

## Plan de Dieu fête les 20 ans de son AOC Côtes du Rhône Villages



Cette <u>Appellation d'origine contrôlée</u> décrochée en 2005 inclut les vignobles de 4 communes : Camaret-sur-Aygues, Jonquières, Violès et Travaillan. Un territoire enserré dans les bras des rivières Aygues et Ouvèze qui descendent des Baronnies en emportant alluvions, galets roulés et safres.

Au cœur de son rouge intense et long en bouche, le trio de cépages Grenache - Syrah - Mourvèdre qui lui donne cette couleur pourpre. Vendredi 13 juin, l'anniversaire était organisé au <u>Château Le Grand Retour</u>, où les deux co-présidents de l'AOC, Alain Aubert et Michel Brès ont reçu les négociants, courtiers, cavistes et prescripteurs mais aussi leurs confrères vignerons.

Notamment les Domaines <u>Rigot</u>, <u>Durieu</u>, <u>Martin</u>, <u>Bois des Dames</u>, <u>l'Espigouette</u>, <u>Vieux Chêne</u>. Plan de Dieu ce sont environ 40 000 hl, soit 25% de la production totale des Côtes du Rhône. « Merci de participer à cette fête vigneronne, a dit Alain Aubert, lors de son discours. Ici nous respectons la biodiversité, elle est donc préservée avec une centaine d'hectares dédiés aux arbres, arbustes, bosquets et garrigues où nichent oiseaux et insectes pollinisateurs. »

Plan de Dieu qui tire son nom des religieuses de l'ordre des Chartreux de « Prébayon ». Au VIIe siècle,



elles avaient quitté les Dentelles de Montmirail pour descendre vers la « Plaine de Dieu », terroir à vignes plus accueillant.



© Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

### Maison Sinnae, le nouveau pôle œnotouristique de Laudun inauguré à l'occasion du centenaire de sa cave



Ecrit par le 1 décembre 2025



Sinnae était le prénom de l'épouse de Jules César, le conquérant qui avait installé son camp romain de 18 hectares sur les hauteurs de la commune de Laudun, au-dessus des Vallées de la Cèze et de la Tave. D'une superficie de 2 350 hectares, dont 1 800 classés en AOC (ce qui en fait le 18ème cru des Côtes-du-Rhône), le vignoble de la Maison Sinnae regroupe depuis 2019 les deux caves de Laudun et Chusclan. Hommes et caves ne font qu'un, 100 ans de passion, de savoir-faire et d'aventure collective pour 140 familles vigneronnes.

Entre coteaux calcaires et galets roulés, le cru Laudun ce sont 90 hectares de blanc soit 2 715 hl produits et 150 ha en rouge, soit 4 450hl commercialisés. Après la rénovation du caveau, un nouvel espace a été ouvert en face, un écrin dédié au vin, à la vente comme aux réceptions conviviales et aux soirées privées festives le jeudi.

« Depuis 2014, un grand plan d'investissement a été lancé pour mettre en valeur le travail des vignerons », explique <u>Philippe Pellaton</u>, le président de la coopérative. 16M€ à la clé en tout. D'un côté de la route, un chai flambant-neuf, dédié au pôle logistique et à l'embouteillage, de l'autre, dans une ancienne maison cossue de notaires, un caveau de commercialisation des cuvées 'Genêts', 'Dolia', 'Monticauts' et 'Ribières' ou 'Aurélien', une vinothèque et un espace où peuvent aussi être organisés des ateliers de dégustation et des séminaires d'associations ou d'entreprises, des soirées festives.



Ecrit par le 1 décembre 2025



Le chai et la chaîne d'embouteillage



Le caveau et le pôle de réception

© Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

### L'œnotourisme pour mettre en lumière les terroirs

Parallèlement, pour prolonger cette immersion, Philippe Pellaton fourmille d'idées pour booster les finances des vignerons, face à la crise et à la déconsommation de vin grâce à l'œnotourisme. « Des



Ecrit par le 1 décembre 2025

terroirs, une âme », c'est l'axe de communication de la cave, avec des activités ludiques comme des escape games, des randonnées en VTT à assistance électrique à travers les vignobles avec pauses-dégustation dans les caveaux, initiation à l'oenologie. Maison Sinnae propose aussi un hébergement sur mesure dans des gîtes, des lodges en bois et des maisons de caractère en pleine nature mis à disposition par les viticulteurs.



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi



#### Le 100e anniversaire

Pour marquer ce centenaire, des vendanges participatives seront organisées à l'automne avec la création d'une cuvée spéciale 1925-2025. Une affiche signée Gaël Dimitri a été imprimée pour marquer « ce siècle de vin, de lien et d'émotion », a insisté Philippe Pellaton. Ils étaient près de 300 invités, pour l'inauguration de la Maison Sinnae. Le 13 juin, place à la Soirée des Enfants terribles. Pour le 14 juillet on attend autour de 1 200 convives pour la Feria organisée avec le club taurin. Et en octobre, les 11 & 12, se dérouleront, comme d'habitude les vendanges historiques de Chusclan avec messe en provençal, défilé de voitures anciennes, foulage et pressée des raisins à l'ancienne.

### La professionnalisation des vignerons

« Nous travaillons tous ensemble pour ajouter de la valorisation et de la visibilité à nos vin, ajoute le Président Pellaton. Entre 2020, 2022 et 2024, à cause des phénomènes climatiques comme le gel, la grêle et la sècheresse, nous récoltes ont reculé de 40%. L'an dernier on a mieux résisté. Désormais, nos vignerons se professionnalisent. Quand ils reçoivent des touristes étrangers dans leur cave, ils soignent davantage l'accueil, certains parlent anglais, italien, espagnol ou allemand. Du personnel formé est dédié aux visites et dégustations. Même si je suis un peu inquiet parce que certains ont du mal à s'en sortir, les courtiers, négociants, grossistes, cavistes et restaurateurs nous aident. On ne mesure pas encore les conséquences de la reconnaissance du Laudun en AOC, mais ça va venir dans les prochaines années et donner un sacré coup d'accélérateur à nos ventes. »

Contact: contact@sinnae / 04 66 90 11 03

# Fabrice Brunel représente la 8e génération d'un fleuron de l'appellation Châteauneuf-du-Pape



Ecrit par le 1 décembre 2025



"Domaine André Brunel", les lettres rouges se détachent sur les murs de pierre de l'imposante bâtisse familiale. « Cette maison existe depuis 1750, et après Lucien Brunel mon grand-père, c'est mon père André qui en a pris les rênes en 1971, il nous a quittés en 2022 et je lui ai succédé. Au départ, nous avions une vingtaine d'hectares, aujourd'hui on en recense 90. 20 hectares de vignes en AOC Châteauneuf-du-Pape, 50ha en Côtes-du-Rhône et CDR Villages à Uchaux et Travaillan, 5ha en Lirac sur la commune de Saint-Génièes-de-Comolas et une quinzaine en « Vin de Pays », explique Fabrice Brunel, le patron de la cave qui emploie une douzaine de salariés.

Parmi la dizaine de cuvées André Brunel, les plus réputées sont 'Les Cailloux', en rouge élevés en fûts inox pendant 18mois avec le trio de cépages 70%. Pour 'Les Cailloux' blancs, les vignes sont plus jeunes, 30 ans en moyenne, assemblage majoritairement à base de Roussanne (80%), qui apporte arômes, finesse et élégance, plus 15% de Clairette et 5% de Grenache. Cuvée de prestige, celle du 'Centenaire' issue de vignes de 120 ans, vendangées à la main et assemblée avec un dosage de 70% de Grenache, 20% de Mourvèdre et 10% de Syrah, ce qui lui donne des notes de garrigue et de fruits rouges.

« Nous produisons en tout 400 000 bouteilles par an, 90% de rouge et nous en exportons 85%, au Japon, au Royaume-Uni, en Australie et en Europe et 15% aux Etats-Unis qui posent problème en ce moment avec les tarifs douaniers, explique Fabrice Brunel. Après le Covid et la flambée du prix des matières premières (verre, palettes, colle, étiquettes), de l'énergie et des transports, on a été un peu impactés, je





Ecrit par le 1 décembre 2025

n'ai pas pu répercuter toutes les hausses, mais 4€ ou 5€ sur les cuvées les plus réputées comme par exemple, 39€ 'Les Cailloux'. Mais nous commercialisons aussi des CDR à 12€ et 19€ et des vins-plaisir comme 'L'Instant Rosé' à 9€. »

Comme, dans une autre vie il a été consultant et qu'il fourmille d'idées, notre jeune vigneron a aussi lancé un gin maison. « C'est plus classe que la bière, plus spiritueux, en lien avec le vin puisque nous utilisons les rafles de nos vignes que nous assemblons avec des baies et des plantes aromatiques. C'est une forme de filiation naturelle. Certes, c'est une niche de 2 000 cols millésimés chaque année, mais ça plaît aux jeunes qui, après, peuvent aussi s'essayer aux AOC de notre cave. »

Fabrice Brunel vit avec son temps. Il a un projet agrivoltaïque en cours de construction. Sur une parcelle de 5 hectares de cépages blancs. « C'est Sun'Agri qui installe des persiennes solaires sur mes rangs de vignes, je ne paie ni loyer, ni investissement et à terme, ces écrans protègeront les feuilles et les grains de raisin de la canicule, du gel et de la grêle, donc du stress thermique et hydrique et, en plus, produiront de l'électricité verte dès le mois de septembre prochain. » Un vigneron innovant et engagé dans un domaine qui date d'avant la Révolution française.



Fabrice Brunel avec son papa André, décédé en 2022. © Domaine André Brunel

Contact: 04 90 83 72 62



### Un fonds d'urgence déployé pour les jeunes viticulteurs de Vaucluse



La <u>préfecture de Vaucluse</u> annonce le déploiement par le gouvernement d'un fonds d'urgence doté de 9M€ au niveau national pour accompagner les exploitations des jeunes viticulteurs. Ces derniers ont jusqu'au lundi 2 juin pour déposer leur demande d'aide.

Le fonds d'urgence de 9M€ déployé par le gouvernement sera décliné en Vaucluse afin d'aider les exploitations du département les plus fragilisées depuis leur installation. Les jeunes agriculteurs installés entre 2020 et 2024, ayant moins de 40 ans révolus à l'installation, sont éligibles et pourront percevoir jusqu'à 20 000€ d'aide.



L'aide sera attribuée aux viticulteurs, pour la vigne de cuve (à l'exclusion du raisin double fin) :

- qui connaissent des pertes de 20% minimum de chiffre d'affaires ou d'excédent brut d'exploitation supérieures à l'issue de la récolte 2024 par rapport à une année de référence (comprise en 2020 et 2023), justifiées par un document comptable (extrait de liasse fiscale, attestation comptable, déclaration TVA pour les exploitants au micro-BA).
- qui connaissent des difficultés financières prévisionnelles liées à des pertes de récolte constatées supérieures ou égales à 20% dans les déclarations de récolte 2024 par comparaison au dernier millésime normal en récolte identifié (niveau départemental), compris entre 2020 et 2023.
- qui ont des difficultés financières liées à des pertes de récoltes répétées au cours des cinq dernières années, dont au moins une supérieure ou égale à 20%.

Le dépôt des demandes d'aide se fait via la plateforme 'Mes démarches simplifiées' jusqu'au lundi 2 juin 2025 inclus. Plus d'informations sur le site de la préfecture de Vaucluse (rubrique Actions de l'État/Agriculture/Aides conjoncturelles (climatiques et économiques), par téléphone au 04 88 17 85 12 ou par mail à l'adresse **ddt-iac@vaucluse.gouv.fr** 

## Château Maucoil à Orange : l'héritage d'un archiviste de la royauté néerlandaise



Ecrit par le 1 décembre 2025



Le <u>Château Maucoil</u> est un domaine de l'appellation Châteauneuf-du-Pape qui tient ses lettres de noblesse de la famille royale Orange-Nassau des Pays-Bas.

« Ici, huit siècles nous contemplent, de Charlemagne à Louis XIV », explique tranquillement et dans un large sourire, <u>Bernard Duseigneur</u>, heureux copropriétaire du site depuis 2022. Proche de la Via Agrippa, ce domaine a d'abord accueilli des légions romaines dans l'antiquité. Puis, la Principauté d'Orange où il est situé, s'est retrouvée enclavée dans le Comtat Venaissin. Et c'est Joseph de la Pise, greffier au Parlement d'Orange qui a hérité de ce Château Maucoil construit en 1624, quand il était archiviste de la famille royale des Pays-Bas.



Ecrit par le 1 décembre 2025



© Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Sont entre les mains de Bernard Duseigneur, ces cyprès, ces pins, ces oliviers, ces platanes et ces vignes centenaires, soit 25 hectares en appellation d'origine contrôlée Châteauneuf-du-Pape et 18 hectares en Côtes-du-Rhône Village. Avec trois types de sous-sol, l'argile, les calcaires et les galets roulés et des cuvées de blanc et de rouge 'Esprit', 'Le pin', 'Privilège' et 'Tradition'. Et en particulier, la plus vieille parcelle d'un seul petit hectare, qui porte son année de naissance en bandoulière, '1895' que Bernard Duseigneur bichonne avec Katell, sommelière et responsable de l'activité d'œnotourisme .



Ecrit par le 1 décembre 2025



Le propriétaire Bernard Duseigneur et Katell. © Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

### « Nous souhaitons réveiller cette belle endormie qu'est Maucoil »

« Nous souhaitons réveiller cette belle endormie qu'est Maucoil, précise le propriétaire. Ce lieu a une histoire, une âme, un patrimoine, une culture, nous souhaitons les mettre en valeur, les partager, accueillir des visiteurs pour qu'ils vivent cette expérience unique. »

Son fils, François, a posé ses valises dans le domaine familial en 2021, après avoir bourlingué et fait des études scientifiques et environnementales à Londres, Leeds et au Mexique pour observer les volcans. « Ici, je m'occupe des ventes, de l'administration, de la gestion, mais aussi du travail de la vigne (taille – débourrement – traitements contre le mildiou et l'oïdium – ébourgeonnage). Je participe aussi à des salons en France et à l'étranger, comme Vinexpo à Singapour. » Et comme oncle Donald (Trump) a un peu chamboulé le jeu... « Plutôt qu'exporter vers les USA, nous allons tout faire pour attirer les Américains chez nous, les accueillir agréablement, les héberger, leur montrer notre patrimoine et leur vendre nos bouteilles de blanc et de rouge », conclut-il.



Ecrit par le 1 décembre 2025



Le fils, François Duseigneur. © Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

### 50% d'exportation

Le papa, Bernard, revient sur la production de Château Maucoil. « Nous jouons avec les 13 cépages de l'AOC Châteauneuf, mais surtout avec le Grenache, la Syrah, le Mourvèdre et le Cinsault. Le reste ce sont des traces. Nous exportons 50% de nos 150 000 bouteilles, dont 6% de blanc vers 25 pays d'Asie, d'Europe et d'Amérique du Nord. Et comme les tarifs douaniers risquent de brouiller les pistes, il vaut mieux inverser le modèle. Au lieu d'exporter, nous avons comme projet de construire un hôtel avec une trentaine de chambres d'hôte, pour accueillir chez nous les touristes (notamment US) qui aiment la Provence, son climat, son art de vivre, son bien-être, ses festivals, ses espaces nature préservés ».





©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Et aussi sa gastronomie avec ses produits locaux de qualité, ses fraises de Carpentras, son agneau de Sisteron, son taureau des Alpilles, ses fromages du Ventoux, son épeautre de Sault, tous ces produits labellisés que le talentueux chef cuisinier <u>Jean-Claude Altmayer</u>, qui a veillé longtemps sur les cuisines du cinq étoiles La Mirande à Avignon, sait désormais sublimer à Maucoil pour émoustiller les papillles.



Ecrit par le 1 décembre 2025



Le chef Jean-Claude Altmeyer et Bernard Duseigneur. © Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Contact: reservations@chateau-maucoil.com / 07 85 14 71 93

## Concours des vins d'Avignon : « Quels efforts faut-il faire pour investir ? »



Ecrit par le 1 décembre 2025



La 40e édition du <u>concours des vins d'Avignon</u> s'est déroulée à la Salle polyvalente de Montfavet ce samedi 29 mars, attribuant 132 récompenses. <u>L'événement anniversaire</u> rappelle cependant, au regard du contexte actuel, la grande nécessité d'accompagner les professionnels de la vigne.

C'est dans une ambiance sérieuse et impliquée que le jury de 150 personnes s'attelle à tester les 445 échantillons de vins en compétition. L'éclat sec du bouchon retiré, le versement rythmé du vin, le choquement des verres et le claquement des langues au palais constituent le protocole des évaluations successives du concours. Une démarche née à Avignon il y a 40 ans, qui ne visait qu'à aider les agriculteurs dans la durée après un millésime 1985 marqué.

« Les médailles sont là pour attirer et rassurer. »

José Gonzalvez, président du Concours des vins d'Avignon



Le concours de 2025 fait sens plus que jamais dans ce cadre économique flou, où le secteur traverse une crise aggravée. « Nous subissons une période difficile, mais les médailles sont là pour attirer et rassurer, chaque acheteur étant ainsi sûr d'avoir un vin sans défaut », avance José Gonzalvez, président du Concours des vins d'Avignon. Depuis 2020, une baisse mondiale de 20% des rendements accentue la détresse des professionnels. Et malgré les médailles des concours des vins, « le décrochage du prix ne couvre plus le coût de production du vin, qui en 2024 a diminué de 30 à 40% pour les Côtes du Rhône », souligne le président.

« Si vous allez mal, on va mal. »

Gilbert Marcelli, Président de la CCI Vaucluse

L'appellation Côtes du Rhône est particulièrement impactée par cette crise, que la situation diplomatique internationale affecte. Intronisé à la <u>Commanderie des Costes du Rhône</u> durant cette édition, le Président de la CCI de Vaucluse Gilbert Marcelli évoque en ce sens « les mesures farfelues venant des États-Unis à l'encontre de (leurs) valeurs », insistant sur le soutien des partenaires du concours. « Nous sommes à vos côtés. Merci d'exister, de vous battre, car vous représentez beaucoup pour notre territoire », commente-t-il auprès de l'organisation, avant d'ajouter « Si vous allez mal, nous allons mal ». D'autant que la particularité du territoire des Côtes du Rhône tient de sa dimension interdépartementale et interrégionale. Gilbert Marcelli admet qu'il serait « plus simple en étant une unité » face aux contraintes qui s'accumulent, pourtant les appellations Côtes du Rhône tentent de tenir bon.

« Il n'y a eu que 70 % de rendement à Laudun. »

Luc Pélaquié, président du syndicat des vignerons de l'AOC Laudun

« Localement, ce n'est pas la joie, il y a beaucoup d'arrachages », constate amèrement Luc Pélaquié, président du syndicat des vignerons de l'AOC Laudun. Le territoire est à l'honneur cette année dans le cadre du concours des vins d'Avignon. Une mise en lumière en contraste avec la réalité crue du terrain. « Il n'y a eu que 70% de rendement en 2024 dans l'appellation Laudun », précise le président du syndicat. Il rejoint le président de la CCI de Vaucluse sur la « situation délicate avec les États Unis » et évoque l'augmentation d'une « concurrence rude entre (eux), avec un prix plus rémunérateur pour les ventes directes en domaine. » Sur ce point, José Gonzalvez, le président du concours des vins d'Avignon, confirme la tendance avec l'exemple du vrac. « Des négociants achètent le raisin des viticulteurs et le mettent en bouteille, créant une concurrence sur les prix pratiqués, ce qui fait baisser le vrac pour créer plus de marge sur les bouteilles », explique José Gonzalvez.



#### Pas de visibilité

Selon le président, les aides à la distillation et à l'arrachage ne couvrent pas les frais des agriculteurs, ou du moins imposent des contraintes supplémentaires dans un contexte indéfiniment complexe : « sans visibilité, nous nous demandons quels efforts faut-il faire pour investir. » Les difficultés du terrain se répercutent plus loin dans la filière, avec des concours de vins disparaissant depuis 2020 : Pertuis, Piolenc, Tulette, Vinsobres... « On ne sait pas où l'on va et on peut s'attendre au pire », envisage José Gonzalvez. Il faut anticiper l'évolution du marché en se tournant par exemple vers la Chine où la consommation de vins se développe.

« Les coopératives sont nécessaires au viticulteur qui n'a pas de cave à gros volume ni les moyens d'exporter », rappelle le président du concours. Cependant, les maillons de la chaîne du vin restent fragilisés. José Gonzalvez souligne que « le jeune agriculteur amenant sa vendange à la coopérative est soumis aux aléas du marché, car si sa production se vend mal, il va devoir mettre la clé sous la porte. » Sans compter les familles qui, de génération en génération, œuvrent depuis des décennies pour le développement de ce patrimoine agricole mis en péril par les enjeux économiques et climatiques.



De gauche à droite : Emmanuel Lopez, président des Disciples d'Escoffier Languedoc - Provence ;





Rita Caron Barlerin; Michel Gontard, président et co-fondateur du Concours des vins de la Foire d'Avignon ; José Gonzalvez, président du concours des vins d'Avignon ; Luc Pélaquié, président du Syndicat des vignerons de l'AOC Laudun.

Amy Rouméjon Cros

## Découvertes en Vallée du Rhône : l'avenir de la filière entre les mains de Trump?

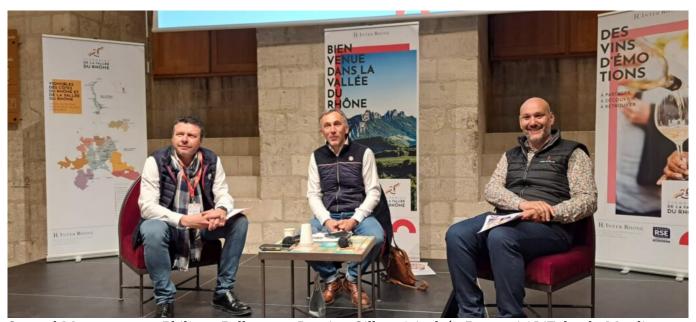


La 13e édition de Découvertes en Vallée du Rhône, qui a lieu tous les 2 ans à Avignon, capitale des Côtes-du-Rhône, s'est tenue au coeur du Palais des Papes ce mardi 1er avril. Un évènement qui concerne l'ensemble de la filière viti-vinicole de l'AOC, d'Ampuis à Nîmes, de Tain l'Hermitage au Duché d'Uzès.



Entouré par Damien Gilles, président du <u>Syndicat des Vignerons des Côtes du Rhône</u> et par <u>Samuel Montgermont</u>, président de l'<u>UMVR</u> (Union des maisons de vins du Rhône), <u>Philippe Pellaton</u>, président d'<u>Inter Rhône</u> évoque la situation actuelle prise en étau entre la forte déconsommation et les tarifs douaniers que menace d'appliquer le président Trump à nos vins. « Après le Covid, nous avions décidé de consacrer 60% de notre budget promotion à l'export. Mais dans la conjoncture actuelle, nous allons changer notre fusil d'épaule et mettre le paquet sur la France. La Vallée du Rhône, ce sont quand même 45 000 emplois, dont 19 000 directs et nous sommes la 2ème AOC de France derrière Bordeaux avec 2,2M hl en 2024 sur une superficie du vignoble de 63 307 ha. »

Philippe Pellaton poursuit : « Le volume est en forte baisse : -11% par rapport à 2023 (2,43Mhl) et -17% en moyenne sur les 5 dernières récoltes, la plus petite production depuis 40 ans ». Damien Gilles enfonce le clou : « Chaque année, elle recule, mais la qualité demeure, grâce à nos vignerons résilients qui s'adaptent au changement climatique comme aux habitudes des consommateurs. Le rouge reste en tête avec 75%, le rosé est 2ème avec 13% et le blanc progresse à 12%. La répartition en volume est composée à 45% d'AOC Côtes-du-Rhône, 12% de CDR-Village et 10% à parts égales pour les crus méridionaux de Vin doux naturel et de Ventoux. Trois appellations accusent une baisse importante : la Clairette de Die, les Costières de Nîmes et Grignan-les-Adhémar ». Il est aussi question de la part du bio qui progresse de 19% en 2023 à 22% l'an dernier et 60% des vignobles qui s'inscrivent dans une démarche environnementale.



Samuel Montgermont, Philippe Pellaton et Damien Gilles. © Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Mais en dehors de ces sujets de satisfaction, le gros caillou dans la chaussure des vignerons de la Vallée du Rhône, en plus de la déconsommation, c'est l'exportation qui est suspendue à un fil du côté du 1er marché d'exportation des vins français, les USA qui représentent quand même 98M€ et 13% des volumes. Mais il n'est pas le seul. Le marché s'effondre aussi en Chine -36% (12M€), au Japon -23%



(9M€), en Norvège (-6%) et au Danemark (-11%). Heureusement dans le Top 5 on retrouve la Belgique, le Royaume-Uni, le Canada, l'Allemagne et la Suède. Les exportations représentent 106 millions de bouteilles pour une valeur de 509M€ avec des pays où nos vins sont de plus en plus appréciés, même si le volume est modeste. +15% en Australie (7500hl), +22% en Corée du Sud (5700hl), +64% au Brésil (2900hl).

En tout, les vignerons de l'AOC exportent vers une quinzaine de pays (36% de leur production) et en interne, en France, 38% des vins sont commercialisés en grandes surfaces et 26% dans les réseaux de cavistes et grossistes. « Sur 20M€ de budget, nous allons en consacrer la moitié à la promotion intèrieure avec des salons, un rapprochement avec les consommateurs, une communicqation plus marquée sur les 18 crus de l'appellation, une stratégie sur l'oeno-tourisme. Il nous faut absolument 'innover pour rester' donc survivre, insiste le président d'Inter Rhône. C'est à dire expérimenter de nouveaux cépages résistants à la canicule, aux maladies, avec un taux d'alcool moins élevé, des vins plus frais, plus légers, plus festifs, plus fruités pour attirer les jeunes générations. Apparemment les vins sans alcool n'ont pas le vent en poupe dans la Vallée du Rhône.

En attendant, l'épée de Damoclès des tarifs douaniers américains plane sur la tête de l'un des atouts majeurs de la Vallée du Rhône : la viticulture.

## Centenaire des appellations Beaumes-de-Venise : 20 ans pour les rouges AOC et 80 ans pour les muscats



Ecrit par le 1 décembre 2025



Deux appellations emblématiques pour ces vignes sur le Piémont, les terrasses et les pentes des Dentelles de Montmirail, avec le cru qui a décroché l'AOC rouge en 2005 et le Muscat labellisé par l'INAO en 1945. En 2025, nombre de célébrations sont programmées pour cet anniversaire dans les quatre villages concernés, Beaumes-de-Venise évidemment, Suzette, La Roque-Alric et Lafare, où a été organisée la conférence de presse. « Ici, c'était l'école où j'allais quand j'étais petit, explique <u>Jean-Paul Anrès</u>, président de l'AOC. Puis c'est devenu la mairie du village et aujourd'hui il met en valeur tous nos vins avec le Conservatoire. »

« Ces villages qui s'échelonnent entre 100m et 722m d'altitude, nichés entre réserve de biosphère et de prairies, forment un corridor écologique unique où le respect et la protection de l'environnement sont une évidence depuis toujours et surtout le coeur et l'âme de nos vins », précise le président de l'AOC Beaumes-de-Venise.

Le président résume l'histoire de ce terroir escarpé qui date de quatre millénaires, avec les colons grecs qui ont planté les premiers pieds de muscat, une terre qui a été façonné par la vigne. Avec un mille-feuilles géologique, constitué de couleurs différentes. Des tranches superposées de trias rouge, de jurassique gris, de crétacé blanc et de miocène blond, toutes empilées les unes sur les autres. Et les



Ecrit par le 1 décembre 2025

Dentelles qui ont fait leur apparition il y a 5 millions d'années. « Tout cela constitue un sous-sol unique, avec des paysages à couper le souffle, entre oliviers, abricotiers, câpriers, impressionnantes lames grises et pierres sèches des restanques où l'amplitude de la température la nuit est de 6° entre le sud à Aubignan par exemple et le nord à Suzette et des vendanges qui sont décalées de 8 à 15 jours selon les parcelles. »



Les Dentelles de Montmirail. © Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Claude Chabran, le président de la section Producteurs de l'AOC Beaumes-de-Venise passe au crible tous les engagements des vignerons pour prendre soin de leur gagne-pain, la vigne. « Dès 1992, nous avons obtenu le label 'Paysage de Reconquête' en revitalisant et en préservant le terroir. En 1998, nous avons signé la 'Charte Vivre' qui permet de réduire l'érosion, de recharger les nappes phréatiques, de limiter les herbicides, d'utiliser des cépages résistants au réchauffement climatique et aux maladies, d'économiser la ressource en eau et de préserver les zones boisées, d'attire oiseaux et insectes avec des haies, des nichoirs pour les chauves-souris. »

Il poursuit : « En 2013, les Dentelles de Montmirail ont été labellisées première 'Destination Vignobles & Découvertes' qui récompense ce 'Terroir aux Deux Visages', AOC Rouge et AOC muscat, vignerons, hébergeurs, restaurateurs pour leur offre œnotouristique. » Et il insiste : « Nous ne devons pas nous couper du reste des habitants, de ceux qui ne sont pas vignerons, nous devons leur expliquer ce que nous faisons, garder une forme de cohésion. Nous le faisons en accueillant des touristes dans nos caves, en participant à des salons et avec nos sites sur internet. »

Et pour transmettre ce savoir-faire, cette mémoire, les jeunes vignerons sont là pour prendre la suite comme Gaétan Leydier du Domaine Durban qui a énuméré les festivités de cette années 2025. « La soirée de lancement est prévue le 25 avril à Beaumes au Parc de la mairie, puis le 24 mai à La Roque-Alric avec repas au four à bois, le 14 juin à Suzette avec soirée vigneronne et gospels, le 12 juillet à Lafare avec une



guinguette, le 8 août un banquet paysan à Beaumes et le lendemain sur place, bodéga du muscat pour conclure. »



Les organisateurs du centenaire. © Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Célébrer les 80 ans du Muscat (1945) et ses vignobles plantés en petits grains et les 20 ans du rouge (2005), c'est mettre en valeur le travail de générations de familles vigneronnes. En tout, 1000 hectares de vignes pour 1300 hectares boisés qui au fil du temps ont sculpté une mosaïque de paysages inoubliables.

Engagés et éco-responsables, les vignerons vous attendent à partir du 25 avril pour le célébrer avec ferveur le centenaire de leurs deux appellations d'origine contrôlée, pour partager leur passion et pour déguster le fruit de leur travail avec avec tous.



Ecrit par le 1 décembre 2025



LE TERROIR AUX DEUX VISAGES





### L'AOC BEAUMES-DE-VENISE EN CHIFFRES :

#### -ROUGE:

- Cépages Syrah Grenache Mourvèdre
- Surface 718 ha
- Production 25 233hl

### -MUSCAT:

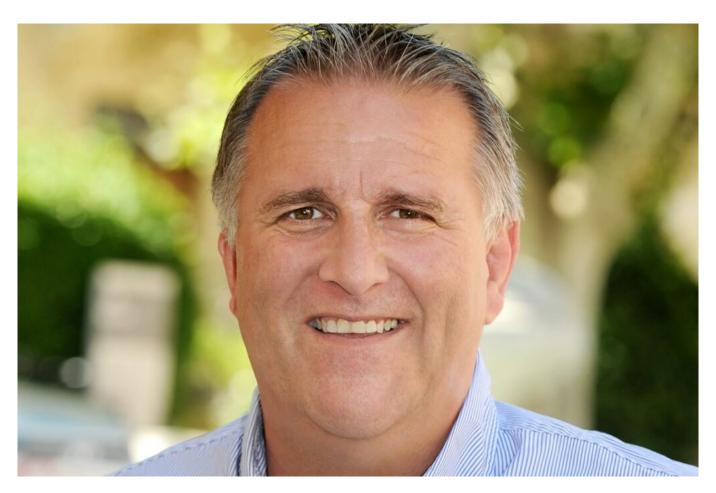
- Cépages muscat à petits grains en noir ou blanc
- Répartition par couleur : 93% blanc, 6% rosé, 1% rouge
- Surface 280-350 ha
- Production 5000 à 9000hl

### « C'est du délire », réagit le maire de





## Châteauneuf-du-Pape à la taxe Trump sur le vin et le champagne



Claude Avril est en colère, exaspéré, furieux mais pas surpris concernant cette taxe américaine de 200% sur le champagne et le vin.

« Plutôt désabusé. La Commission Européenne a décidé seule, sans concertation alors qu'on ne lui a rien demandé. Elle a annoncé augmenter de 50% le Bourbon US importé chez nous et voilà ce qui arrive. Tout ça pour ça. Nous, les vignerons, nous sommes une simple variation d'ajustement alors qu'on n'y est pour rien. On fait les frais de cette véritable course à la surenchère », regrette le maire de Châteauneuf-du-Pape.

L'annonce de la Maison Blanche a provoqué un véritable séisme dans le monde vitivinicole français. « C'est d'une brutalité, d'une violence cette menace. De la folie pure, il délire », insiste Claude Avril.



Quels que soient les mots utilisés par les vignerons : catastrophe, coup de massue, désastre, tsunami, couperet, déflagration... Le ciel leur tombe sur la tête. Il est vrai que les Etats-Unis sont le 1er client de la France pour le vin et le champagne. 2/3 de nos exportations vers les USA, soit 3,9Md€ rayés de la balance commerciale par un président éruptif. Pour les viticulteurs de Châteauneuf-du-Pape, cela représenterait environ 20% de leurs exportations globales.

Certes, l'économie et le commerce font partie des compétences de la Commission Européenne à Bruxelles, mais elle aurait dû se concerter, discuter avec les syndicats du monde vinicole avant de prendre une décision dont les conséquences enveniment la situation. C'est ce que certains appellent « l'effet papillon. »