

Domaine Saint-Préfert : duo chic et choc pour faire rayonner Châteauneuf-du-Pape



Le **Domaine Saint-Préfert**, domaine viticole situé à Châteauneuf-du-Pape, appartient à **Isabel** Ferrando depuis plus de 20 ans, qui est aujourd'hui épaulée par sa fille Guillemette Giraud Ferrando pour gérer une trentaine d'hectares de vignes.

Passion à quatre mains de la vigne et du vin entre Isabel Ferrando et sa fille Guillemette. Quand la maman est devenue propriétaire des 32 hectares (24 ha en appellation Châteauneuf et 8 en Côtes-du-Rhône), en 2003, sa fille avait 5 ans. Après des études, hypokhâgne, khâgne, Université Paris-Dauphine, Londres, Berlin, BTS en viti-œnoculture à Beaune, stages dans les vignobles de Californie et d'Afrique du Sud, elle est revenue à la maison il y a deux ans.

De belles vendanges cette année

Alors que le monde viticole ne cesse de subir la déconsommation du vin, l'accumulation d'accidents climatiques, la pression constante de la concurrence et des règlementations, ici. « Les vendanges 2025 ont été bonnes. Et dans un contexte où on enregistre une baisse moyenne de -20 à -30% c'est déjà un exploit », commente Isabel Ferrando, qui a recu le Prix de l'Eco-responsabilité lors des des Trophées des entrepreneurs positifs de la CPME 84. « On va avoir une cuvée de 100 000 bouteilles, précise Guillemette Giraud Ferrando, et je vais continuer à aller prospecter nos clients, avoir de nouveaux relais à l'export et conforter le marché français. »







Ecrit par le 1 décembre 2025



© Domaine Saint-Préfert

Des vins consommés dans le monde

Saint-Préfert commercialise ses vins dans 55 pays, 85% de rouges, 15% de blancs, la moitié en France, l'autre à l'étranger. « A la fin de l'été, je me suis rendue en Asie-du-Sud-Est, explique-t-elle. Chine, Japon, Malaisie, Corée. Nous avons aussi des importateurs en Norvège, en Europe, en Serbie, au Canada, aux États-Unis, en Amérique du Sud, notamment au Brésil ».

Après le Brexit, le Covid, la guerre en Ukraine, le conflit au Moyen-Orient et les tarifs douaniers drastiques de Trump, le duo a mis le turbo pour continuer à maintenir son chiffre d'affaires. « Cette année encore, on l'a stabilisé ce qui est une gageure et, en plus de notre quinzaine de collaborateurs, on vient d'engager un commercial pour tirer encore davantage notre épingle du jeu et étoffer notre offre », ajoute Isabel Ferrando.











© Domaine Saint-Préfert

Faire face à la déconsommation

« 2025, c'est une belle récolte avec beaucoup de fruit, un millésime joyeux, ajoute-t-elle, mais l'exception française est désormais un mythe du passé. Les jeunes boivent peu de vin. Ils préfèrent consommer moins, mais mieux, de la qualité avant tout. Nous devons avoir un esprit de reconquête, parler de l'art de vivre à la française, de l'excellence de nos productions et de la gastronomie. Nous vivons au rythme des cycles et évoluer en fonction de la demande, de l'attente environnementale des consommateurs, de vins bios comme les nôtres. »

« Nous devons avoir un esprit de reconquête. »

Isabel Ferrando

Guillemette ajoute : « C'est cruel, mais on assiste à une épuration du marché, seuls les meilleurs subsisteront. Par effet mécanique, il y a déjà des défaillances, sans parler des conséquences des PGE (prêts garantis par l'état) qui ont maintenu certains domaines sous perfusion. Mais, à terme, faute de liquidités, certaines exploitations ont déjà plongé. »

Des investissements pour perdurer

3M€ ont été investis dans une nouvelle cave de vinification à Saint-Préfert pour élever, faire grandir et vieillir dans les meilleures conditions les millésimes 'Colombis', 'Beatus Ille', 'Réserve Charles-Giraud' et 'Auguste Favier', ou encore 'F601'. Pour faire face au réchauffement climatique, une plantation d'Assyrtiko est testée sur un hectare, un cépage grec de blanc en provenance de Santorin qui résiste au stress hydrique. Guillemette Giraud-Ferrando vient de créer sa 1re cuvée avec 50% de Counoise, 30% de Grenache et 20% de Cinsault, baptisée 'Philia', du nom de la petite chienne de la maison.









Isabel et Guillemette, accompagnées de la petite chienne Philia, qui a une cuvée à son nom. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi



Ecrit par le 1 décembre 2025

L'œnotourisme

Et comme mère et fille ne mettent pas leurs œufs dans le même panier, elles proposent aussi de passer un week-end ou des vacances dans leurs deux mas 'Isabel' et 'Guillemette' au cœur des vignes avec vue imprenable sur le château de Châteauneuf-du-Pape. Comme l'œnotourisme est aussi un moyen d'asseoir la renommée du domaine, elles ont imaginé des évènements, des moments « Privilège » de privatisation de soirées, de dégustations, de dîners de prestige. Sur place, mais aussi à Paris avec Oscar Cornubert, un chef formé par Anne-Sophie Pic (qui totalise pour ses 7 restaurants pas moins de 11 étoiles au Michelin). Et l'ancien cuisinier de la Mirande, Jean-Claude Altmeyer va également donner des cours de cuisine et des dîners à Saint-Préfert. Une série de propositions et d'expériences uniques pour émoustiller les papilles !





Ecrit par le 1 décembre 2025



© Domaine Saint-Préfert

Et comme les planètes ont toutes l'air d'être alignées, pour les fêtes de fin d'année, tenez-vous bien, la famille Ferrando pourrait bien bénéficier d'une publicité internationale très prochainement. « A star is born », avait écrit Robert Parker en 2003. Désormais, elles sont deux étoiles à scintiller au-dessus du domaine et à sublimer Saint-Préfert!

Contact: 04 90 83 75 03



Malgré la crise, les Vignerons Indépendants de Vaucluse préfèrent voir le verre à moitié plein



Alors que les vendanges se terminent à peine, <u>Thierry Vaute</u>, le président du mouvement, est moins pessimiste que d'habitude. « Le millésime 2025 sera magnifique, même si le volume a reculé. Du coup, on ne sur-stockera pas. Mais les deux périodes de canicule, début juin et août ont apporté de la concentration des baies et de la qualité et on n'est pas trop montés en degrés, 13° à 13,5°, pas plus. »

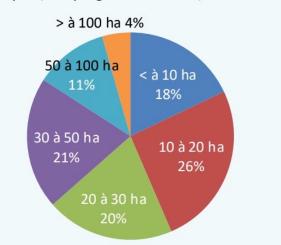
Céline Barnier, vice-présidente de la fédération, également vigneronne, ajoute : « Malgré le marasme ambiant, les 400 domaines qui adhèrent en Vaucluse et produisent environ 30 millions de bouteilles par an dans les trois couleurs ne baissent pas les bras. Ils représentent un poids économique conséquent à travers leurs 47 appellations dont 97% d'AOP (Appellations d'origine protégée). Ici, les vignobles font environ 32 hectares, ce sont des exploitations familiales avec un tiers de femmes à leur tête, cinq emplois en CDI chacune et une douzaine de saisonniers en CDD recrutés en période de vendanges. »

Certains Vignerons Indépendants de passage à Avignon lors du festival en juillet se sont étonnés de voir leurs propres vins passer de quelques euros à 37€ la bouteille. « Sacrée culbute » des restaurateurs qui n'y vont pas avec le dos de la cuillère et s'étonnent que la fréquentation de leur établissement ait reculé de 15 à 20% cet été...





- **TAILLE DES EXPLOITATIONS 2025**
- □ La taille moyenne d'une exploitation Vigneron Indépendant est de 32,7 ha de vignes plantées en 2025
- Quelques grandes exploitations 16 % des exploitations font 50 ha et plus, en progression de 12,5%



©Vignerons Indépendants de Vaucluse

« Le vin est redevenu la boisson préférée des Français »

Côté consommation, 55% du vin se font en bouteilles, 45% en vrac. « Le vin est redevenu la boisson préférée des Français, mais les jeunes en boivent peu, analyse Thierry Vaute. Et dans les magasins de hard-discount, on voit parfois des vins à moins de 2€ le col, un vil pris. Ce n'est ni loyal, ni rentable, ça ne rémunère même pas le vigneron, ça paie à peine les salariés. Ceux qui font ça sont sans doute pris à la gorge et vendent à perte. »

Depuis le Covid et en plus des aléas climatiques (gel, grêle, canicule), les vignerons n'en finissent pas de remonter la pente. « Pendant des mois, les restaurants, caves et caveaux sont restés fermés, le confinement nous avait assignés à résidence, depuis nous nous efforçons de rééquilibrer le marché. Heureusement, nous avons constaté dans les salons du vin que le prix moyen de la bouteille la plus vendue en France était de $17\mathfrak{E}$ », se félicite Thierry Vaute.

« Le consommateur zappe. 36% des vins sont vendus en grandes surfaces, un tiers chez les cavistes et le reste part à l'exportation, précise-t-il. 77% sont des rouges, le blanc est passé de 9% en 2022 à 12% l'an dernier et le rosé reste stable à 11%. Nous devons nous adapter à la demande du consommateur. Nous le répétons depuis 2011, il faut absolument arracher des vignes, 6000 à 7000 hectares en Vaucluse. Ça représente 1 à 3 hectares par vignoble, ce n'est pas insurmontable. »



Demande de davantage de visibilité pour la filière

Autre demande : « Que le vin, reconnu comme filière d'excellence de la France et qui représente 14 Mds€ à l'exportation, soit mis en valeur puisqu'il fait grimper notre balance commerciale. Il nous faudrait, comme pour la gastronomie dont l'ancien chef de l'Elysée Guillaume Gomez est devenu ambassadeur, un représentant qui mette en valeur nos vins dans le monde entier. Qu'on nous aide au lieu de nous traiter d'empoisonneurs à cause des produits phytopharmaceutiques, » insiste-t-il. Et d'embrayer sur l'étude Pesti'Riv qui pointe les risques sanitaires pour les riverains de vignes. « La montagne a accouché d'une souris, c'est une évidence, c'est comme si on disait que les embouteillages dans le secteur du périphérique à Paris polluent. »

Étude sur l'exposition aux pesticides PestiRiv : les viticulteurs réagissent

Après le méga-feu qui a frappé les vignerons de l'Aude, par solidarité, le Palais du Vin à Orange va commercialiser des bouteilles de leur Cuvée de l'Ogre pour les aider, a annoncé <u>Pierre Saysset</u>, le directeur des Vignerons Indépendants de la Vallée du Rhône.



Ecrit par le 1 décembre 2025



DR

Pour donner encore plus de visibilité à leurs productions, ils participeront pour la 1re fois au Salon de Hambourg du 10 au 12 octobre. Enfin, le 29 janvier à La Boiserie de Mazan se déroulera la prochaine Assemblée Générale au cours de laquelle Thierry Vaute passera le flambeau, mais gardera d'autres mandats pour faire entendre la voix des vignerons de Vaucluse en haut-lieu.

Contact: <u>www.fvivr.fr</u> / 04 90 11 50 00

L'AOC Luberon signe une charte en faveur de



sa pérennité et de l'environnement



Les représentants de l'AOC Luberon, du <u>Parc naturel régional du Luberon</u>, de la <u>Chambre d'Agriculture du Vaucluse</u>, de l'<u>INAO</u>, du <u>Département de Vaucluse</u> et de la <u>Région Sud</u> se sont réunis pour signer la Charte paysagère et environnementale de l'Appellation.

Après deux années de concertation et de travail collectif, l'AOP Luberon signe sa Charte paysagère et environnementale, qui s'inscrit dans le cadre du programme européen LEADER, avec le soutien de la Région Sud et du Département de Vaucluse, et représente une action du Plan paysage du Parc naturel régional du Luberon.

« Cette charte incarne notre volonté de préserver nos paysages, d'adapter nos pratiques, et de renforcer les liens entre vignerons, collectivités et habitants. »

<u>Joël Bouscarle</u>, président du Syndicat des Vignerons de l'AOC Luberon

Cette charte a de multiples objectifs : adapter la viticulture et les paysages au changement climatique, préserver et valoriser la biodiversité, renforcer la notoriété et l'image des vins du Luberon, entretenir et transmettre le patrimoine paysager et bâti, assurer la pérennité économique et sociale de la filière viticole.



En signant la charte, les acteurs du territoire s'engagent à maintenir et reconquérir les terres agricoles, accompagner la transition écologique des exploitations, préserver les paysages viticoles du territoire, promouvoir l'œnotourisme mais aussi les métiers de la vigne pour susciter des vocations auprès des jeunes.

'PestiRiv', l'étude d'exposition aux pesticides chez les riverains des zones viticoles révélée ce lundi



Redoutée par le monde de la vigne et du vin, cette analyse lancée en octobre 2021 par l'ANSES



(Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) et par <u>Santé Publique France</u> sort enfin ce lundi 15 septembre, au terme d'une lutte intense entre le lobby des vignerons d'un côté. De l'autre, France Nature Environnement, l'Association des Médecins contre les Pesticides et Générations futures, pour savoir s'il y a ou non des risques sur la santé et la biodiversité près de vignobles.

1re évaluation par son ampleur, cette étude a été menée dans 265 zones de 6 régions de l'Hexagone (Alsace, Auvergne-Rhône-Alpes, Bourgogne-Franche-Comté, Nouvelle-Aquitaine, Occitanie et Provence-Alpes-Côte d'Azur) auprès de 3 350 participants tirés au sort, âgés de 3 ans à 79 ans avec des prélèvements de cheveux, d'urine, de poussières, d'air à l'intérieur des maisons et à l'extérieur. Ces échantillons ont été saisis à moins de 500 mètres d'un vignoble et à plus de 5 kilomètres pour comparer l'imprégnation. Et l'opération a été menée en deux temps : d'octobre 2021 à mars 2022 quand le traitement des vignes est le moins fréquent, et entre mars et août 2022 au plus fort des pulvérisations et épandages d'insecticides, fongicides, herbicides. En tout, 56 substances comme le soufre, le cuivre ou le glyphosate.

Certains se demandent s'il y a des liens de causalité entre les traitements phytosanitaires — sans prononcer le mot pesticide — et leurs conséquences sur la biodiversité, mais aussi et surtout sur la santé de la population alentour (tumeurs, leucémies, troubles neurologiques, infertilité). « Cachez cette enquête que je ne saurai voir », demandent les uns. « Elle aurait dû sortir plus tôt, avant les vendanges », insistent les associations de riverains. L'État a d'ailleurs été accusé de retarder, voire de bloquer sa sortie puisque la validation de ce rapport a pris des mois. C'est finalement le Comité de suivi des études qui est convoqué ce lundi 15 septembre au Ministère de la Santé au terme d'un long combat judiciaire.

D'un côté, les associations parlent d'urgence sanitaire, de l'autre, le monde vigneron appelle à la prudence et le martèle avec force : « On est tous concernés, nous, nos familles, nos salariés, puisqu'on vit au milieu ou à proximité des vignes. Et on n'est pas assez fous pour mettre nos propres enfants en danger. » Selon Santé Publique France, le risque, s'il existe, concernerait 500 000 riverains sur 68 millions d'habitants.

Chez les Alexandre, la passion de la vigne et du vin coule dans leurs veines depuis 1838



Ecrit par le 1 décembre 2025



1838, c'est l'année à laquelle il faut remonter pour retrouver trace du premier millésime sur les côteaux des Dentelles de Montmirail. C'est là, au <u>Domaine Les Teyssonnières</u> à Gigondas, que la famille Alexandre est installée depuis six générations et 187 ans.

Au départ, au XIXe siècle, avec le fondateur Jacques Alexandre, ce vignoble faisait 4 hectares. L'ont suivi tour à tour, Ulysse, Jean-Louis, puis Michel qui meurt brutalement d'une crise cardique alors que son fils unique, Franck, n'avait que 12 ans. En 1985, après avoir aidé sa maman Evelyne, veuve, il lui succède officiellement. Vigneron engagé chez les Jeunes Agriculteurs de Vaucluse, puis président de l'AOC Gigondas pendant 10 ans, également banquier, Franck Alexandre a réussi à agrandir le domaine à 13,5 hectares avec des parcelles de vignes de Sablet et de Vacqueyras. Il a aussi obtenu le label « HVE » (Haute valeur environnementale).

Et depuis 2023, avec son diplôme d'œnologue en poche, place au fiston Aurélien qui tient désormais les rênes de l'exploitation familiale. Et c'est justement cette année-là que le vin blanc de Gigondas a été classé en AOP. « Une reconnaissance de l'INAO après de longues années d'efforts, une gratification pour remplir le cahier des charges avec 70% de Clairette. » En légère altitude, les vignes des Teyssonières, plantées dans des sols de sable provenant du saffre, bénéficient d'un ensoleillement maximum et du mistral qui chasse nuages et humidité.



Ecrit par le 1 décembre 2025

Sur les 1 200 hectares de l'appellation totale Gigondas, le domaine de la famille Alexandre produit environ 400 hectolitres par an de vin dans les trois couleurs. 25 à 30 000 bouteilles en Gigondas rouge, dont la cuvée iconique 'Alexandre' intense et puissante avec des reflets violets, un millier en Gigondas blanc et 2 500 en rosé Côtes-du-Rhône. Aurélien, qui a fait refaire la cave ces derniers mois pour mettre à l'abri tous les millésimes de ses ancêtres, se félicite de ne pas exporter vers les États-Unis et de ne pas subir les foudres et les caprices douaniers de l'actuel locataire de la Maison Blanche.









Un immense tilleul plus que centenaire trône à l'entrée de la cave

©André Brunetti / L'Echo du Mardi

Contact : contact@lesteyssonnieres.com / 04 90 12 31 31

Cave de Sylla : les vignerons font leur bal



Ecrit par le 1 décembre 2025



Ce samedi 26 juillet, la <u>Cave de Sylla</u>, située à Apt, organise son Grand Bal des Vignerons annuel. Cet année, l'événement promet d'être spécial puisque la cave coopérative célèbre ses 100 ans.

Née en 1925 d'une union entre plusieurs vignerons du lieu dit 'Sylla' à Saint-Saturnin-lès-Apt, la Cave coopérative éponyme fête cette année ses 100 ans. De nombreux événements ont rythmé l'année afin de célébrer cette anniversaire spécial. Ce samedi, les vignerons de la Cave de Sylla font sur Grand Bal et attendent les Aptésiens, voisins et touristes en nombre.

Le public pourra bien entendu se retrouver autour du bar à vins qui mettra en lumière les bouteilles de la cave coopérative, dont la cuvée spécial anniversaire 'Saint Auspice édition des 100 ans', mais aussi quelques cuvées de la <u>Maison Marrenon</u> à La Tour d'Aigues. Des cocktails seront aussi proposés. Plusieurs foodtrucks seront sur place et donneront le choix entre de la nourriture thaï, des burgers, des pizzas, du mix-grill et des douceurs glacés. Le tout dans une ambiance conviviale et en musique.

Il est d'ores et déjà possible de se rendre à la Cave de Sylla pour acheter les verres, icebags et jetons en avance afin d'éviter les files d'attente le jour J.

Samedi 26 juillet. À partir de 19h. Entrée libre. Cave de Sylla. 406 Avenue de Lançon. Apt.



Ecrit par le 1 décembre 2025



Cuvée des 100 ans. © Cave de Sylla

La chauve-souris, alliée du vigneron pour renforcer la biodiversité et le développement

Ecrit par le 1 décembre 2025

durable



Le saviez-vous ? Une chauve-souris qui pèse environ 10 grammes dévore à elle seule 3 000 insectes par nuit, prédateurs, papillons de nuit et chenilles, soit 6 kg de nuisibles par an! De sorte que les viticulteurs ont besoin de moins traiter la vigne en insecticides et intrants et donc polluent moins l'environnement. C'est ce qu'expérimentent les Côtes du Rhône.

Ce constat « gagnant-gagnant » a été dressé par le <u>Syndicat des Côtes du Rhône</u> qui vient de signer un partenariat avec le <u>Fonds Ver</u>t, le <u>Groupe Chiroptères de Provence</u>, basé dans les Alpes-de-Haute-Provence, qui protège ces petits mammifères, et la <u>CNR</u> (Compagnie Nationale du Rhône) qui dispose d'un budget important pour notamment, préserver la biodiversité. Du coup, ruissellent 424 000€ sur 3 ans en faveur des Côtes du Rhône et cela ne coûte pas un centime d'euro aux vignerons de l'appellation qui ont autre chose à faire, entre la déconsommation de vin, les taxes Trump et la paperasse que leur impose l'administration.

« Nos vignobles, le long de la Vallée du Rhône, s'étendent sur 53 000 hectares, précise Damien Gilles, président du Syndicat. Nous avons un pôle environnement pour mener à bien des projets qui favorisent la biodiversité. L'installation de nichoirs pour les chauves-souris en est un. En plus, les vignerons n'ont pas besoin de s'en occuper. »



Ecrit par le 1 décembre 2025



Nichoirs de types fissuricoles sur poteau au sein d'un domaine viticole (©A. Defranca)

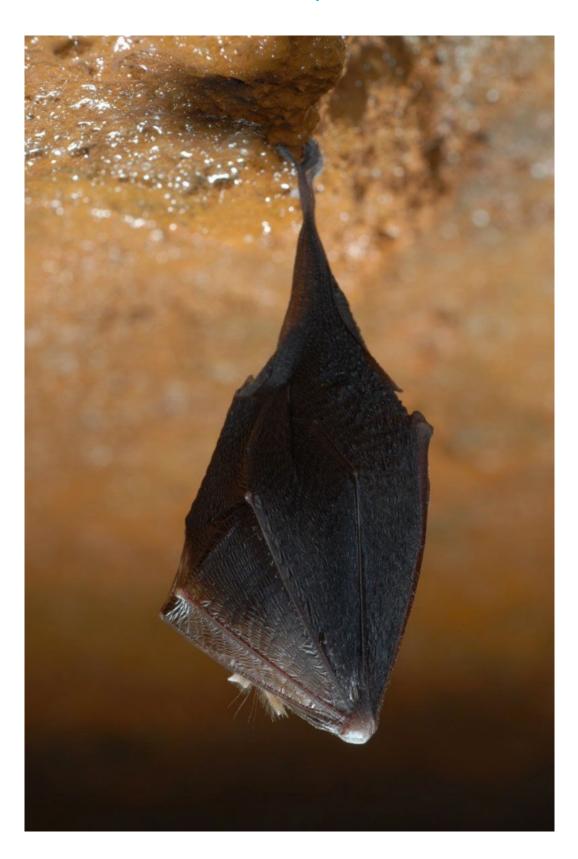
Du côté du Groupe Chiroptères de Provence, son directeur <u>Emmanuel Cosson</u> se félicite de l'accord. « Ces espèces sont en fort déclin, -43% en Région Sud à cause de l'artificialisation des sols et de la disparition de leur habitat, de la pollution lumineuse et de l'usage de pesticides qui réduisent leurs ressources alimentaires. Grâce à ce partenariat, des haies peuvent être plantées, des couverts végétaux posés qui abriteront ces pipistrelles. »

La valorisation du vitipastoralisme

À terme, des parcelles vont être sélectionnées, un diagnostic dressé, une cartographie connectée établie pour favoriser la gestion durable des sols viticoles. Des expositions sur les chauves-souris, auxiliaires des vignerons seront présentées dans les caves et caveaux de dégustation, au Lycée viticole d'Orange et pourquoi pas dans les écoles pour sensibiliser les jeunes générations.

Une façon de promouvoir la RSE (Responsabilité sociétale des entreprises) au sein du monde viticole, de valoriser le vitipastoralisme en réintroduisant des arbres, arbustes et espèces végétales adaptés aux changements du territoire qui régénèreront l'écosystème des AOC de la Vallée du Rhône. Le 2e vignoble de France représente 4 500 familles de vignerons, qui, à terme, si cette opération était généralisée, pourraient vivre dans un monde moins pollué par les épandages de produits phytosanitaires. Signé uniquement en Vaucluse pour l'instant, ce partenariat pourrait bientôt être élargi à l'Occitanie et à la région Auvergne Rhône-Alpes et concerner toute la zone de Condrieu à Bellegarde, en passant par Cairanne et Beaumes-de-Venise.

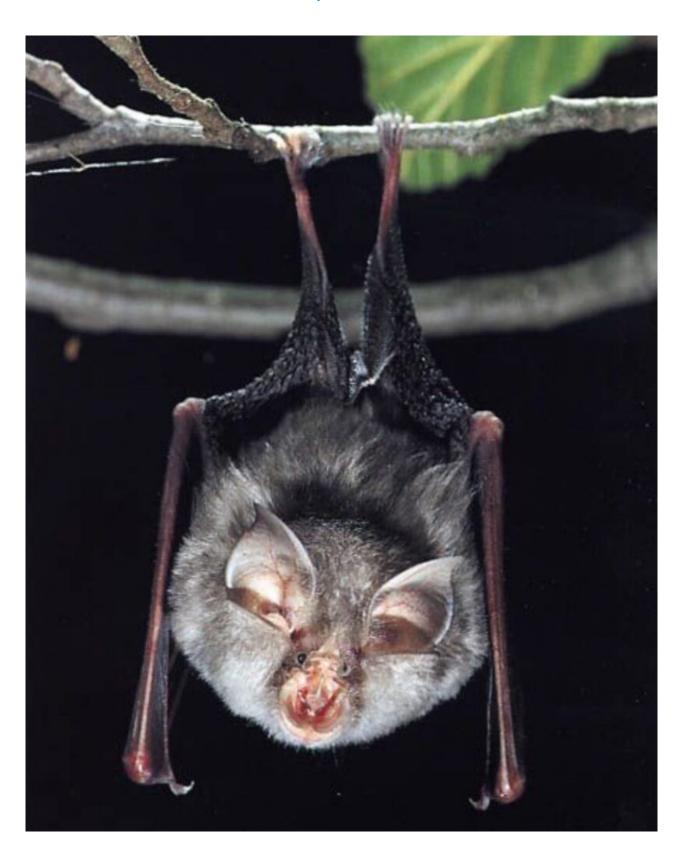






Petit Rhinolophe (Rhinolophus hipposideros) ©JM Bompar







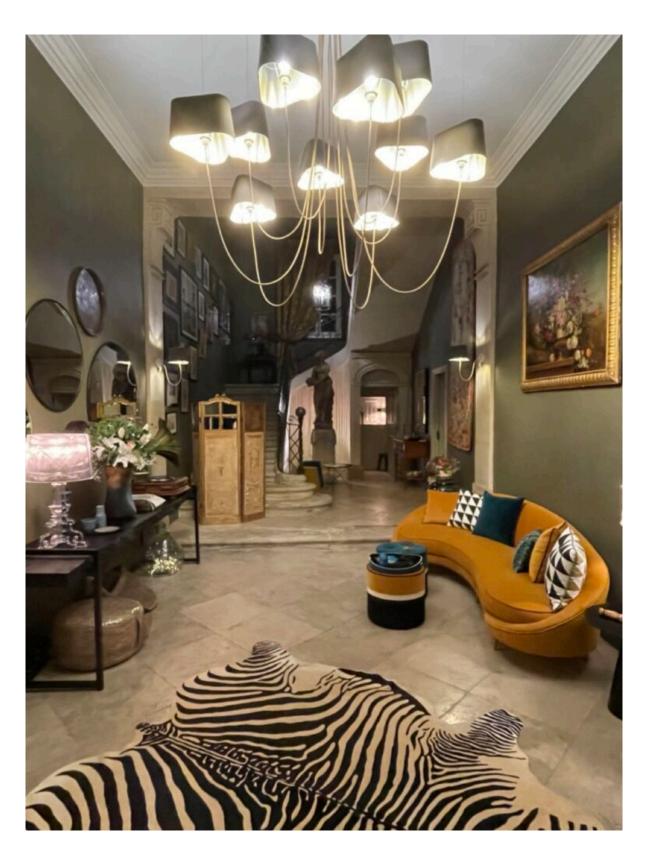
DR

Le Domaine Le Vallon à Aubignan, un écrin de verdure pour vibrer à l'unisson avec la nature

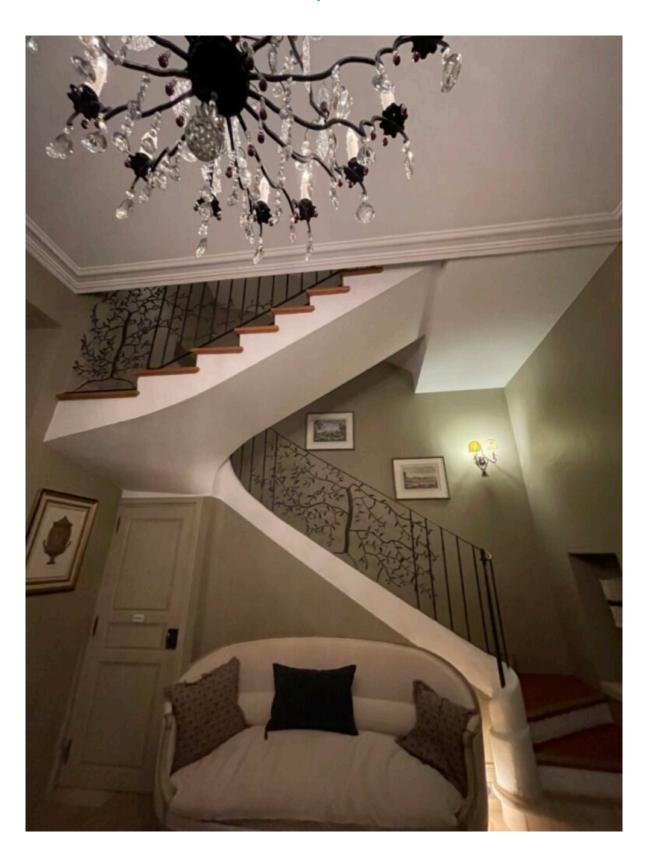


Leur nom? Halbgewachs. Mais ils préfèrent qu'on les appelle par leur prénom, Laurence et Laurent. Après une vie professionnelle dans le secteur de la finance au Luxembourg, ils ont mis le cap au Sud et en 2018, ils ont acquis les 5 hectares du <u>Domaine Le Vallon</u> où cyprès et platanes multicentenaires, mais aussi oliviers, vignes, lavandes et garrigues coexistent. Le tout confié à Stan Guillaume, le concepteur du Jardin du MUCEM (Musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée) sur le Vieux-Port à Marseille, en phase avec l'architecte frondeur Rudy Ricciotti.









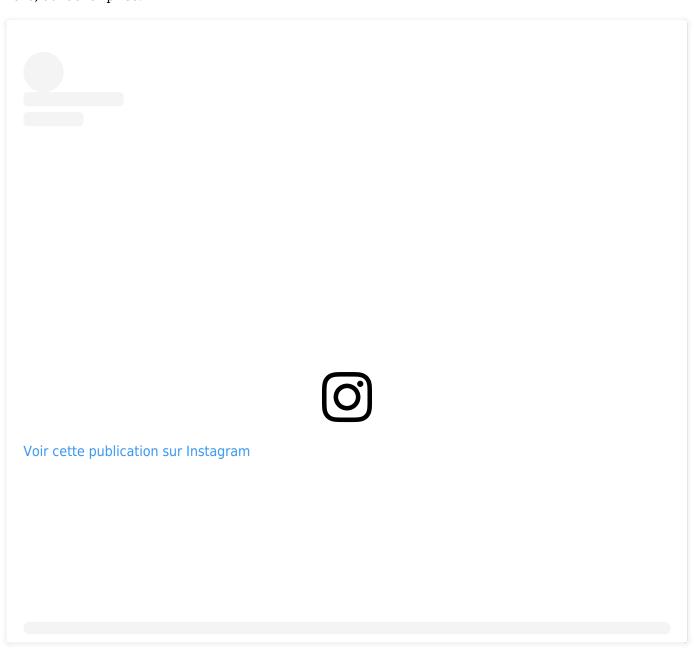






DR

« On est resté humble. On n'est que de passage », explique modestement Laurent, le propriétaire, en faisant le tour du jardin et en décrivant, pas après pas, 'Le bois des oiseaux' et 'Le Ru foisonnant'. « On a réduit l'espace de la pelouse trop gourmand en eau pour privilégier les essences méditerranéennes olfactives et économes en arrosage, on a permis le retour de la biodiversité avec des insectes pollinisateurs et des grenouilles. » Tout dans la déambulation, dans ce parcours initiatique, incite au rêve, au lâcher prise.







Une propriété avec une demeure de caractère du XVIIIe siècle restaurée à l'ancienne avec peintures à la chaux, un bassin de pierre, une calade restaurée par des tailleurs de pierres et des muraillers du Pays d'Apt dans les règles de l'art.

Et après des années de travaux, ce site d'exception entre Dentelles de Montmirail et Ventoux est prêt à accueillir des évènements, des soirées, des manifestations sur mesure. Pour une expérience authentique et unique, où dominent le calme, la nature, le bon goût et le luxe discret. Entre vignes bio depuis 2024 et vin Appellation d'origine protégée Ventoux, le Domaine du Vallon produit également son huile d'olive AOP.









DR

Labellisé 'Vignobles & Découvertes', le village de Suzette a organisé le centenaire de



l'AOC Beaumes-de-Venise



La commune de Suzette a célébré le centenaire de l'<u>Appellation Beaumes-de-Venise</u> ce samedi 14 juin. Les prochains rendez-vous sont donnés le 12 juillet à Lafare et le 8 août à Beaumes-de-Venise.

Seulement 110 habitants pour cette commune blottie à 425m d'altitude au pied des Dentelles de Montmirail. Une carte postale avec vue à 360° à couper le souffle.

Malgré la crise vinicole, la déconsommation de vin (passée de 100 litres / an en 1975 à 40 litres aujourd'hui), le recul du rouge en particulier, les vignerons débordent d'idées pour résister et vendre leurs bouteilles. Ateliers d'assemblages de cépages, dégustations à l'aveugle, repas avec accords mets-vins...

Dans l'AOC Beaumes-de-Venise et sa mosaïque de terroirs (terre rouge du trias, grise du jurassique, blanche du crétacé et blonde du miocène) en altitude, où le Vin Doux Naturel, le fameux Muscat petit grain est le cépage-roi, ce samedi 14 juin était organisée une soirée vigneronne avec le duo de choc Eloïse et Florence qui se sont mises en 4 pour accueillir les centaines de visiteurs et de touristes et les guider aux côtés de Jean-Paul Anrès, le Président du Conservatoire des AOC de l'appellation.



Ecrit par le 1 décembre 2025



Le président Jean-Paul Anrès (à droite). © Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Dans les rues escarpées du village on a croisé <u>Alain Ignace</u>, l'ancien président de la cave de Beaumes, pionnier du bio mais aussi producteur de vinaigre balsamique. Parmi les domaines qui avaient un stand de dégustation, <u>Durban</u>, <u>Saint-Roch</u> et <u>MathiFlo</u> dont l'héritier des 40 hectares de vignobles, Florian Grangeon proposait du Muscat mais aussi de l'AOP dans les trois couleurs, blanc (avec 50% de marsanne et de 50% de roussanne) rouge et rosé. Une cave familiale qui commercialise environ 200 000 bouteilles par an.







Ecrit par le 1 décembre 2025



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Prochains rendez-vous pour les 100 ans de ce « Terroir aux deux visages », à Lafare (125 habitants) le 12 juillet et à Beaumes (2389 habitants) le 8 août.

<u>Centenaire des appellations Beaumes-de-Venise : 20 ans pour les rouges AOC et 80 ans pour les muscats</u>



Contact: a ocbeaumes devenise@wanadoo.fr