

Écrit par le 22 novembre 2024

L'Oustau de Baumanière organise sa première soirée vigneronne de l'année



À l'occasion de l'ouverture exceptionnelle de l'Oustau de Baumanière, au Baux-de-Provence en janvier, l'établissement organisera sa première soirée vigneronne de l'année ce dimanche 21 janvier. Les vigneronns des Alpilles seront mis en lumière lors de cet événement.

Ce dimanche 21 janvier, l'Oustau de Baumanière fera profiter le public de sa cave à vins exceptionnelle, qui compte près de 50 000 trésors viticoles, lors de sa première soirée vigneronne de 2024. Les vins des Domaines de [Trevallon](#), [Fontchêne](#) et [Hauvette](#) seront notamment mis en avant lors de cette soirée.

Pour 350€, vous pourrez apprécier un menu en huit plats, préparé par le chef Glenn Viel, ainsi que les

Ecrit par le 22 novembre 2024

vins choisis pour l'occasion par le chef sommelier Antoine Cazin. Pour réserver votre place, appelez au 04 90 54 33 07, ou directement [sur le site de Baumanière](#).

V.A.

Côtes du Rhône : une « Tablee des chefs » de 200m face au Pont d'Avignon le 1er juillet



Un pari fou lancé par [David Bérard](#). Cela n'étonne personne dans le Vaucluse! Le trépidant président des [Compagnons des Côtes du Rhône](#) a eu l'idée d'organiser, le 1er juillet au soir, en liaison avec les Estivales, un repas gastronomique co-signé par 6 chefs de 3 départements, les vauclusiens [Christian Etienne](#) et [Bruno d'Angelis](#), les gardois [Michel Meissonnier](#) et [Serge Chenet](#) et les drômois Drôme Eric Coisel et [Baptiste Pointot](#).

Ecrit par le 22 novembre 2024



Cette « Tablee des chefs » de 200 m de longueur, face aux remparts, au [Pont d'Avignon](#) et au [Palais des Papes](#) propose un menu de choix concocté et réalisé par des copains, des cuisiniers hors-pair qui ont fait la renommée des vins des [Côtes du Rhône](#) depuis des décennies.

Menu en 5 temps :

- Focaccia de l'amitié - huile d'olive - thym - picholines
- Tomates anciennes en tartare & compotée, mousseux de buffala - pignons grillés - salade aux herbes
- Loup bio du Frioul en filet - fenouil - condiments de citron rôti, jus de poissons de roche
- Carré de cochon du Ventoux - travers laqué au miel de lavande - couenne croustillante - carottes printanières en déclinaison
- Soupe de melon au parfum d'anis - croquant aux amandes.

Écrit par le 22 novembre 2024



David Bérard, Président des Compagnons des Côtes du Rhône, en pleine organisation de la "Tablee des Chefs" du 1er juillet

David Bérard et les Compagnons des Côtes du Rhône qui animent [Les Estivales du Rhône](#) espèrent qu'un maximum de convives seront séduits par cette proposition, cette soirée particulière à la belle étoile, avec des chefs reconnus, étoilés et des mets en accord avec les somptueux vins de la Vallée du Rhône.

[Pour réserver, les dernières places c'est par ICI](#)

Les soirées Sunsets Vignerons reviennent tous les mardis pour une 5ème édition

Ecrit par le 22 novembre 2024



Balades dans les vignes au coucher de soleil, découverte des chais, ou encore repas accord mets & vin. Les soirées Sunsets Vignerons font leur grand retour ce mardi 20 juin pour une 5ème édition. Du 20 juin au 12 septembre, convivialité sera au rendez-vous tous les mardis.

Charcuterie et fromage, soirée chocolat, légumes et fruits du soleil, tapas provençales ou encore saveur du Luberon. Ce sont les thèmes que vous pourrez retrouver lors des soirées Sunsets Vignerons qui aura lieu tous les mardis du 20 juin au 12 septembre. Initiées en 2019 par l'office de tourisme [Destination Luberon](#), les soirées sont maintenant un concept déployé sur l'ensemble de la destination en partenariat avec les offices de tourisme de [Pays d'Apt Luberon](#), [Luberon Sud Tourisme](#), [Isle sur la Sorgue Tourisme](#) et [Pertuis](#).

L'objectif de l'opération est de promouvoir les vins du Luberon et d'offrir la possibilité aux visiteurs de découvrir les domaines viticoles du territoire et d'échanger avec les vignerons. L'opération est soutenue par le [Syndicat des vins de l'AOC Luberon](#). Cette année, 29 vignerons se mobilisent pour vous faire passer des soirées conviviales autour du vin et de la gastronomie.

Les domaines participants

29 domaines vous ouvriront leurs portes tout l'été pour vous proposer une ou plusieurs soirées Sunsets Vignerons :

- Le [Château Saint Pons](#) à Villars
- Le domaine [La Tuilière](#) à Murs

Ecrit par le 22 novembre 2024

- Le domaine de [La Citadelle](#) à Mènèrbes
- La [cave de Sylla](#) à Apt
- Le domaine de [La Verrière](#) à Goult
- Le [Château de Mille](#) à Apt
- La [cave de Bonnieux](#)
- Le domaine de [L'Angèle](#) à Goult
- La domaine de [La Bastidonne](#) à Cabrières d'Avignon
- Le [Château La Verrerie](#) à Puget-sur-Durance
- Le [Mas des Infermières](#) à Oppède
- Le domaine [La Garelle](#) à Oppède
- Le [Château Saint-Pierre de Mejans](#) à Puyvert
- Le domaine des [Peyre](#) à Robion
- Le domaine [La Royère](#) à Oppède
- Le domaine de [Fontenille](#) à Lauris
- Le domaine des [Guarriguettes](#) à Châteauneuf-de-Gadagne
- [Marrenon](#) à la Tour d'Aigues
- Le [Château de Sannes](#) à Sannes
- La [Château La Sable](#) à cucuron
- Le [Château Turcan](#) à Ansois
- Le [Temps des Sages](#) à Cabrières d'Aigues
- Les [Côteaux de Grambois](#) à Grambois
- Les [Terrasses d'Adrien](#) à Sannes
- Le domaine [Le Novi](#) à la Tour d'Aigues
- La Château [La Dorgonne](#) à la Tour d'Aigues
- Le [Château Val Joanis](#) à Pertuis
- Le [Château Grand Callamand](#) à Pertuis
- Le domaine du [Collet Vert](#) à Pertuis

DOMAINES & CAVES	LIEUX	JUN		JUILLET				AOÛT					SEPTEMBRE	
		20	27	04	11	18	25	01	08	15	22	29	05	12
CHATEAU SAINT PONS	Villars													
DOMAINE LA FULSÈRE	Murs													
DOMAINE DE LA CITADELLE	Mènèrbes													
CAVE DE SYLLA	Apt													
DOMAINE DE LA VERRIÈRE	Goult													
CHATEAU DE MILLE	Apt													
CAVE DE BONNIEUX	Bonneux													
DOMAINE DE L'ANGÈLE	Goult													
DOMAINE DE LA BASTIDONNE	Cabrières-d'Avignon													
CHATEAU LA VERRÈRE	Puget-sur-Durance													
MAS DES INFIRMIÈRES	Oppède													
DOMAINE LA GARELLE	Oppède													
CHATEAU ST PIERRE DE MEJANS	Puyvert													
DOMAINE DES PEYRE	Robion													
LA ROYÈRE	Oppède													
DOMAINE DE FONTENILLE	Lauris													
DOMAINE DES GARRIGUETTES	Châteauneuf-de-Gadagne													
MARRENON	La Tour d'Aigues													
CHATEAU DE SANNES	Sannes													
CHATEAU LA SABLE	Cucuron													
CHATEAU TURCAN	Ansois													
LE TEMPS DES SAGES	Cabrières-d'Aigues													
LES CÔTEAUX DE GRAMBOIS	Grambois													
LES TERRASSES D'ADRIEN	Sannes													
DOMAINE LE NOVI	La Tour d'Aigues													
CHATEAU LA DORGONNE	La Tour d'Aigues													
CHATEAU VAL JOANIS	Pertuis													
CHATEAU GRAND CALLAMAND	Pertuis													
DOMAINE DU COLLET VERT	Pertuis													

Le programme des soirées (cliquez sur l'image pour l'agrandir).

Ecrit par le 22 novembre 2024

Les soirées

Si chaque soirée à un thème particulier, elles sont toutes articulées autour d'un même programme. Les participants profitent en premier lieu d'une balade de 30 à 45 minutes dans les vignes. Durant ce moment privilégié, ils sont accompagnés par le vigneron qui leur fait découvrir la culture de la vigne, les cépages et leurs typicités, le sol et le climat, ou encore l'ampélographie.

Le vigneron propose ensuite aux participants de visiter les chais et la cave afin de découvrir les étapes essentielles de la vinification. La soirée se conclut avec un repas accords mets & vins.

Une soirée est au prix de 32€ par personne, et à 13€ pour les enfants de moins de 10 ans. Chaque soirée peut accueillir 20 participants. Il est d'ores et déjà possible de [réserver votre place en ligne, sur le site de Destination Luberon](#).

V.A.

(Vidéo) 15e Balade gourmande des Jaugeurs de Lirac ce samedi

Samedi 14 mai, le cru Lirac et la confrérie des jaugeurs de Lirac organisent leur 15^e balade gourmande des jaugeurs de Lirac.

Venez participer à cette balade à travers les vignes de l'AOC (Appellation d'origine contrôlée) Lirac ponctuée de pauses dégustations accords mets-vins, préparés par le chef Serge Chenet du restaurant 'Entre vigne et garrigues' à Pujaut, ainsi que les équipes du chef Michel Benet -La Vallergue, 2^e traiteur de France et Mof (Meilleur ouvrier de France), qui disposeront sur les tables, vins et mets, rythmant les étapes dégustations du parcours.

DR

Randonnée de 5 km. Départ à partir de 11h depuis Saint-Laurent-des-Arbres. Places limitée, sur réservation.

Écrit par le 22 novembre 2024

Chaque année, -sauf ces deux dernières années- la confrérie bachique des Jaugeurs de Lirac donne rendez-vous aux œnophiles lors d'une grande balade gourmande. Ce rassemblement met à l'honneur la gastronomie et les vins de l'appellation Lirac, avec nombre de cuvées proposées en rouges, blancs et rosés. Guidés par deux jaugeurs en tenue d'apparat et accompagnés de vigneron qui présentent les cépages, les marcheurs parcourent 5 kilomètres sur les sentiers de vignes.

Cinq haltes gourmandes ponctuent cette promenade pour profiter d'accords mets-vins. Le temps d'une journée, le vignoble se transforme ainsi en une immense table à ciel ouvert. Les inscriptions se font [ici](#).

MH

Balade gourmande des jaugeurs de Lirac, 2019