Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

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 Syndicat des Vignerons des Côtes du Rhône et par Samuel Montgermont, président de l'UMVR (Union des maisons de vins du Rhône), Philippe Pellaton, président d'Inter Rhône 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. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



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 Jean-Paul Anrès, 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

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. »

47e Assemblée Générale des Vignerons Indépendants : « se réinventer pour rebondir »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



C’est au Palais des Princes à Orange qu’elle s’est tenue, face à plus de 400 vignerons et professionnels du vin de Vaucluse. Une Fédération créée il y a près de 50 ans (en 1976) pour prendre en main leur avenir et valoriser leur travail.

Forte de ses 350 adhérents qui représentent 450 domaines vitivinicoles dans le département, 11 000 hectares de vignobles, 450 000 hectolitres les bonnes années de récolte, elle gère aussi le Palais du Vin, vitrine de 300 m² de l’excellence de ses producteurs à la sortie d’Orange-Sud.

Dans son mot d’accueil, le maire Yann Bompard, a une fois de plus, dénoncé « les charges, les normes et les taxes qui assassinent la filière. La consommation de vin baisse, votre pouvoir d’achat aussi, mais vous, contrairement, aux députés et sénateurs vous ne votez pas une auto-augmentation de vos revenus de 300€ à 700€ par mois. Qu’on nous lâche la grappe sur la fiscalité », conclut-il.

C’est ensuite Florence Corre, directrice des Salons et de la Communication, qui a pris la parole pour rappeler que la Confédération des Vignerons Indépendants participe à 13 salons par an, auxquels assistent environ 400 000 visiteurs. « En octobre 2025, va être lancé le 1er Salon de Hambourg avec 75 exposants. Tout cela a un coût pour les vignerons. En plus, dans les grandes villes, les panneaux d’affichage sont en net retrait, donc nous devons miser sur le digital à 100% pour nos messages d’authenticité. D’ailleurs nous avons fait campagne entre le 28 novembre dernier et le 31 décembre et 4 millions de personnes ont cliqué sur notre site internet, c’est ça, l’avenir pour notre marque. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Tour à tour la députée RN Marie-France Lorho et le sénateur PS Lucien Stanzione sont montés sur scène. L'une pour rappeler son total soutien au monde paysan, « pour que l'agriculture et ses terres soient sanctuarisées. Pour que la France conforte une alimentation souveraine, et selon le slogan des manifestants de l'an dernier, pour que votre faim ne soit pas notre fin ». L'autre pour se féliciter que « le marathon parlementaire de dizaines et dizaines d'heures de débats ait finalement accouché d'une Loi d'Orientation Agricole avec 236 votes pour et 103 contre. » Même si aucune garantie de revenus pour les paysans ne figure dans ce texte. Autre soutien, celui du département de Vaucluse par la voix de Christian Mounier qui a rappelé que « dès samedi, le Stand de Vaucluse et ses 200 m² sera le plus grand des collectivités locales, Porte de Versailles, lors du Salon International de l'Agriculture. »

Le Vaucluse met en vedette ses paysans au Salon de l'Agriculture 2025

Le président Thierry Vaute a évoqué l'année chaotique qui vient de se dérouler. « Des manifestants en colère qui se sont battus pour prouver l'utilité de l'agriculture, la nécessité d'une souveraineté alimentaire et patatras ! Une dissolution-surprise en plein été qui fait perdre encore des mois de vacance du pouvoir. La perception de dégradation de nos conditions est passée de 7,1 / 10 à 6,5 / 10. 44% des vignerons ont des problèmes de trésorerie. Heureusement le remboursement des PGE (Prêts garantis par l'Etat) a été rallongé de 6 à 10 ans, c'est une bouée, plus un boulet. Après le Covid, les Gilets jaunes, la guerre en Ukraine, la baisse de consommation de l'alcool, nous nous sommes adaptés, nous avons fait preuve d'agilité pour survivre en segmentant nos gammes de vins. Finalement, les cours qui avaient chuté se sont raffermis et les stocks ont baissé. » Il a conclu en annonçant à l'auditoire que c'est une femme qui allait lui succéder à la présidence en 2026, Céline Barnier. Quant à lui, il gardera tous ses mandats nationaux.

Enfin, le préfet Thierry Suquet a évoqué toutes les difficultés que subit le monde vigneron, « structurelles, conjoncturelles, climatiques, sociales, économiques. » Il a aussi listé les aides de l'Etat : « 7M€ d'aides d'urgence pour 708 exploitants en difficulté dans le département. Des primes d'arrachage – 4000€ / hectares – pour 1017 hectares en tout en Vaucluse, une indemnisation après le gel d'avril 2024 pour 73 communes. Un guichet pour les PGE est ouvert jusqu'au 1er juillet. » Il a évoqué le SIAL qui s'ouvre samedi à Paris « C'est une fierté française, notre agriculture, malgré la pénurie en eau, la concurrence, les épizooties qui ont un impact sur le moral des paysans. » Il a rappelé que dans le Vaucluse, 50M€ vont être alloués à l'irrigation et il se félicite que la nouvelle Loi d'Orientation Agricole votée il y a quelques heures fasse avancer les choses même si elle ne règle pas tout.

En amont, Pierre Saysset, le directeur de la Fédération des Vignerons Indépendants de Vaucluse avait dressé le bilan de l'année devant les adhérents. « Au caveau du Palais des Vins, notre chiffre d'affaires a grimpé de +10% même si le volume a reculé de 21%. Nous avons quand même vendu 21 millions de capsules en 2024 et nous en avons 10 million en stock dans notre nouveau siège d'Orange Sud. » Il a aussi évoqué la force de frappe des Vignerons Indépendants. « Nous sommes 7 000 en France. Chaque

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

vigneron a forcément, pour travailler, son fourgon, son camion qu'il change tous les 10 ans. Vous imaginez bien que les concessionnaires automobiles nous écoutent avec attention, quand on va les voir. »



Thierry Suquet (préfet de Vaucluse), Céline Barnier (future présidente des Vignerons Indépendants de la Vallée du Rhône), Thierry Vaute (actuel président des Vignerons Indépendants de la Vallée du Rhône), et Pierre Saysset (directeur des Vignerons Indépendants de la Vallée du Rhône). ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

En 2026, ce sera donc Céline Barnier qui présidera à la destinée des Vignerons Indépendants de Vaucluse. Thierry Vaute, qui passe en moyenne 90 jours par an en déplacement pour les salons, les réunions de travail, les négociations, les relations avec le Ministère de l'Agriculture à Paris et avec les députés et sénateurs locaux, va pouvoir s'occuper à temps plein de ses vignes de La Pigeade à Beaumes-de-Venise, entre femme et enfants, avec le sentiment d'une mission accomplie, dans l'intérêt général donc au service de tous.

Les Vignerons Indépendants de Vaucluse en chiffres :
– **400** domaines
– **11 000 ha** de vignes dont **4 500** certifiés Bio et **2 300** certifiés HVE 3
– **49** appellations
– **430 000 hl** de vin
– **1 700** salariés
– **4 100** saisonniers

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Une nouvelle ère s'ouvre pour l'appellation Laudun, classée en cru fin 2024



Depuis le temps qu'ils l'attendaient cette récompense, cette reconnaissance, les vignerons de Laudun-L'Ardoise, Tresques et Saint-Victor-Lacoste.

« Il faut remonter aux Gallo-Romains pour avoir les premières vignes sur ce terroir. En l'an 1600, quand Olivier de Serres, agronome réputé, de passage sur les vignobles de la rive droite du Rhône, les qualifie de meilleurs vins blancs de France », explique Luc Pélaquié, président du Syndicat des Vins de Laudun. « Dès 1947, le Tribunal d'Uzès reconnaît cette qualité du travail. En 1967, l'appellation devient 'Côtes du Rhône Villages'. Et c'est en novembre 2024, enfin, que le Journal Officiel fait de Laudun le 18e Cru des Côtes du Rhône au terme d'une inébranlable constance et d'un travail acharné des vignerons gardois », conclut-il.

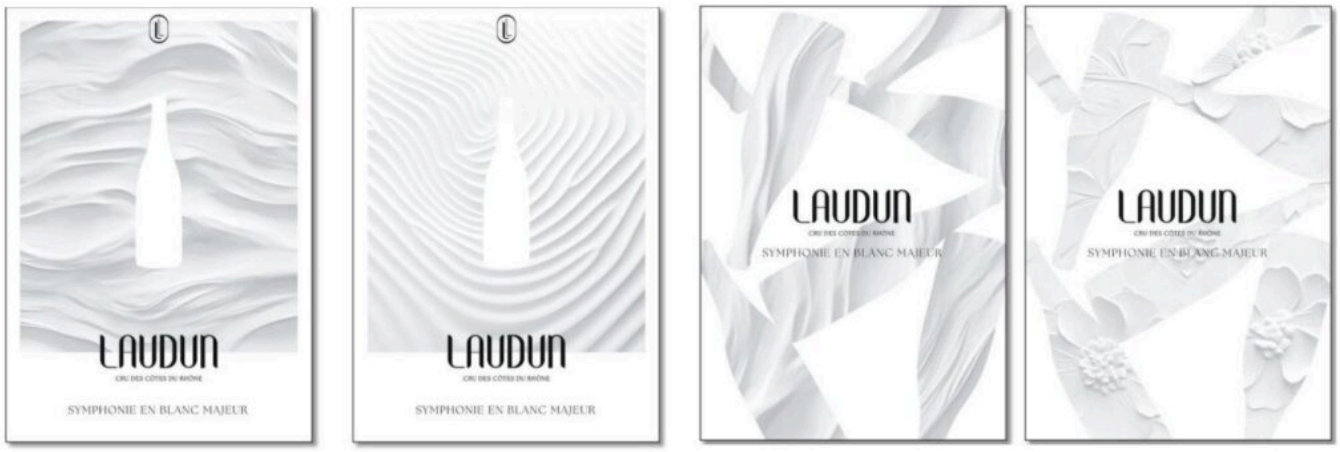
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

« Si l'aire de production globale s'étend sur 3 000 hectares, le cru n'occupe que 1150 hectares, ajoute Vincent Berne, président de l'ODG (Organsime de défense et de gestion). Mais la production elle-même est encore plus drastique avec seulement 584 hectares plantés en vignes. Au terme d'une sélection extrême des parcelles autour de la rivière La Tave qui coule dans les sens est-ouest, mais aussi en fonction du mistral, du sous-sol (sables sur bancs rocheux, galets roulés sur limon argileux, cailloux calcaires). Côté cépages, pour les blancs qui représentent 27% de nos bouteilles, la Clairette et le Grenache blanc sont les deux cépages rois avec un peu de Roussanne et de Viognier. Pour les rouges, priorité au Grenache noir et à la Syrah avec un apport de l'incomparable Mourvèdre. En tout, en 2024, nous avons produit 17 255 hectolitres de Laudun. »

Place enfin à Tibault Brotte, petit-fils de la regrettée Jacqueline Brotte, vigneronne à Châteauneuf-du-Pape et créatrice de la publication 'L'Accent de Provence'. Coprésident de la Section Laudun, il gère le marketing et la campagne de publicité qui accompagne cette reconnaissance de l'appellation en cru. « Elle est là pour valoriser le travail des vignerons, pour souligner l'élégance, la finesse, la fraîcheur de nos vins. Et pour que les 100 domaines, 20 caves particulières, 6 caves coopératives et 10 maisons de négoce de notre filière communiquent d'une même voix, puisque le vin blanc a le vent en poupe, nous avons appelé cette campagne 'Symphonie en Blanc Majeur'. C'est une phrase empruntée à Théophile Gautier, elle évoque la richesse et la qualité des cépages et des terroirs, mais la même envie de faire connaître le travail de chacun, son identité séculaire, son choix d'appartenir à un même collectif et de mettre en valeur le cru Laudun. »



Et pour faire connaître leurs vins, ils seront tous présents à Wine Paris la semaine prochaine, Porte de Versailles. L'an dernier, ce salon professionnel avait accueilli plus de 41 000 visiteurs, dont 45% d'internationaux venus de 140 pays. Une belle vitrine pour dynamiser l'image du Cru Laudun.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

« Deux Crus, Un Millésime », le slogan commun des vignerons de Vinsobres et Rasteau



« L'idée est de mutualiser nos moyens. Nous appartenons tous les deux à la famille des crus de la Vallée du Rhône avec le même sous-sol, le même soleil et globalement, le même terroir, explique Sonia Hernandez pour l'AOC de la Drôme Provençale. Ici, à Vinsobres nous nous différencions de nos amis de Rasteau mais nous nous unissons nos forces pour communiquer ensemble parce que nous sommes plus petits que d'autres comme Beaumes, Gigondas ou Vacqueyras. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Même raisonnement pour Laetitia Fourt-Périé de Rasteau. « Nous sommes reconnus comme 'cru' depuis 2010. L'an dernier, sur les 1 170 hectares de l'appellation, nous avons produit 28 643 hl (97% de rouge) auxquels nous ajoutons 3% de VDN (vin doux naturel). En tout, nous comptons 64 caves particulières, 25 maisons de négoce et 5 caves particulières qui exportent 39% vers la Belgique, la Suisse, l'Allemagne, le Danemark, mais aussi le Canada, les USA et le Royaume-Uni. Et en mutualisant nos forces, nous sommes plus forts. »

Vinsobres, dans les contreforts des Baronnies, perché entre Valréas et Nyons jusqu'à 450 mètres d'altitude, bénéficie d'un micro-climat et de l'AOC depuis 2006. « Nous assemblons trois cépages, 70% de Grenache, 25% de Syrah et 5% de Mourvèdre et nos bouteilles d'un rubis intense, proposent des tanins soyeux et élégants, ajoute Sonia Hernandez. Ils s'accordent bien avec des plats mijotés comme les daubes et les civets. » De son côté, Rasteau, face au Ventoux, avec ses sols caillouteux, ses galets roulés, ses restanques, à l'abri du mistral, a, lui aussi, une robe pourpre avec un nez de fruits rouges.

Grâce à leur mise en commun, leur synergie, l'opération « Deux Crus Un Millésime » offre une plus large vitrine de vins subtils, équilibrés et délicats.

Ventoux : l'agriculture face aux défis climatiques

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Le Parc naturel régional (PNR) du Mont-Ventoux et l'AOC Ventoux organisent trois rencontres 'Les Agri-Explorateurs du climat' le jeudi 20 janvier à Entrechaux, le mardi 4 février à Saint-Pierre-de-Vassols, et le mardi 11 février à Sault, dans le but de rompre l'isolement des exploitations agricoles et viticoles face aux défis climatiques.

Dans le cadre du programme RES-MAB, qui réunit sept Réserves de Biosphère méditerranéennes sur les questions de la résilience des territoires face au changement climatique, le PNR du Mont-Ventoux et l'AOC Ventoux organisent trois réunions intitulées « Les Agri-Explorateurs du climat » ces prochaines semaines afin d'accompagner les agriculteurs et viticulteurs face aux défis climatiques.

Ces rendez-vous « s'adressent à toutes et tous, aux curieuses, aux inquiets, aux expérimentatrices, aux pragmatiques… », affirme le Parc. L'objectif est de rompre l'isolement des exploitations agricoles et de les aider à trouver des solutions innovantes pour penser sur le long terme.

Au programme de ces formations, animées par Marie Pons-Ramells et Isabelle Fabre, avec le soutien technique de l'Université Populaire Ventoux : des moments d'échanges, des visites, des diagnostics, des formations, des Infrastructures agroécologiques financées, des tests, mais aussi des supports.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Inscription gratuite par mail à l'adresse marie.pons-ramells@parcduventoux.fr ou directement en ligne.
Jeudi 30 janvier à Entrechaux de 13h30 à 17h30.
Mardi 4 février à Saint-Pierre-de-Vassols de 13h30 à 17h30.
Mardi 11 février à Sault de 13h30 à 17h30.



©L. Pamato – PNR du Mont-Ventoux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Vendanges mi-figue mi-raisin pour la Fédération des Vignerons Indépendants de Vaucluse



« Le bilan n'est pas très réjouissant ». Ainsi s'exprime Thierry Vaute, le président des Vignerons Indépendants de Vaucluse, par ailleurs vigneron à Beaumes-de-Venise, dans les nouveaux bureaux du Palais du Vin à Orange-Sud. « Il reflète l'ambiance de nos vignobles avec un volume en recul de -20% à –30% selon les bassins du département. Le printemps a été arrosé, la pression phytosanitaire conséquente, heureusement, l'été a été chaud et sec, du coup ça a bien rattrapé l'état sanitaire. Mais le

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

millésime 2024 va battre un record historiquement bas, pire qu'en 2021 à cause du gel, du mildiou voire de la coulure sur le Grenache. Mais la qualité est bien présente. »

Céline Barnier, vice-présidente de la Fédération des Vignerons Indépendants de Vaucluse, en charge de l'œnotourisme, se félicite : « Nombre de domaines ont reçu nombre de visiteurs pour déguster les cuvées, savoir comment on travaille, de quoi est constitué le sous-sol, quels sont les cépages qui entrent dans l'assemblage de chaque couleur. Il y a eu des concerts, des food-trucks dans les vignes, des apéros. Bientôt un site en ligne au niveau national donnera le détail des animations. L'opération 'Vendangeur d'un jour' a bien marché, les amateurs ont vu que ce n'était pas une sinécure de tailler les grappes, sans parler du travail quand elles arrivent dans le caveau. »

Pierre Saysset, le directeur du Palais du Vin précise : « Sur 75 millions de touristes qui viennent en France, 12 visitent les caves, les vignobles. Nos paysages sont un facteur majeur de l'attractivité de Vaucluse, une manne financière. »

Céline Barnier, Pierre Saysset et Thierry Vaute.

Thierry Vaute revient à la charge sur le climat socio-économique de cette rentrée d'automne : « Souvent on fait contre mauvaise fortune bon cœur, mais là notre bonhommie est impactée. Le modèle économique de l'agriculture se détériore, que ce soit pour les céréaliers, les éleveurs, les arboriculteurs et nous les vignerons. Ce n'est pas dans notre ADN de dire que ça va mal mais depuis 5 ans, on accumule les problématiques : les gilets jaunes, la Taxe Trump aux USA, le Covid et son cortège de fermetures des bars, restaurants et cavistes. Certains n'arrivent pas à rembourser les PGE. S'ajoutent à cela la tendance à la déconsommation globale du vin, en particulier du rouge, les aléas climatiques et on devient résilients. » D'ailleurs le 7 septembre dernier, *Les Echos* titraient sur le plongeon général de la production de vin , – 10%. « Le feu couve dans les campagnes, prévient-il. Depuis la crise de mars-avril, aucune réponse n'a été apportée à nos questions. Un ministre est parti, une autre arrive. Le ras-le-bol, les frustrations sont à leur comble, on ne compte plus les suicides de paysans, on a le moral dans les chaussettes. Ne vous étonnez pas si les tracteurs repartent à l'assaut des villes et bloquent tout. L'Etat doit absolument répondre présent rapidement. »

Néanmoins, Thiery Vaute veut rester optimiste et voir le verre à moitié plein… « Nous représentons 80% des vignerons de Vaucluse. Et notre filière est dans le top 3 de la balance commerciale, alors donnez nous de l'oxygène pour passer le cap. »

Les Vignerons Indépendants de Vaucluse en chiffres :
– 11 000 hectares
– 47 appellations
– 400 domaines adhérents
– 30 millions de bouteilles vendues
– 81% de rouge – 10% de rosé – 9% de blanc
– Commercialisation : 55% en bouteilles / 45% en vrac
– Chiffre d'affaires autour de 300M€

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Luberon : entre vignes, oliviers et chênes truffiers, le Domaine Perréal mise sur le yuzu



En 2020, Marco Simeoni, Marie-Claire Mermoud, Olivier Barthassat et Tyson Clemons, ont décidé de s'associer pour racheter le Domaine Perréal. Situé au cœur du Luberon, entre les communes de Gargas et de Saint-Saturnin-lès-Apt, le domaine de 54 hectares a reçu un coup de neuf. Aujourd'hui, les quatre associés travaillent avec passion, tout en essayant d'innover.

Il y a quatre ans, l'ancien propriétaire du Domaine Perréal, situé entre Gargas et Saint-Saturnin-lès-Apt, a décidé de le vendre après plusieurs années sans faire de vin et à louer ses terres. Au même moment,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Marco Simeoni, serial-entrepreneur, Marie-Claire Mermoud, issue du milieu du spectacle, Olivier Barthassat, ancien vigneron-œnologue, et Tyson Clemons, paysagiste, souhaitent se tourner vers de nouveaux horizons. Ils décident donc d'allier leurs forces et de racheter ce domaine de 54 hectares situé au cœur du Parc naturel régional du Luberon. Un investissement de plus de 6 millions d'euros, achat et rénovations compris.

« On a juste vu l'allée qui mène à l'entrée du domaine, qui lui était bien dans son jus, et on s'est dit immédiatement qu'il y avait quelque chose à faire », explique Marie-Claire Mermoud, l'une des quatre associés. Le domaine ayant été racheté à l'aube de la pandémie de Covid-19, les quatre nouveaux propriétaires ont eu tout le temps de se pencher sur le projet et d'avancer les travaux entrepris pour le remettre sur pied, leurs activités respectives ayant été mises en pause durant cette période. « On a pu avancer probablement plus vite que s'il n'y avait pas eu le Covid », ajoute Marie-Claire.

Un lieu remis à neuf pour accueillir

Lorsque les quatre associés ont réfléchi sur quel projet ils pouvaient se pencher, une idée a très vite émergé, celle d'accueillir comme il se doit. Ainsi, lorsque les travaux ont débuté, ils ont commencé par faire le caveau, afin d'accueillir et de vendre en direct, accompagné d'une extension pour la partie des bureaux, des espaces de stockage, d'une petite cuisine, etc. Ils ont également construit des sous-terrains, pour toute la partie cave et stockage.

> « Notre vision était claire dès le début, on voulait vraiment un lieu où l'on peut recevoir. »
>
> *Marie-Claire Mermoud*

« Pour faire de la vente directe, il faut attirer les gens. Donc, il faut leur proposer de quoi séjourner, faire des soirées, etc », explique Marie-Claire. Au niveau de la Bastide du domaine, il y avait déjà des gîtes que les quatre associés ont décidé de rafraîchir, et ils ont fait des chambres d'hôtes où l'ancien propriétaire vivait. Ensuite ont été créés deux piscines et des jardins. Mais aussi un restaurant, La Table, où l'on mange des produits locaux et où l'on boit les vins faits au domaine, qui peut accueillir jusqu'à 40 couverts par service, et qui est ouvert de Pâques à fin octobre.

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



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Avec ses arbres fruitiers et son potager, le domaine souhaite que les clients de La Table se nourrissent avec les produits directement cultivés à Perréal. ©Domaine Perréal

Un lieu de festivités

Quand les associés de Perréal se sont mis d'accord sur le fait qu'ils souhaitaient recevoir, l'idée de faire des événements s'est vite interposée. Devant le caveau ou directement au cœur des vignes, le Domaine Perréal accueille le public toute l'année, mais surtout durant la période estivale pour des festivités qui remportent un grand succès chaque été.

Marie-Claire était une ancienne directrice de théâtre en Suisse, c'est donc elle qui prend en charge toute la partie événementielle du domaine. Pique-nique au cœur du vignoble, dégustation de vin au milieu des vignes, visite du domaine ou encore soirée avec de la musique live dans les jardins, il y en a pour tous les goûts. Une chose est certaine, à Perréal, l'ambiance peut être à la fête, chaleureuse, mais aussi intimiste et accueillante.



Soirée musique live dans les jardins de la Bastide. ©Domaine Perréal

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Des vignes, des oliviers, des chênes truffiers, des amandiers…

Mais c'est aussi en espérant travailler la vigne et faire du vin que les quatre associés se sont tournés vers le projet Perréal, notamment Olivier Barthassat, ancien vigneron-œnologue qui rêvait d'avoir son propre domaine. « Il y avait 10 hectares de vignes quand on a racheté, on en a replanté 4,5 pour le moment », évoque Marie-Claire. Ainsi, au sein de ce domaine situé dans l'appellation Ventoux, on trouve des parcelles de Merlot, de Viognier, de Roussanne, de Rolle, de Grenache, de Syrah, mais aussi de Cabernet Sauvignon. Désormais, le domaine devrait pouvoir faire 45 000 bouteilles par an. De 12,50€ à 55€ la bouteille de 75 cl, rouge, rosé ou blanc, chacun peut y trouver son bonheur.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



Le caveau du domaine. ©Vanessa Arnal

Si le domaine fait plus de 50 hectares en tout, quasiment un tiers s’étend sur la colline de Perréal et n’est donc pas exploitable. Sur la partie restante, on ne trouve pas seulement des vignes, mais aussi des oliviers, des chênes truffiers et des arbres fruitiers plantés récemment, qui ont commencé à donner leurs premiers fruits. À terme, ces fruits seront utilisés dans les cuisines de La Table.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



©Vanessa Arnal

...et du yuzu

« On a fait le pari fou de sortir nos propres yuzus de terre », avoue Marie-Claire. Le yuzu, cet agrume japonais, à mi-chemin entre la mandarine et le citron, qui a du mal à supporter les gros changements de températures, pousse désormais dans le Luberon. Impensable, et pourtant, le Domaine Perréal le fait ! Le domaine travaille avec un agrumiculteur suisse qui fait des produits aromatisés au yuzu comme de l'huile d'olive, vendus au caveau du domaine luberonnais.

> « Qui sait ? Peut-être que dans 10 ans, il y aura plein de yuzus dans la région si les gens voient que ça marche »
>
> *Marie-Claire Mermoud*

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

« Marco a réussi à trouver un porte-greffe, un agrume de Géorgie, qui supporte les températures négatives, sur lequel on greffe le yuzu », explique Marie-Claire. Les premières greffes ont été effectuées en 2020. Plusieurs ont échoué, et d'autres sont en bonne voie. Aujourd'hui, le domaine compte 800 pieds de yuzu qui n'attendent qu'une chose : faire des fruits. Un pari risqué, mais en lequel les quatre associés ont confiance.



Certaines greffes portent déjà leurs fruits, des yuzus commencent à apparaître. ©Vanessa Arnal

Une culture innovante

Ces yuzus, qui commencent à poindre le bout de leur zeste, vont avoir plusieurs objectifs. Premièrement, les associés souhaiteraient les vendre aux restaurateurs et primeurs locaux, afin de faire découvrir ce fruit et qu'il soit travaillé en circuit court. Pour les fruits les moins jolis, qui ne pourront être vendus, les associés en feront de la liqueur à partir de leur zeste. Les feuilles, quant à elles, pourraient être destinées à faire un vinaigre. « Il y a aussi des chocolatiers qui commencent à nous contacter, et Aptunion qui

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

attend nos fruits avec impatience pour faire du yuzu confit, ajoute Marie-Claire. Et on étudie aussi avec Mane, qui fait des essences pour les parfums notamment, la possibilité de faire une essence de yuzu. »

> « On a déjà les espaces, qui sont pour l'instant vides, qui pourront accueillir les yuzus pour les nettoyer, les préparer, les stocker, etc. »
>
> *Marie-Claire Mermoud*

Les yuzus présentent aussi une certaine praticité en termes de période de récolte puisque cette dernière se fait juste après les raisins et les olives. « Ça nous permet de prendre du personnel sur une durée relativement longue avec trois récoltes qui s'enchaînent », explique l'associée du domaine. Ainsi, depuis son rachat en 2020, le Domaine Perréal mêle tradition et modernité à travers ses différentes cultures qui permettent l'épanouissement de la biodiversité. Un projet dont les propriétaires ne sont pas peu fiers.



©Domaine Perréal