

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, <u>Rhonéa</u> 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.

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 vrille 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

« 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 Sibu'

Premier témoignage, celui de Loïc , du 'domaine les Sibu' 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 ».

Le château du Trignon à Gigondas

Autre ambassadrice des AOC Côtes du Rhône : <u>Florence Quiot</u>, la fille du regretté et charismatique Jérôme Quiot, figure tutélaire des vignerons. A la tête de 80 hectares sur <u>Le château du Trignon</u> à Gigondas elle représente depuis 1748 la 13ème génération de vignerons. 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 <u>'Domaine La Fille des Vignes'</u> 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 Amadieu, directeur commercial du <u>domaine éponyme</u> 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: cotes durhone.com; domaineles sibu@outlook.fr; famille quiot.com; domainela fille des vignes @gmail.com; contact @domaine des amadieu.com

Xavier Rolet, le Chêne Bleu : déconstruire sa pensée pour construire son avenir



Ecrit par le 1 décembre 2025



De l'ébullition des marchés financiers à la quiétude du chai, du cours de l'action aux courbes de la bouteille, Nicole et Xavier Rolet ont réussi un pari fou. Ou l'art de bâtir un domaine unique, imposant son élixir de vie sur les tables du monde entier.

« Si je m'éloigne du sujet, n'hésitez pas à m'interrompre », nous glisse Xavier Rolet. Jean et chemise, c'est en toute décontraction que l'ex-directeur de la bourse de Londres nous ouvre les portes de son domaine niché au Crestet. Des sujets ? Le financier passionné qui brilla autrefois chez Goldman Sachs et Lehman Brothers en a pléthore. De passage dans son domaine avant de s'envoler pour les Etats-Unis, Xavier Rolet s'est replongé pour nous dans son histoire, sa carrière prolifique, mais aussi sa vision de la compétitivité française face aux requins du marché.

Sa posture de leader laisse une empreinte indélébile. Arrive la traditionnelle séance photo, il dirige, oriente la prise de vue. Mais il se résout très vite à adopter votre œil de photographe et vous laisse prendre la main. Ce qui vous marque ? Un verbe empreint de spiritualité et d'énergie positive. Le ponte



Ecrit par le 1 décembre 2025

navigue entre les croyances ancrées du Moyen Âge, le taureau Vintur, Dieu du mal qui récolte les sacrifices humains (à l'origine du Mont Ventoux), la déesse Vaison et toute la symbolique de fertilité autour de la nature. Installé confortablement, son regard au loin se laisse transporter, animé d'une sagesse réconfortante. L'aura émanant de l'ancienne bastide du XVIII^e est mystique.



Le crépuscule des Dieux. @La Verrière

L'entrevue se déroule dans ce cadre exceptionnel, au cœur des dentelles de Montmirail avec le Mont Ventoux qui se dresse en fond, majestueux. Le Chêne Bleu et son héritage médiéval vous envoûtent instantanément. Sans même « une truelle et un marteau » sur les lieux à leur arrivée, le couple engage un travail de « stakhanoviste » pour bâtir le domaine de <u>La Verrière</u> et la renommée internationale des vins <u>Le Chêne Bleu</u>.

« Nous avons tout mené de front, la vigne, le chai, le bâti, le commerce, l'identité, la réputation, l'œnotourisme, en partant de zéro », se remémore le chef d'entreprise aux multiples casquettes. Remontez la route sinueuse en passant par le charmant village de Crestet jusqu'au sommet de Saint-Amand, vous trouverez La Verrière perchée comme un nid d'aigle, dans un col de montagne privé, surplombant la vallée de Vaison-la-Romaine.

Il était une fois...

Tout part d'un désir, une lubie, acheter deux propriétés : une dans l'ouest américain, l'autre dans le sud de la France. « Je ne trouvais pas ce que je voulais, une propriété avec un vrai potentiel d'agriculture régénérative », nous confie-t-il. En passant un jour devant une petite agence immobilière nichée dans les rues de Vaison, un polaroid lui fait de l'œil. Noir et blanc, grossièrement scotché, sans le moindre détail.



Une annonce qui pourtant l'interpelle et aura raison de lui. « Je suis allé voir le vieux monsieur qui a immédiatement accepté mon offre. C'est à ce moment là que je me suis dit : « what have I done ? » (en français: « qu'est-ce que j'ai fait ? ») », se remémore le magnat.



Des vignes à perte de vue et le géant chauve, le Paradis n'est jamais loin. @La Verrière

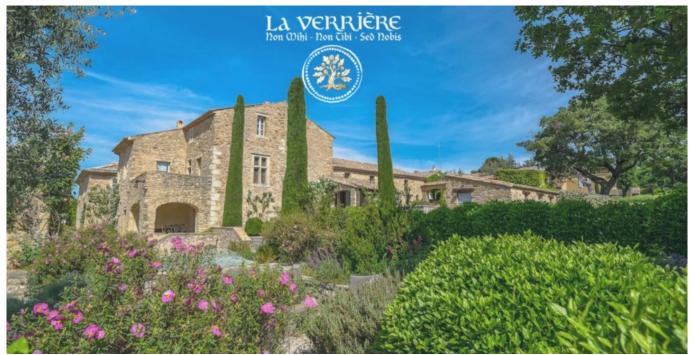
Le couple « prête serment » de transformer le vignoble, il approfondit ses connaissances du vin à travers des cours et des dégustations. « Heureusement que nous aimons tous les deux étudier, car dans ce domaine, le besoin de connaissances est sans fin », souligne Xavier Rolet. Il leur faudra 10 ans pour étudier la configuration géologique et reprendre la vigne en désuétude depuis 40 ans. Le domaine fut d'abord désigné par le doux nom de 'la regardette'. Les habitants pouvaient en effet voir passer les piétons au loin et entendre l'écho de leur conversation porté par le vent. Il deviendra par la suite La Verrière, ancien cloître transformé à l'époque par un maître-verrier : Aliot de Montvin, nom qui sera repris pour l'une des cuvées.

De la finance à la vigne

Petit fils d'agriculteur, Xavier Rolet naît en 1959 à Aix-les-Bains. « Comme tous les français, vous grattez les semelles et vous avez le sabot », ironise-t-il. Fils de militaires, il vit ses premières années en Algérie avant de passer sa jeunesse à Sarcelle. Après une maitrise à l'université Columbia à New York, il s'illustrera dans les plus grandes banques internationales. Il prendra par la suite les commandes du London Stock Exchange à qui il donnera ses lettres de noblesse. Il est à ce jour président de PhosAgro, géant russe d'engrais naturels et Directeur général du fonds d'investissement CQS. Entre affaires, philanthropie et conseil, l'homme est constamment investi de projets.



« Ma vie professionnelle a toujours été dans l'arène financière internationale aux États-Unis et au Royaume-Uni. Cependant, je suis français de naissance et la plus belle partie de ma jeunesse s'est passée à la campagne, c'est ce qui m'a tant attiré à La Verrière. J'aime cette terre et sa constance apaisante, un parfait antidote aux frissons et au stress des marchés financiers », explique Xavier Rolet.



L'authenticité des lieux n'a d'égal que la modernité de ses équipements. @La Verrière

Le poids administratif et fiscal en France est « sans égal »

Très vite, les mots lui brûlent les lèvres, l'entrepreneur aborde les faiblesses structurelles de notre république : « Les PME françaises ont une pression fiscale totale 4 fois supérieure aux entreprises britanniques. Ce dont elles ont besoin ? Une réduction de la fiscalité confiscatoire. J'ai discuté avec monsieur le Président, c'est un homme très intelligent, plus que ces prédécesseurs, il connait très bien ces enjeux. Les PME en France souffrent d'un fardeau administratif et fiscal sans égal. »

La solution au chômage ? Ni les subventions publiques, ni la dette bancaire, il faut de ses dires « une simplification massive de la fiscalité ». Les récentes réformes n'ont selon lui aucun effet. « Il faut diversifier de manière agressive le financement des PME pour réduire la part des crédits bancaires. Même s'il est utile pour les grandes entreprises, le prêt bancaire n'est pas la bonne manière de développer des PME. Le financement par la dette ne permet pas de planifier à moyen et long terme », juge le financier.



« Faciliter l'accès des PME aux fonds propres »

« Depuis que j'ai 15 ans, j'entends dire que la France est en crise, j'en ai 61 aujourd'hui, quelque chose ne va pas », pointe-t-il. Et de louer toutefois l'exceptionnelle capacité d'innovation en France : « Nous avons de bonnes universités et des centres de recherche qui produisent de la science au niveau mondial. Mais une économie financée par la dette bancaire comme la France est une économie qui ne peut pas innover. »

Xavier Rolet, homme de science et fidèle aux statistiques étaye ses théories : « Les ¾ des actifs financiers mondiaux sont américains ou chinois. Les américains absorbent 40% des exportations viticoles mondiales. Seulement 3 importateurs nationaux américains contrôlent 80% des importations. Avec 75 000 exploitations viticoles en France, il est aisé de comprendre que les entreprises françaises sont en compétition féroce lors des négociations. » Le constat est formel, il manque des fonds propres pour passer à une taille mondiale et convertir les innovations technologiques. Objectif ? Voir fleurir sur le sol français des Tesla, Google, Space X et autres mastodontes.

« Très souvent, il s'agit d'entreprises familiales endettées, qui ont besoin d'une injection de fonds propres », juge Xavier Rolet pour qui tout est question « d'equity ». Entendez par là, permettre aux entreprises d'accéder à l'actionnariat et construire un business plan à l'aide d'investisseurs sur marchés boursiers ou privés. « Il faut une recalibration du traitement fiscal des fonds propres par rapport à la dette bancaire et une adaptation de la règlementation des marchés financiers pour faciliter l'accès à ces fonds propres », préconise-t-il. Le désespoir est toutefois palpable dans le discours : « La vraie question à se poser, doit-on poursuivre avec cette fiscalité punitive ? Il est malheureusement trop tard pour réformer le système administratif et fiscal. »

Une croissance à 1,5%

« La fiscalité n'est pas un sujet populaire en France. Je ne pense pas que les énarques de Bercy changent d'avis un jour, la situation actuelle leur permet de contrôler la distribution des capitaux dans les entreprises. La France n'est pas une économie de secteur privé mais une économie purement étatique. Ce n'est pas une critique sur la légitimité du système, mais cela engendre directement des conséquences », tranche Xavier Rolet. Résultats ? Une croissance à 1,5% par an, contre 4% chez les américains par exemple et un chômage structurel. Pour le chef d'entreprise, il y a un « mismatch » (en français: un décalage). Et d'ajouter : « c'est un échec lamentable. »

Il fait alors référence au « motto » (en français: devise) de la république française : « On oublie souvent le terme liberté. Il faut libéraliser les marchés des capitaux, accepter que l'Etat n'en contrôle pas la distribution. Aux Etats-Unis, 82% du financement des entreprises provient des capitaux, c'est l'inverse, 18%. » Ce qui explique selon lui pourquoi l'Europe enregistre des taux de croissance aussi faibles, avec un impact profond pour le développement des PME.



Ecrit par le 1 décembre 2025



@Xavier Rolet

Comment rendre la viticulture française compétitive ?

Plusieurs variables sont indispensables pour permettre à la viticulture française de s'épanouir sur le marché international : l'accès à l'actionnariat, au capital permanent et à l'éducation. « Il faut enseigner de quelles manières utiliser l'accès à ces fonds pour développer un business plan sur vingt ans. Il est nécessaire de se débarrasser de cette addiction à la dette bancaire qui est incompatible avec une stratégie à long terme, développe Xavier Rolet. L'industrie du vin est trop fragmentée, les entreprises ne sont pas en mesure de négocier des contrats face à 100 000 domaines qui font concurrence. » La souveraineté alimentaire est devenue un enjeu stratégique pendant le confinement. Selon l'entrepreneur, l'autosuffisance apparaît comme un mythe pour nourrir l'ensemble de la population. Pour assurer sa souveraineté agricole, la France doit en réalité continuer d'ouvrir son agriculture aux marchés extérieurs.

« Si j'étais viticulteur et que j'avais des enfants, je les enverrais en école de commerce pour connaître les marchés de capitaux. C'est le futur de l'industrie, si nous restons dans cette situation, nous allons nous retrouver avec des exploitations qui disparaissent parce que les enfants ne voudront plus reprendre le flambeau », nous confie le financier. Questionné sur le département, il répond : « j'aimerais que le Vaucluse, qui bénéficie d'un vrai projet et d'un patrimoine naturel se modernise dans sa structure de capital pour se porter sur le marché mondial. La Chine et les Etats-Unis détiennent la moitié du GDP mondial (Gross domestic product). L'Europe est passée de 40% du GDP à 21% aujourd'hui, pendant que



les autres continuent de croitre. Cela fait 40 ans que l'on maintient l'économie au taux d'inflation. »

La Chine, concurrent redoutable

La connaissance des vins par les chinois est incroyable. Avec cet essor quantitatif et qualitatif du vin chinois et une présence accrue des investisseurs, faut-il voir en la Chine une menace pour le vin français ? « Ils ont planté 600.000 hectares. La réelle question n'est pas de savoir ce que va faire l'Europe mais ce que prépare la Chine..., s'interroge-t-il. Va-t-elle privatiser ses marchés de capitaux pour imiter le modèle des marchés américains ? Si la chine opte pour une libéralisation, notamment via l'accès au capital permanent et aux fonds propres, le pays deviendra alors redoutable. Je le regrette mais l'Europe va toujours dans le mauvais sens, malgré les récentes réformes de la fiscalité du capital, cela me brise le cœur. J'espère me tromper mais je pense que la messe a été dite. »

Le cheval de bataille semble être tout trouvé : le terroir. « Les viticulteurs en Vaucluse auraient un avantage à accentuer le caractère naturel du territoire pour se positionner sur le marché du vin de qualité, sans produits chimiques. Nous sommes très positifs au sujet des efforts déployés par l'appellation Côte du Ventoux pour se faire connaître sur le marché étranger et faire rayonner la viticulture de la région », reconnaît-il. Le financier est catégorique, depuis de nombreuses années, ce sont les petites entreprises qui créent des emplois nouveaux, pas les grandes. Il faut faire revenir l'industrialisation en France, je veux bien, mais il faut un environnement concurrentiel adéquat. Les énarques gèrent la France depuis 40 ans, mais ils ne sont pas proches des réalités du terrain, du monde des affaires, du marché et de la concurrence ».

Vous avez dit agriculture régénérative ?

10 ans, c'est le temps qu'il a fallu pour retrouver une diversité naturelle à La Verrière. 1200 espèces papillons sont recensées par le syndicat du Parc du Ventoux. Les oiseaux, les aigles, les faucons pèlerins et les sangliers sont revenus. Des loups ont même été aperçus dans la région, absents depuis plus de 100 ans. Au Chêne Bleu, aucun produit chimique, encore moins de labour. « Bien que ce soit une technique ancestrale, le labour est un important contributeur à la désertification du sol », souligne Xavier Rolet.

Une agriculture régénérative est très importante. Il s'agit alors de faire jouer au sol son rôle de capture de carbones plutôt que d'émetteur. « Nous avons observé la capacité du sol à renaître et les bactéries aérobiques et anaérobiques a revenir. L'injection régulière des produits chimiques détruit les sols qui n'ont plus aucune capacité d'absorption par la suite », explique-t-il.



Ecrit par le 1 décembre 2025



Le Chêne Bleu se dresse, ses courbes au loin nous envoûtent. @La Verrière

« Nous sommes dans un environnement ou les appellations pourraient faire un vrai travail d'agriculture régénérative. A terme, l'Union Européenne imposera à la viticulture d'inscrire sur l'étiquette la liste des produits chimiques. Il existe une demande très importante pour ce produit. Mais il ne convient pas de créer uniquement un label plus ou moins écologique qui cache une réalité différente », prévient Xavier Rolet. Dans le vignoble, pas de pesticides chimiques, d'engrais de synthèse, ou d'herbicides. Au lieu de cela, l'équipe compte sur son propre travail pour renforcer la biodiversité, améliorer la résilience des vignes, soutenir le microbiome et le programme SustainaBEElity. Tous les labours ont été arrêtés pour permettre à la vie organique de se reconstituer dans le sol.

77% des 135 hectares du domaine sont réservés au développement de la biodiversité. Il s'agit principalement de faune et de flore forestières, mais aussi de friches, de prairies, d'oliviers, de lavande et de pâturages, le tout cultivé selon des méthodes biologiques. Cette terre crée également une barrière naturelle à la pollution autour des 30 hectares de vignoble. Le domaine a reçu le niveau 3 (niveau le plus élevé) de la certification « HVE » (Hautes valeurs environnementales, le référentiel de Viticulture Durable le plus reconnu en France), ainsi que « BEE Friendly » puisque les pratiques assurent un habitat sûr pour les abeilles.



Ecrit par le 1 décembre 2025



Entre modernité, fonctionnalité et qualité. @La Verrière

Qu'est-ce qui rend l'emplacement si particulier ?

Les vins Le Chêne Bleu commencent par l'exceptionnel avantage de l'isolement. « Nous sommes capables de capter et d'exprimer le caractère individuel du terroir, le sol, le microclimat, la végétation, l'altitude, qui rendent nos vins uniques. Étant si loin au sud, nous avons plus de 300 jours de soleil dans l'année. Le fruit mûrit délicieusement et ne souffre pas de pourriture. » Les vignes bénéficient d'une exposition régulière au Mistral et à d'autres vents qui aident à la concentration des saveurs, mais notre topographie vallonnée nous épargne toute la force du souffle et des mini-tornades locales. « La structure distinctive de notre sol avec sa teneur en basalte donne une signature à tous les vins Le Chêne Bleu, quel que soit le cépage ou la vinification. Tous les connaisseurs s'accordent à dire qu'il s'agit d'un site exceptionnel pour la culture de la vigne », juge Xavier Rolet.

Meilleur rosé mondial

Ici, les fruits sont cueillis entièrement à la main, en plaçant soigneusement les grappes dans des caisses peu profondes pour que les baies restent entières et gardent leur jus mûr. Le vignoble de 30 hectares est



Ecrit par le 1 décembre 2025

planté principalement de grenache mature (25 ans+) et de syrah (40 ans+). « Nous avons séparé le vignoble en mini-parcelles pour capter l'identité de chaque secteur du terroir. La base Grenache/Syrah de nos rouges et rosés est caractéristique de notre région. Les vignes mâtures donnent des fruits riches et délicieux, mais nous avons également planté de petites quantités d'autres cépages locaux pour «assaisonner» nos mélanges avec notre propre touche. Nos blancs sont exceptionnellement bons pour la région en raison de l'altitude qui permet une maturation lente et un contrôle de la chaleur », explique Xavier Rolet.



Les 'super premium' sont proposées à 150 dollars. @La Verrière

Au cours de la dernière décennie, de petites quantités d'autres cépages traditionnels du Rhône ont été ajoutés, tels que la Roussanne, la Marsanne, le Viognier, la Clairette (blancs) et plantons du Mourvèdre (rouge) pour compléter la base classique du Rhône. Le domaine produit actuellement deux rouges phares (Abélard et Héloïse) et plusieurs cuvées spéciales, deux blancs (Aliot et Viognier), un rosé maison et un



ensemble de vins en édition limitée pour la prestigieuse maison Pont Des Arts Wine. Le rosé a d'ailleurs décroché le prix du Concours international de Londres. Meilleur rosé mondial, s'il vous plaît!

Caraïbes, Russie ou Chine

Le travail de titan lié a l'export ? C'est Nicole Rolet qui l'a mené de front : « Elle a commencé cet effort il y a 12 ans, et a su développer un réseau international. » Les vins sont exportés aux Etats-Unis (40 Etats), Europe, Chine, Japon, Singapour, Japon, Bali, Australie, Nouvelle Zélande, Royaume-Unis. « La distribution est l'aspect le plus complexe de la viticulture. »

« Nous voulions créer un produit haut de gamme avec pour seule stratégie l'export. Pour certains, c'était un objectif trop ambitieux, voir irréaliste, cela dit, nous sommes en passe de réussir », se réjouit Xavier Rolet. Aujourd'hui, 70% des vins sont dédiés à l'export, 30% pour le marché national. « Le premier succès a été rencontré en Angleterre, nous venons tout juste de signer un marché pour Les Caraïbes et la Russie. L'Inde n'est pas un marché viable car les droits de douane sont rédhibitoires. Nous exportons aux Maldives, à Dubaï, à destination des sommeliers, hôtels et restaurants », liste-t-il.

Une identité qui puise dans le terroir

Le terroir se situe au carrefour de quatre appellations, à la limite nord-est de Gigondas (Côtes du Ventoux, Côtes du Rhône, Séguret). Pourtant, de par sa haute altitude et sa géologie unique, il est atypique des domaines de plaine du Rhône méridional. « Si nous apprécions les nombreux mérites de l'appellation française, nous aimons aussi avoir la liberté de faire des vins qui nous semblent le mieux refléter le terroir, juge Xavier Rolet. La visibilité de toutes ses appellations était devenue très complexe à nos yeux. Nous respectons évidemment beaucoup ces appellations, nous sommes heureux d'assister à une réelle modernisation. Je suis impressionné par le travail de grandes appellations comme Châteauneuf-du-Pape. Il est possible de marier le succès économique avec la régénération des sols en utilisant les atouts du Vaucluse. »



Ecrit par le 1 décembre 2025



Le Chêne Bleu, toute une légende. @La Verrière

« Nicole et moi sommes très atypiques, pour nous, l'innovation est absolument essentielle. Nicole travaille comme une folle, presque 7j/7, elle dort parfois seulement 3 ou 4h. Nous y arrivons à la force du poignet. Je suis admiratif de mon épouse », reconnait le financier. Nicole Rolet, l'élégance qui se conjugue à la passion. Une femme visionnaire et déterminée dont le travail sur le packaging des vins rouges décroche aisément le premier prix de l'Institut mondial du packaging. Il faut dire que l'étiquette est digne d'une œuvre d'art, une épopée. Nos yeux se perdent dans les 1001 détails fascinants des gravures à l'ancienne et de leur signification. Très vite, les personnages nous mettent dans la confidence, nous content une histoire. « Elle y a travaillé durant 7 ans, je suis en admiration totale devant elle », les yeux pétillants de l'homme en disent long.

D'avril à novembre, La Verrière fonctionne comme une maison de campagne éco-luxe dédiée à des vacances, des expériences et des dépaysements uniques. Entièrement équipé, il peut être loué dans son intégralité ou en formule 'bed and breakfast'. Les clients peuvent également participer à des retraites professionnelles exclusives ; ateliers créatifs, académiques et culturels ; le cyclisme et les vacances d'intérêt spécial, ainsi que les célébrations, les mariages et les événements familiaux. Les clients peuvent mélanger l'isolement idyllique de La Verrière avec les activités sur place et l'activité animée des voisins



Gigondas, Avignon, Châteauneuf-du-Pape, Orange, Aix-en-Provence et Marseille. Objectif : faire de votre halte une expérience hors du temps. Pari tenu ?

2820 chemin de la Verrière, 84110 Crestet, contact@chenebleu.com. Site internet : https://www.chenebleu.com/



Ecoutez les murs, ils vous content une histoire. @La Verrière

La Caisse d'Epargne lance sa filière 'Agri-Viti' à Avignon



Ecrit par le 1 décembre 2025



Porté par la volonté de « préparer au mieux la relance et de répondre aux nouvelles attentes de ses clients », la Caisse d'Epargne CEPAC (Caisse d'épargne Provence Alpes Corse) a engagé en 2020 une vingtaine d'opérations pour financer 700M€ de projets de transition énergétique, restant l'un des acteurs les plus actifs en France – et le premier financeur du groupe BPCE- en la matière.

Joël Chassard, président du directoire, a confirmé ce tournant vers de nouveaux secteurs en annonçant le lancement d'une filière 'Agri-Viti', pourtant largement acquise au Crédit Agricole.

« Nous étions déjà présents depuis longtemps et nous voulions aller plus loin et plus fort dans ce domaine où nous avons quelques belles signatures », notamment pour de la gestion de patrimoine.

Accompagner les exploitations

Une nouvelle agence spécialisée dans ce domaine d'activité a donc ouvert ses portes à Avignon en février dernier, dirigée par Xavier Lefèvre pour couvrir le territoire Provence-Alpes-Côte d'Azur et Corse. Son rôle sera d'accompagner les exploitations qui sont de plus en plus nombreuses à repenser leur activité pour revenir à la biodiversité, et pour cause :

- La politique européenne agricole et son 'Green Deal' prévoit de subordonner les aides européennes aux normes environnementales. Un système dans lequel l'agriculteur est rémunéré en fonction de la qualité



de sa production mais aussi pour les services environnementaux qu'il rend à la collectivité.

- Cette transition 'agro écologique', agricole et viticole, concernera un nombre croissant d'exploitations, selon Catherine Reljic, directrice du développement du groupe CEPAC. « Aujourd'hui la transformation de l'outil de production est telle que la moitié des viticulteurs ont soit un label bio, soit se sont inscrits dans une démarche pour l'obtenir, ou bien utilisent les techniques de l'agriculture raisonnée. Dans les dix ans, ils seront d'après nos études, deux sur trois ».

Retour à des vins plus naturels

C'est une question de génération. Beaucoup se convertissent non seulement à une viticulture dite 'biologique', mais encore 'biodynamique' avec un objectif de diminution drastique de l'utilisation de soufre ou de cuivre. Voici maintenant l'agro foresterie, clé du retour au goût et à des vins plus naturels, grâce à la plantation d'arbres dans la vigne qui lui procure ombre et apports de la biodiversité. « Les questions de l'irrigation, du réchauffement climatique et du degré d'alcool des prochaines récoltes préoccupent presque tous les viticulteurs. Nous proposons des lignes de crédit pour permettre un développement de l'activité avec des différés de paiement de 3 ans ou plus pour des projets de plantation, d'acquisition de terres ou de domaines pour tous ceux qui veulent s'inscrire dans une démarche de transition écologique », résume Xavier Lefèvre. La banque suivra la croissance de la demande en se fixant un objectif de part de marché « significatif (5%) d'ici 3 ou 4 ans ». L'agence compte quatre collaborateurs.

Comment se porte l'activité ?

Relevons quelques faits marquants de cet exercice passé :

- la « laborieuse fusion » du grand ensemble bancaire coopératif en Outre-Mer dont rêvait la Caisse d'Epargne CEPAC en 2015 pour se développer, est en passe de se réaliser. Le groupe a cessé l'hémorragie de parts de marché en 2020. C'est une bonne nouvelle car un tiers de son activité passe par l'Outre-Mer (Antilles, Guyane, Réunion, Mayotte).
- Le PNB, soit le chiffre d'affaires de la banque se situe à 725M€, en recul de 5% par rapport à la seule année dernière mais le résultat net dépasse les 100M€, réduit un bon tiers, supportant le coût du risque (150M€).
- La banque confirme sa solidité avec 3,3 milliards d'euros de fonds propres, soit une hausse de 5% par rapport à 2019.
- Les nouveaux crédits (6,6 milliards) sont en hausse de 30%, mais il faut y inclure la distribution de PGE (1 milliard).
- La nouvelle année qui démarre avec un nouveau logo, annonce un rebond de la CEPAC. Au premier trimestre, une hausse de plus de 5% du PNB, un résultat net qui double, un recul de 40% du coût du risque place l'Ecureuil provençal et ultra-marin sur une bonne pente. Il était déjà au premier rang national du groupe pour la satisfaction client sur le marché des particuliers en 2020.



A la découverte des 'Vignerons engagés' de Tavel et Lirac



Le 12 juin à Tavel, de 10h à 21h, la Cave des vignerons de Tavel et Lirac mettra à l'honneur son label 'Vignerons engagés', haute certification environnementale et sociétale.

A cette occasion, les vignerons feront découvrir et redécouvrir leurs chais, leur vignoble et leurs productions. Diverses animations seront proposées : balade pédestre dans les sentiers de Tavel accompagnée par un vignerons (départs à 10h30, 14h et 17h); initiation à la trottinette électrique; dégustation des nouveaux millésimes; stands de produits locaux et animations musicales. La journée sera également l'occasion de présenter le festival Villeneuve en scène qui se tiendra du 9 au 21 juillet 2021. Les plus gourmands pourront se restaurer sur place grâce au 'food truck'. La cave communiquera



également sur ses engagements en matière de développement diable.

Créée en 2010, l'association <u>Vignerons en développement Durable</u> réunit des vignerons investis dans une démarche de responsabilité sociétale, de la vigne au verre. Promesse de produits éthiques et de qualité, respectueux des hommes et de l'environnement, son label Vignerons engagés est le premier label RSE et durable dédié au monde du vin en France. Les vins de Tavel et de Lirac, distingués du label, étaient dégustés à la table de Philippe le Bel et Louis XIV ainsi qu'à la Cour des Papes dès 1358. La notoriété de Tavel s'est construite avec l'aide d'autres personnalités illustres, les papes Clément V, Benoit XIII, puis plus tard Ronsard, Louis XIV, Balzac et Mistral.

Informations pratiques : les Vignerons de Tavel et Lirac, route de la Commanderie, 30126 Tavel. 04 66 50 03 57 ; contact@cave-tavel-lirac.fr

L.M.

Estivales du Rhône : déguster les vins sous le soleil couchant au rocher des Doms



Ecrit par le 1 décembre 2025



Vous faites quoi jeudi soir ? Les <u>Estivales du Rhône</u> ouvrent la saison des festivités et des retrouvailles avec cette 4ème édition au Clos de la vigne du Palais des Papes, situé au Rocher des Doms, elle offre une vue exceptionnelle sur le pont d'Avignon et le Rhône au soleil couchant.

Les jeudis 10, 17, 24 juin et 1er juillet, les Compagnons des Côtes du Rhône vous donnent rendez-vous pour un moment de détente et de partage au cœur de la vigne, symbole d'Avignon capitale des Côtes du Rhône. De 18h à 21h, 8 vignerons seront présents chaque soir pour vous faire découvrir leur passion et leur savoir-faire autour d'une dégustation. Dans ce cadre privilégié, vous pourrez venir profiter d'un moment unique dans une ambiance festive et conviviale, au rythme de la musique. Et si vous avez eu un coup de cœur, vous pourrez au moment du départ, acheter votre vin auprès des vignerons sur place.

Les Compagnons des Côtes du Rhône, engagés dans la valorisation d'Avignon Capitale des Côtes du Rhône, ont plus que jamais à cœur de soutenir les vignerons des Côtes du Rhône pour la reprise. Pour accompagner vos dégustations, les Compagnons des Côtes du Rhône vous proposent des petites boîtes d'apéritifs. Il n'y a plus qu'une chose à faire, s'inscrire sur la billetterie en ligne. Lien vers la billetterie : https://bit.ly/3eCtPnU



Seule vigne en AOC intra-muros de France, classée au Patrimoine Mondial de l'Unesco, le Clos de la vigne du Palais des papes surplombe merveilleusement la Cité historique et le Rhône depuis le haut du Rocher des Doms. Propriété de la ville d'Avignon, la vigne est sublimée par les Compagnons des Côtes du Rhône depuis la plantation des premières souches en 1997. Grâce aux soutiens de nombreux partenaires, ils assurent l'entretien et la préservation de cette parcelle tout au long de l'année, en partenariat avec le Lycée professionnel viticole d'Orange. Soucieux de tisser des liens étroits entre les parties septentrionales et méridionales des Côtes du Rhône, les Compagnons des Côtes du Rhône ont planté environ 540 souches de cépages provenant aussi bien du nord que du sud de la vallée.

L.M.

Rhonéa sélectionnée par Bpi France pour intégrer le programme 'Accélérateur agroalimentaire'



Ecrit par le 1 décembre 2025



Rhonéa, Union des coopératives de Beaumes-de-Venise, Rasteau, Vacqueyras & Visan, a été sélectionnée par BPI France et le Ministère de l'Agriculture pour intégrer le programme 'Accélérateur Agroalimentaire' pour une durée de 24 mois. Objectif ? Accompagner les entreprises dans leurs enjeux de développement, de modernisation et d'innovation.

Vocations du programme

Voici un accompagnement sur-mesure qui permettra d'accélérer le développement de <u>Rhonéa</u> et renforcer sa compétitivité. Après avoir candidaté fin 2020, l'union coopérative a été sélectionnée avec 22 autres entreprises françaises pour son potentiel de transformation et ses ambitions de développement. Le programme 'Accélérateur agroalimentaire' a pour objectif d'accroître la compétitivité des entreprises de la filière et de les accompagner face aux défis de demain. Les objectifs de ce programme sont multiples : réaliser un diagnostic 360° de l'entreprise, identifier les axes de croissance et d'amélioration, apporter un soutien personnalisé dans la mise en place du plan d'actions...

« Nous avons plus particulièrement sollicité l'accompagnement de Bpi France sur deux projets, détaille <u>Pascal Duconget</u>, Directeur général. Il s'agit de l'excellence opérationnelle, c'est-à-dire notre capacité à



disposer d'une 'Supply chain' permettant de répondre à nos évolutions internes et aux besoins de nos clients, et la transformation digitale au sens large, incluant l'ensemble des systèmes d'information de l'entreprise. »

Rhonéa, une coopération 'nouvelle génération'

Engagée et éthique, Rhonéa ne cesse de relever de nouveaux défis. Elle représente désormais 400 artisans vignerons sur le territoire du Vaucluse et est implantée sur 2.900ha de vignes, dont 2.100 en Crus et Côtes du Rhône Villages. « Avec l'arrivée récente des caves de Visan et Rasteau dans l'Union, nous prenons une nouvelle dimension » explique Pascal Duconget. « Avoir été sélectionné par BPI France pour bénéficier de ce programme sur-mesure est une belle reconnaissance de notre dynamisme. Nous voulons désormais concrétiser nos projets de développement pour en faire des réussites durables, autant auprès de nos artisans-vignerons que de nos clients. »

(Vidéo) Des chercheurs avignonnais protègent les vignes des champignons



Ecrit par le 1 décembre 2025



Des chercheurs de l'Université d'Avignon sont à l'origine d'un dispositif unique protégeant les plantes (vignes et fraises) en les exposant à un rayonnement. <u>UV Boosting</u> conçoit des équipements de stimulation de défense naturelle des plantes par flashs UV, permettant de réduire les besoins en fongicides.

« Il n'existe aucune technologie comparable sur le marché »

Lauréate du concours d'innovation 'i-nov' du programme d'investissements d'avenir opéré par l'<u>Ademe</u>, la start-up a ainsi bénéficié d'un soutien financier. « Ce projet se distinguait des autres parce qu'il n'apporte aucun intrant et agit en préventif. Il n'existe aucune technologie comparable sur le marché. Ses effets ont été reconnus dans le cadre des certificats d'économie de produits phytopharmaceutiques », explique <u>Thomas Eglin</u>, coordinateur recherche et développement à l'Ademe.

Après avoir découvert que les flashs UV-C augmentent la résistance des plantes face à divers pathogènes, les chercheurs de l'Université d'Avignon <u>Laurent Urban</u> et <u>Jawad Aarrouf</u> déposent un premier brevet en 2015. C'est donc accompagnés par l'<u>Université d'Avignon</u> et la <u>Satt Sud-Est</u>, qu'ils s'associent à Yves Matton, co-fondateur de <u>Technofounders</u>, pour créer ensemble UV boosting en 2016.

Réduire la dépendance aux produits fongicides

Cette technologie innovante consiste à stimuler les défenses naturelles de la plante grâce aux flashs UV-



C, provoquant le déclenchement d'un mécanisme de défense avant même l'apparition d'un pathogène : la plante est ainsi plus résistante et les dégâts du pathogène sont limités. Les équipements proposés ont divers avantages et permettent notamment une cadence de traitement flexible, s'adaptent à l''essentiel des engins agricoles standards et ne nécessitent pas de consommable.

Sécuriser les récoltes

Cette solution pour lutter contre les champignons qui contaminent la vigne, permet de réduire de 30 à 60 % l'usage des pesticides. Elle aide les viticulteurs à anticiper les réglementations et à sécuriser les récoltes en biologique tout en répondant aux nouvelles attentes des consommateurs. Enfin, Hélios, c'est son nom, peut être utilisé quelle que soit la météo, et n'entraîne aucun phénomène de résistance de la plante.

<u>UV boosting</u> participera à la journée portes ouvertes organisée le 9 juin par <u>KRD équipements</u>. Frederick Breysse et Nicolas Pascouau seront sur place pour présenter les diverses solutions. Pour vous inscrire, <u>cliquez ici.</u>

(Vidéo) Bédarrides : les vignerons testent le robot viticole autonome 'Ted'



Ecrit par le 1 décembre 2025



Ce mercredi 21 avril aura lieu une démonstration du robot TED à <u>Bédarrides</u>. Organisée chez un vigneron du <u>réseau Dephy Ecophyto</u>, cette démonstration présentera le travail du sol avec le tracteur enjambeur autonome dernière version.

Action majeure du plan Ecophyto, le dispositif Dephy a pour finalité de valoriser et de déployer les techniques et systèmes agricoles réduisant l'usage des produits phytosanitaires tout en étant performants d'un point de vue économique, environnemental et social. Commercialisé depuis 2017 par la société Naïo Technologies, 'Ted' semble relever le défi. Ce robot écologique travaille le sol de façon mécanique grâce à différents types d'outils. 100% électrique, il permet ainsi de réduire l'usage d'herbicides tout en limitant l'émission de gaz à effet de serre et particules.

Outil précis de désherbage des vignes, son principale atout est de dégager du temps aux viticulteurs et vignerons pour leur laisser plus de place aux tâches à plus forte valeur ajoutée. Par ailleurs, sa légèreté (900 kg) permet de lutter contre la compaction des sols et son passage fréquent offre un travail d'entretien régulier. Il s'agit du premier robot électrique entièrement autonome sur le marché pour le désherbage précis et efficace. Voici une démonstration en vidéo dans les vignes du château Fombrauge, situé à Saint-Christophe-des-Bardes :



Ecrit par le 1 décembre 2025