

Ecrit par le 24 juillet 2024

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



« 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

Ecrit par le 24 juillet 2024

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 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<sup>er</sup> 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 24 juillet 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

Ecrit par le 24 juillet 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](mailto: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 24 juillet 2024

# cartographie unique



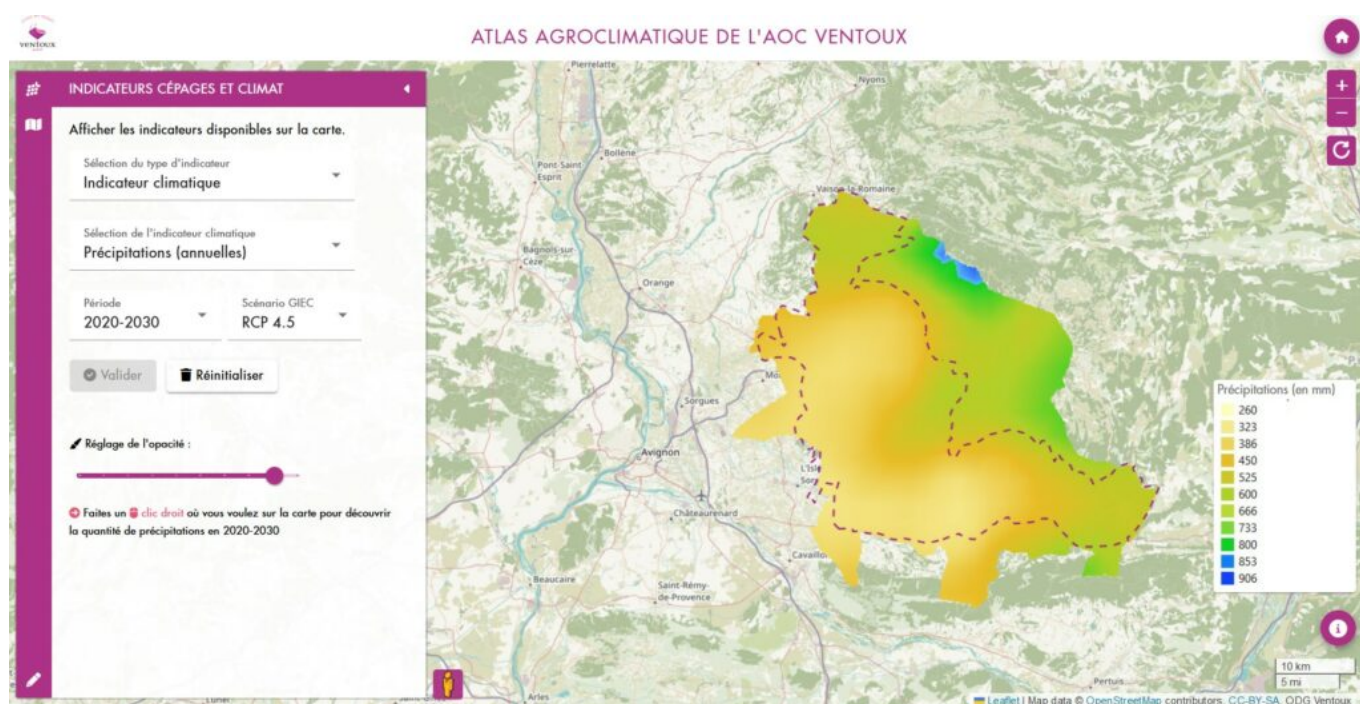
## **L'AOC Ventoux innove avec le SIG, outil qui cartographie le vignoble pour lutter contre réchauffement climatique**

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 24 juillet 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 2040km<sup>2</sup> et 51 communes, (soit le tiers du département) avec 130 vignerons 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 Aauri 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 24 juillet 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. »

Ecrit par le 24 juillet 2024



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



Ecrit par le 24 juillet 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<sup>e</sup> 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 24 juillet 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 24 juillet 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 24 juillet 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

Ecrit par le 24 juillet 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

Ecrit par le 24 juillet 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](mailto:promotion@aoc-ventoux.com) - [aoc-ventoux.com](http://aoc-ventoux.com) - 04 90 63 36 50

---

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

Ecrit par le 24 juillet 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 24 juillet 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 24 juillet 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](mailto:promotion@aoc-ventoux.com). Restaurant Pompette. 220 Le Cours. Malemort-du-Comtat.**

V.A.

## Découvrez les vignobles du Ventoux et du Luberon le temps d'un week-end



BISET V - VPA

L'[AOC Ventoux](#) et l'office de tourisme [Destination Luberon Cœur de Provence](#) s'allient pour organiser la 9<sup>e</sup> édition du 'Fascinant week-end' pour les régions Ventoux et Luberon. Du jeudi 13 au dimanche 16 octobre, partez à la découverte des vignobles de ces régions à travers diverses animations d'exception.

Écrit par le 24 juillet 2024

Gastronomie, activités en famille, ou encore animations insolites, tout a été imaginé dans le but que vous puissiez profiter d'une expérience œunotouristique exceptionnelle durant quatre jours. « plus d'une soixantaine d'opérateurs privés et professionnels, acteurs du vin, du tourisme et de la culture, se mobilisent sur cette programmation de qualité pour faire de cette nouvelle édition du Fascinant Week-end un succès », affirme [Marie Flassayer](#), directrice de l'AOC Ventoux. Porté par l'AOC Ventoux et Destination Luberon Cœur de Provence, ce 'Fascinant week-end' vous fera découvrir des destinations 'Vignobles & Découvertes' en Vaucluse.

Le label 'Vignobles & Découvertes' vise à promouvoir le tourisme sur le thème du vin et de la vigne. Il facilite l'expérience viticole pour le visiteur et il fait le lien entre les activités viticoles et touristiques de la destination. « La destination Luberon est labellisée 'Vignobles & Découvertes' depuis le 14 mars dernier, explique [Franck Delahaye](#), directeur de l'office de tourisme Destination Luberon Cœur de Provence. Nous sommes donc très fiers de pouvoir participer dès cette année à cet événement d'envergure nationale. » Partez donc à la découverte des vignobles du Ventoux et du Luberon sous tous leurs aspects et composez votre week-end sur mesure.

### **Partir à la découverte du Luberon**

En Luberon, plusieurs animations sont proposées durant les quatre jours, afin que tout le monde puisse en faire l'expérience au moins une fois. Le [Domaine de Fontenille](#), situé à Lauris, vous propose de devenir vendangeur le temps d'une matinée, à partir de 9h, et de découvrir comment sont transformées les grappes en vins. Cette activité est au prix de 95€ par personne. Le Domaine vous propose également de devenir maître assembleur durant 2 heures durant lesquelles vous pourrez assembler des jus et créer vos vins, le tout pour 85€ par personne. Pour 15€ par personne, vous pourrez aussi réaliser le trajet de la vendange depuis son entrée dans le chai, jusqu'à la mise en bouteille. Pour participer à l'une de ces activités, il faut réserver au 04 13 98 00 00.

Ecrit par le 24 juillet 2024

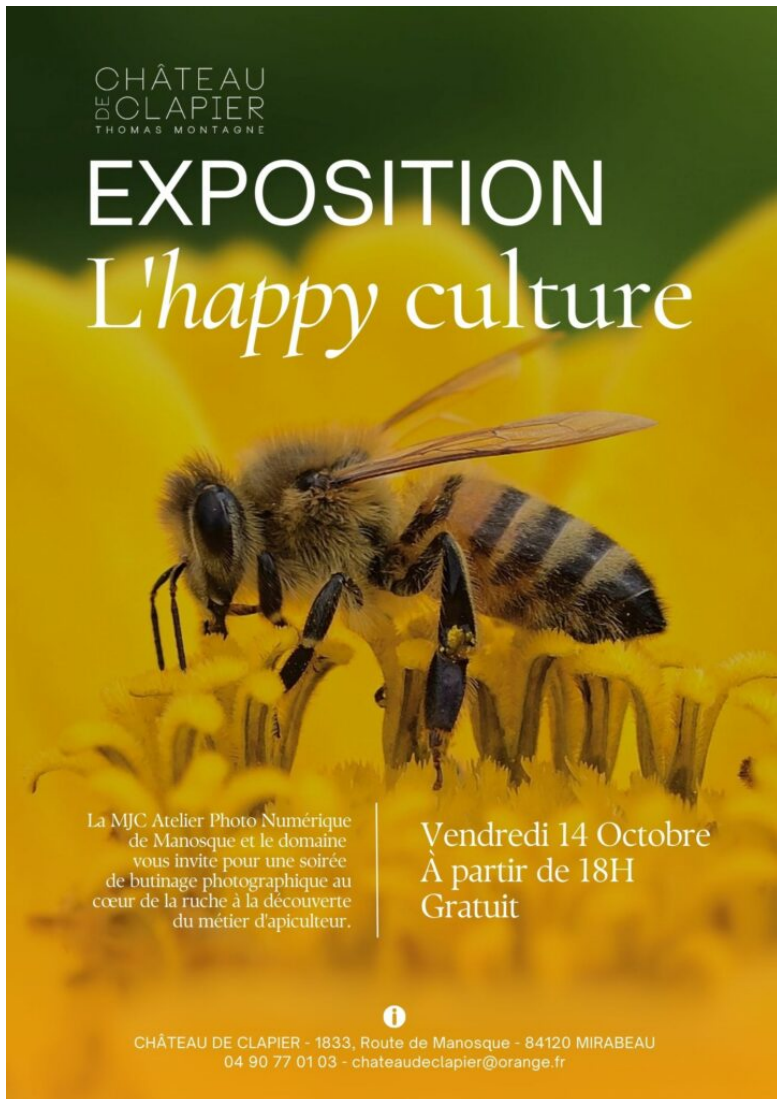


DR

Les jeudi 13 et samedi 15 octobre, partez à la découverte du [Domaine La Cavale](#), à Cucuron, et de son architecture au travers d'une visite guidée des chais, suivie d'une dégustation, pour 7€ par personne. Les visites sont organisées de 10h30 et à 14h30, à raison de 8 personnes par visite. Pour participer à cette animation, il faut réserver au 04 90 08 31 92.

Le vendredi 14 octobre, le [Château de Clapier](#), à Mirabeau, accueille l'exposition 'L'Happy Culture' à partir de 18h et vous plonge au cœur de la ruche, à la découverte du métier d'apiculteur. Cette exposition gratuite sera en place jusqu'au 31 janvier prochain. À Mérindol, la [Cave à Aimé](#) organise une soirée dégustation à partir de 18h où vous pourrez découvrir six vins gratuitement, sur réservation au 04 90 72 38 01. L'équipe [Marrenon](#), à la Tour-d'Aigues, organisera une masterclass vins & fromages avec Benoit Lemarié, fromager affineur, à 19h pour 15€ par personne. Réservation au 04 90 07 51 65. La cave à vins cavaillonnaise Les Cinq Sens, de son côté, animera un repas accord mets & vins à l'[Atelier l'Art des Mets](#) aux Taillades à 19h30. Réservation au 04 90 72 37 55.

Ecrit par le 24 juillet 2024



CHÂTEAU  
DE CLAPIER  
THOMAS MONTAGNE

# EXPOSITION

## L'happy culture

La MJC Atelier Photo Numérique de Manosque et le domaine vous invite pour une soirée de butinage photographique au cœur de la ruche à la découverte du métier d'apiculteur.

Vendredi 14 Octobre  
À partir de 18H  
Gratuit

CHÂTEAU DE CLAPIER - 1833, Route de Manosque - 84120 MIRABEAU  
04 90 77 01 03 - chateaudeclavier@orange.fr

Le samedi 15 octobre, la [Gare de Coustellet](#) organisera une dégustation des vins de l'AOC Luberon à partir de 19h, suivie d'un concert de [Francky goes to Pointe-à-Pitre](#) et de [Lova Lova](#) à 21h pour 10€ par personne. Les [réservations se font sur internet](#). Le Château de La Tour d'Aigues accueillera une session relaxation avec le rituel des 108 salutations au soleil au pied du Luberon à 8h, pour 15€ par personne. Réservation au 09 72 66 57 09. Le Château organisera également une rencontre autour du vin à 11h30 avec une initiation à la dégustation par un sommelier et des jeux ludiques. Vous pourrez aussi assister à un rallye de 2CV au milieu des vignes. [L'Oustaou du Luberon](#), à Villelaure, accueillera quant à lui une séance de Qi Gong, de la gymnastique énergétique chinoise, pour les débutants et les pratiquants réguliers, à 9h, avec [Caroline Prades](#), pour 15€ par personne. Réservation au 04 90 09 84 95. Vous pourrez visiter gratuitement et librement les vignes et oliveraies du [Château la Verrerie](#) à Puget, de 14h à 18h. Réservation au 04 90 08 97 97. Enfin, profitez d'une marche ressourçante, suivi d'un cours de yoga et d'une dégustation de vin au Château de Clavier. Cette activité, organisée par [AirFit Provence](#),

Ecrit par le 24 juillet 2024

coûtera 35€ par personne. Réservation au 06 58 37 69 61.



DR

Le dimanche 16 octobre, le vélo sera à l'honneur. Deux balades seront organisées à Pertuis par [Cycling Around](#) de 9h30 à 12h. Une balade avec location d'un vélo électrique sera suivie d'une dégustation au [Château Grand Callamand](#), pour 62€ par personne. L'autre balade sera sans location, mais également suivie d'une dégustation au Château Grand Callamand pour 32€ par personne. Réservation au 06 37 98 46 78.

### Partir à la découverte du Ventoux

Dans les vignobles du Ventoux, certaines activités auront également lieu sur les quatre jours. Les [écuries de Mazan](#) proposeront, en partenariat avec la [Ferme du Rouret](#), une balade en calèche suivie d'une dégustation de vins et de jus, de 16h30 à 17h30 le jeudi et de 10h à 11h du vendredi au dimanche, pour 20€ par personne ou 60€ pour une famille de deux adultes et deux enfants. Réservation au 06 74 45 03 49. À Carpentras, rendez-vous au restaurant [Chez Serge](#) pour un menu truffé, accompagné des vins de l'AOC Ventoux, à 19h30, pour 75€ par personne. Réservation au 04 90 63 21 24.

Ecrit par le 24 juillet 2024



DR

Le jeudi 13 octobre, le Clos de T au Barroux proposera les afterworks de l'Espace terroir en balade, en collaboration avec la cheffe Anaïs Chami, de 18h30 à 20h pour 12€ par personne. Réservation au 04 90 63 00 78. Les jeudi 13 et vendredi 14 octobre, vous pourrez découvrir les premiers millésimes du [Domaine Vindemio](#), à Mazan, grâce à une dégustation verticale des cuvées parcellaires de 2017 à 2021, de 17h à 19h pour 15€ par personne. Réservation au 04 90 51 60 20.

Le vendredi 14 octobre, le restaurant [Côté Cours](#), à Saint-Didier, organisera une soirée d'initiation à la dégustation autour des vins du [Domaine Les Touchines](#), suivie d'une découverte d'accords mets et vins autour d'un repas à 19h30 pour 40€ par personne. Réservation au 04 90 66 03 28. Vivez une expérience sensorielle unique au [Domaine du Chêne Bleu](#), à Crestet, avec des dégustations à l'aveugle les vendredi 14 et samedi 15 octobre à 10h et à 15h, pour 35€ par personne.

Le samedi 15 octobre, le [Domaine Solence](#), à Carpentras, vous propose une escapade sensorielle avec Johanna, sommelière itinérante de l'Alliance Rusée de 9h30 à 11h30 pour 18€ par personne (15€ par enfant). Réservation au 07 82 09 37 46. Participez à une randonnée au milieu des anciennes carrières d'ocres à Villes-sur-Auzon, organisée par [Visites Privées en Provence](#), suivie d'une dégustation en partenariat avec la cave [TerraVentoux](#) de 9h à 12h30 pour 20€ par personne (10€ pour les 10-16 ans,



Écrit par le 24 juillet 2024

gratuit pour les enfants de moins de 9 ans). À Carpentras, une escapade en mobylette vous sera proposée au départ du [Domaine Vintur](#), suivie d'une dégustation au caveau pour 30€ par personne. Les départs se font à 10h, 11h30, 14h, 15h30 et 17h. Réservation au 04 90 28 82 72. Le [Domaine Plein Pagnier](#), à Mazan, organisera un 'Open Bar' de 11h à 17h pour une journée autour de la musique, de l'art et du vin. Entrée libre et gratuite, repas pour 25€ par personne à réserver au 04 90 69 75 66. Le restaurant carombais [6 à table](#) préparera un menu-dégustation de 6 mini plats en accord avec les vins du domaine de Solence de 11h à 14h pour 40€ par personne. Réservation au 04 90 62 37 91. Le Château Saint Pons, à Villars, organisera un atelier mets & vins de 11h30 à 12h30 pour 10€ par personne. Le [Domaine d'Allois](#), à Caseneuve, vous livrera gratuitement les secrets de la vinification à 16h30. Clos de T au Barroux, quant à lui, accueillera un atelier de cuisine californienne avec le chef Jon Chiri pour 30€ par personne. Réservation au 06 75 91 88 81.

Les samedi 15 et dimanche 16 octobre, le [Domaine Souleyrol](#), à Mallemort-du-Comtat, organisera deux promenades gourmandes au cœur des vignes pour 15€ par personne de 10h30 à 12h30. Réservation au 06 29 86 97 48. Le [Château Pesquié](#), à Mormoiron, organisera également deux promenades-dégustations de 11h à 12h30 pour le même prix. Réservation au 04 90 61 94 08. Pour terminer le week-end en beauté, profitez d'un brunch à l'[Hôtel Crillon le Brave](#) le dimanche 16 octobre, accompagné des vins de l'AOC Ventoux, de 11h30 à 13h30 pour 58€ par personne (25€ pour les 5-12 ans). Réservation au 04 90 65 61 61. L'événement très attendu des Banquets du Géant, les rendez-vous gastronomiques et musicaux itinérants, implantés dans des lieux insolites aux quatre coins de l'appellation Ventoux, qui clôturera ce 'Fascinant week-end' au [Château du Barroux](#), quant à lui, affiche déjà complet.



DR

Ecrit par le 24 juillet 2024

Découvrez [tout le programme en détail ici](#).

## 46 médailles pour les vins de l'AOC du Ventoux



**Sur les 158 échantillons, (28 en blanc, 46 en rosé et 84 en rouge), les 39 dégustateurs (producteurs, négociants, courtiers, techniciens et journalistes) ont décerné 46 récompenses lors du 44e concours des vins AOC du Ventoux qui vient de se tenir à Bédoin.**

[L'appellation d'origine contrôlée Ventoux](#), qui date de 1973, s'étend sur 5 700 hectares de vignes et sur deux parcs naturels régionaux. Elle totalise environ 150 caves (13 coopératives et 128 particulières).

Deux caves tirent particulièrement leur épingle du jeu, La cave de Lumières à Goult et la Courtoise à Saint-Didier avec 6 médailles chacune dans les 3 couleurs (blanc, rosé et rouge).

En médaille d'or, citons le Domaine Vintur de Carpentras, les Vignerons du Mont Ventoux (Bedoin), la SCA Sylla d'Apt avec la Cuvée Domaine Hugues et Filles, les Vignerons de St-Marc Canteperdrix à Caromb, Cuvée Rubens Crémieux. Pour les distinctions d'argent : le Château Pesquié à Mormoiron et le Domaine de la Brunély d'Apt, et en bronze, la Cave coopérative vinicole de Beaumont du Ventoux à

Écrit par le 24 juillet 2024

Beaumes-de-Venise et le Domaine Talès à Entrechaux.

« Nos 150 caves particulières et coopératives et nos viticulteurs passionnés ont apprécié de se réunir, ici, pour promouvoir la qualité de nos assemblages et millésimes » dira en conclusion de cette dégustation Marie Flassayer, la directrice de l'AOC Ventoux.

Contact : [www.aoc-ventoux.com](http://www.aoc-ventoux.com)

