

Ecrit par le 3 avril 2025

« Passion vins », c'est le slogan de l'appellation Luberon avec en filigrane la durabilité du terroir



Le Luberon culmine à 1 125 mètres et son vignoble totalise 3 400 hectares au sein du [Parc Naturel Régional](#) créé en 1977.

« Entre la Durance et le Calavon circule un air frais la nuit, mais, en 30 ans, la température diurne a progressé de +1,5°C et la pluviométrie a reculé de 100mm, explique le président de l'AOC, [Joël Bouscarle](#). Donc, nous devons modifier nos habitudes, amplifier la polyculture (cerise, abricot, prune, pomme de terre de Pertuis, fruits confits d'Apt, lavande, raisin de table, asperge, céréales...) pour étaler notre travail et nos revenus sur plusieurs saisons et pas seulement tout axer sur les vendanges en septembre. » Il est vrai que cette alternance de productions agricoles et de couleurs donne ce charme

Ecrit par le 3 avril 2025

particulier, cette mosaïque de paysages qui sont l'identité du Luberon et qui attire des millions de touristes. Sans parler de la réserve de biosphère qui favorise la flore (chênes, cèdres, pins d'Alep, oliviers, buissons, haies, arbustes, thym, romarin) et la faune de petits insectes, mais aussi de rongeurs, chauves-souris, abeilles, rapaces et reptiles.



©Vincent Agnes

Un travail en synergie

« Que nous ayons un petit ou un grand vignoble, nous devons jouer collectif, défendre nos vins, les promouvoir, travailler en bonne intelligence, ajoute Joël Bouscarle. Déjà, l'[AOC Luberon](#) a été la 1^{re} en octobre 2023 à intégrer le 1^{er} label 'Vignerons Engagés', soucieux d'environnement. »

[Nathalie Archambault](#), directrice de l'ODG (Organisme de Défense et de Gestion) précise : « En 2019, nous avons décidé de mettre en commun nos forces avec celles des vignerons grecs avec le projet 'GreenVinum' puisqu'ils connaissent un climat plus chaud que le nôtre et utilisent des cépages plus résistants. Ensemble, nous pouvons partager des solutions pour faire face au changement climatique ». Les Vauclusiens se sont rendus à Thessalonique et au Mont Olympe et un de leurs cépages blancs a été mis en valeur, l'Assertiko, originaire de l'île de Santorin, qui résiste au phylloxera et à la canicule. Quant

Ecrit par le 3 avril 2025

à eux, ils ont apprécié la façon dont nous recyclons le moult et le marc de raisin dans le sol, nous ne jetons rien. »

[Romain Dol](#), vigneron du domaine familial [Le Novi](#) à La Tour d'Aigues témoigne : « Nous devons ajouter à nos cépages ceux d'Italie du Sud, du Portugal, d'Espagne, ils sont résilients, résistent au stress ». Valentine Tardieu-Vitali du [Château La Verrerie](#) le répète : « C'est nous qui sommes les architectes des paysages du Luberon, qui les façonnons avec notre travail depuis des décennies. Mais nous devons composer avec le changement de climat. Avec le scirocco, ce vent qui vient du Sahara, j'ai perdu 40% de ma vigne plantée en Syrah l'an dernier. Heureusement que j'ai aussi une oliveraie pour m'en sortir. Quant aux chauves-souris, elles se nourrissent notamment de cicadelles. Du coup, nos vignes ne subissent pas la flavescente dorée ».

Conserver le patrimoine

Au nom du Parc Naturel Régional du Luberon, partenaire de l'AOC, [Charlotte Carbonnel](#) a évoqué ce « Patrimoine environnemental, culturel, géologique, vivant, mais fragile. Ses villages perchés, ses restanques, il faut les protéger. Un Plan Paysage a été lancé en 2020, une Charte Paysagère en 2022, nombre de projets sont en cours pour les pérenniser. » Notamment la transmission de témoignages d'anciens vignerons sur les bonnes pratiques, un chantier de remise en état de restanques délabrées de pierre sèche, la fabrication de nichoirs, l'économie de la ressource eau.

Des cépages « V.I.F.A » (Variétés d'Intérêt à Fin d'Adaptation) ont été proposés à l'INAO pour que les vignes du Luberon s'adaptent mieux à la sécheresse et aux maladies. Ils vont être testés, qu'ils viennent de Sicile ou de Grèce. Mais on peut aussi remettre au goût du jour des cépages d'antan comme le Picpoul, le Caladoc, la Clairette, la Counoise ou le Bourboulenc 'le Riesling provençal'.

Une façon de préserver les 3 100 hectares de l'AOC Luberon, sa production bio à hauteur de 23% et sa certification 71% HVE (Haute Valeur Environnementale). Et de mettre à l'honneur ses 10 coopératives et ses 63 caves particulières qui produisent plus de 17 millions de bouteilles par an dans les 3 couleurs (25% blanc, 25% rouge et 50% rosé).

Ecrit par le 3 avril 2025



De gauche à droite : Charlotte Carbonnel, Romain Dol, Laëtitia Allemand, Joël Bouscarle, et Nathalie Archambault.

Contact : direction@vinluberon.fr / 04 90 07 34 40

Ecrit par le 3 avril 2025

Les vignerons de l'AOC Luberon se réunissent à Lourmarin pour l'événement Wine & Dine



Ce jeudi 20 juillet, le [Syndicat des vins du Luberon](#) organise la 7ème édition de l'événement Wine & Dine face au Château de Lourmarin. Plus d'une trentaine de vignerons de l'appellation seront au rendez-vous pour vous faire déguster leurs cuvées.

Les visiteurs pour également échanger avec les vignerons et profiter d'une soirée conviviale en musique. Sur place, une cuisine locale sera proposée par [La Cave à Aimé](#) à Lauris, le traiteur [Felicina](#) à Lourmarin, le restaurant [MatCha](#) à Cucuron, et les glaces [Scaramouche](#) à La Brillanne. Deux activités, sur réservation, feront leur apparition pour la première fois lors de cette nouvelle édition : trois sessions d'initiation à la dégustation (déjà complètes), et un concours de pétanque.

Ecrit par le 3 avril 2025

L'entrée est au prix de 12€. Il est d'ores et déjà possible de réserver son billet d'entrée et une place au concours de pétanque [sur la billetterie en ligne](#).

Jeudi 20 juillet. De 19h à 22h30. Boulevard du Rayol. Lourmarin.



V.A.

Ménerbes accueille la 2^{de} édition de Wine in the city

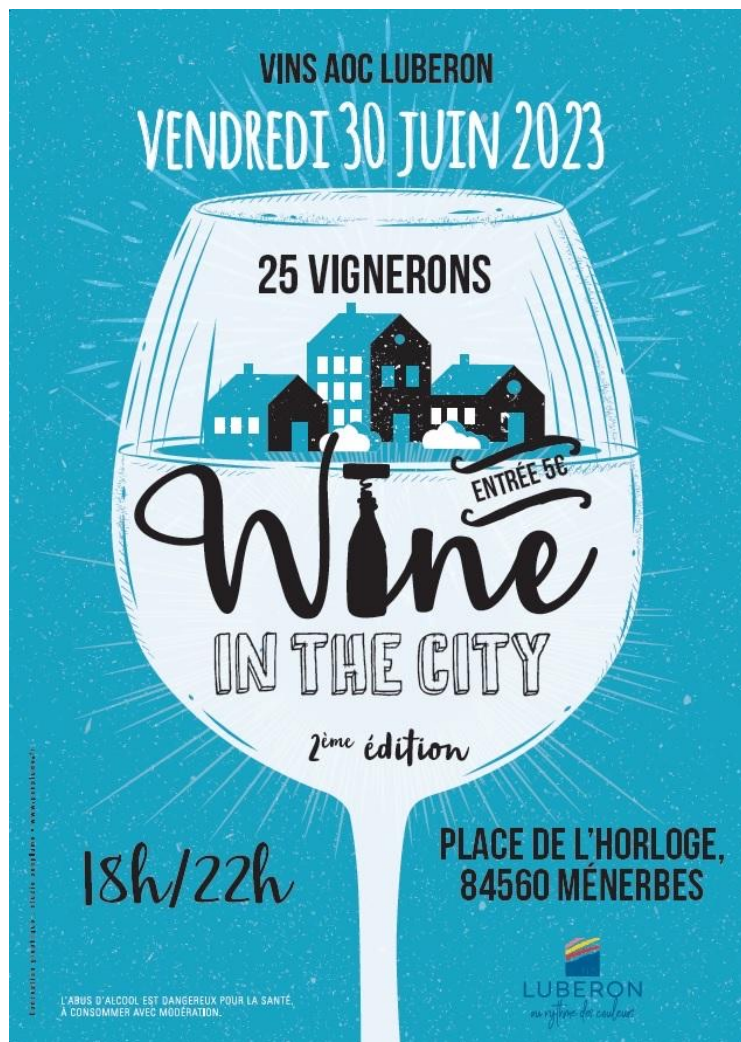


Si la première édition de Wine in the city a eu lieu à Apt l'année dernière, cette année, c'est la commune de Ménerbes qui va accueillir l'événement le vendredi 30 juin. Organisé par le [Syndicat des vins AOC Luberon](#), ce rendez-vous sera l'occasion de découvrir, ou redécouvrir, les vins de l'appellation.

25 vigneronns seront présents pour vous faire découvrir leurs vins, c'est 10 de plus que l'année dernière. Le tarif, lui, reste inchangé. Pour 5€, vous obtiendrez un verre et pourrez déguster les vins librement.

Vendredi 30 juin. De 18h à 22h. 5€. Place de l'Horloge. Ménerbes.

Ecrit par le 3 avril 2025



V.A.

Lourmarin : dégustation des AOC Luberon demain soir

Ecrit par le 3 avril 2025



La 6ème édition de Wine & Dine aura lieu demain, le jeudi 21 juillet, à partir de 19h à la Fruitière numérique à Lourmarin. Organisé chaque année par [les vignerons de l'AOC Luberon](#), cet événement permet aux visiteurs de déguster les vins de l'appellation en blanc, rosé et rouge.

Cette année, plus de 30 vignerons seront réunis pour vous faire découvrir leurs cuvées, ainsi que 4 food trucks proposant différents types de cuisine, le tout dans une ambiance musicale. Le prix de l'entrée, qui s'élève à 10€, permettra aux visiteurs de bénéficier d'un verre de dégustation.

Il est possible de [réserver son billet d'entrée en ligne](#).

Jeudi 21 juillet. 19h. 10€. La Fruitière Numérique. Avenue du 8 mai 1945. Lourmarin.

V.A.

La ville d'Apt accueille la 1ère édition de Wine in the city



Le [syndicat des vins AOC Luberon](#) organise la toute première édition de Wine in the city ce vendredi 1er juillet. Cet événement inédit regroupera quinze vignerons du Luberon qui se retrouveront sur la place de la mairie d'Apt pour promouvoir les vins du terroir mais aussi échanger avec les visiteurs.

Il faudra déboursier 5€ pour participer à ce nouvel événement. Un verre sera fourni à chaque visiteur pour qu'il puisse profiter de la dégustation semi-nocturne. Rouge, rosé ou blanc, il y en aura pour tous les goûts !

Vendredi 1er juillet. De 18h à 22h. 5€. Place Gabriel Péri. Apt.

Ecrit par le 3 avril 2025



V.A.

Mobilisation des viticulteurs pour la qualité de l'eau en Luberon

Ecrit par le 3 avril 2025



De 2016 à 2020, une vingtaine de viticulteurs du Luberon ont mis en place des Mesures agro-environnementales et climatiques (MAEC) consistant à ne pas utiliser d'herbicides sur leurs parcelles. Cette opération pilote a été menée en partenariat entre le [Parc naturel régional du Luberon](#) et la [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#), avec le soutien de [l'Agence de l'Eau Rhône Méditerranée Corse](#), l'implication du groupe [Marrenon](#) et [l'AOC Luberon](#).

Au terme de ces cinq années, la Chambre d'Agriculture de Vaucluse a dressé un bilan de leurs pratiques en questionnant la moitié des viticulteurs concernés. Cette étude a mis en lumière plusieurs constats :

- les agriculteurs ont pu étendre la pratique d'arrêt d'herbicides sur plus de 85 % de leurs surfaces et non pas uniquement sur les surfaces engagées en MAEC ;
- les surfaces sans traitement herbicide ont augmenté de 32 % au cours de ces 5 ans ;
- en parallèle, les agriculteurs ont également doublé les surfaces en herbe de façon permanente ou temporaire ;
- 90 % des exploitations n'ont pas relevé de baisse significative des rendements liée au travail du sol.

Ecrit par le 3 avril 2025

Au vu de ce bilan positif, le Parc naturel régional du Luberon et la Chambre d'Agriculture de Vaucluse souhaitent prolonger cette opération pour 2021-2022, avec le soutien de l'Union européenne ([Feader](#)) et de l'État. Les viticulteurs du Luberon à s'engager sur une nouvelle MAEC pendant 2 ans (s'il n'en ont pas déjà bénéficié) sur la base de :

- mesure VI02 '0 herbicides' : 278,82€ par hectare engagé;
- mesure VI03 'enherbements permanents semés 1 inter-rang sur 2' : 122,39€ par hectare engagé.

Les viticulteurs peuvent faire leur demande directement auprès du Parc du Luberon ou sur [TelePAC](#) pour un engagement de 2 ans. Ces mesures supposent des changements de pratiques en agriculture conventionnelle, et non pas pour les viticulteurs labellisés AB (sauf sortant de l'aide CAB, conversion vers l'agriculture biologique, en 2019 ou 2020).

Pour tout renseignement, contacter : Chambre d'Agriculture de Vaucluse - Viviane Sibé, 04 90 23 65 50 ou 06 29 83 06 16 ; viviane.sibe@vaucluse.chambagri.fr. Ou bien le Parc naturel régional du Luberon - Mathieu Berson ; mathieu.berson@parcduluberon.fr ; 04 90 04 41 93.