

Ecrit par le 13 juin 2026

Les vendanges débutent plus tôt qu'en 2021 en Vallée du Rhône



Les premières récoltes de raisin débutent aujourd'hui, le lundi 22 août, pour les vigneronns de la Vallée du Rhône, soit plus tôt qu'en 2021. Malgré la sécheresse persistante de ces derniers mois, les vignes ont su se montrer résistantes. Le millésime 2022 est donc précoce, mais promet d'être d'une grande qualité, au vu de l'état sanitaire des vignes.

L'année dernière, le 30 août avait signé le début des vendanges en Vallée du Rhône, soit huit jours plus tard que cette année. Si certains vigneronns ont débuté les vendanges des blancs et des rosés dès le 11 août dans certains secteurs, notamment dans le Gard, beaucoup débutent aujourd'hui, le 22 août. Cette année, la vigne a souffert du manque de précipitation mais a su montrer son côté coriace. Le vignoble montre un état sanitaire parfait. La saison des vendanges est donc ouverte pour les vigneronns et négociants du deuxième plus grand vignoble d'AOC français.

Ecrit par le 13 juin 2026

La sécheresse affecte fortement les appellations de la vallée du Rhône et les températures élevées ont, cette année, engendré une avance de maturité d'une vingtaine de jours par rapport à l'année dernière. L'année 2022 a été marquée par un territoire en déficit pluviométrique (de -53% à -97%), par un record de température au mois de mai, ainsi qu'un épisode orageux au début de l'été. La vigne n'a donc pas été épargnée, et pourtant, elle semble prometteuse.

La précocité de ce millésime 2022, appairée à l'état sanitaire parfait du vignoble avec l'absence de maladie dans les vignes, promet un vin riche, avec de la concentration et de belles couleurs. Malgré un poids moyen de raisin inférieur à la normale, la qualité de la vendange devrait être au rendez-vous, notamment grâce aux pluies plus ou moins intenses de la semaine dernière qui ont eu un effet bénéfique sur le raisin.

La Vallée du Rhône en 2021 en quelques chiffres

Pour rappel, les vins de la Vallée du Rhône sont produits sur 3 régions : l'Auvergne-Rhône-Alpes, Provence-Alpes-Côte d'Azur, et l'Occitanie.

L'année dernière, en Vallée du Rhône, ce sont 66 402 hectares de vigne qui ont été récoltés afin de produire 1,6 millions d'hectolitres de vin. Il y a eu, en tout, 1 564 unités de productions, dont 1 473 caves et 94 coopératives, et 429 maison de négoce. Le bio a représenté 12% en volume 13% en surface de la récolte du vignoble.

340 millions de bouteilles de vin ont été commercialisées en 2021. Les vins de la Vallée du Rhône ont été consommés dans 193 destinations du monde. Et chaque seconde, ce sont 11 bouteilles de vins de la Vallée du Rhône qui sont dégustées.

V.A.

L'équipe du Festival d'Avignon visite le vignoble de Vacqueyras

Ecrit par le 13 juin 2026



En 1998, le Festival d'Avignon a choisi l'AOC Vacqueyras comme Cru Officiel. Pour fêter ce partenariat qui perdure encore aujourd'hui, l'équipe du Festival a rendu visite aux domaines des vigneronns lauréats de la 75ème édition qui a eu lieu en 2021.

Visite des caves, dégustation en brut de cuve, ou encore leçon de taille. Pour leur journée d'équipe annuelle, les membres de l'équipe du Festival d'Avignon ont choisi de découvrir l'univers du vin et de la vigne lors d'une visite des domaines viticoles de Vacqueyras. Ils ont ensuite déjeuné au château de la commune, face aux Dentelles de Montmirail, qui accueille chaque année dans sa cour la pièce itinérante du Festival. Pour cette 76ème édition du Festival d'Avignon, ce sera la pièce ['À l'orée du bois'](#), mise en scène par Pierre-Yves Chapalain et Kahena Saïghi, qui sera jouée le vendredi 22 juillet au château.

Cette année, le partenariat entre l'AOC Vacqueyras et le Festival d'Avignon fêtera ces 24 ans. Comme pour chaque édition, trois cuvées seront choisies pour porter une étiquette à l'effigie du Festival et être dégustées lors d'inaugurations, de conférences de presse, ou encore de soirées de mécènes. Elles seront également offertes sous forme de coffret aux compagnies internationales, artistes, VIP, mécènes, journalistes ou encore ambassadeurs présents au Festival.

V.A.

Vacqueyras : rencontre entre startups et viticulteurs pour une agriculture plus responsable



La French Tech Grande Provence et la coopérative Rhonéa organisent un événement 'Innovation et viticulture durable' ce jeudi 24 mars à Vacqueyras. Chercheurs, entreprises innovantes et viticulteurs pourront échanger dans l'objectif de développer une viticulture plus responsable.

La journée 'Innovation et viticulture durable' organisée par [Rhonéa](#) et la [French Tech Grande Provence](#) aura lieu ce jeudi 24 mars de 10h à 16h30. Au programme : discussions autour de l'intelligence artificielle et des enjeux de l'eau dans la viticulture, ou encore pitches des startups et entreprises innovantes concernant leurs projets pour l'avenir de la filière. [Le programme complet de cette rencontre est disponible en ligne](#). Cet événement vient s'inscrire dans les valeurs de Rhonéa et de la French Tech

Écrit par le 13 juin 2026

qui mettent tous les deux l'innovation au cœur de leurs actions.

Rhonéa regroupe 388 exploitants viticoles et la French Tech Grande Provence près de 600 startups. Cet événement sera l'occasion pour eux de se rencontrer et d'échanger dans le but de créer une transition vers une agriculture plus durable, mais aussi davantage éthique. De nombreux intervenants tels que des œnologues, des ingénieurs de recherche pour l'environnement prendront la parole pour apporter leur expertise sur le sujet.

La participation des entreprises est gratuite et [l'inscription se fait en ligne](#).

Jeudi 24 mars. De 10h à 16h30. 258 Route de Vaison. Vacqueyras.

Bernard Perret, le 'Géo Trouvetout' du monde agricole



Son entreprise familiale, basée à Tresques, au sud de Bagnols-sur-Cèze dans Gard Rhôdanien,

Écrit par le 13 juin 2026

existe depuis 1880. A l'époque, son arrière-grand-père faisait du « commerce de grains, d'engrais et de produits pour la vigne », c'était il y a 141 ans.

Quand Bernard Perret entre dans la société, en 1985, elle compte 13 salariés et affiche un chiffre d'affaires de 4M€. Aujourd'hui, elle emploie 550 collaborateurs, totalise une soixantaine de sites (de Vacquières à Grasse, de Pont-Saint-Esprit à Fréjus, de Remoulins à Draguignan, de Piolenc à Saint-Maximin, de Châteauneuf-du-Pape à Grimaud, voire en Corse, à Ghisonaccia) et totalise un chiffre d'affaires de 200M€, multiplié par 50, quel chemin parcouru!

« Un chiffre d'affaires multiplié par 50 depuis 1985. »

Aujourd'hui, en France, [le groupe Perret](#) est le plus gros négociant privé en agrofourniture derrière le groupe Soufflet et il a su se diversifier, évoluer, comme l'agriculture. Avec son équipe, il accompagne la collecte de blé dur, de riz, de tournesol, de maïs (charrues, bineuses, tracteurs, élévateurs, débroussailleuses, broyeurs) et il fabrique du matériel de pulvérisation, d'irrigation, de cave (de la réception des grappes de raisin aux palettes en carton). Ses magasins sont ouverts aux particuliers pour la nutrition des plantes, l'entretien des piscines, la vente de granulés de bois de chauffage, de semences.

Volonté forte de bien produire

Pour en arriver là, Bernard Perret se bat depuis des décennies « Pour une agriculture rentable et responsable. On est encore sur une agriculture traditionnelle mais avec cette volonté forte des paysans de bien produire, c'est à dire de façon raisonnée ou biologique. On a du vent, du soleil, un climat favorable, la philosophie de l'agriculteur est avant tout une démarche de qualité, pour un quart du sud-est de la France, on est en bio ou en conversion ».

Il propose aussi un accompagnement agronomique adapté aux vergers et oliveraies. Et désormais une formation en phytothérapie appliquée à la viticulture. Bernard Perret part d'un principe simple : « La vigne doit être mise dans les meilleures conditions de santé pour exprimer son plein potentiel. Chaque parcelle est unique et mérite du sur-mesure. » Dans ces stages, il faut d'abord comprendre le fonctionnement de la plante et du sol, faire l'état des lieux du 'capital vigne', connaître l'apport de la phytothérapie en viticulture (extrait, infusion, macération, huiles essentielles).

Une présence permanente sur le terrain

Ces préparations médicinales sont proposées pour optimiser les vignobles : décoction de prêle qui renforce les plantes, de saule qui contient de l'acide salicylique qui déploie un mécanisme de protection, extrait d'ortie riche en azote, fer et oligo-éléments qui aide au démarrage de la végétation, infusion d'Achillée Millefeuille qui améliore le processus de floraison et la gestion du stress hydrique par temps de canicule. Bernard Perret est d'autant plus convaincu de l'intérêt de ses préconisations, qu'il les met en pratique dans la vigne de 150ha qu'il exploite en association avec David Givaudan en AOC Côtes-du-Rhône villages Laudun certifiée HVE (Haute valeur environnementale). Et en juillet dernier, il a converti les 26ha du Mas des Boutes à Tresques en bio. « La mise en oeuvre de ces solutions nécessite un

Ecrit par le 13 juin 2026

accompagnement et une technicité de tous les instants car elles sont délicates. C'est notre force aujourd'hui : une présence permanente sur le terrain auprès de nos clients grâce à nos 115 agents technico-commerciaux ».

Fin septembre, il a participé avec ses collaborateurs au salon 'Tech & Bio' à Bourg-lès-Valence. Du 30 novembre au 2 décembre il aura un stand à 'Paysalia' à Lyon pour le salon du paysage, jardin et sport qui s'adresse autant aux horticulteurs, aux pépiniéristes, aux architectes paysagistes, qu'aux collectivités et clubs en charge des espaces verts, terrains de foot, de rugby, de golf et de tennis pour semer la bonne parole et les inciter à préférer le bio-contrôle au chimique.

Pellenc va cueillir les premiers fruits de la viticulture connectée



Près de 50 ans d'innovation ont conduit le groupe vaclusien à devenir en 2022 le premier acteur mondial de la viticulture numérique avec une offre améliorant l'art des vendanges, le commencement de la vinification et la conduite du vignoble. Retraçons le chemin parcouru

Ecrit par le 13 juin 2026

jusqu'à 'Pellenc connect'...

Il fût un temps où la conviction qu'un vin avait été récolté à la main ou à la machine hantait les décisions des dégustateurs professionnels du moindre concours de vin ou de vigneron. En cause, une nouvelle méthode fait école. Plutôt que de couper la grappe de raisin à l'aide d'un sécateur, une machine à vendanger secoue chaque pied de vigne afin de faire tomber les baies de raisin dans un collecteur. Le monde viticole, dans les années 90, se divise schématiquement entre deux catégories. Les petites propriétés, gardiennes du temple de la tradition d'exemplarité française. Et les grandes parcelles qui prennent beaucoup trop de temps à vendanger sans aide mécanique, inutilement exposées aux aléas climatiques. Ces mers de vignes, sans relief particulier assurent le passage des premiers 'enjambeurs' aux allures grotesques. Elles sont moquées pour la platitude de leur production, sans âme, trop acide.

Que de chemin parcouru : on estime aujourd'hui que 80% du vignoble français est vendangé à la machine, même dans les crus classés. Notre pays est le premier acheteur de ces engins dans le monde. Et le premier exportateur planétaire, puisque 99% des machines à vendanger sont produites par trois constructeurs ayant leurs ateliers de montage et leurs bureaux d'étude en France : Pellenc (Pertuis), New Holland (Coëx, Pays de la Loire) et Grégoire (Cognac, Nouvelle Aquitaine).

Pellenc trace le sillon du numérique

Pour aboutir à ce résultat, les fabricants ont d'abord travaillé d'arrache-pied pour développer des systèmes de tri embarqué, car nul ne fait de bons vins avec des grains qui ne sont pas sains et mûrs : les machines livrent au chai près de 100% de raisins sains et mûrs et peuvent opérer jour et nuit avec précision : le chauffeur n'a même plus à corriger la position de sa machine grâce aux capteurs embarqués.

L'avantage de la vendange manuelle s'est réduit. Un tri optimal n'est pas envisageable si, comme souvent, la main d'œuvre est seulement payée au poids collecté : il faut disposer de vendangeurs expérimentés, bien rémunérés et fidélisés pour garantir une qualité remarquable.

« Les machines ont aussi simplifié la logistique de la récolte », ajoute Mathieu Hamel, le spécialiste 'Agriculture numérique et précision viticulture' de Pellenc.

« Il n'y a pas de perte de temps. A chaque instant, le chauffeur connaît la masse de raisin présente dans la benne avec précision, même sur un sol en pente qui en fausse légèrement la mesure (5%). Les apports en cave sont donc maîtrisés au moyen d'une alerte, lorsque le plein est fait ou que le quota journalier est atteint ».

La pesée en continu et en temps réel a d'autres vertus, aujourd'hui explorées par les technologies numériques :

- l'ordinateur de bord, couplé à un GPS, va calculer puis établir une carte des rendements au sein de la parcelle - elles peuvent varier considérablement (5 tonnes à 12 tonnes/ha) - au cours du trajet de la machine.

- un capteur 'visio' enregistrant le nombre et le diamètre de chaque sarment réalise une cartographie de vigueur de la vigne.

Ecrit par le 13 juin 2026

'Pellenc connect' : la cave dans la foulée de la vendange

L'ensemble de ces données agronomiques collectées pendant le travail visualise avec grande précision le vignoble pour en faciliter la conduite. « Il s'agit de mettre des chiffres sur les intuitions des viticulteurs. De vérifier des hypothèses, de revoir les travaux de l'année à venir ou de modifier sa technique par des actions fines sur la taille, la fertilisation, l'irrigation, ou l'éclaircissage », précise Philippe Astoin, directeur de la 'business unit' Agri-Machines de Pellenc.

La grande nouveauté présentée par l'entreprise vauclusienne est issue de trois ans de recherche au sein d'une partie du bureau d'étude de 170 personnes et d'une entreprise qui consacre près de 6% de son chiffre d'affaires à la recherche et au développement. « Pellenc Connect », plateforme numérique, permet de suivre à distance et en direct depuis un ordinateur, téléphone ou tablette, le déroulement de la récolte, les opérations de pressurage, le remplissage des cuves, les températures de fermentation et la production de froid. « Nous serons les seuls à proposer un service aussi complet de la vigne à la cave ». Il sera disponible en 2022 sur tous les marchés.

Ecrit par le 13 juin 2026



Innover pour répondre à des attentes

L'autre avantage spécifique de Pelelenc connect est de disposer, en cas de panne, d'une localisation et d'un diagnostic précis communiqué par la machine échouée dans les vignes, réduisant les temps d'intervention humains. « On estime qu'un tiers des déplacements pourraient être évités, ce qui n'est pas négligeable en pleine vendange. Il est aussi possible de faire des réglages à distance pour corriger certains dysfonctionnements », ajoute Philippe Astoin.

Ces engins équipés de capteurs et de boîtiers connectés transmettent des paquets de données qui sont cryptés sur la plateforme et rendus anonymes. Les données agronomiques et les cartographies ne sont accessibles qu'au propriétaire. « Nos solutions numériques bénéficient d'une grande sécurité pour en

Ecrit par le 13 juin 2026

assurer la confidentialité. Mais nous ne les proposons pas dans une offre standard. Parce que nous savons qu'une partie de notre clientèle est réfractaire au numérique et à la connexion des données. D'autres sont très demandeurs, à telle enseigne que nous pensons que 20 à 25% vont s'équiper dès la première année. Nous espérons franchir le cap de 50% de machines en offre connectée d'ici 5 ans. Mais cette innovation n'a de sens que parce qu'elle nous oblige à être très bons et plus ouverts à la demande de service et de conseil à nos clients. Pellenc pourra donc accompagner ses clients y compris sur des projets d'optimisation de sites, de création de vignobles ou de caves sur-mesure », grâce à cette transition numérique qui ouvre une nouvelle voie pour mieux « comprendre et expliciter l'impact des différentes actions dans le vignoble ».

Un industriel face à la réalité des conséquences du Covid

S'il n'est pas inquiet pour l'avenir bien préparé avec un avantage concurrentiel certain et une politique d'innovation permanente, Pellenc a des doutes sur l'activité future du secteur 'grosses machines'.

Les vigoureux taux de croissance aujourd'hui claironnés en France laissent perplexe quant à leurs véritables dynamiques dans l'industrie. Passons sur la hausse de l'énergie et des taux de fret maritime mettant le conteneur à plus de 2000 dollars en provenance de Chine contre 500 avant la crise sanitaire. « Le prix de l'inox a bondi de 50% en un an ; de 100% pour l'acier, à 1700 dollars la tonne. Les composants que nous importons ont flambé, certains ont vu leur prix multiplié par 50, faute de disponibilité. Nous avons choisi répercuter cette inflation des coûts par une petite hausse en juillet. La situation reste aujourd'hui préoccupante parce que nos clients connaissent eux-mêmes une situation difficile pour investir », déclare Philippe Astoin. Il faudra donc faire le dos rond - comme tout bon vendangeur - en attendant un retour à meilleure fortune... Jusqu'ici, la croissance du groupe avait atteint un taux de 11% par an en moyenne depuis 2012, son effectif multiplié par deux (1800 salariés pour 280 M€ en 2020).

Le château de Bosc, connaissez-vous son vin sans sulfite de garde ?

Ecrit par le 13 juin 2026



Le château de Bosc, à deux pas du Pont-du-Gard et d'Avignon, est un lieu proposant 8 activités pour passer un bon moment en famille. Outre ses musées, l'établissement est l'un des rares au monde, grâce à un procédé tenu secret, à proposer une gamme de vins sans sulfites de garde.

Quelle échappée succulente que de déambuler dans les allées ombragées du parc. Les cigales nous abondent de leur chant, les fragrances nous chatouillent, le lieu en devient onirique. Au loin, une forme cylindrique intrigue, son rouge flamboyant nous saisit, ses formes chimériques nous parlent. Instinctivement, le visiteur s'approche et contemple l'énergumène, un second jaune vif niché derrière nous appelle également, et c'est toute une collection de 30 artistes qui prend vie. Les formes varient, les couleurs nuancent et les perspectives nous trompent. Ce qui marque ? La symbiose entre la nature et l'art. Sans même pénétrer dans le château de Domazan, les jardins nous invitent à l'évasion.

Ecrit par le 13 juin 2026



Château de Bosc ©Linda Mansouri

D'une surface de 12 000 m², le parc est notamment planté de cèdres du Liban, dont un, trois fois centenaire magnifique à lui seul ce havre de paix et de tranquillité. On y trouve aussi des oliviers à foison, de jolis grenadiers et un sentier botanique. A la tête de l'édifice ? Guillaume Reynaud est issu d'une famille de vignerons dont il est la cinquième génération. Avant lui, Claude, Louis, Gabriel et Jean-Louis, dès 1903 ont produit du vin à Domazan. Parce que oui, le château n'est pas seulement un repère pour les passionnés de vélos et de motos, mais aussi pour les férus de vins. Après des études d'œnologie, Guillaume reprend la propriété de ses parents.

« Nous avons acheté le château et récupéré les vignes tout autour qui étaient en très bon mauvais état. Il a fallu entrer en conformité avec l'appellation Côte du Rhône », explique Guillaume Reynaud, ancien élu et toujours actif au syndicat des [vignerons de Signargues](#). L'édifice datant de 1872 est incroyablement bien conservé, seule la toiture a été refaite, le parc en revanche a lui été entièrement repensé. Pour l'épauler dans sa besogne, son épouse Virginie Reynaud prend en charge le volet événementiel. A son actif, des soirées organisées tous les jeudis regroupant une centaine de convives autour de planches apéritives et dans une ambiance musicale.

Ecrit par le 13 juin 2026



Château de Bosc ©Linda Mansouri

L'invention des vins sans sulfites de garde

Le château de Bosc aurait pu être un domaine viticole bio comme les autres. Cependant, voici plus de treize ans que Guillaume Reynaud, a fait une découverte majeure : élaborer des vins sans sulfites qui se gardent et sans défaut. Depuis mille ans, l'homme n'a jamais su faire autrement que de rajouter des sulfites (souffre) dans le vin pour le conserver. Dans les années 1970, certains producteurs bios commencèrent à essayer de produire des vins sans cet additif. De nos jours on peut en trouver dans le commerce mais rarement. Le seul problème, mais de taille, est qu'ils ne se conservent que quelques mois, une année avec beaucoup de chance, dans tous les cas, de manière aléatoire.

Guillaume Reynaud s'installe en 2000 et met ses premières cuvées en bouteille en 2006. Aujourd'hui, 40 000 bouteilles sortent du domaine à l'année. « Avant nous faisons essentiellement du négoce, c'est en 2010 que nous nous sommes spécialisés dans les vins sans sulfites de garde. » Depuis, toute la gamme

Ecrit par le 13 juin 2026

est concernée. La raison ? Un travail pénible et difficile en cave pour Guillaume en raison d'une gêne respiratoire. « J'avais du mal à respirer, je ne pouvais pas continuer comme ça, il fallait trouver une solution ». La solution, elle mettra quatre années à pointer le bout de son nez, la littérature à l'époque sur le sujet étant très mince. Après trois ans d'expérimentations à haut risque (le vin pouvait tout simplement se transformer en vinaigre dans la cuve ou dans la bouteille), la recette secrète est trouvée. Guillaume tient à le préciser : « la méthode fonctionne très bien et n'est pas aléatoire, le vin reste de même qualité, indépendamment des années. »



Artémis 2019



Le Vélocipède 2019



Château de Bosc Rouge 2019

©Château de Bosc

Depuis 2010, son vin sans sulfites, cuvée Artémis, est mis dans le commerce sans problème de vieillissement particulier. D'autre part l'impact qualitatif est perceptible : « nous avons des vins mieux définis, plus ronds, plus gras, moins impactés par le SO₂... cela permet d'avoir des vins avec un meilleure amplitude, par contre, ces vins-là nécessitent une stratégie technique où il faut être méthodique et rigoureux... » Aujourd'hui le vigneron peut présenter une « verticale » ininterrompue (un échantillon de la même cuvée sur plusieurs millésimes successifs) de 10 années disponible uniquement pour les scientifiques ou les professionnels.

Tandem de choc

Guillaume a pour complice un œnologue de renom avec qui il forme un tandem efficace : Jean-Philippe Trollet. Celui-ci est une sommité dans le milieu du vin. Jean-Philippe Trollet fut en effet sacré « Meilleur œnologue du monde » (« Winemaker of the year ») en 2009 par le prestigieux International Wine Challenge. La complicité qui unit les deux hommes dans la recherche œnologique est réelle et fort

Ecrit par le 13 juin 2026

efficace. Le château de Bosc s'est fait un nom grâce à sa cuvée sans sulfites Artémis, mais pas que ! Grâce au savoir-faire du vigneron et à son terroir d'exception, le domaine propose une gamme plus traditionnelle composée de vins blanc, rosé et rouge.



©Château de Bosc

Le caveau est situé dans la salle principale du château de Bosc. Le visiteur peut y déguster gratuitement toute la gamme. Tous les vins peuvent être présentés et commentés soit par la personne de l'accueil qui en a toute la compétence, soit par le propriétaire s'il est présent



©Château de Bosc

Ecrit par le 13 juin 2026

Les Jardins du Bosc

Pour faire découvrir le château, ses activités et son vin unique, Virginie Reynaud mise sur l'événementiel. Les [Jardins de Bosc](#) proposent des soirées tous les jeudis de juillet, de 19h à 22h30. « J'ai lancé ces soirées en 2019, je me suis rendue compte que beaucoup de visiteurs connaissaient le château pour son musée et ses collections et pas forcément pour son bon vin. » Au menu ? Découverte des vins du domaine avec planches apéritives et dans une ambiance musicale. Le château de Bosc vous accueille aussi pour célébrer mariage, baptême, anniversaire, repas d'entreprise, ou tout autre événement propice aux rassemblements et festivités. C'est entre vignes et parc ombragé que les convives peuvent profiter du charme de ce beau domaine viticole et de sa tente de réception. Egalement au programme, des marchés de producteurs, ou les produits du terroir se conjuguent aux vins du domaine.

Ecrit par le 13 juin 2026



Photo : château de Bosc.

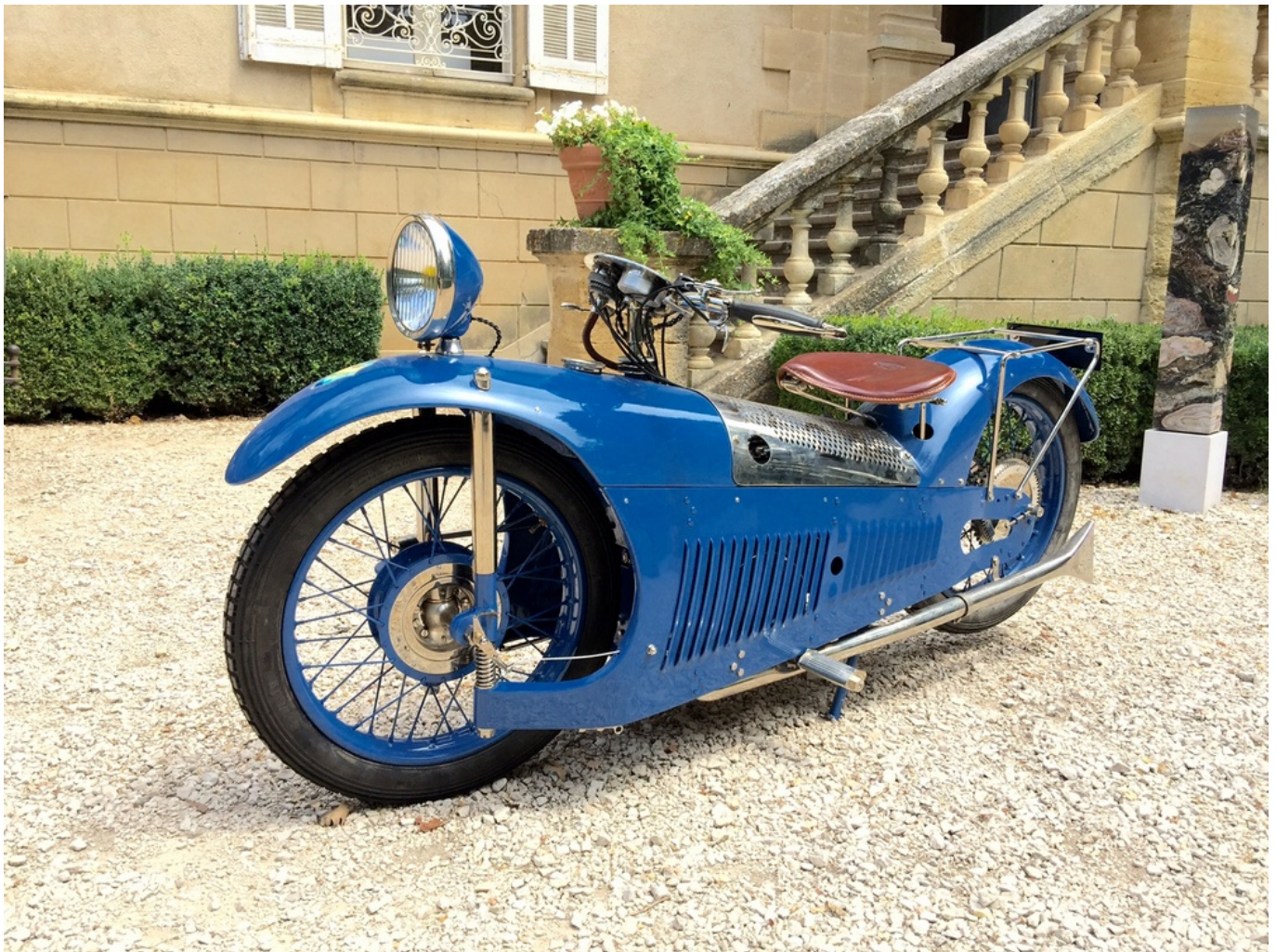
L'art et la moto

« Mon père était passionné par la technique et les deux roues. C'était un gros collectionneur mondial, la collection du musée est l'une des plus belle de France et d'Europe en terme d'évolution du cycle. » La

Ecrit par le 13 juin 2026

collection Claude Reynaud, parmi sa trentaine de motos exposées, présente bon nombre de machines dont des modèles semblables ont été montrés au Guggenheim Muséum : Majestic, 4 cylindres FN, 1000 Vincent, MV4, Harley Davidson, Honda Four, Indian etc... Ici, au château de Bosc, point d'alignements lassants de motos mais une sélection rigoureuse dont les seuls critères sont la beauté, mais aussi l'histoire et la rareté.

Présentées de manière chronologique, de 1900 à 1980, dans trois salles du château, les motos de Claude Reynaud retracent, à leur manière, l'évolution du deux-roues. Vous êtes ici dans la demeure d'un collectionneur privé, passionné, historien et expert qui a décidé d'ouvrir sa collection au public. L'homme a également écrit une ribambelle de bouquins sur l'histoire du village et dressé un arbre généalogique des domazannais distribué aux habitants.



©Château de Bosc

Ecrit par le 13 juin 2026

Musée du vélo

Certains vélos peuvent-ils être considérés comme des objets d'art ? Après la visite du château de Bosc, la réponse, comme pour les motos est : oui ! Au niveau art, il faut avoir vu la draisienne dite « de Charles X », la draisienne cheval, classée Monument Historique par le Ministère de la Culture en 2010 (le seul deux-roues classé en France). Il faut avoir vu également l'extraordinaire vélocipède ciselé d'Yves Montand ou même un grand bi Springfield, tout en élégance, pour se rendre compte combien les constructeurs, les artistes dirons nous, rivaliseront d'ingéniosité et d'inspiration pour produire de véritables chef-d'œuvres.



©Château de Bosc

Toucher de vrais avions de chasse

Personne n'a oublié les mythiques avions Mirage 5 et MiG 17 de Buck Danny, Tanguy et Laverdure et

Écrit par le 13 juin 2026

autres héros de la BD... Chacun sait ce que ces aéronefs ont apporté de rêve à plusieurs générations... Le château de Bosc peut vous permettre d'approcher ces fabuleux engins. Cette exposition se veut didactique grâce à des panneaux explicatifs mais aussi ludique puisque proposant un jeu aux enfants.



©Château de Bosc

Pour ponctuer ces quelques lignes, Virginie Reynaud trouve la formule. « Au château de Domazan, il y en a pour tous les goûts, pour ceux axés sur l'art, ceux sur le vélo ou la moto, les enfants et les amateurs de bons vins. » La messe est dite.

Informations pratiques : 651 chemin du Bosc - RN100, 30390 Domazan, tél. 04 66 57 65 11, site internet [cliquez ici](#). Tarifs comprenant toutes les activités : (vélos, motos, avions, ludothèque, jeu de piste) 9€ / adulte et 6.5€ / enfant de 3 à 13 ans.

A la découverte du domaine viticole expérimental de Piolenc



Comme chaque année, [la Chambre d'agriculture de Vaucluse](#) ouvre les portes de son vignoble expérimental situé à Piolenc. A l'occasion de ces portes ouvertes, les visiteurs pourront découvrir les différents essais menés sur la vigne à travers différents ateliers. De nouvelles expérimentations 2021 seront présentées comme des démonstrations de robot travaillant le sol ou bien encore de 'l'agrivoltaïsme dynamique'.

Cette matinée sera aussi le moment d'en apprendre davantage sur les différents essais pour accompagner les agriculteurs vers un mode de production alliant rentabilité, respect de l'environnement, adaptation au changement climatique, protection des cultures et préserve de la typicité des vins de la vallée du Rhône.

Écrit par le 13 juin 2026

Jeudi 29 juillet. 9h à 12h.

[Inscription ici avant le mardi 27 juillet.](#)

[Retrouvez ici le détail du programme.](#)

Rhonéa se refait une beauté



L'union de caves coopératives Rhonéa (400 artisans vignerons) fait évoluer son identité visuelle. Objectif ? Mieux symboliser le nouvel ensemble qu'elle représente et affirmer son ancrage territorial en Vallée du Rhône méridionale.

Depuis octobre 2019, [Rhonéa](#) représente l'union de 4 caves incontournables sur leur territoire : Beaumes-de-Venise, Rasteau, Vacqueyras et Visan. C'est pour représenter pleinement la réalité formée par les artisans vignerons sur 2.900ha de vignes que le logo évolue. Une identité visuelle commune pour une union cohérente. L'union commercialise 12M de bouteilles en France et à l'étranger.

Écrit par le 13 juin 2026

Une identité commune

« La création et le développement de Rhonéa s'inscrivent dans une dynamique forte de renforcement des valeurs et des forces de la coopération. En regroupant les moyens et les talents, en développant des marques valorisées adaptées aux marchés, Rhonéa assure ainsi la pérennité des exploitations, la juste rémunération des vignerons et la préservation des paysages, tout en étant mieux armée pour faire rayonner son offre de vins de la Vallée du Rhône en France et à l'export. »

Signification du logo

Les lettres 'Rhonéa', retravaillées dans un style plus classique et la mention « depuis 1925 » évoquent la longue histoire de ses caves, souvent pionnières dans le développement de leur appellation. La grille autour du R symbolise les métiers de la vigne et du vin. Le blason s'inspire des armoiries du Vaucluse et de la Provence, marquant l'ancrage territorial fort de Rhonéa. Cette identité visuelle sera peu à peu déclinée sur l'ensemble des supports de communication.

L.M.

Côtes du Rhône : une nouvelle campagne de com' avec de jeunes viticulteurs passionnés

Ecrit par le 13 juin 2026



« Du côté de ceux qui pensent que c'est la terre qui cultive l'homme » ou « Du côté de la biodiversité qui crée la diversité »... Ce sont les slogans des jeunes ambassadeurs choisis par Inter-Rhône pour personnaliser cette campagne de sensibilisation aux engagements des Appellations d'origine contrôlée (AOC) et des CDR Villages.

Le domaine 'Les Sibou'

Premier témoignage, celui de Loïc, du ['domaine les Sibou'](#) à Sablet. Il a 27 ans et représente la 6ème génération de la famille Alazard. Il a passé son Bac Pro viticulture-œnologie au lycée du Grès à Orange puis son BTS vigne/vin à Montpellier avant de voyager pendant 6 mois en Australie, à Hong Kong et de revenir sur la terre de son enfance en 2015. 27 hectares sont plantés principalement en Syrah, Grenache et Carignan sur les communes de Sablet, Vacqueyras et Séguret.

« Le gel du 8 avril a détruit 100% de certaines de mes parcelles, résultat, il n'y a que des feuilles sur les vignes, la récolte sera nulle ». Autre fléau : la coulure sur le grenache qui a abîmé les futures grappes... « Heureusement, le Carignan est bien reparti, la Clairette a été ébourgeonnée et prend un nouveau départ, quant aux Mourvèdre, à la Marsanne et au Cinsault, ils ont bien résisté ». [Loïc Alazard](#) s'est lancé dans le label HVE (Haute valeur environnementale) en 2019 et la conversion bio en 2020. « C'est une façon paysanne de travailler le paysage à l'ancienne avec des brise-haies végétaux, des arbres fruitiers, le moins d'intrants possible. Je suis un citoyen et j'adapte mon travail à l'environnement. » Loïc est en train de rénover un cabanon sur l'exploitation qui date de 1850 pour en faire un lieu de dégustation. « Ici, mes arrières grands-parents élevaient des poules et des lapins, ils faisaient leur foin et ils avaient deux chevaux, Bijou et Coquet, pour les aider à vendanger, je continue l'aventure vigneronne ».

Ecrit par le 13 juin 2026

Le château du Trignon à Gigondas

Autre ambassadrice des AOC Côtes du Rhône : [Florence Quiot](#), la fille du regretté et charismatique Jérôme Quiot, figure tutélaire des vigneron. A la tête de 80 hectares sur [Le château du Trignon](#) à Gigondas elle représente depuis 1748 la 13ème génération de vigneron. Une propriété face aux dentelles de Montmirail entre ruches, oliviers, platanes, lavandes, glycines, hortensias, rosiers, lauriers roses et belles de nuit émeraudes qui s'ajoute aux centaines d'hectares de Châteauneuf-du-Pape. « Mon histoire, c'est celle de la transmission du savoir-faire, de la préservation du patrimoine, de la défense du métier de vigneron, de l'amour de la vigne et de la beauté des paysages qu'elle induit ».

Pour tous les goûts et toutes les bourses

« Nous exportons 97% de nos vins (sur 1 million de bouteilles produites par an), au Canada, aux Etats-Unis, en Scandinavie, au Brésil, en Chine et aux Philippines. La crise sanitaire nous a compliqué la tâche avec une énorme difficulté à trouver de la main d'œuvre pour faire les vendanges à la main. Sans parler des 25% de taxes Trump et du Brexit. En plus, les restaurants et les caves du monde entier étaient fermés, les débouchés au plus bas ». A ceux qui dénoncent les prix des CDR, elle répond tranquillement : « Il y en a pour tous les goûts et toutes les bourses, à partir d'une vingtaine d'euros, de l'apéro léger aux gammes de rouges plus complexes, plus tanniques. Je vends du vin, pas ma terre, c'est mon patrimoine ». Florence Quiot n'a pas pris d'engagement environnemental trop poussé : « Nos domaines ne sont pas certifiés. La lourdeur de l'administration est difficile à gérer sur des superficies comme les nôtres. Cependant, en bonne intelligence nous appliquons l'ensemble des règles en matière d'environnement qui font évoluer nos pratiques, il serait absurde de ternir nos terroirs qui sont l'essence même de notre métier ».

Participe également à l'opération-séduction : Aurélie Tailleux du '[Domaine La Fille des Vignes](#)' à Piégon dans la Drôme, une ingénieure en agro-alimentaire, longtemps chef de produits chez Nestlé, revenue en Provence en 2018 pour prendre la succession de son père qui lui a transmis la passion de la viticulture. Enfin, dernier témoignage, celui de Henri-Claude Amadiou, directeur commercial du [domaine éponyme](#) créé dans sa famille en 1929 à Gigondas et Cairanne. 7 hectares en culture bio depuis 2020 qui insiste : « Derrière les vins, il y a l'humain ».

Contacts : cotesdurhone.com ; domainelessibu@outlook.fr ; famillequiot.com ; domainelafilledesvignes@gmail.com ; contact@domainedesamadiou.com