

Ecrit par le 4 décembre 2024

AOC Ventoux : il est encore possible de s'inscrire pour le Banquet du Géant



Le Banquet du Géant, rendez-vous incontournable de l'automne proposé par l'[AOC Ventoux](#), revient pour une cinquième édition le dimanche 20 octobre à L'Isle-sur-la-Sorgue. Il est encore temps de réserver sa place avant que les inscriptions ne soient clôturées le lundi 14 octobre.

Cette année, ce sera la manufacture [Brun de Vian-Tiran](#) à L'Isle-sur-la-Sorgue qui accueillera l'événement. Rendez-vous donc le dimanche 20 octobre pour un voyage gustatif en accord avec une sélection des vins de l'appellation. « Installer le Banquet du Géant à L'Isle-sur-la-Sorgue avait une signification particulière pour nous, explique [Marie Flassayer](#), directrice de l'AOC Ventoux. Avec l'intégration de la commune dans l'aire d'appellation en novembre 2023, il nous semblait essentiel de marquer cet événement. »

Ecrit par le 4 décembre 2024

[L'AOC Ventoux étend son territoire aux communes de Velleron et L'Isle-sur-la-Sorgue](#)

Une seule et même grande table sera dressée pour accueillir tous les convives, que seront mêlés aux vigneron de l'AOC Ventoux, munis de leurs bouteilles. Ce sera l'occasion parfaite pour échanger avec ces artisans de la vigne sur leur passion, mais aussi sur leurs domaines. Un DJ viendra parfaire ce rendez-vous avec une animation musicale conviviale.

La nourriture sera proposée par le restaurant l'islois [Phileas Club](#) avec des produits locaux. Au menu : gravlax de Truite de la Sorgue de la Maison Mayer, 'acidoux' avocat kiwi, carré de cochon de Monteux, risotto d'épeautre de Sault, fraîcheur de carotte et jus de cochon à l'amarena, fromage de chèvre de Pernes les Fontaines de la Maison Moga, miel de châtaignier truffé, et pour finir, la Troprovençale de la Maison Gaillardet, vanille et fleur d'oranger, accompagnée par un café rigoureusement sélectionné pour l'occasion par Sarmiento Torréfaction.

Pour réserver votre place (à partir de 16 ans), [cliquez ici](#).

Dimanche 20 octobre. 11h30. 59€. Brun de Vian Tiran. 2 Cour Victor Hugo. Isle-sur-la-Sorgue.

Depuis plus de 50 ans, sur les contreforts du Géant de Provence, l'AOC Ventoux a su tirer ses vins vers le haut

Écrit par le 4 décembre 2024



C'est en 1973 que l'[Institut National de l'Origine et de la Qualité](#) (INAO) a décerné aux vignerons du [Ventoux](#) l'Appellation d'Origine Contrôlée. Un vignoble à cheval sur deux Parcs Naturels Régionaux, ce qui est unique, donc un environnement protégé et un micro-climat particulier avec un soleil de plomb le jour et des nuits fraîches même en été, pour des vignobles plantés entre 200 et 600 mètres d'altitude ce qui donne des vins frais et équilibrés, sur un sol calcaire, de sables, d'éboulis et d'alluvions. Aujourd'hui, L'Isle-sur-la-Sorgue et Velleron viennent de rejoindre l'AOC, qui représente en tout 53 communes, dont Apt, Le Barroux, Bonnieux, Caromb, Gargas, Gordes, Mazan, Rustrel, Saignon ou encore Venasque.

Le président de l'AOC Ventoux, [Frédéric Chaudière](#), qui représente environ 145 caves, 130 particulières et 13 coopératives qui, elles, regroupent entre 700 et 800 exploitations vitivinicoles, fait le point sur la situation sanitaire du vignoble. « Nous venons de vivre 2 semaines caniculaires, après deux étés très secs en 2022 et 2023. On a aussi eu de la pluie au printemps qui a provoqué du mildiou, tout le monde a été plus ou moins touché, mais globalement, il a été assez contenu. Second phénomène auquel les vignerons ont été confrontés, le gel avec plusieurs épisodes en avril, dans la zone Sud du Calavon autour de Goult avec parfois 50% de la récolte impactés. Mais aussi dans le piémont du Ventoux à Villes-sur-Auzon, Bédoin. Chez moi, sur la propriété familiale de [Château Pesquié](#) à Mormoiron, à vue de nez, on a perdu

Ecrit par le 4 décembre 2024

entre 15 et 20% de raisins. Au niveau national, d'après les derniers relevés, entre le mildiou et le climat, la production devrait baisser de 40 millions d'hectolitres en 2024. Nous en Vaucluse, on avait produit 230 000 hl l'an dernier, qui étaient déjà en retrait de -7% par rapport à 2022 (250 000 hl). Là, nous avons du beau raisin, la qualité est là, la maturité aussi, mais la quantité, on ne sait pas. En général, il y a un gros orage autour du 15 août, on va bien voir, ce serait pas mal pour les grains après cette chaleur. »

Côté consommation de vin dans l'Hexagone, c'est la décroissance continue, -70% en 60 ans. Pendant que les chais sont pleins, la trésorerie des vignerons est souvent à sec. « Nous assistons à un changement générationnel avec les jeunes, du vin-aliment, on est passé au vin-plaisir, dit Frédéric Chaudière. D'importantes campagnes d'arrachage ont eu lieu à l'automne, ce qui a redonné un équilibre entre l'offre et la demande. Dans le Ventoux, nous avons moins de sorties de rouge, en revanche, le blanc poursuit sa progression, on a aussi assisté à un petit rebond du rosé, et les consommateurs apprécient les trois couleurs. Lors de notre fête fin juin, dans la cour de la Bibliothèque-Musée L'Inguimbertaine à Carpentras avec le festival Kolorz, on a enregistré près de 2 000 personnes pour le concert de Cerrone. »

Pour les domaines de l'AOC Ventoux, comme Château Pesquié, les parcelles de vignes précoces seront vendangées début septembre, mais la plupart des viticulteurs de l'appellation ([Fondrèche](#), Canto-Perdrix, [La Verrerie](#), [Piéblanc](#), La Ferme Saint-Pierre, [Ruffinato](#), [Peyre](#), [Delas](#)) devraient entamer la récolte autour du 10 septembre.

Contact : 04 90 63 36 50

AOC Ventoux : plus de 100 propositions au pied et autour du Géant de Provence et ses vignes

Ecrit par le 4 décembre 2024



« Vivez l'œnotourisme autrement ! » avec l'[AOC Ventoux](#). L'appellation s'est enrichie de 2 communes supplémentaires qui s'ajoutent aux 51 précédentes : Velleron et l'Isle-sur-la-Sorgue. Et c'est justement là où est né René Char qu'a été présenté le programme de l'été 2024.

De la randonnée en trottinette électrique à la soirée brasero, en passant par l'expérience bivouac, le pique-nique vigneron, l'apéro étoilé, la soirée vino-salsa, la table des cheffes, l'assiette truffée d'été, la guinguette d'août et le ban des vendanges, vous avez le choix avec l'AOC Ventoux, notamment du fameux Grand rendez-vous du 29 juin à l'Hôtel-Dieu Carpentras.

[Samuel Montgermont](#), à la tête du [Syndicat Professionnel des Négociants de la Vallée du Rhône](#) précise : « La raison d'être de l'AOC Ventoux, c'est de développer un juste équilibre entre l'Homme et la nature, protéger le vivant, réduire l'impact sur l'environnement, s'adapter au changement climatique et cultiver la vie locale. Nous avons reçu le label 'Vignobles et Découverte' pour trois ans, ce qui est un signe de reconnaissance pour notre patrimoine naturel, notre gastronomie et nos paysages et nous devons

Ecrit par le 4 décembre 2024

additionner tous ces atouts pour être encore plus attractifs au niveau bien-être, santé, culture, cuisine, sport et œnotourisme. » Environ 95 professionnels adhèrent à ce label, 39 caves, 20 restaurateurs, 18 hébergements de qualité ainsi que des clubs sportifs.

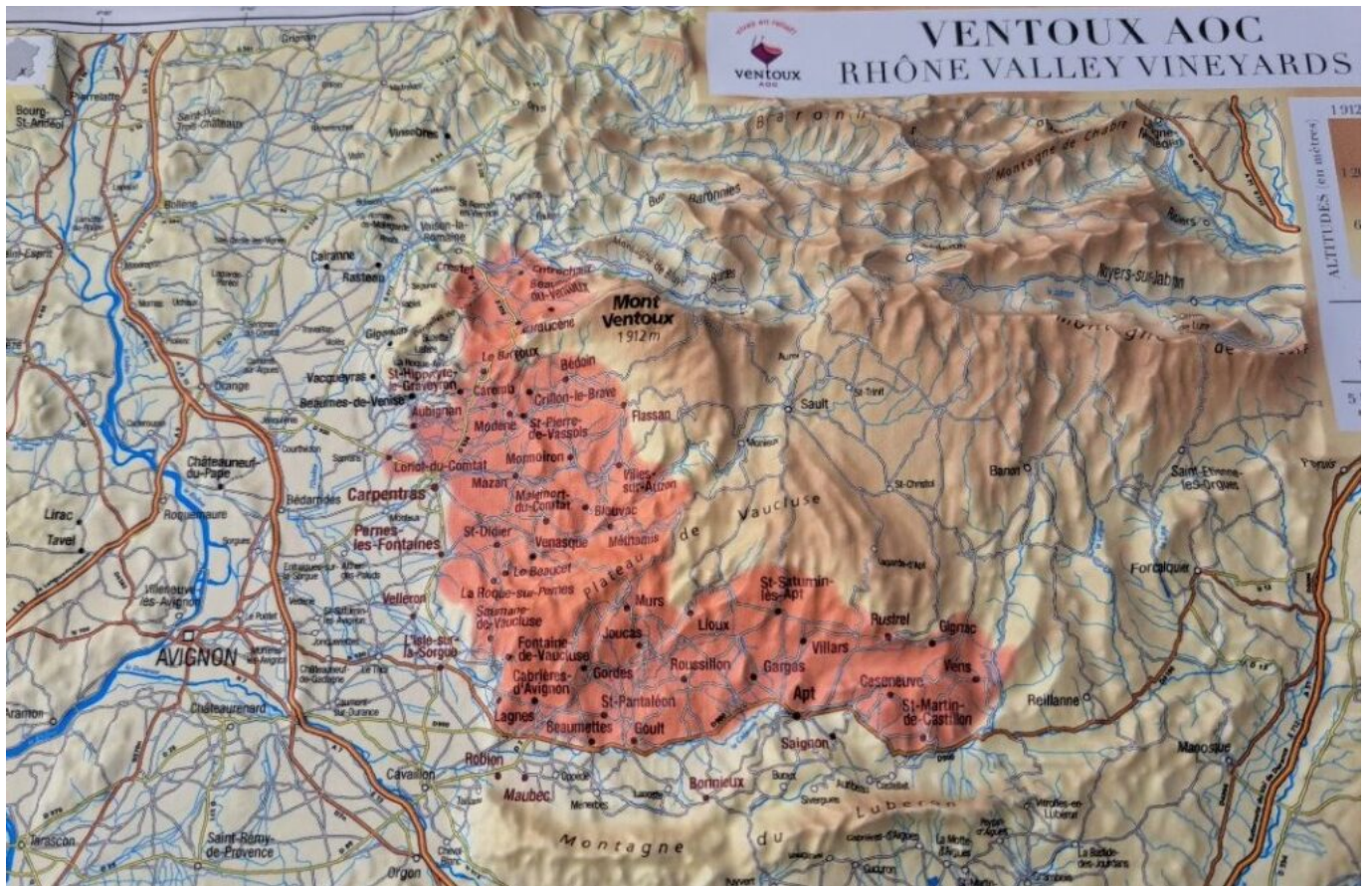
L'œnotourisme, un élément clé de l'attractivité du Vaucluse

[Eric Bruxelles](#), président d'[Isle sur la Sorgue Tourisme](#), l'office du tourisme inter-communal du Pays des Sorgues-Monts de Vaucluse, ajoute : « 10 millions de touristes viennent en France chaque année, attirés par la découverte des vins et des vignobles, ce qui représente 5,2 milliards d'euros de retombées économiques, selon Atouts France. L'œnotourisme, c'est un potentiel de 50 millions de visiteurs et l'an dernier, la moitié environ (48%) ont découvert les régions vitivinicoles en couples, ce qui en dit long sur l'attrait romantique de ces escapades dans les vignes. Les voyages entre amis (25%) et en famille (24%) sont, eux aussi, importants. Quant aux aventuriers en solo, ils sont plus rares, mais témoignent de la diversité des expériences possibles. »

L'élu de la mairie de l'Isle-sur-la-Sorgue ajoute : « En Vaucluse, nous comptons 2732 exploitations viticoles qui génèrent 5 700 emplois à plein temps, c'est dire si l'offre est riche. Et nous devons avoir une stratégie de meilleure répartition sur l'année. Heureusement, depuis 2021, nous sommes passés à 47% de nuitées l'été et 53% pour les trois autres saisons, c'est dire le fort potentiel de l'œnotourisme dans notre secteur. D'ailleurs, depuis le 1^{er} janvier, la fréquentation touristique a grimpé de +25% à l'Isle-sur-la-Sorgue. »

[Frédéric Chaudière](#), le président de l'[AOC Ventoux](#), carte à la main précise : « Notre appellation s'étire sur le piémont du Ventoux, souvent en altitude, jusqu'à Loriol-du-Comtat à l'Ouest, Viens à l'Est, Entrechaux au Nord et Goult au Sud. C'est un terroir à forte identité de gastronomie, de terroir et de festivités. »

Ecrit par le 4 décembre 2024



Carte de l'AOC Ventoux.

Une centaine de rendez-vous entre mai et octobre

Effectivement, pas moins d'une centaine de rendez-vous sont au programme jusqu'en octobre sur ce territoire, pour les touristes comme pour les Vauclusiens. La période de mai à octobre est particulièrement propice à ces événements festifs, en synergie avec les restaurateurs et hôteliers, qu'il s'agisse d'ateliers d'assemblages de cépages, de soirées gastronomiques, de concerts à la nuit tombée, de balades dans les vignes à cheval, vélo ou trottinette.

« La raison d'être du Ventoux, c'est d'être un pionnier du développement durable, de s'impliquer dans la vie locale et de contribuer à l'attractivité de ces paysages façonnés par l'homme. »

Parmi les temps forts, Grand rendez-vous des AOC du Ventoux le 29 juin à Carpentras (Hôtel-Dieu) en partenariat avec le Kolorz Festival et en présence de la star du disco des années 80, le batteur Marc

Écrit par le 4 décembre 2024

Cerrone. Et pour clore cette saison 2024, le 'Fascinant week-end' est prévu du 17 au 20 octobre avec le fameux 'Banquet des Géants' où s'attableront plus de 200 convives.



Contact : promotion@aoc-ventoux.com / 04 90 63 36 50

Réchauffement climatique : l'AOC Ventoux prépare la vigne du futur grâce à un outil de

Ecrit par le 4 décembre 2024

cartographie unique



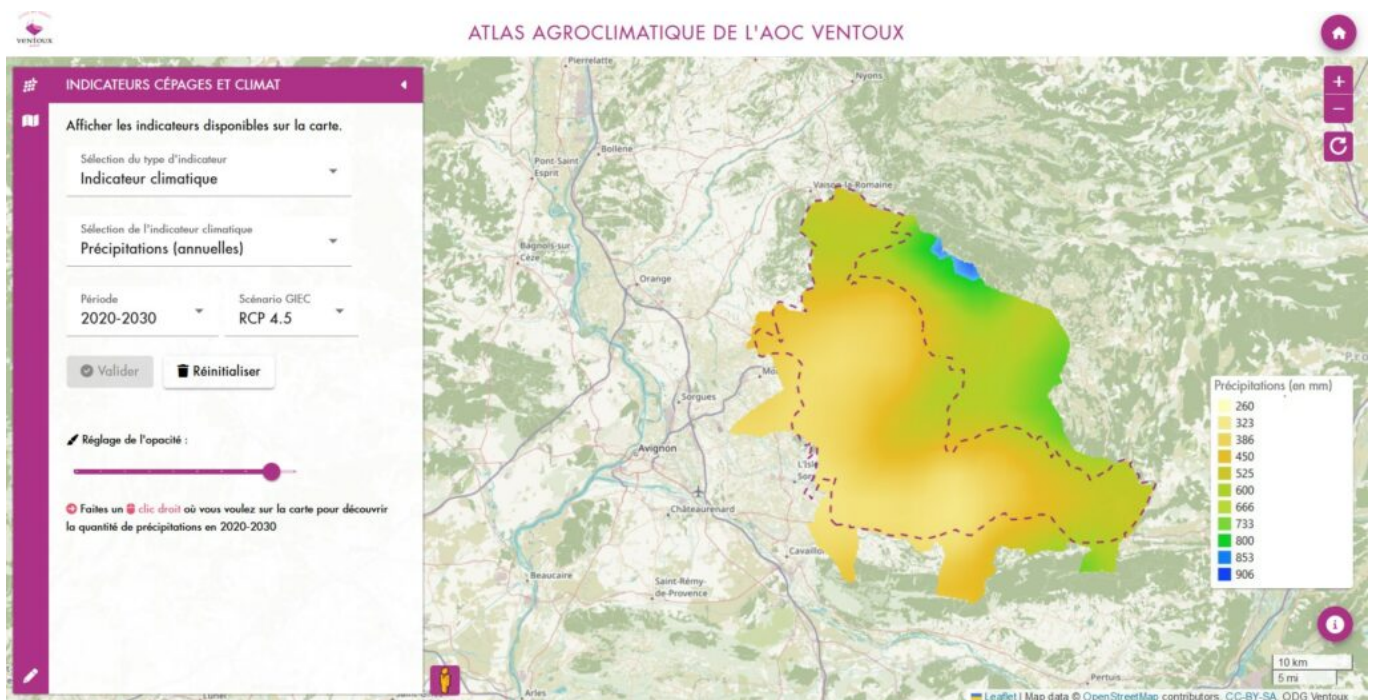
L'AOC Ventoux innove avec le SIG, outil qui cartographie le vignoble pour lutter contre réchauffement climatique

C'est en liaison avec l'[Inrae](#) (Institut national d'agronomie et de recherche agricole et environnementale), et en particulier avec [Iñaki Garcia de Cortazar Aauri](#), chercheur à l'Unité du Plan Climat Carbone, qu'a été menée une étude appliquée à la vigne d'ici la fin du XXIe siècle. Ainsi est né le SIG (Système d'information géographique), outil unique en France qui cartographie chaque parcelle de l'AOC et la localise par GPS avec ses cépages et leur maturité face aux épisodes climatiques.

Evaluer l'impact du climat la production

Pour ce faire, il s'est basé sur [le 6e Rapport du GIEC](#) (Groupe d'experts inter-gouvernemental sur l'évolution du climat) qui évalue l'évolution du climat et son impact sur l'environnement en développant plusieurs scénarios possibles en fonction des émissions de gaz à effet de serre. Il découpe l'avenir en plusieurs périodes : futur proche 2026-2055, futur intermédiaire 2046-2075 et futur lointain 2066-2095 avec des scénarios de plus en plus dramatiques si on n'inverse pas la courbe du carbone qui monte, monte, monte...

Ecrit par le 4 décembre 2024



L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) du Ventoux est à cheval sur les contreforts du Mont-Ventoux et sur les Monts de Vaucluse sur 2040km² et 51 communes, (soit le tiers du département) avec 130 vigneron dont certains ont un domaine installé à plus de 500m d'altitude, sur les pentes du Géant de Provence. Donc, ils bénéficient d'un climat plus frais qui souffre automatiquement moins de canicule que ceux en plaine au niveau de la mer.

AOC depuis 1973, ces vignobles produisent autour de 250 000hl de vin par an. Et Iñaki Garcia de Cortazar Atauri a scruté à travers deux études supplémentaires de 2019 et 2021 le terroir, les spécificités qui composent la phénologie de cette AOC. C'est à dire la chronologie de la végétation de la vigne à partir de la germination, de la pousse des feuilles, des bourgeons, des fleurs, des grappes, de la véraison puis du moment où il faut vendanger, quand la vigne est à maturité. C'est ensuite qu'il a pu établir un lien entre les millésimes (qualité et rendement) et le climat.

Ecrit par le 4 décembre 2024



© Christophe Grilhé

Les températures extrêmes sont en forte hausse

« En 30 ans, il s'est fortement réchauffé. Chaque année, la concentration en gaz à effet de serre s'aggrave. Plus on tarde à neutraliser le bilan carbone, plus le scénario pour maintenir des vignes devient complexe entre le rayonnement solaire, les épisodes de pluie, de gel, de canicule et de vent. »

Entre 1991 et 2020, la pluviométrie a augmenté de 50 à 100mm, mais pas l'été, quand la plante a le plus besoin d'eau pour se développer, là le déficit cumulé en eau est de -30 mm entre juin et août, quand le soleil cogne.

Les températures extrêmes sont en forte hausse ces 60 dernières années avec un nombre de jours à +30° qui a doublé. On se souvient d'ailleurs qu'il y a eu 3 canicules en moins de 20 ans, en 2003, 2019 et 2020. Quant au phénomène de gel il est moindre sur les vignes du Ventoux et le risque a tendance à diminuer même si on ne peut pas l'écarter définitivement.

C'est à ce moment-là que [Frédéric Chaudière](#), le président de l'AOC, présent dans la salle des fêtes de Mallemort-du-Comtat lors de la présentation de cet outil cartographique, insiste sur l'importance de ce dispositif innovant en ligne qu'est le SIG. « Grâce à lui, nous serons mieux armés pour nous adapter, c'est notre boussole pour moins tâtonner à l'aveugle. Grâce à l'Inrae, à Météo-France et à l'[IGN](#) (Institut national de l'information géographique et forestière) chaque vigneron de chacune des 51 communes de l'appellation pourra zoomer sur sa parcelle, voir où elle en est, entre les vallées et le versant nord du Ventoux, aux différentes altitudes, aux expositions au soleil, au mistral, à la pluie. En fonction de la localisation de sa vigne, il saura s'il doit planter d'autres cépages plus adaptés au réchauffement comme le Caladoc. »

Écrit par le 4 décembre 2024



Iñaki Garcia de Cortazar Atauri, chercheur à l'Unité du Plan Climat Carbone de l'Inrae.

Ecrit par le 4 décembre 2024



Frédéric Chaudière, président de l'AOC Ventoux.

Quelles solutions ?

Une fois posées ces observations, on s'interroge sur ce qu'on peut faire : planter d'autres cépages, économes en eau, plus résistants à la maladie, au stress hydrique. On a vu que le Grenache, la Syrah et le Mourvèdre, cépages principaux de l'AOC Ventoux, étaient de plus en plus précoces, entre 7 et 14 jours, du coup, on avance la date des vendanges.

Une chose est sûre, peu ou prou, la planète va se réchauffer d'ici la fin du XXI^e siècle. +4° de températures sont envisagés par le GIEC dans le pire des scénarios. On pourrait passer de 10 jours de canicule en 2020 à une soixantaine de jours en 2095. D'où la nécessité de choisir des cépages résistants et peut-être de planter des vignobles un peu plus en altitude, sur les contreforts du Ventoux, là où il fait plus frais 'qu'au ras des pâquerettes', en plaine.

L'AOC Ventoux étend son territoire aux communes de Velleron et L'Isle-sur-la-Sorgue



Née en 1973, l'[Appellation d'origine contrôlée \(AOC\) Ventoux](#) s'étend à deux nouvelles communes vaclusiennes : L'Isle-sur-la-Sorgue et Velleron. La démarche d'extension auprès de l'[INAO](#) (Institut national de l'origine et de la qualité) a débuté en 2000 dont le comité national a voté en faveur en 2016, puis en 2021, les experts se sont déplacés afin de délimiter les nouveaux contours de l'AOC. C'est le 17 novembre dernier que le nouveau cahier des charges de l'appellation a été officiellement publié.

Désormais, l'AOC Ventoux compte 53 communes réparties sur le territoire de sept offices de tourisme intercommunaux, les Parcs naturels régionaux du Mont-Ventoux et du Luberon, ainsi que deux réserves de Biosphère Unesco. Sa zone s'étendant maintenant à L'Isle-sur-la-Sorgue et à Velleron qui attirent toutes deux de nombreux visiteurs chaque année, l'appellation va pouvoir travailler plus amplement sur

Ecrit par le 4 décembre 2024

son dynamisme en termes d'œnotourisme. Une forme de tourisme dans laquelle l'AOC Ventoux démontre déjà de nombreuses qualités.

V.A.

L'AOC Ventoux organise son troisième 'Grand rendez-vous'



Les vins de l'[AOC Ventoux](#) attendent le public pour la troisième édition de leur 'Grand rendez-vous' ce samedi 24 juin à Carpentras. L'occasion de découvrir les domaines, caves et maisons de l'appellation, tout en profitant d'une soirée festive et conviviale.

Ecrit par le 4 décembre 2024

L'événement débutera à 19h avec une dégustation de vins. Sur place, il y aura une offre de restauration finger food locale de qualité, ainsi que des animations pour les enfants et les adultes. La soirée se plongera ensuite dans une ambiance musicale et festive avec les shows sur scène de plusieurs DJs tels que [YukseK](#), [Mr et Mme Benoit](#), ou encore [Cebb](#) & [Delon](#).

L'entrée à 10€ vous donne le droit à une consommation ainsi qu'à la soirée. Les animations, quant à elles, sont gratuites. Il est possible de [réserver son billet en ligne](#).

Samedi 24 juin. De 19h à 01h. 10€. Hôtel Dieu. 180 Place Aristide Briand. Carpentras.

V.A.

**L'AOC Ventoux fête ses 50 ans. Son slogan :
« Vivez le vignoble autrement, en relief! »**

Ecrit par le 4 décembre 2024



Une appellation reconnue depuis le 27 juillet 1973, il y a tout juste un demi-siècle, qui s'étend sur 5 700 hectares, une cinquantaine de communes et, fait rarissime, sur 2 parcs naturels régionaux, celui du Luberon et du Ventoux.

Elle réunit près de 150 caves (128 caves particulières et 13 caves coopératives) et certains vignerons étaient présents, jeudi 4 mai dernier, au-dessus de la Métropole du Rocher des Doms à Avignon avec vue imprenable sur le Ventoux et ses 1912 mètres d'altitude pour évoquer [l'offre d'oenotourisme](#) prévue tout au long de cette année anniversaire par les vignerons et négociants de l'AOC.

Frédéric Chaudière, le président de l'appellation s'est réjoui « De ne pas avoir subi de gel en avril, contrairement aux précédentes années », même s'il reste prudent à quelques jours des « Saints de glace » (Mamert, Pancrace et Servais, les 11, 12 et 13 mai prochains) qui apportent souvent un coup de froid dans les parcs, jardins et vignes.

« Notre culture est profondément vivante. Villages, monastères, châteaux, paysages, climat, festivals attirent chez nous nombre de touristes. La raison d'être de nos vins c'est la préservation de la biodiversité, la réduction de la consommation d'énergie, un développement durable respectueux de l'environnement ». Pour cultiver la vie locale et renforcer l'attractivité de ce territoire, la destination

Écrit par le 4 décembre 2024

« Label d'Atout France Vignobles et Découvertes » que l'AOC possède depuis 2018 sera démultipliée en 2023, avec ateliers, rencontres avec les vignerons, dégustations, balades dans les vignes.



De gauche à droite : Noémie Lambert de Rhonéa, Gauthier Gibelin de Aureto, Frédéric Chaudière, président de l'AOC Ventoux et vigneron au Château Pesquié ainsi qu'Édouard Marchesi du Domaine Plein Pagnier de Mazan.

Lors de la dégustation organisée jeudi aux Doms, des bouteilles nommées « Via Caritatis », « Volupté », « Cuvée de l'Orchestre », « Aubépine », « Rosace », « Quintessence » de Château Pesquié, ainsi que d'autres du Domaine Plein Pagnier à Mazan. La cuvée « Aureto » de Goult était proposées par Gauthier Gibelin : « Le propriétaire du vignoble était aussi à la tête du 5 étoiles « La Coquillade », près de Gargas. Un domaine de 30 hectares en tout, bio, avec des parcelles à Gordes et à Oppède. Depuis septembre 2021, il est classé 'climatiquement neutre' avec des bouteilles en verre plus léger, un jardin en

Écrit par le 4 décembre 2024

permaculture au milieu des ceps. Et surtout le recours aux herbicides, insecticides et produits phytosanitaires y est proscrit. Nous privilégions les fournisseurs régionaux pour réduire les distances de livraison et nous passons progressivement à la conversion en électricité verte ».

D'ici à l'automne, pas moins d'une centaine d'évènements, soirées, dégustations et dîners sont prévus. En particulier « Le Grand Rendez-vous des Vins AOC Ventoux » à l'Hôtel-Dieu de Carpentras (Inguimbertaine) le 24 juin, le 29, inauguration du « Nouveau caveau de dégustation » à Caromb, le 9 juillet, Festival « Polar-Pinar » à Bedoin, le 23 « Journée œno-gastronomique » au Château Pesquié de Mormoiron. En août, tous les jeudis, rencontres à la Cave de Sylla d'Apt, le 17 « Soirée Rosé-Concert » au Domaine Alloïs de Caseneuve et en septembre, le 5 au Chêne Bleu « Les nuits d'Astralabe ». Enfin, du 19 au 22 octobre « Le fascinant week-end » (à rallonge) avec 4 jours découvertes de vignes en vignobles.

Contacts : promotion@aoc-ventoux.com - aoc-ventoux.com - 04 90 63 36 50

Les sondes de la startup Brad Technology s'installent dans les vignes du Ventoux

Écrit par le 4 décembre 2024



L'année dernière, la Région Sud avait sélectionné Brad Technology pour mettre en place son projet 'Sols ouverts'. Un projet qui vient de démarrer chez les viticulteurs de l'AOC Ventoux qui vont tester les bénéfices apportés par les données collectées par les sondes agricoles de la startup.

Le projet 'Sols ouverts', d'une durée totale de 24 mois, permet la mise à disposition sans frais de sondes établies par [Brad Technology](#) pour chaque agriculteur, ainsi que l'accès complet à Brad, l'application associée d'aide à la décision pour exploiter les données collectées et enrichies. « Le projet illustre parfaitement notre vision d'une agriculture ouverte, collaborative et connectée, qui adresse le grand défi du changement des générations et des pratiques qui doit mobiliser au-delà de l'écosystème agricole », explique [Olivier Lépine](#), fondateur de la startup.

17 adhérents de l'[AOC Ventoux](#) se sont montrés intéressés par le projet. Ainsi, des tests vont être conduits sur 25 parcelles, qui représentent un total de 53 hectares. Les données récoltées seront partagées de manière anonyme avec toutes les parties prenantes puis analysées. L'objectif est d'offrir un accompagnement vers la transition agroécologique au travers d'une agriculture durable et des gains sur la qualité de vie des agriculteurs. « À travers ces vigneronns volontaires et leurs parcelles, nous avons un

Écrit par le 4 décembre 2024

panel très large et diversifié de cépages, de types de terroirs, d'âge de la vigne, de pratiques culturelles, d'irrigation ou non, etc, développe [Frédéric Chaudière](#), président de l'AOC Ventoux. Les tests promettent d'être intéressants. »

Les premières analyses issues des tests réalisés seront dévoilées au mois de novembre. Des étudiants de l'[ISARA](#), école d'ingénieurs en agronomie, agroalimentaire et environnement basée à Avignon, participent à l'élaboration des comptes-rendus de ces tests. D'autres expérimentations devraient bientôt démarrer avec d'autres organismes.

V.A.

AOC Ventoux : un speed-dating professionnel dédié à l'œnotourisme

Ecrit par le 4 décembre 2024



Le lundi 14 novembre, l'AOC Ventoux organise, dans le cadre du label Vignobles & Découvertes pour la destination 'Autour du Ventoux', un événement de speed-dating entre les professionnels du milieu viticole au restaurant Pompette à Malemort-du-Comtat.

Ce lundi 14 novembre, 20 professionnels issus du monde du vin et du tourisme échangeront lors de face-à-face de 10 minutes. Durant ce laps de temps, ils devront présenter leur activité, leur philosophie, mais aussi leurs projets futurs et les objectifs de développement de leur activité.

Des institutionnels du monde du vin et du tourisme seront également présents. Ils pourront échanger avec les participants au speed-dating sur leurs missions et leur donner les clefs sur les interactions possibles dans le cadre de l'œnotourisme. L'objectif de ce rendez-vous est de créer une synergie entre les différents acteurs du territoire, de se créer un réseau, mais aussi d'imaginer des projets œnotouristiques innovants.

Lundi 14 novembre. De 14h à 17h. Contact : promotion@aoc-ventoux.com. Restaurant Pompette. 220 Le Cours. Malemort-du-Comtat.

V.A.