

Ecrit par le 25 novembre 2024

Châteauneuf-du-Pape : « Châto' Off les Murs » c'est du 15 au 19 juillet

Pour cette 9ème édition concoctée par les élus de la mairie en partenariat avec le [Festival Off d'Avignon](#), [les Jeunes Vignerons de l'appellation](#) et [la Distillerie A. Blachère](#) « Châto 'Off les Murs » se veut culturel, divers et accessible à tous et attire chaque été des milliers de spectateurs dans un cadre à couper le souffle.



Ce lundi 15 juillet, [Caroline Vigneaux Véritas](#) © [Emmanuel Chandelier](#)

La sélection propose :

- le lundi 15 juillet, [Caroline Vigneaux Véritas](#)
- le mardi 16 juillet, « [Bel Ami](#) » d'après le roman éponyme de Guy de Maupassant.
- le mercredi 17 juillet, soirée dédiée aux enfants avec « [Le loup en slip](#) » et « [La folle histoire de](#)

Ecrit par le 25 novembre 2024

[France »](#)

- le jeudi 18 juillet « [Le dîner de cons](#) »
- le vendredi 19 juillet pour la dernière soirée, [Léon le Magicien](#) dans un « Magic best of ».



L'espace de petite restauration ce lundi 15 juillet © [Emmanuel Chandelier](#)

Les représentations ont lieu à 21h 30, mais auparavant, tous les soirs, dès 19h, le public est invité pour l'apéro au Bar à vins des Jeunes vignerons du village, Bar à Sirops de la distillerie A. Blachère et à une petite restauration servie sur planches, charcuteries, fromages, tapenade, anchoïade et melon.

Une semaine conviviale, familiale, bon enfant avec vue sur les vignes de Châteauneuf-du-Pape, le Rhône et même à l'horizon, dans le lointain, le Palais des Papes. Tarifs : 5€ enfants de plus de 11 ans - 10€ adultes - gratuit mercredi.

Ecrit par le 25 novembre 2024



Ce lundi 15 juillet, le discours de présentation devant plus de 500 personnes de Yannick FERAUD, Conseiller Municipal en charge de l'Urbanisme - Aménagement, Circulation - Sécurité, Grands Evènements, Environnement, Cadre de Vie et Tourisme, Histoire et Patrimoine © [Emmanuel Chandelier](#)

Du Lundi 15 au Vendredi 19 juillet 2024.

Cour de l'Ecole Camus - Av. Baron Leroy

Dès 19h00 :

Bar à vin des Jeunes Vignerons de l'AOC

Petite Restauration

Bar à sirops de la Distillerie A. Blachère

Ambiance musicale live

21h30 Représentation théâtrale

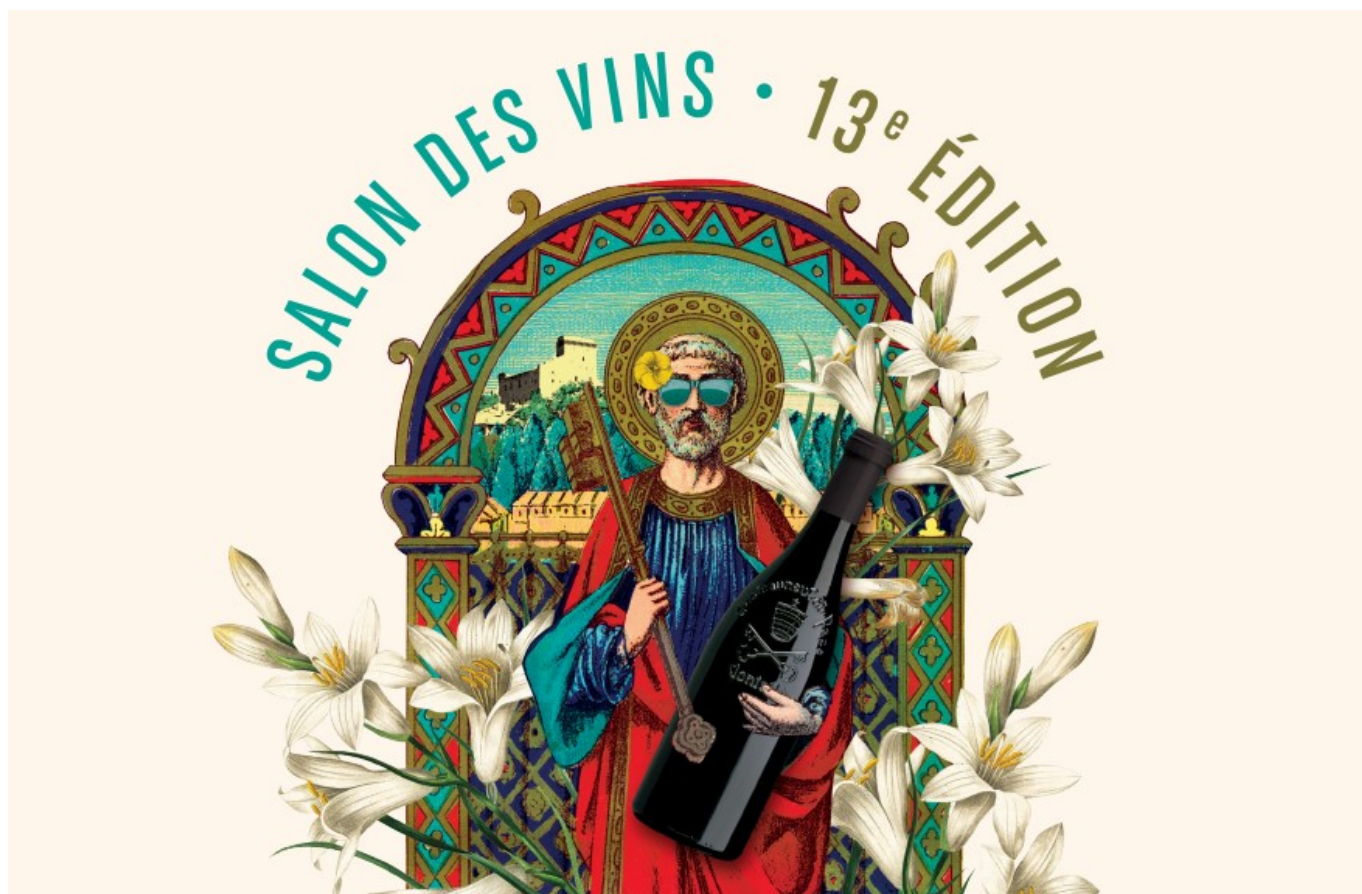
Office de Tourisme

04 90 83 71 08

Ecrit par le 25 novembre 2024

accueil.chateauneufdupape@paysdorange.com

13e Printemps de Châteauneuf-du-Pape : la gastronomie au cœur du village avec les vins les plus prestigieux



Retenez la date de cet évènement : du vendredi 5 au dimanche 7 avril. Des barnums, des stands d'exposition avec des vignerons et des producteurs de foie-gras, huîtres de Cancale, Truffe du Ventoux vous attendent à Châteauneuf-du-Pape.

Ecrit par le 25 novembre 2024

Partout dans les rues, sur les places, dans la Salle Dufays et même, en sortant à gauche, dans la Chapelle Saint-Théodorit où le samedi à 11h et 15h est prévue une initiation à la dégustation. Devant le Bénédicti Caffé, samedi 14h30 est invité [Georges Truc](#), spécialiste de géologie qui a passé sa longue vie à étudier les terroirs de vignobles. « Tout change en fonction du sous-sol, de la vigne, du vin et de leur inter-action avec le climat, le vent, le soleil et le drainage du sol, dit-il. Selon que le sol est constitué de sable, de cailloutis ou de galets, la saveur du vin est différente. Les galets que l'on caresse donnent des cuvées de velours, le sable qui file entre nos doigts des bouteilles fines et élégantes. »

Autre invité de marque, le chef [Eric Sapet](#) qui évoquera les accords mets-vins le dimanche à 11h30 dans la cour de l'école communale de Châteauneuf. L'ancien chef de 'La Tour d'Argent' et des 'Herbes blanches' a installé sa 'Petite Maison' à Cucuron depuis plus de 10 ans. A l'ombre de platanes bi-centennaires, il propose des menus de saison de Provence et s'épanouit avec des recettes à la truffe ou du lièvre à la royale.

Parmi la centaine de vigneron qui représentent les caves les plus prestigieuses, Xavier Rollin à la tête du [Domaine Roger Perrin](#), propriété de sa famille depuis 1880, et nouveau président de l'Association des Jeunes Vignerons de l'appellation. A la rencontre des visiteurs également, Sébastien Cuscusa, président de [La Consonnière](#), un domaine historique de Châteauneuf de 8 hectares sans oublier 5 autres hectares en Lirac. Il a été élu à la tête des « Sites remarquables du Goût » de Châteauneuf et c'est lui qui a été choisi pour gérer le Marché Gastronomique de ce week-end des 5 au 7 avril.

L'[Appellation d'origine contrôlée \(AOC\) Châteauneuf-du-Pape](#) date de 1936. C'est le baron Pierre Le Roy de Boiseaumarie qui s'est battu bec et ongle avec le syndicat de défense des vigneron pour être le tout 1er en France à décrocher cette AOC, avant l'Alsace, le Bordeaux ou la Bourgogne. Elle s'étend sur 3 200 hectares et 5 communes, Châteauneuf, évidemment, Bédarrides, Courthézon, Orange et Sorgues. Elle produit environ 110 000hl par an, surtout du rouge et 6% de blanc, dont 66% s'exportent dans le monde entier.

www.lesprintempsdechateauneuf.com

Vendredi 5 avril : 16h - 22h

Samedi 6 avril : 10h - 19h

Dimanche 7 avril : 10h - 18h

Ecrit par le 25 novembre 2024

SALON DES VINS

13^E
EDITION

LES PRINTEMPS
DE CHATEAUNEUF
DU PAPE

5 AU 7
AVRIL

100 DOMAINES ET
MARCHÉ GASTRONOMIQUE
SALLE DUFAYS
CHATEAUNEUF DU PAPE

Châteauneuf-du-Pape : retour à l'époque médiévale avec la Fête de la Véraison

Ecrit par le 25 novembre 2024



Châteauneuf-du-Pape propose la 36^e édition de la Fête de la Véraison du vendredi 4 au dimanche 6 août, après trois années d'interruption. L'occasion de célébrer les vins de l'appellation, le patrimoine et l'histoire médiévale du village.

Ce week-end, les rues de la commune de Châteauneuf-du-Pape se transformeront complètement et vous feront faire un bond dans le passé. Au cours de votre voyage dans le temps, vous pourrez rencontrer de nobles chevaliers et gentes dames, des ménestrels et jongleurs, ainsi que des marchands et taverniers.

La Fête de la Véraison de Châteauneuf-du-Pape, qui n'avait pas eu lieu les trois dernières années, fait son grand retour et associe les vigneron, les habitants du village en costumes d'époque, des troupes de comédiens et de passionnés d'histoire médiévale. Ce sont 30 000 à 35 000 visiteurs en moyenne participent aux festivités lors de chaque édition.

Ecrit par le 25 novembre 2024



DR

Le programme

Pour ce retour tant attendu de l'événement, créé en 1985, la commune a préparé un programme des plus médiévaux. La fête débutera avec le traditionnel défilé du Pape Clément VI et de sa Cour Pontificale le vendredi 4 août à 12h, qui aura également lieu le samedi 5 août à 11h et le dimanche 6 août à 11h et à 21h.

Tout le week-end, de nombreuses compagnies proposeront des animations et des déambulations. La Compagnie des Blancs Manteaux et la Compagnie La Cour Pontificale et les Horts de Walhalla sera sur le campement, sur la place de la Renaissance. La Compagnie Les Boulegans proposera de la musique festive et de la jonglerie, des échassiers, des contes et des fables. La Compagnie Les Goliards proposera de la comédie, de la danse et de la musique. Seront également présents l'ensemble de cornemuses et percussions la Compagnie Le Claymor Clan, les Aboyeurs du Théâtre de la Ronde, l'échassière Doune et Ragondine 'Monnaie de singe', les jongleurs, cracheurs de feux et mangeurs de sabres les Baladins de Mediator, les danseurs et musiciens Belugane, la Gueusaille et ses vilains bouffons, ainsi que les ânes de Lou Palounié de Mount-Favet et la mule transportant le vin.

Écrit par le 25 novembre 2024

Une petite ferme sera installée sur la place de l'Église. Une exposition de blasons et découverte de l'Héraldique sera proposée dans le hall de la mairie. L'office de tourisme mettra des jeux en bois des Goliards à disposition gratuitement et proposera des ateliers Cuir le dimanche sur inscription préalable. De plus, un marché médiéval avec plus de 100 artisans sera en place dans la Rue et Place des Ripailles.

Chaque soirée accueillera un spectacle. Le samedi à 21h, il y aura le fameux Bal des Ardents. Le dimanche à 21h30 au stade, il y aura un grand spectacle de feux, proposé par la Compagnie Imaziren.

Ecrit par le 25 novembre 2024

Ecrit par le 25 novembre 2024

Ecrit par le 25 novembre 2024

Ecrit par le 25 novembre 2024



Ecrit par le 25 novembre 2024



Ecrit par le 25 novembre 2024



DR

L'AOC Châteauneuf-du-Pape au cœur des festivités

Comment retourner à l'époque médiévale sans mettre le vin à l'honneur. La Fête des Véraison porte bien son nom puisque la véraison désigne l'étape de la maturité du raisin qui voit la grappe s'acheminer lentement vers une belle couleur pourpre, en développant les arômes qui feront la subtilité du vin. De plus, le syndicat des producteurs de l'appellation Châteauneuf-du-Pape fête son centenaire cette année.

Pendant trois jours, les visiteurs seront invités à découvrir et à déguster les vins de l'AOC Châteauneuf-du-Pape dans les caveaux du village de 10h à 19h. À partir de 19h, le vin sera dégusté au tonneau des mules ou à la fontaine du village. La Vinothèque, quant à elle, proposera diverses expériences gastronomiques autour des vins de l'appellation sur inscription préalable.

Ce week-end sera une occasion unique de rencontrer les vignerons de Châteauneuf-du-Pape, d'apprécier la diversité des millésimes et la subtilité des 13 cépages autorisés dans l'assemblage des vins de l'appellation, c'est-à-dire grenache, syrah, mourvèdre, picpoul, terret noir, counoise, muscardin, vaccarèse, picardan, cinsault, clairette, roussane, et bouboulenc.



Écrit par le 25 novembre 2024

Informations pratiques

Les festivités auront lieu le vendredi 4 août de 12h à 1h30, le samedi 5 août de 10h à 1h30, et le dimanche 6 août de 10h à 21h30. L'entrée simple, qui donne accès aux animations, est au prix de 5€. En y ajoutant les dégustations de vin, le prix de l'entrée monte à 10€ (6€ en pré-vente à l'office de tourisme). L'événement est gratuit pour les moins de 18 ans. Les parkings seront également gratuits.

Renseignements et billetterie à l'office de tourisme (04 90 83 71 08, accueil.chateauneufdupape@paysdorange.fr).

La dernière édition de la Fête de la Véraison, qui a eu lieu en 2019.