

Ecrit par le 23 juillet 2024

L'AOC Vacqueyras a choisi les 3 cuvées ambassadrices du Festival d'Avignon 2024



Pour la 26^e année, le [Cru Vacqueyras](#) a organisé la sélection officielle des trois cuvées ambassadrices de la 78^e édition du [Festival d'Avignon](#). Comme chaque année, un blanc, un rosé et un rouge ont été choisis. Les bouteilles seront habillées d'une étiquette spéciale combinant l'étiquette d'origine du vigneron et l'affiche du Festival.

Un jury composé de journalistes, vignerons, œnogéologue, sommeliers, et membres de l'équipe du Festival d'Avignon, a choisi parmi une vingtaine de vins de l'appellation un Vacqueyras rouge, un Vacqueyras blanc et un Vacqueyras rosé.

Ainsi, la cuvée 'Pavane' 2022 (rouge) de la [Bastide Saint Vincent](#), la cuvée 'Le Fleurantine' 2022 (blanc) du [Domaine La Fourmone](#), et la cuvée 'Louis H' 2023 (rosé) du [Domaine Julien Delhomme](#), sont devenues

Écrit par le 23 juillet 2024

les ambassadrices de la 78^e édition du Festival d'Avignon.

Les trois cuvées seront mises en lumière lors des temps forts du Festival In, qui aura lieu du 29 juin au 21 juillet, et seront offertes aux artistes et invités de prestige du Festival.

Les 3 cuvées officielles du Festival In d'Avignon dévoilées



Ecrit par le 23 juillet 2024

L'AOC Vacqueyras, Cru officiel du Festival d'Avignon depuis 25 ans, vient de dévoiler les trois cuvées ambassadrices de la 77^e édition du Festival In d'Avignon, qui aura lieu du 5 au 25 juillet.

Un jury d'experts, composés de sommeliers, de vigneronnes et de membres du Festival d'Avignon dont le nouveau directeur Tiago Rodrigues et son directeur délégué Pierre Gendronneau, se sont rassemblés au début du mois de mai pour sélectionner un rouge, un blanc et un rosé parmi une vingtaine de cuvées en AOC Vacqueyras.

Ainsi, la cuvée 'Vincila' millésime 2020 du Domaine de Montvac a été choisie pour le rouge, la cuvée 'Odyssey' millésime 2021 du Domaine de la Verde pour le blanc, et la cuvée 'Douce Impatience' millésime 2022 du Domaine de la Garrigue pour le rosé. À l'occasion du Festival, les bouteilles sont revêtues d'une étiquette inédite qui combine l'affiche du Festival et l'étiquette du vigneron, ce qui en fait des cuvées collector au design unique.

Plus de 500 bouteilles de ces trois cuvées prendront la direction du Cloître Saint Louis et seront mises en avant lors des temps forts du Festival pendant des cocktails, des soirées de lancement, des conférences de presse, des soirées des mécènes ou encore des événements privés. Elles seront également offertes sous forme de coffrets bois aux artistes et invités de prestige du Festival comme les metteurs en scène, les mécènes, les directeurs de théâtre ou encore les représentants politiques.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Les trois cuvées ambassadrices de la 77^e édition du Festival In d'Avignon. ©AOC Vacqueyras V.A.

L'équipe du Festival d'Avignon visite le vignoble de Vacqueyras

Ecrit par le 23 juillet 2024



En 1998, le Festival d'Avignon a choisi l'AOC Vacqueyras comme Cru Officiel. Pour fêter ce partenariat qui perdure encore aujourd'hui, l'équipe du Festival a rendu visite aux domaines des vigneronns lauréats de la 75ème édition qui a eu lieu en 2021.

Visite des caves, dégustation en brut de cuve, ou encore leçon de taille. Pour leur journée d'équipe annuelle, les membres de l'équipe du Festival d'Avignon ont choisi de découvrir l'univers du vin et de la vigne lors d'une visite des domaines viticoles de Vacqueyras. Ils ont ensuite déjeuné au château de la commune, face aux Dentelles de Montmirail, qui accueille chaque année dans sa cour la pièce itinérante du Festival. Pour cette 76ème édition du Festival d'Avignon, ce sera la pièce ['À l'orée du bois'](#), mise en scène par Pierre-Yves Chapalain et Kahena Saïghi, qui sera jouée le vendredi 22 juillet au château.

Cette année, le partenariat entre l'AOC Vacqueyras et le Festival d'Avignon fêtera ces 24 ans. Comme pour chaque édition, trois cuvées seront choisies pour porter une étiquette à l'effigie du Festival et être dégustées lors d'inaugurations, de conférences de presse, ou encore de soirées de mécènes. Elles seront également offertes sous forme de coffret aux compagnies internationales, artistes, VIP, mécènes, journalistes ou encore ambassadeurs présents au Festival.

V.A.

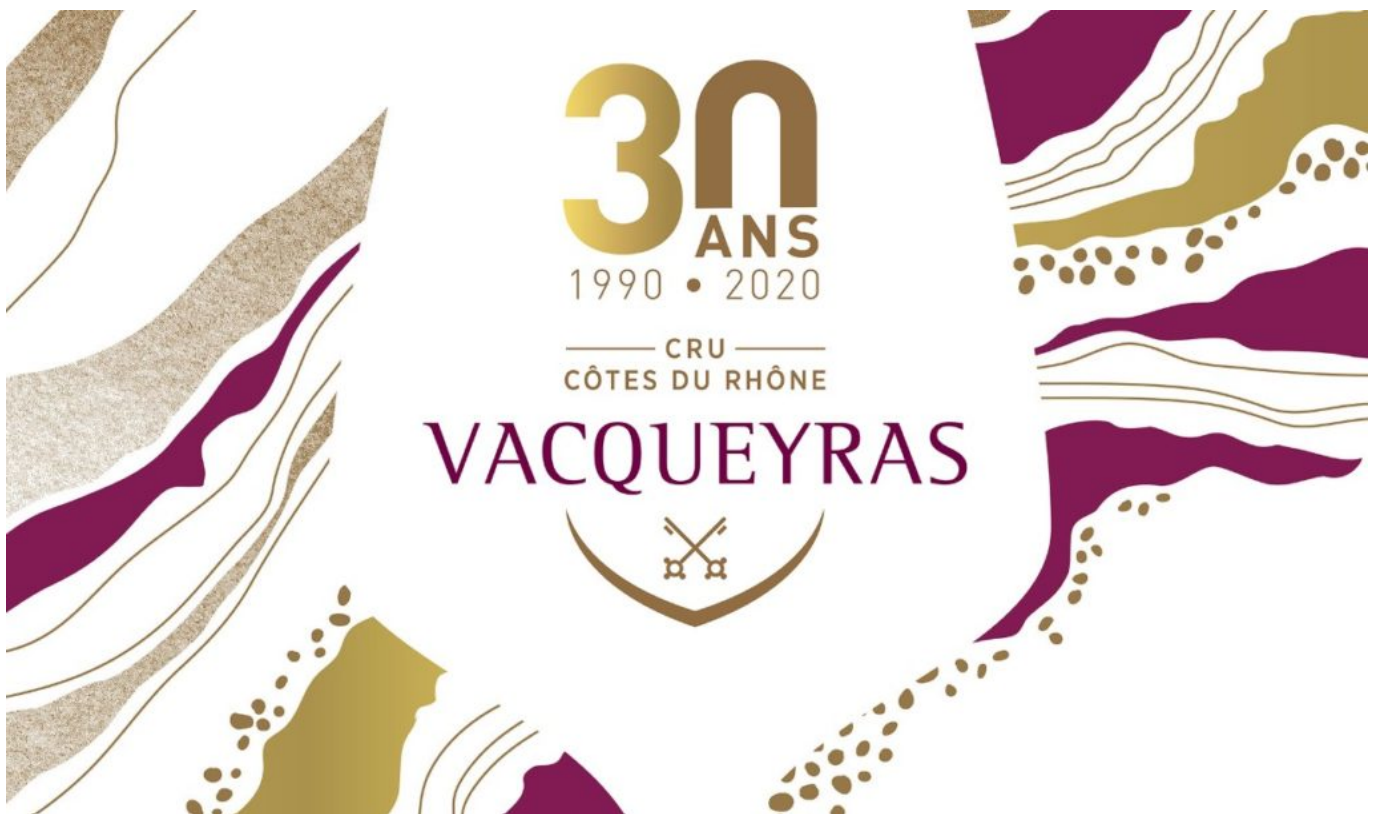
AOC Vacqueyras : des vendanges optimistes pour le Cru 2020



Cette année dans le vignoble du [Cru Vacqueyras](#), les vendanges sont marquées par la précocité. En débutant les vendanges une semaine à l'avance par rapport à l'an passé, les vignerons du Cru Vacqueyras restent optimistes et se réjouissent de la qualité actuelle des raisins. En effet, la majorité des cépages blanc a été récoltée, tandis que les vendanges des vieilles vignes de cépages rouges viennent de débuter. Pour les autres cépages rouges, les vendanges commenceront dès la fin de la semaine. Par ailleurs, l'état sanitaire des raisins parfait laisse présager une récolte exceptionnelle tant sur le plan qualitatif que quantitatif.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Un nouveau site internet pour l'AOC Vacqueyras



À l'occasion de ses 30 ans, le cru Vacqueyras lance son nouveau site internet. Pensé pour séduire le grand public, le site met en avant les terroirs, les vins et les vignerons de l'appellation. Intuitif et ergonomique, le site présente, via un contenu interactif, les informations événementielles et œnotouristiques liées au cru de la Vallée du Rhône méridionale. Parmi les nouveautés, un parcours de découverte du vignoble et de ses lieux (maisons, caves et caveaux) permettra à l'internaute de préparer son itinéraire à la découverte de l'AOC Vacqueyras. Des cartes et des vidéos de présentation des terroirs sont également disponibles ainsi que les fiches techniques des cépages, les chiffres clés et les descriptions des millésimes du cru Vacqueyras depuis 1989.

www.aocvacqueyras.com