

Ecrit par Laurent Garcia le 9 août 2021

# Châteauneuf-du-Pape autrement



**Plus ancienne appellation d'origine contrôlée de la planète, Châteauneuf-du-Pape est avant tout mondialement connue pour la renommée de ses vins. Pour autant, ce village d'à peine plus de 2 000 habitants regorge de trésors pour qui sait les chercher. Niché sur sa colline, Châteauneuf-du-Pape s'échappe même parfois de sa Provence pour prendre des airs de Toscane.**

Entre des rouges puissants et des blancs souvent trop méconnus, Châteauneuf-du-Pape est avant tout la première AOC (Appellation d'origine contrôlée) à voir le jour dans le monde en 1923, sous l'impulsion du baron Le Roy de Boiseaumarié. Une reconnaissance mondiale qui perdure encore aujourd'hui puisque l'élaboration de ses vins est inscrite depuis 2019 par le ministère de la Culture à l'inventaire du patrimoine culturel immatériel en France de l'Unesco. Cependant Châteauneuf ce n'est pas que du vin produit au milieu des galets.

Ecrit par Laurent Garcia le 9 août 2021

## Des paysages entrés dans l'Histoire

Les papes d'Avignon, situés à deux pas, ne s'y sont pas trompés lorsqu'ils établissent leur résidence d'été sur la colline dominant le village. Sous le règne du pape Jean XXII l'endroit devient même la résidence privilégiée de la Papauté. Ce dernier fait construire sur les hauteurs une forteresse imposante, donnant ainsi son nom au village. De l'esplanade de ce château pontifical, aujourd'hui en ruine suite aux différents pillages, incendies et destructions des siècles passés, le visiteur peut découvrir un panorama somptueux qui dévoile toute la région, des Alpes au mont Ventoux. Entourée d'une mer de vigne, Châteauneuf-du-Pape prend alors des allures de village toscan.

Ici chaque pierre est chargée d'histoire. Le village révèle des trésors du patrimoine, comme la tour de l'Hers (XIIe), l'église romane Notre-Dame-de-l'Assomption (XIIe), la chapelle Saint-Théodorit (XVIe)... Pour autant Châteauneuf n'a pas attendu le Moyen Âge pour exister. Plus d'un siècle avant notre ère, sur le plateau du Lampourdier, l'empire Romain connaîtra l'une de ses pires défaites face à 400 000 'barbares' lors de la bataille d'Arausio.





Ecrit par Laurent Garcia le 9 août 2021

Avec la reprise de l'Hostellerie des Fines Roches (photo) et l'obtention d'une étoile Michelin pour la Mère Germaine l'offre gastronomique s'étoffe fortement dans le village. © Les Fines Roches - Cyril Comtat

### **De la culture de la vigne à celle de l'esprit**

Châteauneuf-du-Pape se décline aussi, tout au long de l'année, en rencontres et évènements festifs, gourmands et culturels. Le village fût ainsi le premier à recevoir, avec un succès jamais démenti depuis 2015, des spectacles 'délocalisés' du festival Off d'Avignon.

Même si la traditionnelle fête médiévale de la Véraison a été mise entre parenthèses en raison du Covid, Châteauneuf vient aussi d'accueillir tout récemment son premier festival de la BD ainsi que la 4e édition des nocturnes littéraires.

Quand le vin est là, la gastronomie n'est jamais très loin. Classé 'Site remarquable du goût' depuis 2006, le village vient d'accueillir la première édition du marché gastronomique regroupant les produits du patrimoine culinaire français des 71 sites remarquables du goût labellisés dans l'Hexagone.

Mais surtout, l'arrivée d'une nouvelle équipe à 'La Mère Germaine' a redonné de la vigueur à la gastronomie locale. Une dynamique récompensée par l'obtention d'une étoile Michelin par cette institution ayant vu le jour en 1922. Idem à deux pas du château, où c'est une nouvelle direction, qui impulse un nouveau souffle à l'Hostellerie des Fines Roches. Des chambres en plein milieu des vignes côté cour, en attendant un macaron côté cuisine ? De quoi stimuler l'offre de restauration du village, pleinement optimisée par un urbanisme volontaire afin de multiplier les espaces de vies dans la commune.

Châteauneuf-du-Pape c'est aussi du sirop et du chocolat. D'un côté, la Distillerie Blachère avec son produit phare : le 'Pac', un sirop au citron, sans colorant, 100 % naturel, devenu une institution en Provence. De l'autre, la chocolaterie Castelain qui propose une gamme gourmande depuis bientôt 30 ans maintenant, également des ateliers pour toute la famille ainsi que toutes sortes d'animations.

Ecrit par Laurent Garcia le 9 août 2021



Ecrit par Laurent Garcia le 9 août 2021

Pays de vigne, Châteauneuf est aussi la patrie d'une autre boisson emblématique de la Provence : le Pac. Un sirop au citron, sans colorant, 100 % naturel, devenu une institution locale et que les fans, tels les nains de jardins d'Amélie Poulain, s'amuse à photographier de par le monde. © DR

### Un p'tit vélo dans la tête

Conscient de la qualité de ses paysages, le village propose de nombreuses balades à travers les vignes, permettant aux visiteurs à pied ou à vélo d'inscrire la culture de la vigne dans le paysage et l'histoire qui l'entoure. C'est pour cela que Châteauneuf-du-Pape ambitionne de devenir un 'spot' de la ViaRhôna, la véloute longeant le Rhône entre le lac Léman et la Méditerranée. Le tout en privilégiant le respect de la nature autant que celui du patrimoine.



Avec l'achèvement de la ViaRhôna Châteauneuf-du-Pape entend devenir un 'spot' majeur de cette véloute longeant le Rhône entre le lac Léman et la Méditerranée. © DR

### Enigme dans la ville

Pour visiter Châteauneuf-du-Pape en famille, l'office de tourisme propose ['Intrigue dans la ville'](#) sorte de Cluedo grandeur nature, pour découvrir autrement le village. Une enquête à mener, des énigmes à résoudre afin de démasquer le coupable. Munis de votre kit qui contient un ordre de mission, une liste de



Ecrit par Laurent Garcia le 9 août 2021

suspects, le plan du village, une boussole, un livret, un crayon, divers accessoires, partez à la recherche d'indices qui vous permettront de résoudre l'énigme.

*Découvrir Châteauneuf-du-Pape et ses environs. Renseignements auprès de [l'office de tourisme](#). <https://www.chateauneuf-du-pape-tourisme.fr/>. 04 90 83 71 08*

Laurent Garcia, [l'Echo du mardi](#), pour [Réso hebdo éco](#)