Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

(Vidéo) Agritech Provence : un drone et de l'intelligence artificielle au service de la viticulture



Dans le cadre d'une rencontre organisée par le Département de Vaucluse à la Cave de Lumières à Goult, Julie Demarigny a pu présenter son entreprises Agritech Provence, basée à Apt, à des viticulteurs locaux.

Après de nombreuses années passées dans le domaine de la tech aux États-Unis à travailler pour Warner Bros ou encore Union Bank, Julie Demarigny est revenue en France pour enseigner aux universités d'Aix-

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Marseille et d'Avignon, puis pour conseiller les entreprises souhaitant s'implanter en Provence-Alpes-Côtes d'Azur sur leur stratégie digitale, avant de fonder Agritech Provence.

Installée à Apt, l'entreprise permet, avec un drone équipé d'une caméra multispectrale et une intelligence artificielle, de détecter les foyers de maladies de la vigne. Une expertise que le Département de Vaucluse a souhaité mettre en avant le jeudi 22 octobre à la Cave de Lumières. « On a souhaité présenter et montrer la réalité de ce système qui peut et qui doit servir au monde agricole », a affirmé Christian Mounier, vice-président du Département en charge de la commission agriculture – eau – alimentation.



Julie Demarigny et Christian Mounier. ©Vanessa Arnal-Laugier / L'Echo du Mardi

Une implantation qui fait sens sur un territoire agricole

« On a plaisir à dire que le Vaucluse est la terre d'agriculture de notre région », a ajouté Christian

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Mounier. L'activité agricole de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur génère 38 000 emplois équivalents temps plein et près de 3,4 milliards d'euros de chiffre d'affaires annuel. En Vaucluse, c'est un pilier économique majeur avec plus de 118 000 hectares de surface agricole dont près de 50 000 hectares pour la viticulture.

Il faisait donc sens pour Julie Demarigny d'implanter son entreprise dans la région en 2025. Cette année, Agritech Provence a vécu sa première saison aux côtés de neuf domaines viticoles et caves coopératives qui lui ont « ouvert » leurs vignes : Les Béates à Lambesc, le Domaine de Belambrée à Aix-en-Provence, le Château de Beaupré à Saint-Cannat, le Château La Canorgue à Bonnieux, le Château de Mille à Apt, le Domaine Les Vadons à Cucuron, la Cave de Lumières à Goult, le Château de Beaulieu à Orange et la cave Louérion à Cucuron. « Je tiens à remercier tous les viticulteurs qui m'ont accueillie avec plein de générosité pendant les six mois de cette campagne de détection », a déclaré la cheffe d'entreprise.

Un procédé pour détecter les maladies de la vigne

Ainsi, pendant cette saison, Julie a fait voler son drone au-dessus des vignobles permettant le comptage de ceps manquants, mais aussi de détecter trois maladies de la vigne : le mildiou, l'oïdium, et la flavescence dorée. « Je ne peux pas faire grand chose en matière de baisse de consommation et de contraintes administratives, mais je peux faire gagner du temps et de l'argent aux viticulteurs en prévenant les maladies », a-t-elle expliqué.

Pour ce faire, c'est un travail en neuf étapes qu'effectue Agritech Provence :

- Cartographier chaque parcelle
- Planifier les différents vols
- Demander les autorisations de vol
- Survoler chaque parcelle une fois par mois (aux mêmes heures et à la même hauteur)
- Reconstituer chaque parcelle avec les différentes images obtenues
- Mesurer la lumière que renvoie la vigne pour observer la quantité de feuillage et la chlorophylle
- Apprendre vol après vol grâce aux données amassées
- Produire une carte de foyers
- Vérifier au sol, cep par cep

L'alliance entre un drone et une intelligence artificielle

Les viticulteurs et invités présents lors de cette présentation ont pu assister à une démonstration sur une petite parcelle près de la Cave de Lumières. Julie Demarigny a démarré son drone qui, grâce à une cartographie préalable, a survolé l'entièreté de la parcelle en autonomie en une vingtaine de minutes. Sur sa télécommande, l'entrepreneuse a pu vérifier l'avancée du drone qui a pris des photos de la parcelle tout au long du vol.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

« Le drone ne remplace pas la prospection. Il dit où aller pour gagner du temps. »

Julie Demarigny.

En 2026, ce sont 27 000 données qui ont été collectées par l'entreprise et qui lui seront utiles pour les prochaines saisons. Ce procédé est possible grâce à un drone de la marque DJI doté d'une caméra multispectrale. L'intelligence artificielle, quant à elle, est alimentée grâce aux données recueillies. « Plus on a de données, plus ça va être précis et on va pouvoir détecter et traiter au plus tôt », a affirmé Julie Demarigny qui travaille aussi avec les étudiants de l'Institut Agro Dijon et de Polytech Lyon pour la recherche et le développement.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



©Vanessa Arnal-Laugier / L'Echo du Mardi

Une entreprise récompensée en 2026

Le travail d'Agritech Provence porte ses fruits puisqu'elle a déjà pu détecter du mildiou sur une parcelle de Marsanne et de la flavescence dorée sur une parcelle de Marselan. Julie Demarigny compte bien continuer de travailler main dans la main avec les viticulteurs et amener Agritech Provence plus loin. « À terme, l'objectif serait de pouvoir détecter la maladie avant même qu'elle ne se développe, a-t-elle conclu. L'autre objectif serait d'obtenir une autorisation pour traiter les parcelles par drone, qui est beaucoup plus précis que l'hélicoptère, mais ce n'est aujourd'hui qu'autorisé sur les zones avec des pentes de 20%. »

L'entreprise a cette année été mise en lumière en étant désignée lauréate vauclusienne du concours 101 Femmes Entrepreneures, organisé par Bpifrance à l'initiative du Ministère chargé de l'Égalité entre les

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

femmes et les hommes, qui a pour objectif de valoriser la diversité des parcours, encourager l'entrepreneuriat féminin et inspirer de nouvelles vocations.

Une année blanche pour ne pas voir la vie en noir : c'est ce que réclament les Vignerons Indépendants de Vaucluse



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Pour cette conférence de rentrée, Céline Barnier, la toute nouvelle présidente du syndicat s'est d'abord félicitée des vendanges 2026, même si elles ne sont pas encore terminées. « À ma grande surprise, malgré la canicule, le volume a progressé de 10 à 20% par rapport à l'an dernier, la qualité y est, avec une récolte de raisins sains. Avec la chaleur, quelques secteurs privés d'irrigation ont trinqué, d'autres comme les zones de Valréas et Violès ont été frappés par la grêle. Mais globalement Dame Nature est résiliante, elle a bien résisté aux aléas climatiques. »

Pierre Saysset, le directeur a évoqué la situation du vignoble de la Vallée du Rhône. « En 3 ans, on a constaté que les exploitations de plus de 100ha avaient été multipliées par 2, que celles de plus de 50ha avaient progressé de +16%. A contrario, avec la crise, certains ont réduit la voilure à moins de 15ha pour n'avoir besoin que d'un seul tracteur pour adapter leurs coûts au marché et ainsi préserver leur trésorerie. » Côté arrachage de vignes, « on escompte le faire sur 1 600 ha en Vaucluse, IGP, AOP et vins de France tout compris, ce qui est peu. »

« Ce qu'on réclame, c'est une année blanche, a insisté Céline Barnier. Pour travailler plus sereinement, pour respirer un peu. » Cela signifie, en termes bancaires, ne pas rembourser pendant 1 an les intérêts, crédits, charges et les reporter de 12 mois. Une année blanche, c'est une bouffée d'oxygène pour soutenir la trésorerie, maintenir les activités viticoles. Mais aussi pouvoir payer les salariés, les fournisseurs, les embouteilleurs et les cartons d'emballage. »

Plusieurs années difficiles pour la viticulture

Il est vrai que dans un passé récent les vignerons n'ont pas été épargnés. Leur tâche a été parsemée d'embûches, 2018 mildiou et Gilets Jaunes, 2019 Covid et Taxes Trump, 2020 confinement, 2021 gel, 2022 guerre en Ukraine, 2023 explosion du coût de l'énergie, 2024 répercussions sur les matières premières et dissolution de l'Assemblée Nationale sortie on ne sait d'où qui n'a rien arrangé, 2025, retour de Trump à la Maison Blanche avec ses lubies fiscales, enfin 2026 guerre en Iran, possible retour des Gilets Jaunes, instabilité politique intérieure et internationale, sans parler des Mozart de la Finance qui « ont cramé la caisse » avec une dette française abyssale…

Vivre ou survivre? C'est toute la question. « Si on ne nous aide pas, on ne va pas s'en sortir tout seuls, explique la Présidente des VI 84. En plus cet été entre la chaleur et les feux de forêt, les touristes ont pris peur, ils ne sont pas descendus chez nous. Dans nos caveaux et nos caves, l'œnotourisme a reculé de 20%, au Palais du Vin ici à Orange, on a constaté -13% d'achats de bouteilles de vin. »

Des difficultés de plus en plus pesantes

Il a été question de la baisse de la consommation qui se poursuit depuis des décennies. On est passé de 100litres par an à 40 en 60 ans. « On produit 45M d'hl alors qu'on en consomme 28M hl, commente Pierre Saysset. Il faudrait adapter l'offre à la demande, mettre en bouteilles ce qu'on est capable de vendre, pas plus. Avec les familles recomposées et souvent mono-parentales, fini le déjeuneur du dimanche autour d'un rosbif ou d'un poulet rôti avec la bonne bouteille millésimée que le papy sort de sa

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

cave pour éduquer les enfants, leur apprendre le goût du vin. » Même réaction de Céline Barnier : « Aujourd'hui à midi, personne ou presque ne consomme un verre de vin, c'est mal. Dans les entreprises, finis les pots avec le personnel quand quelqu'un part à la retraite, fini le *French Paradox*, l'exception française. »

Recruter du personnel compétent et disponible relève aussi du parcours du combattant, surtout quand, dans le Vaucluse, contrairement à d'autres départements, un fonctionnaire zélé « interprète » la loi à sa façon quand il s'agit de prestations de service. Du coup le vigneron doit vérifier l'identité, les papiers de celui qui postule, qu'il est bien à jour sur le plan fiscal… Bref, il doit quasiment se substituer à la police, comme s'il n'avait que cela à faire. Heureusement, ce dossier est en cours d'examen à la Préfecture de Vaucluse et à la Sous-Préfecture de Carpentras et il est est en voie de solution. Il faut savoir que rémunérer quelqu'un avec un contrat TESA (Titre emploi simplifié agricole) coûte 12€/h quand faire appel à l'interim passe à 23€, presque le double…

Malgré tous ces aléas qui ne sont pas que climatiques, les vignerons y croient dur comme fer, ils se battent, ils avancent avec passion. Ils espèrent des jours meilleurs, une reprise de la consommation — même avec modération — avec d'autres contenants (canettes de 33cl par exemple), d'autres cépages pour des vins plus frais et plus légers qui séduiraient aussi les jeunes générations. « Aujourd'hui, le blanc a le vent en poupe avec 12% des ventes, le rosé est passé lui aussi de 3% à 12%, nous devons répondre aux attentes des consommateurs, nous adapter, nous réinventer », a conclu la Présidente des Vignerons Indépendants de Vaucluse qui regroupent environ 400 domaines, 11 000 hectares, 47 appellations et 30 millions de bouteilles commercialisées dans la Vallée du Rhône.

Visite ministérielle au Domaine Saint-Préfert à Châteauneuf-du-Pape : jusqu'où ira Isabel Ferrando?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Aurore Bergé, encadrée par six motards de la gendarmerie nationale et trois voitures de la Préfecture, arrive sur le Chemin de Saint-Préfert vers 16h le 28 août. La Ministre de l'Égalité entre les Femmes et les Hommes et de la Lutte contre les Discriminations vient rendre visite à la Famille Isabel Ferrando, deux vigneronnes, la maman à la tête de ce domaine depuis une vingtaine d'années et sa fille Guillemette qui est venue la rejoindre depuis le confinement et qui petit à petit s'apprête à lui succéder.

Le duo mère-fille, qui conjugue la passion au féminin, a invité quelques consœurs vigneronnes pour échanger avec Aurore Bergé. Toutes des femmes de caractère à commencer par Laure Berthet-Rayne, 1re femme Présidente du Syndicat des Vignerons de Châteauneuf-du-Pape, qui depuis 2003 dirige le domaine familial éponyme de 29 hectares. Zoé Meunier du Moulin de la Gardette qui a fait des études d'anthropologie et histoire de l'art avant de revenir sur la terre de ses aïeux, à Gigondas. Présente également Solenne Sabon du Clos du Mont-Olivet qui s'apprête à 23 ans à faire ses 1res vendanges et enfin Amélie Barrot, 3e génération des 125 hectares des vignobles Mousset-Barrot, dont le grand-père

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Louis avait acquis en 1930 les châteaux des Fines Roches, Jas de Bressy et Bois de La Garde.

Isabel Ferrando accueille la ministre en expliquant comment elle avait imaginé sa vie et comment elle l'a réellement vécue. « Comme Simone de Beauvoir, sans le déterminisme familial, social. Je voulais être libre, capable de tracer mon propre chemin, échapper aux injonctions de la société, au carcan imposé au sexe dit faible. » Après avoir évolué dans le monde de la banque et rencontré Germain Giraud, ancien maire du Thor pendant trois mandats et président du Modem en Vaucluse, elle change de vie en mettant au monde leur fille Guillemette en juillet 1997. Ils veulent pour elle le meilleur, un environnement de qualité, un nouveau cadre. Ils acquièrent en 2002 le Domaine de Saint-Préfert et ses 22 hectares dans une des communes les plus réputées de la planète pour ses vignes, Châteauneuf-du-Pape. Isabel Ferrando suit avec opiniâtreté des études de viticulture pour savoir entretenir la vigne, la tailler, l'ébourgeonner, l'effeuiller, la vendanger après la véraison, la vinifier, l'élever dans des barriques de bois ou des cuves inox, la commercialiser. Mais aussi gérer le domaine, savoir recruter le personnel, former une équipe compétente, passionnée, soudée et solidaire.

Françoise Giroud, la journaliste qui avait fondé *L'Express* avec Jean-Jacques Servan-Schreiber avait été nommée par Valéry Giscard d'Estaing 1re Secrétaire d'Etat à la Condition Féminine en 1974 et s'était rendue célèbre en affirmant que « La femme serait l'égale de l'homme le jour où, pour un poste important on désignerait une femme incompétente. » C'était l'époque où les stéréotypes sur la crédibilité, la légitimité des femmes au travail étaient mises en question, elles n'étaient pas jugées à armes égales par rapport aux hommes, elles étaient discriminées. Lentement mais sûrement, l'idée d'égalité a progressé, les salaires aussi mais depuis des décennies, elles ont dû se battre pour faire valoir leurs droits.

Être une femme dans les métiers du vin

Les vigneronnes réunies vendredi chez Isabel et Guillemette Ferrando ont dû faire leurs preuves pour être maîtresses chez elles, s'imposer dans un monde plutôt macho. « On ne décide pas à notre place », précise Laure Berthet-Reyne. « Côté technique où c'est parfois physique, les hommes nous aident », ajoute Zoé Meunier. En revanche Solenne Sabon dont le papa est camerounais a été qualifiée d' « exotique » par certains, à Châteauneuf, en raison de la couleur de sa peau. « C'est ici que j'ai connu le racisme. » Guillemette ajoute : « Etre fille dans un milieu masculin impose de gagner en légitimité », de son côté Emilie Barrot, elle, a choisi de reprendre son nom de jeune-fille pour se faire une place, « Avant quand j'étais aux côtés de mon père dans un salon du vin, les vignerons ne parlaient qu'à lui. » Une jeune collaboratrice a quitté un domaine de Chusclan pour St-Préfert : « J'ai failli changer de métier, je n'en pouvais plus du machisme, du paternalisme. »

Après tous ces témoignages, Aurore Bergé a insisté sur le nécessaire équilibre femme-homme. « Dans la vie les deux sont nécessaires, on est complémentaires, avec chacun son talent, sa passion, son savoir, dans le vin aussi. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Visite du domaine, géré par un duo féminin

C'est Guillemette qui sous les yeux énamourés de sa maman a commenté la visite de la propriété, expliqué la différence de travail pour le vin blanc et le rouge, le ramassage des grappes strictement à la main comme l'impose le cahier des charges de la 1re AOC de France, celle de Châteauneuf, créée il y a pile 90 ans, en 1936, à partir de 13 cépages possibles. « Cela donne au vigneron, comme au peintre ou au cuisinier, le choix des assemblages, des couleurs de la palette, les ingrédients de la recette pour composer un magnifique vin ou un repas gastronomique. Pourquoi on élève telle cuvée pendant tant de mois, dans du bois, de l'inox, du béton, une amphore ou du verre. « Chaque contenant sublime le goût du vin, sa finesse, son élégance, sa subtilité. »

En tout, 1 million d'euros a été investi dans le 1er chai, 3,5 millions dans la cave. « Elle est de couleur bleu, comme le ciel de Provence et les yeux dans la famille » a souri Isabel Ferrando. « ici nous sommes 17 à travailler à l'année, une équipe diverse en âge, formation, provenance, mais nous sommes à parité femme-homme et nous partageons surtout la même passion, la même volonté. Nous vendons 50% de nos vins en France, l'autre moitié dans 27 pays. Nous sommes très fiers d'avoir des bouteilles à la Maison Blanche à Washington grâce au Président Obama, nous en avons aussi dans du Palais de l'Elysée depuis François Hollande et ça continue avec le Président Macron. »

Trésor de guerre de Saint-Préfert, un espace discret à température et humidité constantes, dans lequel sont stockés les plus anciens millésimes, de l'or en bouteille ou en jéroboam. Notamment, 'La Cuvée F 600', qui correspond à la toute 1re parcelle de Saint-Préfert, du cinsault dont les pieds ont été plantés en 1928. Ces bouteilles sont non seulement les plus anciennes mais les plus chères, 600€. Et certains amateurs se les arrachent. « D'ailleurs nous les proposons parfois pour des ventes aux enchères caritatives aux Etats-Unis et comme les tableaux de maîtres, elles atteignent des sommes folles. »

Un secteur avec des difficultés

Après la visite commentée, place à d'autres questions autour d'un verre de blanc, il a été question de la Loi Evin et de ses conséquences sur la consommation d'alcool. Et des problèmes de recrutement de main d'oeuvre en période de vendanges, surtout quand elles sont précoces et débutent en plein mois d'août. « Ici, nous avons besoin d'une quarantaine de saisonniers, et ça a été la croix et la bannière pour les trouver », commente Isabel Ferrando, soutenue par toutes ses homologues vigneronnes. La législation française est complexe, un labyrinthe de normes, injonctions, interdictions qui se contredisent. « Certes nous nous devons de recevoir ces hommes et femmes dignement, les déclarer, leur donner les moyens de se restaurer, de s'hydrater correctement surtout par temps de canicule, de vérifier leur identité, d'assurer leur sécurité, d'afficher les recommandations, de les payer correctement selon des barèmes précis, de leur proposer de bonnes conditions de travail, de les doter en seaux, sécateurs, hottes, chaussures ou bottes de sécurité. Eux se chargent des gants, chapeaux ou casquettes. Mais nous n'avons pas forcément la place de les faire dormir sur place », explique Isabel Ferrando. Quelqu'un commentera, non sans humour : « On ne va quand même pas leur demander de venir avec leur tracteur ou leur machine à vendanger livrée sur un porte-char… » Sur toute cette règlementation parfois kafkaïenne, la ministre a promis, avant de repartir pour Paris, de s'enquérir sur les liens entre employeur et employé et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

d'apporter au plus vite des réponses claires.

Depuis qu'elle déboulé dans ce monde qu'elle ne connaissait pas, la viticulture, Isabel Ferrando a su avancer à la vitesse grand V . Notée 100/100 par le critique américain Robert Parker au début de sa carrière, elle a depuis fait la une de la Revue du Vin de France, qui l'a qualifiée de « Papesse de Châteauneuf-du-Pape » et à Noël dernier avec sa fille, elle a fait la couverture du *Wine Spectator* qui publie 3 millions d'exemplaires papier dans le monde entier, sans parler du digital…

> Deux vigneronnes de Châteauneuf-du-Pape font la couverture de la revue de vins la plus réputée du monde

Après cette visite ministérielle, *what else* ? Jusqu'où va-t-elle aller ? Elle dont le vin est classé dans le Top 10 mondial. Elle qui n'est pas née dans une famille vigneronne mais qui y est venue par passion et par goût, souhaite simplement laisser une trace, écrire l'histoire du Domaine de Saint-Préfert avant de passer la main à sa fille. D'ailleurs, des américains lui ont proposé de faire un film sur elle, c'est dire. En attendant, elle va sans doute retracer par écrit le roman de sa vie, pour inspirer d'autres femmes à aller jusqu'au bout de leur rêve, suivre leur bonne étoile. Comme 'Stella ducit' (L'étoile nous guide) qui est le nom d'une de ses cuvées…

Précocité, résilience et adaptation des vignes des Côtes du Rhône à la canicule à l'heure des vendanges

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Historiquement, c'est du jamais vu dans la Vallée du Rhône : des vendanges qui ont débuté dès le 10 août, ce qui a demandé aux propriétaires de vignobles de se démener pour trouver des saisonniers au cœur des vacances d'été !

Pourtant tout avait bien commencé, un hiver doux, un printemps bien arrosé et soudain en mai, la 1re canicule de l'été, une nappe phréatique mise à contribution, une maturité accélérée selon les parcelles. Au fil des mois, le phénomène climatique s'est accentué, des records de températures battus toutes les semaines, des feuilles de vignes qui brûlent sous les rayons intenses du soleil et se recroquevillent, des grains qui flétrissent sauf si les parcelles sont en altitude, avec des nuits plus fraîches.

Pour Philippe Pellaton, président d'Inter Rhône dont le mandat s'achève dans quelques mois, « le raisin s'est bien comporté, il s'est adapté, seules les jeunes vignes ont souffert. Nous aussi, on s'est levés plus tôt, parfois en pleine nuit pour ramasser les grappes avant la canicule de l'après-midi. »

Il est trop tôt pour parler de volume, de rendement à l'hectare. Les grains moins gorgés en eau depuis le printemps, seront sans doute plus petits mais plus concentrés en goût, ce qui donnera au millésime 2026 une qualité optimale.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Philippe Pellaton, par ailleurs président de Sinnae, la cave coopérative de Laudun qui regroupe aussi les vignobles de Lirac, Chusclan et Saint-Gervais, soit 140 vignerons, se veut rassurant malgré la déconsommation de vin et les aléas climatiques : « Certes, le changement climatique est violent, il nous faut trouver d'autres cépages plus résistants à la chaleur et aux maladies, d'autres sols, d'autres matières organiques qui retiennent l'eau et imbibent les racines des vignes pour qu'elles ne subissent pas de stress hydrique. L'irrigation avec le projet HPR dans le Nord Vaucluse et le Sud Drôme est évidemement un atout majeur pour l'avenir des Côtes du Rhône. »



Philippe Pellaton, président d'Inter Rhône. ©Clément Puig

Via Caritatis : un musée autour du vin et un

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

caveau pour 2027



Via Caritatis est une gamme vins lancée en 2016. C'est le fruit d'une collaboration entre la cave coopérative de Beaumont-du-Ventoux et l'abbaye bénédictine Sainte-Madeleine du Barroux. Un projet de construction d'un cellarium est en route, pour début 2027.

L'une des particularités des moines bénédictins est de vivre du travail de leurs mains. C'est la raison pour laquelle les moines du Barroux ont planté de la vigne et de l'olivier dès la création du monastère dans les années 80. Dom Gérard, le créateur du monastère, tenait beaucoup à ce que les moines soient des paysans. Le monastère a fait l'acquisition de terres autour pour cela. Un gros travail a été réalisé, révélant le potentiel de ce terroir qui est en altitude, à 400 m. L'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches permettent une maturité optimale des raisins et une très grande qualité du tanin.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Un partenariat avec les vignerons

« Nous sommes en appellation Ventoux et en territoire de montagne. Les moines ont pris conscience du potentiel du terroir. Ils ont fait le choix de mettre leurs vins dans une cave coopérative de petite taille, Beaumont-du-Ventoux, pour s'associer au travail des viticulteurs locaux, plutôt que de créer leur propre chais. L'objectif était de s'enraciner dans un lieu avec les acteurs locaux. Les moines ont alors décidé de recréer des vins qualitatifs en 2016, sous le nom de Via caritatis, la voie de la charité », explique Gabriel Teissier, le directeur général de la marque. Cela a mis plusieurs années à créer de grands vins, en étroite collaboration avec les vignerons voisins. Le projet a ainsi permis de mener à un travail extrêmement pointu réalisé sur le vignoble. Tout est vendangé à la main, avec des pratiques culturales extrêmement respectueuses de l'environnement.

Une gamme commune avec les vignerons

Après ce travail cultural réalisé par les moines et les moniales, la vinification prend le relais au sein de la coopérative de Beaumont. Les sélections parcellaires sont alors réalisées, avec également des assemblages comme c'est la pratique pour les vins de la vallée du Rhône entre les parcelles des monastères et celle des vignerons sélectionnés. Trois gammes principales découlent de cela : Vox avec un blanc, rosé et rouge, Pax avec un rouge et Lux plus haut-de-gamme, en blanc, rosé et rouge. « La part des vignerons rachetée par le monastère, qui s'occupe ensuite de la commercialisation pour ces vins, leur permet de vivre décemment de leur métier au prix juste. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Via caritatis été lancée en 2016. ©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

Une gamme 100 % monastère

Une autre gamme a été lancée par le monastère à 100 %. Ils sont synonymes de dépouillement, sans artifice, avec un Abbayes blanc et un Abbayes rouge. « Il n'y a pas de vieillissement en fut, avec une seule parcelle et le seul cépage. Cela a donné deux rouges et un blanc. » Ces vins sont très côtés, avec des notes données par des grands dégustateurs comme Parker qui sont autour de 87/100, synonymes d'excellents scores.

Quelques infos
Surfaces viticoles de Via caritatis : 15 ha des deux monastères et 15 ha des vignerons
Production annuelle : 150 000 bouteilles avec pour objectif de doubler la production dans les années à venir
Via caritatis a le statut de SASU, détenue à 100% par l'abbaye

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

La production est assurée par les moines, avec les conseils d'ingénieurs agronomes. La vinification est faite par la coopérative avec l'aide d'œnologues. La commercialisation est gérée par des agents à 80 %.

Une commercialisation ciblée

La commercialisation de toute cette gamme est assurée par Gabriel Teissier, dont c'est une des missions. Pour cela, il travaille avec une trentaine d'agents qui ont pour clients des cavistes indépendants et des restaurants. « Nous devons faire face à une baisse importante de la consommation de vin. Nous avons pris la décision stratégique de lancer une gamme à destination de la grande distribution et une autre pour les chaînes de cavistes. »

Un projet de cellarium pour début 2027

« Nous avons de plus en plus de clients qui viennent au monastère pour goûter les vins dans notre magasin de produits monastiques. Nous ne sommes pas équipés pour cela. Nous sommes conscients de l'importance de la vente directe autour de l'œnotourisme. C'est pour cela que nous avons pris la décision de lancer la construction du cellarium, cellier qui servira de caveau, de lieu de dégustation mais également de lieu de connaissances sur le travail des moines dans le vin », explique Gabriel Teissier. Ce lieu sera un lieu de transmission du contenu culturel sur l'influence des vignobles monastiques en France, l'histoire des papes provençaux notamment.

Les travaux ont commencé avec une livraison prévue fin décembre pour une ouverture au public en mars 2027, sur 400 mètres carrés de surface totale comprenant un magasin, un comptoir de dégustation, une vinothèque, un salon de réception, une zone de stockage et la partie muséale. Le bâtiment utilise des matériaux respectueux de l'environnement avec des artisans locaux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Les travaux du cellarium ont commencé pour une ouverture au public prévue début 2027. ©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

Le budget global est de 4 millions d'euros dont 2 millions de levées de fonds auprès des investisseurs privés avec la plate-forme CredoFunding. Les deux millions restant ont été prêtés par les banques. « Il reste à trouver le financement de l'aménagement intérieur de la partie propre au musée. C'est l'objet de notre opération 5 000 cartons lancée pour l'occasion sur les réseaux sociaux et en mailing, permettant d'assurer ce financement. Chacun peut commander un carton sur place ou sur notre site. »

Histoire de l'abbaye du Barroux

Sainte-Madeleine est une abbaye qui n'a que 40 ans. Les moines bénédictins sont venus s'installer dans ce petit coin de paradis niché entre le village du Barroux, Malaucène et les Dentelles de Montmirail. Il y a eu en revanche une présence de moines bénédictins au Moyen Âge. Ces derniers ont accueilli le Pape Clément V dans le coin, plus précisément dans un prieuré bénédictin au Groseau à Malaucène. Ils ont cédé ce monastère au pape pour qu'il puisse en faire sa résidence d'été. Venant de Bordeaux, amateur de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

bon vin, le pape a choisi de planter les premières vignes papales en 1309. 600 ans plus tard, les moines bénédictins sont revenus dans les années 70 s'installer à nouveau. Au départ, les moines étaient présents sur la commune de Bédoin, avant de trouver un lieu plus grand pour pouvoir accueillir les moines au Barroux, en pleine harmonie avec la nature au début des années 80. L'objectif était de créer un écosystème spirituel mais également économique, inséré dans son territoire local.
60 moines vivent actuellement, avec un âge moyen de 45 ans. Les deux piliers des moines bénédictins sont « Ora et labora », prière et travail. Saint-Benoît a vécu au VIe siècle. Juste en face, vivent 40 moniales également bénédictines au sein de Notre-Dame de l'Annonciation.

Contact : 06 95 90 39 85

Travaillan : l'agrivoltaïque à la rescousse des vins de demain



Enedis vient de raccorder le plus grand site agrivoltaïque sur vignes de la Vallée du Rhône. Implanté sur le domaine André Brunel à Travaillan, il s'étend sur une surface de 3,3 ha pour une puissance installée raccordés au réseau public de distribution de 2,8MW. Cela représente l'équivalent de la consommation électrique d'environ 1 000 foyers.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Mené dans un environnement agricole nécessitant une attention particulière à la préservation des cultures viticoles et à la prise en compte des contraintes du terrain, le projet a aussi nécessité une extension de 800 mètres de réseau HTA (lignes moyenne tension) en souterrain.



Lors de l'inauguration du site (de gauche à droite) : Lucien Stanzione (sénateur du Vaucluse), Jean-Dominique Artaud (maire d'Orange), Fabrice Brunel (vigneron propriétaire du domaine André Brunel), Julien Merle (président de la Communauté des communes Aygues Ouvèze en Provence), Isabelle Daladier-Martin (maire de Travaillan), Jean-Baptiste Baldi (directeur territorial d'Enedis dans le Vaucluse), Delphine Guinet (responsable d'activité photovoltaïque Eiffage Energie Systèmes) et Cécile Magherini (directrice de Sun'Agri).

La viticulture dans une nouvelle ère

Outre la production d'électricité, cette installation agrivoltaïque sur une parcelle en reconquête viticole après des années de friche doit aussi permettre à la vigne de mieux résister aux défis climatiques (protection des cultures lors des gels printaniers, réduction des besoins en eau, limitation des effets des fortes températures…). Cette technologie pourrait aussi améliorer la qualité du vin en limitant le taux de sucre et d'alcool.

« Dans un marché du vin en souffrance, le blanc tire son épingle du jeu, c'est un vin moins alcoolisé qui se boit plus facilement, explique Fabrice Brunel, à la tête de l'exploitation familiale depuis 5e génération,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

auprès de Sun'Agri, pionner de l'agrivoltaïsme ayant aussi accompagné le projet. Grâce à la protection de ces panneaux, on peut faire varier l'ensoleillement en le protégeant des fortes chaleurs, ce qui permet de sortir des vins très équilibrés entre 12 et 13 degrés qui correspondent plus à l'attente des consommateurs. »
Une zone témoin de 2,3ha cultivée à l'identique sans panneaux photovoltaïques a d'ailleurs été aussi prévue pour mesurer objectivement les bénéfices du dispositif.
Para ailleurs, le site est également un terrain d'expérimentation pour de nouvelles technologies agricoles, avec notamment un robot planteur autonome utilisé pour la première fois en France

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Crédit : Facebook Domaine André Brunel/DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Crédit : Facebook Domaine André Brunel/DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Crédit : Facebook Domaine André Brunel/DR

Travaillan : un village à énergie positive
« Ce projet contribue concrètement au développement d'une production électrique locale, décarbonée, au service du territoire vauclusien, se félicite le gestionnaire du réseau de distribution d'électricité. À terme, les panneaux photovoltaïques du site de Travaillan produiront davantage que la consommation électrique de la commune, faisant de cette dernière un village à énergie 'verte' positive. »

40M€ d'investissement en 2025 en Vaucluse
« Que ce soit de la production d'électricité locale ou de l'électrification des usages en remplacement du gaz ou du pétrole, tout ce qui va dans le sens de la souveraineté énergétique sert l'intérêt général, rappelle Jean-Baptiste Baldi, directeur territorial d'Enedis dans le Vaucluse. C'est aussi cela pour Enedis, être une entreprise à mission déterminée chaque jour à remplir sa mission de service public. »
Pour rappel, Enedis a procédé à 40M€ d'investissement en 2025 en Vaucluse pour maintenir et développer le réseau électrique local qui s'étend sur 15 170km desservant 147 communes dans le département.
Au total, le groupe dispose de 330 salariées en Vaucluse, répartis dans au sein du siège avignonnais ainsi que 4 sites techniques à Apt, Carpentras, Lourmarin et Valréas.

À Orange, les Vignobles Alain Jaume fêtent leurs 200 ans

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



200 ans ! C’est l’âge du Domaine Alain Jaume, qui a été élu Vigneron de l’année 2026 par le Guide Hachette. Cet anniversaire sera célébré le samedi 13 juin.

Toutes les planètes sont alignées pour cette propriété vitivinicole créée en 1826 par Mathieu Jaume. Rares sont les entreprises qui affichent cet âge. En France, il y a les groupes Peugeot (1810) et Bolloré (1822) et dans le Vaucluse, Brun de Vian-Tiran, la filature de fibres nobles qui tisse l’excellence à l’Isle-sur-la-Sorgue (1808). On les appelle « énochiennes » car elles appartiennent à la même famille depuis leur création.

Chez les Jaume, c’est la 6e génération qui est aujourd’hui aux commandes. Sébastien à la cave et à la vinification, Christophe dans le développement commercial et l’exportation des bouteilles et Hélène, leur jeune sœur, en charge de la gestion et de l’œnotourisme et c’est elle qui gère cet anniversaire prévu le 13 juin.

800 000 bouteilles par an

Les Vignobles Alain Jaume, ce sont 155 hectares en AOC Châteauneuf (Domaine Grand Veneur) de part et d’autre de la route d’Orange, Lirac (Clos de Sixte), Vacqueyras (Château Mazane) et Côtes-du-Rhône

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

(La Grangette Saint-Joseph) à Violès. Sans oublier un rôle de négoce avec Tavel, Gigondas, Rasteau ou Cairanne.

« Nous produisons environ 800 000 bouteilles par an, dans les 3 couleurs (70% en rouge, 25% en blanc, le reste en rosé). 65% partent à l'export, Europe, USA, Asie, explique Hélène Jaume. Nous avons évolué au fil du temps. Au début, nous accueillions les clients au caveau, puis nous avons participé à des salons pour booster les ventes, élargir notre réseau. C'est grâce à Vinexpo à Bordeaux que nous nous sommes étoffés en trouvant un prescripteur qui nous a permis de nous diversifier auprès des restaurateurs et cavistes. »

5M€ de chiffre d'affaires

Petit à petit, l'œnotourisme s'est imposé comme un apport non négligeable et la Table d'Alain a été ouverte pour mettre en valeur les accords mets-vins. Avec des produits locaux de qualité, des recettes simples, une expérience gustative, un échange sur le métier de vigneron, sur l'apport de chaque cépage,sur l'assemblage en chai. « Ils visitent nos vigne, notre cave, on leur explique l'élevage en cuves béton, inox, ou en barriques. Chloé, notre cuisinière propose sushis, carpaccios de thon ou côtelettes Tomahawk rôties, également fromage et macarons. C'est un moment d'échange, de dégustation, de plaisir. L'an dernier nous avons reçu 1 300 clients. » Un escape game a aussi été imaginé pour retrouver une cuvée secrète et attirer de nouveaux consommateurs, plus jeunes.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Domaine Alain Jaume vue du caveau, Route de Châteauneuf-du-Pape à Orange

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



La Table d’Alain

©Andrée Brunetti / L’Echo du Mardi

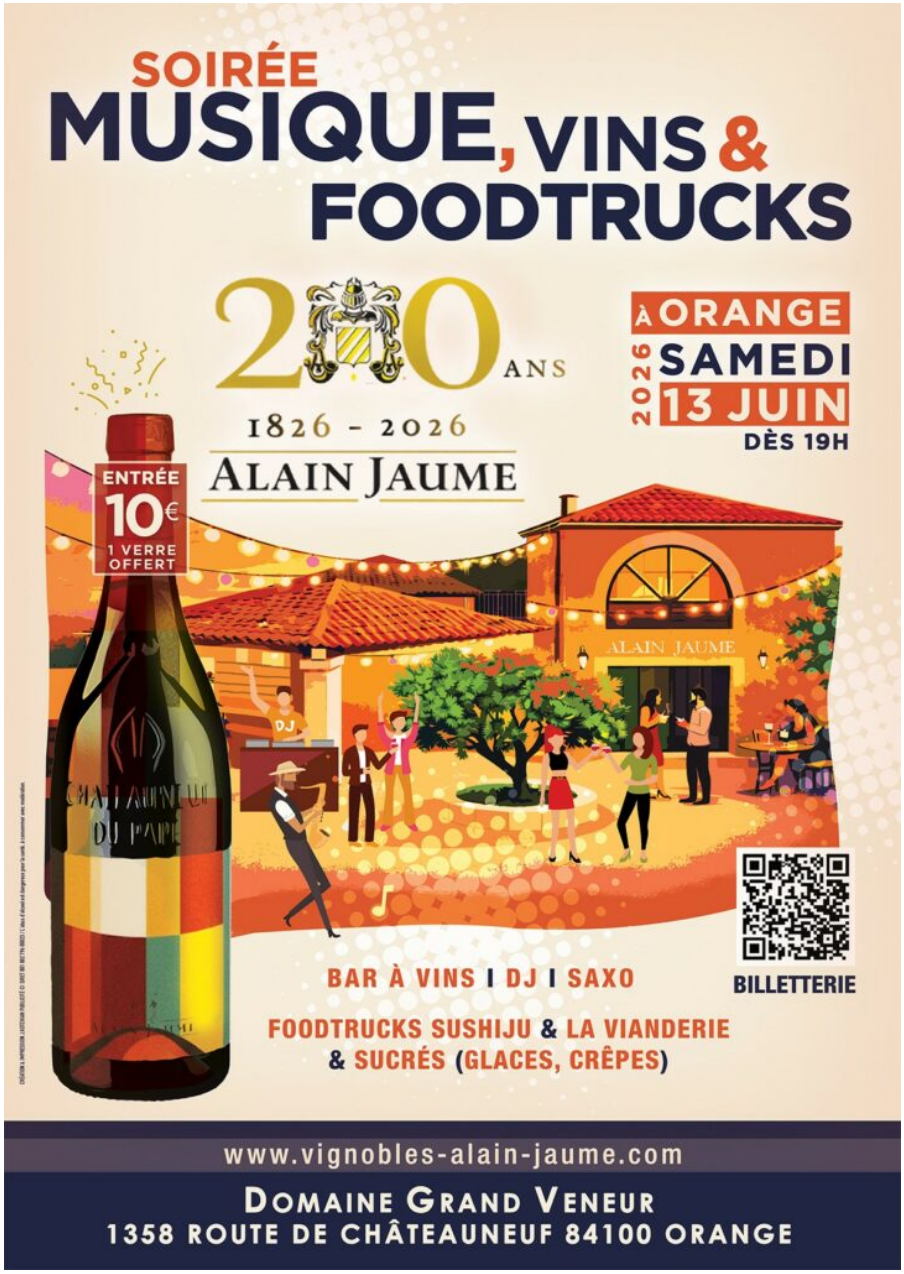
Le chiffre d’affaires tourne autour de 5M€ par an malgré la crise qui frappe depuis des années le secteur viticole. « On a presque légalisé le chichon et on a diabolisé l’alcool en incluant le vin qui avant était une exception française, une part de notre patrimoine culturel. C’est à n’y rien comprendre, regrette Hélène Jaume. Depuis le COVID, nous avons développé notre présence sur les réseaux sociaux pour toucher les jeunes. Les food-trucks se sont développés avec des soirées conviviales en musique, c’est une autre façon de découvrir le vin et souvent de l’apprécier. La gamme se compose d’une vingtaine de cuvées qui offrent une typicité différente et des tarifs à la portée de chacun.

Un domaine bicentenaire

Pour les 200 ans du domaine familial, dès le vendredi 12 juin soir sont attendus les professionnels, les

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

clients historiques, parfois américains ou britanniques. Et le samedi 13, le Jour-J à partir de 19h, accueil des syndicats de vignerons de Vaucluse, des partenaires, des acteurs locaux et de la clientèle fidèle. Il faut réserver sur internet pour être bien accueilli, avec des parkings dédiés alentour. La billetterie est à 10€ incluant la dégustation et un verre sérigraphié en l'honneur de ce double centenaire.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

À 28 ans, Loha Sommer gère le domaine familial de la Maurelle, des vignes à Gigondas et Vacqueyras qui datent de 1753



La transmission, ça marche, la preuve ! Pourtant, quand il était petit, Loha Sommer ne rêvait pas de conduire un tracteur, contrairement à toute sa famille avant lui, depuis 10 générations au Domaine de la Maurelle à Vacqueyras.

Fils unique de Nicolas Sommer, dont l'un des aïeux a été le patron de la cave coopérative de Vacqueyras, Loha n'était pas trop doué à l'école. « Heureusement, en grandissant, le déclic s'est produit. Avec la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

maturité, j'ai trouvé que c'était un métier noble, le travail de la terre et de la vignem et je me suis lancé. »

Il passe un bac pro au Lycée agricole d'Orange où il apprend la taille, la greffe, le débourrement, l'épamprage, le palissage, mais aussi la gestion d'un caveau, la vente, le commerce. Advient la parenthèse du Covid où la France vit au ralenti, Loha en profite pour partir en Inde et en Thaïlande, lui qui porte un prénom oriental. Ensuite, il enrichit son CV en passant un BTS de technico-commercial puis un autre en viticulture et œnologie. Il fait également un passage au Clos du Mont-Olivet à Châteauneuf-du-Pape auprès de Thierry Sabon qui lui donne des conseils utiles à vie pour gérer des vignes.

La relève du domaine

C'est alors que son papa décide de prendre sa retraite, en 2023. Une page se tourne dans le domaine familial du XVIIIe siècle. À Loha d'en écrire un nouveau chapitre, avec son énergie, son savoir-faire et ses envies, après avoir appris auprès de la Chambre d'Agriculture comment s'installer comme Jeune Agriculteur, ce qui a pris une année entière.

« Sur 20 hectares, nous en avons 6,5 en Vacqueyras, 6 en Gigondas, 3 en Côtes-du-Rhône et 4,5 en vin de pays. Avec la crise sanitaire, la trésorerie avait fondu, le paiement des factures a pris du temps, 18 mois, parfois plus. Du coup, je me suis concentré sur la vente de vendange fraîche. Cette année, je ferai moitié-moitié avec la vente en bouteilles. Et pour attirer la clientèle, j'organise aussi en été des soirées au Domaine avec musiciens, planchas, dégustation et vente directe », précise le jeune gérant qui ne propose pas de vins bio car cela ne lui correspond pas.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Objectif : stabiliser les revenus

Malgré la crise viticole, ce vigneron est un homme heureux et pragmatique. « À part la pluie, j'aime tout en pleine nature, passer entre les rangs en tracteur, attacher la vigne, gérer la cave, comme faire des salons pour échanger avec des confrères expérimentés, apprendre. » Ce qu'il souhaite : « stabiliser les revenus. »

Au Domaine de la Maurelle, on trouve les deux AOC Gigondas et Vacqueyras, avec les fameux cépages Grenache noir et blanc, Syrah, Mourvèdre et Marsanne, des rouges aux reflets pourpres qui explosent en bouche et des blancs équilibrés et frais. Cuves béton et fûts en chêne, comme durée de l'élevage font toute la différence. Avec l'entrée en vigueur des Accords UE-Mercosur depuis le 1er mai et la suppression progressive des droits de douanes avec le Brésil, l'Argentine, le Paraguay comme l'Uruguay, Loha Sommer, dont le papa vit en Amérique du Sud, lorgne sur un marché qui représente quand même 270 millions d'habitants. De quoi exporter une partie de ses milliers de bouteilles du Domaine de la Maurelle. Sinon, comme il est au four et au moulin, dans la vigne comme en livraison, vous pouvez prendre rendez-vous directement au caveau pour déguster les premières cuvées qu'il a déjà concoctées à 28 ans. Nul doute qu'il y en aura bien d'autres !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Contact : contact@domainedelamaurelle.com – 06 16 29 61 27

La vie de château et la quintessence de la vigne et du vin à La Gardine avec la famille Brunel



L'AOC Châteauneuf-du-Pape, 1re appellation d'origine contrôlée de France créée en 1936, fête ses 90 ans. Pour cet anniversaire, le Château de la Gardine organisera une Journée vigneronne le 14 mai, jeudi de l'Ascension. L'occasion de parler de l'aventure de quatre générations de la Famille Brunel à la tête de ce domaine qui date de 1670.

Au départ, les Brunel, originaires de Chusclan dans le Gard, ont franchi le Rhône pour s'installer à Châteauneuf-du-Pape après guerre. C'est le visionnaire arrière-grand-père, Gaston Brunel, qui achète alors en 1947 8 hectares de vignes au sud-ouest du village, déforeste, plante des ceps et agrandit le domaine à 54 hectares en un seul tenant auxquels s'ajoutent 27 hectares de bois, forêts et haies qui favorisent fraîcheur et biodiversité.

Marie-Julie Dubrulle qui travaille au domaine depuis 8 ans explique : « La famille possède également 47

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

hectares à Rasteau et 45 à Lirac. Avec des sous-sols calcaires, des sables, galets roulés, argiles rouges, marnes, grès qui déclinent une large diversité de terroirs. Sur les 13 cépages autorisés par l'INAO, ici on en assemble 8 et on produit 17% de blanc, avec du Picardan, du Picpoul, de la Roussanne, de la Clairette et du Bourboulenc notamment. »

150 hectares à travailler et cultiver

Une quarantaine de salariés oeuvrent à l'année sur les 150 hectares en tout, avec le renfort, fin août, d'une centaine de saisonniers fidélisés au fil des décennies et qui vendangent à la main pour respecter le cahier des charges et les grains de raisin.

La maison de négoce Brunel La Gardine fait aussi une sélection chez les producteurs du Nord de la Vallée du Rhône, Condrieu, Cornas, Saint-Joseph, Crozes-Hermitage, également plus au sud à Gigondas, Vacqueyras et Cairanne, assemble les cépages et élève tous ces vins.

L'une des pépites de La Gardine, c'est « sa » bouteille en verre soufflé, à nulle autre pareille, reconnaissable entre mille, une forme inspirée de la cuvée italienne 'Barbaresco', dans le Piémont. Une idée de génie marketing qui permet de la distinguer d'un seul coup d'oeil !

1 million de bouteilles par an

Un million de cols sont commercialisés chaque année. « Les rendements à l'hectare sont faibles mais leur qualité immense, 40% sont exportés notamment vers le Canada et l'Europe », ajoute Julie-Marie Dubrulle en faisant visiter la 1re cave qui date de 1782, 7 ans avant la révolution française. « Dans ce chai on élève les vins en barriques 12 à 14 mois, leur bois provient des forêts de Tronçay et des Vosges, nous avons aussi des cuves en inox, en béton et des amphores qui permettent par leur porosité une micro-oxygénation naturelle du vin. »

Patrick Brunel, propriétaire du domaine avec son frère Maxime, tous les deux fils de Gaston, fait alors son apparition. Il a participé à 59 vendanges. Donc élaboré pendant six décennies aux cuvées des millésimes. Et il continue aujourd'hui encore à accueillir les visiteurs du monde entier, entre les rangs du vignoble, dans le chai, dans la 2e cave qui date de 1953 et dont le creusement et l'extraction des pierres a permis d'édifier la tour de 22 mètres qui domine la propriété. Inlassablement, il parle des cuvées, commente le savoir-faire des vignerons et de cette passion qui les anime tous.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



©Château de la Gardine

« Le Châteauneuf, une symphonie de 13 cépages »

« La Gardine, c'est la Tour de Garde qui surveille la Vallée du Rhône à nos pieds, comme la Tour de l'Hers. C'est peut-être aussi une façon de veiller sur le vin, de protéger nos vignes, explique-t-il. Le Châteauneuf, c'est une symphonie de 13 cépages avec lesquels nous jouons comme un musicien pour composer nos vins. Grenache, Syral, Mourvèdre, Cinsault, Picardan, Counoise, Muscardin. » Et chaque année, il crée de petites cuvées nouvelles, 'Peur Bleue', 'Nulle part ailleurs', 'Immortelle' mais aussi 'Générations Marie-Léoncie' du nom de la grand-mère.

Les tarifs varient, 46€ pour un Châto blanc tradition 2023, un rouge 'Générations Gaston-Philippe' à 420€ le carton de six bouteilles, mais aussi un Rasteau rouge à 19,80€ la bouteille, un vin doux naturel à 27€, un Lirac à 21€ ou un Crozes-Hermitage à 22,70€ les 75cl.

Et le jeudi de l'Ascension, le 14 mai, pour la Journée Vigneronne qui sera l'occasion de fêter les 90 ans de l'AOC, un alambic de 1920 sera installé dans la propriété, des dégustations organisées et commentées par la famille Brunel et ses équipes. Entrée 12€.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



©Château de la Gardine

Contact : caveau@gardine.com