

Ecrit par le 3 avril 2025

Ban des Vendanges de Gadagne : le Parc de l'Arbousière en fête pour le millésime 2024



Depuis 2012, elles sont 5 communes à porter l'[AOC Gadagne](#) : Caumont, Châteauneuf-de-Gadagne, Morières, Saint-Saturnin-les-Avignon et Vedène pour environ 125 hectares de vignobles sur un terroir de galets roulés. Et c'est ce village où est né le '[Félibrige](#)' qui a accueilli samedi 7 septembre le Ban inauguré par une énorme grappe portée à bout de bras par la [Confrérie des Taste Grappes](#) qui fait le tour du parc, au milieu de centaine de participants.

Sébastien Clément est président de l'AOC et propriétaire avec sa sœur Lorette, la plus jeune vigneronne du coin, du [Domaine des Garriguettes](#). « Nous sommes une petite appellation avec 250 000 bouteilles par an. Heureusement, nous avons été épargnés par le mildiou sur ce plateau d'un peu plus de 100 mètres d'altitude. Nous n'avons pas non plus souffert de la sécheresse cet été. D'ailleurs, la vigne continue de pousser. Certes, nous n'allons pas battre des records de volume, mais la qualité, elle, sera là. »

Ecrit par le 3 avril 2025



Sébastien et Lorette.

D'habitude, la fête se déroule un peu à l'étroit, au cœur du village. Cette fois, à l'Arbousière, on a pu faire entrer sept food-trucks en plus de mange-debouts, de tables et de bancs, avec un orchestre entraînant. Du coup, il y avait davantage de fréquentation, surtout des familles avec landaux et poussettes. [Xavier Anglès](#) est à la tête de la Confrérie des Taste Grappes et du [Domaine du Bois de Saint Jean](#) avec son frère Vincent, une famille de vigneronns depuis 1585. « Qu'on évoque Dionysos, Bacchus ou Saint-Vincent, le but, c'est de proclamer le début des vendanges. On les entame ces jours-ci et la maturité est là, espérons qu'il pleuve un peu. » Autre vignoble qui avait son stand, samedi soir, me [Domaine de la Chapelle](#) de la famille Bous sier, installée ici depuis 70 ans, depuis 1954, dont la cuvée de Côtes-du-Rhône rouge avec un zeste de mourvèdre fait toute la différence.

Ecrit par le 3 avril 2025



Xavier Anglès

Ecrit par le 3 avril 2025



Ecrit par le 3 avril 2025

29e Ban des Vendanges : une soirée festive et gratuite au Rocher des Doms



La 29^e édition du Ban des Vendanges aura lieu ce samedi 31 août à Avignon, capitale des Côtes du Rhône. Au programme : de la gastronomie, une messe provençale, un défilé des confréries, ainsi qu'une soirée tout en musique.

« L'an dernier, on était 10 000, martèle [David Bérard](#), le président des [Compagnons des Côtes du Rhône](#). Samedi, les 72 membres de notre association, vont mettre le paquet pour cette fête populaire avec notamment un marché gourmand XXL et une quinzaine de stands charcuterie, huîtres, seiches, brouillade de truffes, pâtisseries, glaces, burgers, tartes aux légumes. »

Ecrit par le 3 avril 2025

Dino Tornati, au nom du Syndicat des Bouchers de Vaucluse, était déjà là en 1992. « À l'époque, c'est [la regrettée Marie-Josée Roig](#) qui avait initié cette fête et on avait fait griller 453 kg de viande. Là, samedi prochain, nous aurons sur la broche quatre cuisses de bœuf de race limousine et elles seront servies avec de la ratatouille. »



Dino Tornati, ancien boucher de la Place Saint-Didier, qui tiendra le stand de bœuf à la broche.

En amont, dès 17h, le défilé des confréries bachiques partira de l'Église Saint-Agricol, montera jusqu'à la Place de l'Horloge et ralliera la Métropole des Doms où sera célébrée une messe vigneronne en provençal. Le Ban des Vendanges sera proclamé à 19h pour lancer la récolte 2024. Le bar à vins proposera les trois couleurs (blanc, rouge, rosé) de l'AOC Sablet, invitée d'honneur cette année. « Le raisin est à maturité, avec la pluie de ces derniers jours, les grains ont grossi, la vendange devrait être bonne, explique [Loïc Alazard](#) du [Domaine Les Sibou](#). Mais tant que toutes les grappes ne sont pas rentrées dans la cave, on est toujours un peu stressé, c'est le travail de toute une année (bourgeonnage, attachage, effeuillage, travail au sol) qui peut être réduit à néant à cause de la météo. On est fier et heureux de venir à Avignon, la capitale des Côtes du Rhône. Tout le monde ne connaît pas notre petit village, entre Gigondas et Vaison. Pourtant, il est renommé. On a 50% de production en bio, ce sera

Ecrit par le 3 avril 2025

l'occasion de mettre en valeur le travail de tous les vignerons de notre appellation. »



Loïc Alazard du Domaine Les Sibou

Justement, pour cette soirée, environ 5 500 bouteilles seront proposées au public. Une cuvée 2024 servie dans un écrin de verre, la bouteille 'Avenio', créée par l'entreprise de Sorgues [Rossi Emballages](#). « Avec la Vigne du Clos des Papes, les remparts, le Pont d'Avignon et le Palais des Papes sérigraphiés sur le verre » ajoute Serge Thierry Rossi, le patron de cette entreprise lancée en 1957 et installée au Village ERO à Sorgues. « Pour diminuer notre impact environnemental, nous avons supprimé les cartons de bouteille, les palettes en bois et les capsules au profit des palox en plastique pour mieux rémunérer les vignerons », ajoute David Bérard.

Ecrit par le 3 avril 2025



Serge Thierry Rossi, PDG de Rossi Emballage

Ecrit par le 3 avril 2025



La bouteille 'Avenio'

['Avenio' la bouteille des Côtes du Rhône, vedette du Ban des Vendanges le 31 août](#)

Ecrit par le 3 avril 2025

De 17h30 à minuit, ambiance bon enfant et musique avec le concert du groupe [Les Invendables](#) d'Henri Deluy, saxophones, trompettes et trombone et sa compil' Rythm & Blues des années 70.

'Avenio' la bouteille des Côtes du Rhône, vedette du Ban des Vendanges le 31 août



Dessinée par l'agence [Terre-Neuve](#), spécialisée dans la création visuelle, la communication

Ecrit par le 3 avril 2025

d'entreprises et installée à Bédarrides, cette bouteille 'Avenio' (Avignon en latin) a été sérigraphiée par [Rossi Emballages](#) à Sorgues. Avec comme décoration stylisée, les remparts, le Pont Saint-Bénézet et le Palais des Papes, normal pour la capitale des [Côtes du Rhône](#). Elle sera mise à l'honneur le samedi 31 août lors du Ban des vendanges au Rocher des Doms à Avignon.

Depuis 1957, Rossi Emballages conditionne vins, parfums, huiles d'olive. Elle est implantée à l'entrée du 'Village ERO' à Sorgues et elle compte nombre de clients huppés dans le monde du vin. Comme Château Margaux dans le Bordelais, Bodin à Cassis, Ogier, Nalys, Brotte à Châteauneuf-du-Pape, mais aussi La Présidente de la famille Aubert à Sainte-Cécile-les-Vignes, Teyssonnières à Gigondas, Château Virant à Lançon-de-Provence ou La Léoube à Bormes-les-Mimosas.

Elle propose aussi des carafes et des verres gravés avec les armoiries des vignobles des Côtes-du-Rhône ou de Bourgogne, des coffrets en bois pour des bouteilles de vin à offrir, des boîtes en carton pour les gâteaux, des sacs en papier kraft, des emballages de toutes tailles et de toutes formes avec les logos emblématiques qui mettent en valeur les entreprises.

Ecrit par le 3 avril 2025



Serge Rossi, PDG de Rossi Emballages.

« Pour mettre en valeur les événements que nous organisons, nous avons commandé 6 000 bouteilles Avenio », explique [David Bérard](#), le président des [Compagnons des Côtes du Rhône](#) très occupé à quelques jours du Ban des Vendanges, fin août. « Avenio, c'est une belle bouteille qui sublime le travail de nos vignerons et qu'on ramène volontiers à la maison pour l'utiliser comme carafe. »

Cette année, l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) Sablet fête ses 50 ans et participera, avec ses vignerons, à la soirée du 31 août. Guillaume Reynaud est à la tête du [Château La Thébaïde](#) avec son frère jumeau Mathieu. Ensemble, ils représentent la 5^e génération de ce domaine familial de 42 hectares qui existe depuis 1890 et qui exporte 30% de sa production, notamment vers les USA et le Canada. « On est ravis d'être partenaires de la soirée du Ban des Vendanges et d'avoir ce nouveau flacon de verre qui met en valeur nos vins. » Lui qui, en été, organise régulièrement sur la propriété, Chemin de la Muse, des

Ecrit par le 3 avril 2025

apéros-guinguette avec food-trucks, animation musicale et vignoble à perte de vue.



Guillaume Reynaud, à la tête du [Château La Thébaïde](#).

Ecrit par le 3 avril 2025

Ban des vendanges, Un millésime exceptionnel



27ème Ban des Vendanges : « un millésime exceptionnel » d'après Philippe Pellaton, le président d'Inter-Rhône. Epargné par la canicule et la pluie, le 27ème Ban a attiré des milliers de participants au-dessus du Palais des Papes, au Jardin des Doms ce dernier samedi d'août qui marque la fin des vacances et le lancement de la récolte des raisins.

Ecrit par le 3 avril 2025



Arrivée des familles

« Affûtez vos sécateurs » a ordonné en souriant Georgia Lambertin, la présidente de la Chambre d'Agriculture lors de la proclamation du Ban par la Préfète de Vaucluse. « Pour rien au monde je ne l'aurais raté. L'année dernière, 3 jours après mon arrivée en Vaucluse, ça avait été ma 1ère sortie officielle. Et j'ai fait 4 heures de route aujourd'hui pour être là ce soir! » a précisé Violaine Démaret. « C'est un moment de partage, de sincérité, de respect du terroir et du travail des vignerons ».

Ecrit par le 3 avril 2025



Christian Mouniet, conseiller départemental en charge de l'agriculture ; Violaine Démaret, préfète de Vaucluse et David Bérard, Président des Compagnons des Côtes du Rhône

Pour Philippe Pellaton, « Le millésime 2023 sera exceptionnel, la campagne équilibrée. Les grappes ont eu de l'eau quand il fallait, du soleil au bon moment, sans stress, je suis emballé ». Pierre SAYSSET, le trésorier des Compagnons des Côtes du Rhône se réjouit : « Nous avons prévu un marché gourmand XXL. L'an dernier, certains s'étaient plaints de n'avoir plus rien à manger après 22h. Là, il y a davantage de stands, avec une sélection de vins dans les 3 couleurs, la Ferme montilienne, de la truffe, des fromages, du jambon à la broche, du taureau de Camargue. » Audrey Piazza, la présidente du [Syndicat des Jeunes Agriculteurs de Vaucluse](#) est présente pour la 1ère fois pour proposer une « paëlla au petit épeautre » du Plateau de Sault.

Ecrit par le 3 avril 2025



Philippe Pellaton, Président d'Inter-Rhône

Bref, une soirée cool, en famille, entre copains, bon enfant organisée par David Bérard et ses fidèles et bénévoles [Compagnons des Côtes du Rhône](#) qui avaient innové la veille en projetant à la belle étoile « Le fabuleux destin d'Amélie Poulain ». « C'était complet, 360 spectateurs. On a même dû refuser du monde pour des raisons de sécurité. Mais à 6€ l'entrée, avec en plus un chèque de la MSA de 5 000€, un autre de 10 000€ du réalisateur du film, Jean-Pierre Jeunet et la recette de la billetterie, ça a fait une somme globale de 18 000€ offerts à la Fondation Frédéric Gaillanne, qui éduque des chiens pour des enfants déficients visuels » a commenté Nadine, la maman de David Bérard.

Ecrit par le 3 avril 2025



Les parents de David Bérard, Compagnons des Côtes du Rhône

Générosité, partage, communion avec les vignerons, menu VIP concocté par l'infatigable chef Christian Etienne... Une fois de plus, le Ban des Vendanges a tenu ses promesses et marqué la fin des vacances avec une soirée conviviale sans la moindre goutte de pluie.

Ecrit par le 3 avril 2025



De nombreux stands proposaient vins et victuailles du terroir

(Vidéo) Avignon, le Rocher des Doms s'apprête à accueillir le 27e ban des vendanges

Ecrit par le 3 avril 2025



27e Ban des Vendanges : la foule attendue à Avignon, capitale des Côtes du Rhône pour cette fête populaire à la fin de cette semaine. Une nouveauté, cette année, dès vendredi 25 août au soir, la projection en plein air, sous les étoiles et sur la pelouse du Jardin des Doms du film culte « La fabuleux destin d'Amélie Poulain », en présence du réalisateur, Jean-Pierre Jeunet. Le bénéfice des recettes (6€ l'entrée sur réservation) sera reversé à la Fondation Frédéric Gaillanne, basée à l'Isle-sur-la Sorgue, qui éduque des chiens guides pour les offrir à des enfants aveugles.

**AVIGNON
ROCHER
DES DOMS**

**VENDREDI 25 AOÛT
À PARTIR DE 19H30**

SÉANCE DE CINÉMA SOUS
LES ÉTOILES, SUR L'HERBE

- > PLANCHES ET VINS
- > RENCONTRE AVEC L'ÉQUIPE DU FILM
- > AU PROFIT DE LA FONDATION
FRÉDÉRIC GAILLANNE

**BAN
DES
VEND-
ANGES**

AVIGNON CAPITALE DES CÔTES DU RHÔNE

**SAMEDI
26 AOÛT**

DE 17H À MINUIT

LES VENDANGES
DANS LES ÉTOILES

- > VILLAGE GOURMAND
- > ANIMATIONS
- > CONCERT

Ecrit par le 3 avril 2025

Jour-J de ce « Ban 2023 », samedi 26 août dès 17h avec le défilé musical et coloré des Confréries Bachiques à partir de l'Eglise Saint-Agricol qui remonteront, via la Place de l'Horloge, jusqu'à la Métropole Notre-Dame des Doms où une messe vigneronne en provençal sera célébrée avant de se rendre au Jardin des Doms.

Là, animations en tous genres pour petits et grands et entrée libre et gratuite. D'abord, « Proclamation du Ban des Vendanges » par Madame la Préfète de Vaucluse, Violaine Démaret et la Maire d'Avignon, Cécile Helle. Elles lanceront officiellement la récolte des raisins dans la capitale des Côtes du Rhône, Avignon, une tradition symbole de culture, tradition, terroir et patrimoine.

Le bouillonnant président des Compagnons des Côtes du Rhône, David Bérard qui ne rate aucun des événements liés à la vigne et au vin, tout au long de l'année, « Les Estivales », « Millévin », « Le Bar à Vins », « Le live des Côtes du Rhone » le martèle : « Le ban, c'est le moment le plus fort de nos animations, nous sommes des agitateurs vino-culturels! »



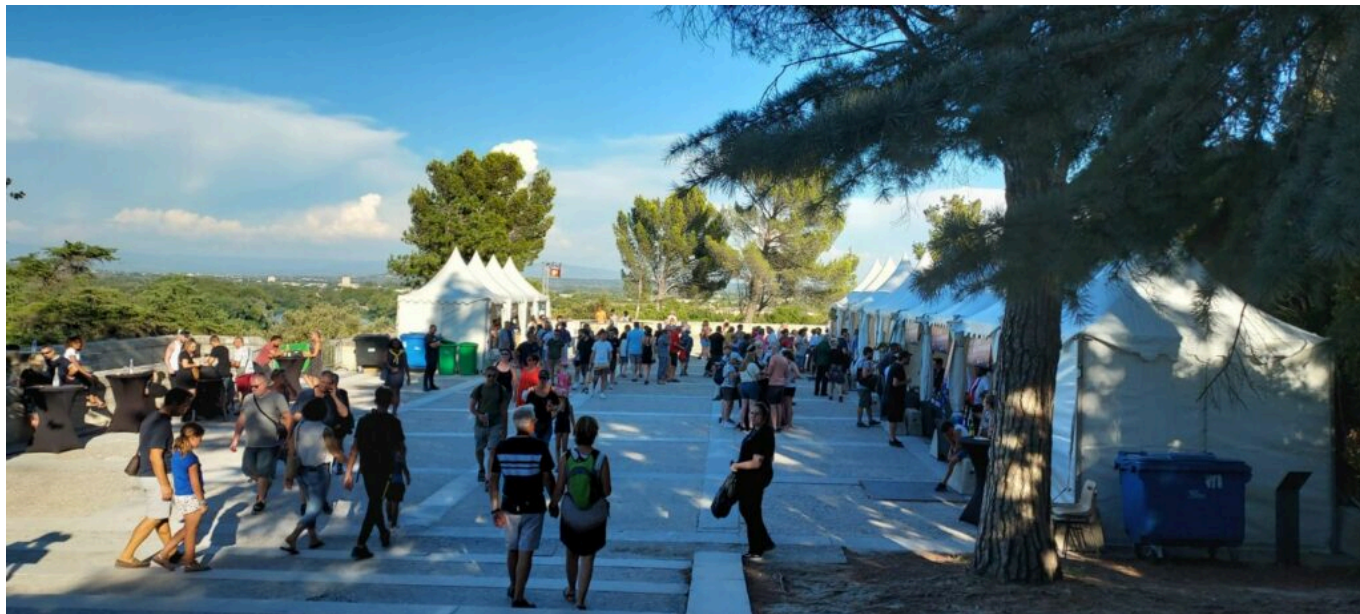
Défilé des confréries bachiques

Pour ce dernier samedi d'août, pour ce moment de convivialité et de partage, dégustation de vins, cela va de soi, mais aussi plateaux de crustacés, d'huîtres, planches de charcuteries et de fromages, glaces en cornets, pâtisseries, bols de soupe au pistou, présence de la Confrérie des Taste-Fougasses d'André Boyer, animations musicales de Rock'n Rhône et bal jusqu'à minuit.

L'appellation des Côtes du Rhône, ses 7 000 exploitations, ses 73 000 hectares de la Côte-Rôtie et Tain l'Hermitage jusqu'aux Costières de Nîmes, de la Drôme au Gard en passant bien sûr par le Vaucluse, ses vigneron et ses 465 millions de bouteilles commercialisées dans le monde entier se doit de célébrer une fête pour entamer la récolte des raisins, c'est ce qu'elle fait avec ce « Ban des vendanges » attendu fin-août.

Ecrit par le 3 avril 2025

Contact : www.compagnonscotesdurhone.fr et 04 90 16 00 32 Réservation [ici](#).



Les stands de dégustation

Le ban des vendanges de Visan de retour après deux ans de report

Ecrit par le 3 avril 2025



La 6ème édition du ban des vendanges de Visan aura lieu ce samedi 3 septembre. Après deux reports à cause de la crise sanitaire, l'événement qui marque le début de la récolte du raisin pour les vignerons va enfin pour être célébré.

Les festivités débuteront à 17h avec un concert à l'église avec l'Orchestre de Chambre de Lyon, dirigé par Vincent Balse. S'ensuivra le traditionnel défilé des membres de la confrérie Saint-Vincent de Visan, qui est l'une des plus vieilles confréries bachiques de France, créée en 1475, à partir de 18h45. Le cortège se rendra sur la place du Jeu de paume pour l'intronisation des personnalités, qui devront s'initier au foulage, une technique qui consiste à faire éclater les baies de raisin avec ses pieds. Pour finir, un buffet sera servi à la cour de l'Hôtel de Pellissier à 20h. Un repas qui sera, bien évidemment, accompagné des vins de l'AOC Côtes du Rhône Villages Visan.

Il est possible de n'assister qu'au concert pour 20€. Même tarif pour le buffet accompagné des vins. En revanche, ceux qui souhaitent assister au ban des vendanges du début à la fin ne devront déboursier que

Ecrit par le 3 avril 2025

30€. Les réservations se font par téléphone au 04 90 41 97 25.

Samedi 3 septembre. À partir de 17h. Visan.

V.A.

26e Ban des Vendanges : bain de foule pour la nouvelle préfète de Vaucluse, Violaine Démaret

Ecrit par le 3 avril 2025



Installée mardi 23 août, la préfète de Vaucluse s'est aussitôt immergée dans le monde des vigneron·s samedi, en fin d'après-midi, sur les hauteurs du Rocher des Doms. C'est là qu'elle a proclamé 'Le ban des vendanges', lancement officiel de la récolte des raisins qui a déjà débuté dans l'appellation de la Vallée du Rhône, notamment pour les blancs. Elle a salué « Le labeur des vigneron·s, la générosité de Bacchus, les chais remplis de raisin, le verre de l'amitié pour se retrouver dans le partage, quelle que soit la place de chacun, fraternellement » et a conclu « Vive la République, vive la France, vive les Côtes du Rhône et vive les vigneron·s ! »

Ecrit par le 3 avril 2025



Auparavant, le défilé bachique - avec toutes les confréries invitées, du Ventoux, de Tavel, Beaumes de Venise, Caromb, Lirac, Villedieu, du terroir d'Avignon, Laudun qui passera en crû en 2023 - avait remonté en musique la rue Joseph-Vernet, traversé la place de l'Horloge et rallié la Métropole des Doms pour la messe vigneronne. « Pour ceux qui ont tout perdu dans les incendies, pour la nature qui souffre, pour nos soldats du feu, mon Dieu, nous te prions » dira le recteur Daniel Bréhier dans son homélie.

Il a évidemment été question de l'état de la vigne en cet été caniculaire. « Il a fait beau et sec, avec du stress hydrique et la pluie du 15 août était la bienvenue, les raisins sont sains, nous aurons sans doute un joli millésime 2022 » prédit un viticulteur. Cécile Helle, la maire d'Avignon, capitale des Côtes du Rhône, se dit « Ravie de participer à cet événement majeur, populaire et fraternel mais aussi de soutenir les vignerons ».

Ecrit par le 3 avril 2025



André Bernard, Président de la Chambre Régionale d'Agriculture lance « Aiguissez les sécateurs, allez-y ! » et il en profite pour faire un point sur la situation des paysans avec une métaphore : « Le moteur, c'est la viticulture, la carrosserie : les fruits et légumes, les roues : les céréales et la lavande, le reste, les options : le bio, les olives, le safran. Mais pour la faire avancer cette auto il faut savoir que le prix du gasoil a doublé, le prix des engrais qui viennent de Russie et de Biélorussie a triplé. Autre production dont nous manquons : la moutarde à cause de la sécheresse qui a sévi au Canada d'où elle provient. Heureusement, cette année on a eu une bonne récolte en France, dont on va bientôt la retrouver sur nos étals. La tomate est une filière en souffrance également. On en consommait 400 000 tonnes en 1985, 800 000 en 1990 mais on n'en produit plus que 160 000. On court à la catastrophe. Dans un flacon de ketchup, 10 centimes d'euros seulement reviennent au paysan qui vend ses tomates aux conserveries. On importe 50% des fruits et légumes dont la France a besoin. En quelques décennies, on a perdu une énorme capacité de production. Pour compenser, on va semer des lentilles, du blé et des pois chiches, espérons que cela aidera les agriculteurs à sortir de l'ornière ».

Après la proclamation de l'ouverture du 'Ban' en français, italien espagnol, allemand et latin, c'est l'hymne de la Provence, 'La Coupo Santo' que tout le monde, vigneron, élus, personnalités, invités d'honneur et grand public entonna à tue-tête avec fifre et tambourin.

Ecrit par le 3 avril 2025

Avignon la secrète, ou comment redécouvrir la ville médiévale



Tandis que le tumulte du mois de juillet, peu à peu, s'est tu, voici que les longues soirées d'été s'étendent dans la torpeur d'un soleil qui ne quitte pas les pierres de la Cité papale. Des instants précieux, joyeux et sereins qui nous permettront sans doute de découvrir la ville médiévale sous sa forme la plus discrète et fascinante. Au gré d'expositions, de déambulation dans les rues pavées de la cité des papes, de paddle sur le Rhône, mille trésors à découvrir en famille, entre amis et amoureux. Découvrez Avignon, comme vous ne l'aviez jamais fait, auparavant.

Les soirées d'exception du patrimoine

Accompagné d'un guide conférencier d'Avignon tourisme, l'office de tourisme (OT) propose la visite de l'exposition Amazônia du célèbre photographe franco-brésilien Sebastião Salgado les jeudis du mois d'août à 18h. Imaginée et conçue par Lélia Wanick Salgado, cette exposition immersive au cœur de l'Amazonie présente plus de 200 photographies, des projections vidéo sur fond d'une création musicale de Jean-Michel Jarre dans la Grande Chapelle du Palais des Papes.

Un verre au jardin

Afin de profiter des belles soirées d'été dans une ambiance musicale, l'OT invite les visiteurs à siroter un verre de vin de la région servi par les vignerons eux-mêmes dans les jardins pontificaux du Palais des Papes jusqu'au 26 août tous les jeudis et vendredis de 18h30 à 20h30 lors de 3^e édition d'Un verre aux

Ecrit par le 3 avril 2025

jardins.



DR Un verre au jardin

Avis aux noctambules !

Pour prolonger la découverte du plus grand palais gothique du monde, le Palais des Papes ouvrira ses portes pour une visite d'exception la nuit après sa fermeture aux visiteurs jusqu'au 27 août, tous les vendredis et samedis à 21h30.

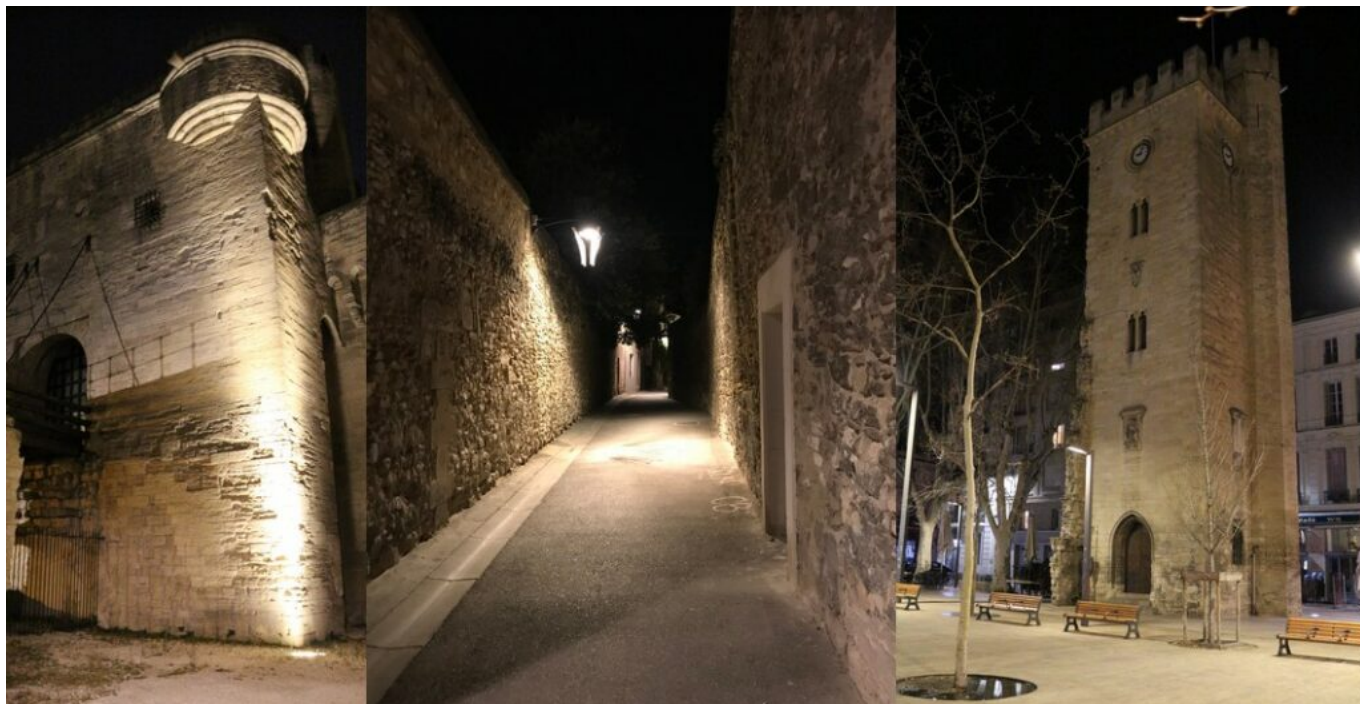
Le Festival Hélios

Afin de découvrir ou re découvrir certaines des plus belles places et façades du centre historique, le festival Hélios invite à la déambulation en son et lumière dans la Cité des Papes du jusqu'au 28 août tous les soirs de 21h30 à 23h30.

Avignon éveille vos sens

Chaque lundi soir sur les allées de l'Oulle, rendez-vous de 17h à 19h au marché saisonnier des producteurs pour faire le plein de saveurs. Tout à côté du marché des allées de l'Oulle, pour celles et ceux qui souhaiteraient bénéficier d'un magnifique panorama sur la ville, le fleuve et ses îles, nous vous proposons d'embarquer dans les nacelles de La Grande Roue tous les jours de 15h à minuit.

Ecrit par le 3 avril 2025



DR Les noctambules

Envie d'une expérience sportive en pleine nature et en petit groupe ?

Embarquez dans un canoë ou sur un paddle à la tombée de la nuit en suivant les Balades en canoë/paddle à partir de 19h30 - 20h. Ces balades proposent de profiter de la tranquillité de la navigation et de la vie sauvage du Rhône pour découvrir Avignon autrement muni d'une lampe frontale et accompagné par un éducateur sportif.

Rendez-vous gastronomique

Ne manquez pas le rendez-vous gastronomique et festif de l'été samedi 27 août de 17h à minuit au rocher des Doms. Organisé par les Compagnons des Côtes du Rhône, le Ban des Vendanges proclame en fête le début des vendanges.

Prolonger la soirée

Enfin, pour prolonger la soirée jusqu'au bout de la nuit, rendez-vous sur notre page dédiée : <https://avignon-tourisme.com/explorer/sortir/jusquau-bout-de-la-nuit/>

Toute la programmation est disponible sur le site : www.avignon-tourisme.com

MH

Ecrit par le 3 avril 2025



Côtes du Rhône : cette année, le ban des vendanges mêlera tradition et nouveauté

Ecrit par le 3 avril 2025



Ce samedi 27 août, les [Compagnons des Côtes du Rhône](#) organisent la 26ème édition de leur **ban des vendanges**. La fête aura lieu à Avignon, la capitale des Côtes du Rhône, où 10 000 personnes se réunissent chaque année pour fêter cette tradition mêlant culture, gastronomie, paysages et convivialité.

Au Moyen-Âge, les souverains levaient le ban des vendanges pour autoriser les vigneronns à commencer la récolte du raisin. Si à l'époque il était interdit de vendanger avant cette autorisation, les vigneronns peuvent aujourd'hui débiter la récolte quand il le souhaite. Pourtant, la tradition du ban des vendanges perdure, comme c'est le cas pour les Côtes du Rhône depuis les années 1990.

Cette année, les Compagnons des Côtes du Rhône renouvelle cette fête populaire pour la 26ème année. Ce samedi, entre 8 000 et 10 000 personnes seront attendues pour déguster les vins de l'appellation, mais aussi profiter de diverses animations et concerts dans le cadre idyllique du jardin des Doms à Avignon.

Ecrit par le 3 avril 2025

Les traditions perdurent

Comme chaque année depuis plus de 20 ans, quelques traditions vont encore être mises en avant. À 17h, les Confréries Bachiques défilent depuis le parvis de l'église Saint Agricole jusqu'à la métropole Notre Dame des Doms. Cette dernière accueillera la traditionnelle messe vigneronne en provençal. Il y aura bien évidemment la proclamation du 26ème ban des vendanges des Côtes du Rhône. Le texte officiel, écrit il y a plus de 30 ans, sera prononcé en français, en provençal et dans 7 autres langues.

Dès que le ban des vendanges sera proclamé, tous, comme à l'accoutumée, partageront un verre de raisin fraîchement pressé à la main par les vignerons. Cette tradition représente le tout premier geste de partage et d'amitié après la vendange.

Les nouveautés

Cette année, tradition se mêlera à la nouveauté. Les étoiles seront au rendez-vous grâce aux clubs d'astronomie de l'observatoire de Vaison-la-Romaine et des Pescos de l'Isle-sur-la-Sorgue qui organiseront des ateliers dans l'après-midi et dans la soirée. Les petits comme les grands pourront profiter de diverses activités telles que la découverte de la biodiversité, un atelier des saveurs, des jeux, et plein d'autres surprises sur le Rocher des Doms et dans le Clos de la vigne du Palais des Papes.

Chaque année, un grand marché des saveurs vient prendre place au Rocher des Doms, mais pour cette 26ème édition, de nouveaux stands gourmands vont faire leur apparition. En plus des truffes, de la charcuterie, des fruits de mer et des fromages auxquels les visiteurs sont habitués, viendront s'ajouter les Maîtres cuisiniers de France qui proposeront soupe au pistou, risotto d'épeautre et saucisse, ou encore ratatouille et œuf poché.

Après la proclamation du ban des vendanges, les Compagnons des Côtes du Rhône débiteront les vendanges du Clos de la vigne du Palais des Papes. Après vinification, le millésime 2022 sera vendu aux enchères au profit de plusieurs œuvres caritatives. Dû à la sécheresse de ces derniers mois, les vendanges des Côtes du Rhône ont quasiment un mois d'avance par rapport à la normale, mais les raisins ne sont pas abîmés. Ainsi, la récolte sera très belle mais à faible rendement.

Enfin, l'appellation Laudun est à l'honneur cette année puisqu'elle s'apprête à accéder au grade de 'Cru des Côtes du Rhône'. Pour fêter cette grande nouvelle qui prendra forme en 2023, les vignerons de Laudun organisent deux masterclass données par un sommelier pour découvrir leur terroir à 17h et à 18h.

La sélection 2022 de la Cuvée des Compagnons

Pour chaque édition, les Compagnons des Côtes du Rhône sélectionnent trois cuvées, une pour chaque couleur, qui deviennent ambassadrices des vins des Côtes du Rhône :

- Cuvée 2019 'Les grandes serres' des Portes du Castelas. Ce vin rouge frais aux parfums de fruits rouges écrasés offre un nez aux notes épicées et une bouche équilibrée, entre pureté et

Ecrit par le 3 avril 2025

délicatesse.

- Cuvée 2021 'Les pins' du Domaine de Lumian. Un vin rosé délicat, frais et fruité, aux parfums de fruits rouges, pêche de vigne et abricot. Ces arômes floraux le rendent léger et proposent une bouche rafraichissante.
- Cuvée 2021 'Révélation' des Colombes des vignes. Ce vin blanc frais et fruité, aux arômes floraux et exotiques, offre un très bon équilibre avec un final d'épices douces.



DR

Le bal des vendanges

Tous les ans, le ban des vendanges est suivi d'un bal des vendanges. Et 2022 ne déroge pas à la règle. Deux groupes de musique viendront enflammer la scène ce samedi. Les Rock'n Rhône, un groupe de vigneron, négociants et coopérateurs des Côtes du Rhône troqueront leur matériel de vendange pour des instruments de musique.

Ecrit par le 3 avril 2025

Viendra ensuite le tour du groupe vaclusien The Dukes de prendre place sur scène. Le groupe avait déjà joué de la musique pour le ban des vendanges des Côtes du Rhône de 2019.

Pour découvrir [le programme détaillé](#), rendez-vous sur le site des Compagnons des Côtes du Rhône.

Samedi 27 août. À partir de 17h. Le Rocher des Doms. 2 Mnt des Moulins. Avignon.

V.A.