

Ecrit par le 13 juin 2026

L'AOC Luberon signe une charte en faveur de sa pérennité et de l'environnement



Les représentants de l'[AOC Luberon](#), du [Parc naturel régional du Luberon](#), de la [Chambre d'Agriculture du Vaucluse](#), de l'[INAO](#), du [Département de Vaucluse](#) et de la [Région Sud](#) 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. »

[Joël Bouscarle](#), 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

Écrit par le 13 juin 2026

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

Écrit par le 13 juin 2026



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 [Santé Publique France](#) 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.

1^{re} 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

Écrit par le 13 juin 2026

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 13 juin 2026



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 [Domaine Les Teyssonnières](#) 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 cardiaque 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 Teyssonnières, 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 13 juin 2026

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.



Écrit par le 13 juin 2026



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

©André Brunetti / L'Echo du Mardi

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

Cave de Sylla : les vigneronns font leur bal

Ecrit par le 13 juin 2026



Ce samedi 26 juillet, la [Cave de Sylla](#), 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 [Maison Marrenon](#) 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 13 juin 2026



Cuvée des 100 ans. ©Cave de Sylla

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

Ecrit par le 13 juin 2026

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 [Syndicat des Côtes du Rhône](#) qui vient de signer un partenariat avec le [Fonds Vert](#), le [Groupe Chiroptères de Provence](#), basé dans les Alpes-de-Haute-Provence, qui protège ces petits mammifères, et la [CNR](#) (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 vigneron 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 vigneron n'ont pas besoin de s'en occuper. »

Ecrit par le 13 juin 2026



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

Du côté du Groupe Chiroptères de Provence, son directeur [Emmanuel Cosson](#) 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 Beaufort-de-Venise.

Ecrit par le 13 juin 2026



Écrit par le 13 juin 2026

Petit Rhinolophe (Rhinolophus hipposideros) ©JM Bompar

Ecrit par le 13 juin 2026



Ecrit par le 13 juin 2026

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 [Domaine Le Vallon](#) où cyprès et platanes multiséculaires, 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.

Ecrit par le 13 juin 2026



Ecrit par le 13 juin 2026



Ecrit par le 13 juin 2026



Écrit par le 13 juin 2026

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.



[Voir cette publication sur Instagram](#)

Ecrit par le 13 juin 2026



Une publication partagée par Eve Malric Villard (@evecreedesevenements)

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 murailleurs 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.

Ecrit par le 13 juin 2026



Ecrit par le 13 juin 2026



DR

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

Ecrit par le 13 juin 2026

l'AOC Beaumes-de-Venise



La commune de Suzette a célébré le centenaire de l'[Appellation Beaumes-de-Venise](#) 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 vigneron 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 13 juin 2026



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

Dans les rues escarpées du village on a croisé [Alain Ignace](#), l'ancien président de la cave de Beumes, pionnier du bio mais aussi producteur de vinaigre balsamique. Parmi les domaines qui avaient un stand de dégustation, [Durban](#), [Saint-Roch](#) et [MathiFlo](#) 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 13 juin 2026



Ecrit par le 13 juin 2026



©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 (2 389 habitants) le 8 août.

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

Écrit par le 13 juin 2026

Contact : aocbeaumesdevenise@wanadoo.fr

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



Cette **Appellation d'origine contrôlée** 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 [Château Le Grand Retour](#), 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 [Rigot](#), [Durieu](#), [Martin](#), [Bois des Dames](#), [l'Espigouette](#), [Vieux Chêne](#). Plan de Dieu ce sont environ 40 000 hl, soit 25% de la production totale des Côtes du Rhône. « Merci de

Écrit par le 13 juin 2026

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 13 juin 2026



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 [Philippe Pellaton](#), 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 13 juin 2026



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 13 juin 2026

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

Ecrit par le 13 juin 2026

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 vigneron

« 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 sécheresse, nous récoltes ont reculé de 40%. L'an dernier on a mieux résisté. Désormais, nos vigneron 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