

Châteauneuf-du-Pape : de la culture de la vigne à celle de l'esprit



Si pendant longtemps, Châteauneuf-du-Pape s'est contentée de n'être 'que' la plus ancienne Appellation d'origine contrôlée (AOC) au monde, le village vauclusien aux 13 cépages joue aujourd'hui la carte de la culture et de l'art de vivre toute l'année.

Châteauneuf-du-Pape c'est avant tout la culture de la vigne. C'est désormais aussi celle de l'esprit. Résidence d'été de la papauté depuis l'an 1314, le village de 2 000 habitants a commencé par apprivoiser Avignon, sa bouillonnante voisine, dont la 77e édition du festival de théâtre vient de battre tous les records. Une soif de culture qui a fait de Châteauneuf la première commune à accueillir en 2015, avec un succès jamais démenti depuis, des spectacles délocalisés du festival Off. Un essaimage du spectacle vivant aujourd'hui largement copié par les villes alentours.

L'an dernier, la municipalité a aussi lancé 'Les causeries de Châteauneuf-du-Pape'. Des rencontres philosophiques de haute volée, ouvertes au public, qui précèdent l'été. Cette année Michel Onfray et François-Xavier Bellamy étaient venus évoquer le thème 'Temps long et maturation'. Le tout animé par

Ecrit par Laurent Garcia le 17 août 2023

Franck Ferrand, historien, conférencier, auteur et homme de media que l'on retrouve notamment lors des étapes du Tour de France afin de relater l'Histoire des lieux emblématiques jalonnant le parcours de la grande boucle.



Le philosophe Michel Onfray et le spécialiste en histoire Franck Ferrand en dédicace lors de la dernière édition des 'Causeries de Châteauneuf-du-Pape'. ©DR

Des bulles dans le Châteauneuf !

Si Châteauneuf-du-Pape se décline en événements festifs et gourmands tout au long de l'année, le village fait maintenant la part belle au 9e art. En juin dernier, il a accueilli la 3e édition de son festival de BD initié par Raphaël Vannelle, le gérant de la Distillerie locale A. Blachère à qui l'on doit le dorénavant célèbre 'Pac à l'eau'. Un sirop de citron naturel s'écoulant à plus de 800 000 bouteilles par an, qui vient de célébrer ses 60 ans avec une édition limitée d'étiquettes 'collectors' signées par le grapheur C215 et le peintre Claude Vialat.

Ecrit par Laurent Garcia le 17 août 2023



A Châteauneuf-du-Pape, le 9e art est désormais comme un poisson dans l'eau... Ou plutôt comme un poisson dans le vin... Ou finalement comme un poisson dans le Pac à l'eau. ©DR

Ancrée dans ses traditions, Châteauneuf n'en oublie pas pour autant son passé. Ainsi, la commune a profité de la parenthèse du Covid pour moderniser le format de sa traditionnelle fête médiévale de la Véraison. Elle reste cependant toujours l'occasion de rappeler son histoire médiévale avec l'arrivée des papes au XIVe siècle. Près de 35 000 visiteurs ont participé début août aux festivités de cette 36^e édition où vigneron et habitants du village revêtent leurs costumes d'époque entourés des troupes de comédiens et de passionnés du Moyen-âge.

Ecrit par Laurent Garcia le 17 août 2023



Chaque été, Châteauneuf célèbre l'installation des papes, qui ont fait du village leur résidence d'été au début du XIVe siècle, lors d'une grande fête médiévale réunissant près de 35 000 visiteurs. ©DR

Une terre de vigne et de gastronomie

Mais Châteauneuf-du-Pape reste aussi avant tout une terre de vigne. L'appellation dispose [d'une vinothèque](#) à la hauteur de la réputation de sa production devenue officiellement la première AOC (Appellation d'origine contrôlée) mondiale en 1936 après avoir initiée cette démarche de certification dès 1923 ! Baptisée [Vinadea](#), cette nouvelle vitrine entièrement réaménagée portée par les vignerons du syndicat de Châteauneuf-du-Pape est creusée dans la matrice géologique même de l'appellation castel papale, en plein cœur du village.

Lieu dédié au grand public comme aux professionnels, cette maison des vins propose toute une série d'ateliers participatifs de dégustation classique mais aussi des initiations géo-sensorielles permettant de déceler les subtilités des sols et leur impact sur le caractère unique des vins ou bien encore une découverte du vin au travers du sens du toucher. Outre les vins de l'ensemble des domaines des 3 200 hectares de l'appellation répartie sur Châteauneuf-du-Pape, Bédarrides, Courthézon, Orange et Sorgues on y retrouve également des formations, des événements, des expositions et avec une collection incomparable de taste-vins.

Ecrit par Laurent Garcia le 17 août 2023



Située dans les entrailles du village, Vinadea, la vinothèque de Châteauneuf-du-Pape, propose notamment des dégustations alliant sens du toucher et grands crus locaux.

©Charlène Pélut

Une étoile parmi les vignes

Terre d'Art de vivre également, Châteauneuf, site remarquable du goût depuis 2006, dispose à nouveau d'une grande table à la hauteur de la renommée de ses vins. Véritable institution gastronomique depuis 1922, La Mère Germaine (une ancienne cuisinière au Palais de l'Élysée) a, sous l'impulsion d'Isabelle et Arnaud Strasser, repris des couleurs ses dernières années en décrochant une étoile au guide Michelin. Et depuis l'an dernier, c'est le talentueux Chef belge Christophe Hardiquet (2 étoiles Michelin pour son restaurant 'bon bon' à Bruxelles) qui s'est installé dans les cuisines de l'hôtel-restaurant offrant une vue imprenable sur les vignes depuis ses terrasses.

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

Pratique :

- Découvrir Châteauneuf-du-Pape et ses environs. Renseignements auprès de [l'office de tourisme](#). 04 90 83 71 08. <https://www.poptourisme.fr/chateauneuf-du-pape/chateauneuf-du-pape/>
- Les causeries de Châteauneuf-du-Pape. Prochaine édition : vendredi 7, samedi 8 et dimanche 9 juin 2024
- Festival en Bulles. Prochaine édition : samedi 15 juin 2024.



Ecrit par Laurent Garcia le 17 août 2023

- Vinadea, la vintothèque de Châteauneuf-du-Pape. 8, rue Maréchal Foch. 04 90 83 70 63. vinadea@chateauneuf.com - www.vinadea.com
- Hôtel-restaurant La Maire Germaine. 3, rue du Commandant Lemaître. 04 28 69 00 60. comptoir@lameregermaine.info - www.lameregermaine.com