

Ecrit par le 23 juillet 2024

Beaumes-de-Venise : soirée football et DJ au Domaine de Coyeux



Ce vendredi 5 juillet, le [Domaine de Coyeux](#), situé à Beaumes-de-Venise, organise une soirée gourmande et musicale 'Nouba dans les Dentelles'.

Ce vendredi, l'humeur sera à la célébration et à l'esprit d'équipe au Domaine de Coyeux, propriété du groupe Maisons & Vignobles Strasser-Radziwill depuis 2022. Le domaine, situé à Beaumes-de-Venise, diffusera le match des 1/4 de finale de l'Euro 2024 qui opposera la France au Portugal demain soir à 21h.

Les vins du domaine seront mis en avant lors de cette soirée 'Nouba dans les Dentelles', et une petite restauration sera disponible sur place. Les DJs Peck et Galabru seront chargés de l'ambiance musicale. Les participants bénéficieront d'une vue imprenable sur les vignes, sur les majestueuses Dentelles de Montmirail, et sur le magnifique Géant de Provence.

Informations au 06 79 20 14 65 ou par mail à l'adresse oenotourisme@strasser-radziwill.com

Ecrit par le 23 juillet 2024

Vendredi 5 juillet. À partir de 19h. Entrée libre. 167 Chemin du Rocher. Beaumes-de-Venise.

[Domaine de Coyeux, haut-lieu de la viticulture au-dessus de Beaumes-de-Venise](#)

Coupure d'eau programmée le 27 février 2024 à Carpentras et sur 7 communes avoisinantes

En raison d'importants travaux sur le réseau de distribution d'eau potable, une coupure du service est programmée le mardi 27 février 2024, à partir de 8h du matin et jusque dans la nuit. Cette coupure va se ressentir sur Carpentras et ses communes avoisinantes : Aubignan, Beaumes-de-Venise, Châteauneuf-du-Pape, Loriol-du-Comtat, Monteux, Pernes-les-Fontaines ; Sorgues.

Pourquoi cette coupure ?

Le Syndicat Rhône Ventoux assure le service de l'eau potable sur un territoire de 37 communes pour une population de plus de 196 000 habitants. A ce titre, il assure la maintenance et l'entretien du réseau de distribution d'eau potable. Dans le secteur de Carpentras, l'eau provient de l'usine de production de la Jouve située à Sorgues. La conduite qui alimente le secteur est une conduite datant pour certaines parties de 1976, en diamètre 600 mm et de 24 km linéaires.

Elle fait régulièrement l'objet d'opérations de renouvellement par tronçons.

Le Syndicat mène actuellement un chantier visant à remplacer un tronçon fragilisé et fuyard de 300 mètres linéaires à Sorgues, au niveau du passage sous l'Ouvèze. Ce chantier sera finalisé le 27 février prochain, avec le raccordement du nouveau tronçon. Pour permettre cette opération, la production et distribution de l'eau depuis l'usine de La Jouve à Sorgues, doivent être coupées.

Les impacts de la coupure

Le Syndicat Rhône Ventoux a entrepris ces derniers mois des actions pour réduire l'impact des coupures liées aux interventions sur la conduite DN600 entre l'usine de production de la Jouve et le réservoir de stockage de Gardy à Carpentras :

Ecrit par le 23 juillet 2024

. Construction d'un réservoir d'eau potable de 500 m³ sur la station de production de Grés de Meyras à Aubignan, mis en service en janvier 2023, afin de sécuriser l'alimentation des communes d'Aubignan et Beaumes de Venise.

. Travaux de réhabilitation du forage de Giardini à Bédoin réalisé en 2022, permettant de doubler le débit de pompage de l'ouvrage. Cette augmentation de la capacité de production permet de secourir via les ressources de Bédoin les parties Nord de la commune de Carpentras, Pernes Les Fontaines en cas de besoin,

. Interconnexion en février 2024 des réseaux d'eau potable de Saint Didier et de Pernes Les Fontaines, permettant de sécuriser l'alimentation de la commune de Pernes-Les-Fontaines jusque là dépendante de l'apport du réservoir de Gardy à Carpentras.

Ces actions permettent de limiter l'impact

pour une partie des habitants de ces communes qui pourront ainsi être alimentés en eau mais constateront peut-être ponctuellement des perturbations dans la distribution (baisse de pression ponctuelles, présence d'air dans le réseau).

Modérer l'usage de l'eau

Les usagers ainsi préservés par ces systèmes d'alimentation sont appelés à modérer leur consommation pour limiter les tirages et les sur-sollicitations sur le réseau.

Pour les autres usagers, l'impact de la coupure se traduira par des manques d'eau (absence d'eau au robinet ou filet d'eau) ou par des baisses de pression.

Le point, commune par commune

Pour Carpentras

. La coupure concerne la majeure partie de la commune de Carpentras à partir de 8h du matin et jusque dans la nuit, sauf les quartiers situés au nord-est de la ville qui seront alimentés exceptionnellement par les forages de Bédoin, et pour lesquels des baisses de pression sur le réseau pourront se ressentir. Les habitants de ces quartiers sont invités à restreindre leur consommation pour limiter les tirages et les sur-sollicitations sur le réseau.

. Le Syndicat Rhône Ventoux et la Ville de Carpentras ont choisi d'assurer le maintien d'une alimentation continue du Pôle Santé pour permettre la continuité des soins. Des actions spécifiques et dédiées seront également menées auprès des établissements sensibles tels que les EPAHD (établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes), les centres médicaux résidentiels, etc.

. Pour Châteauneuf-du-Pape

Cette commune dispose d'un réservoir de stockage qui ne sera toutefois plus alimenté pendant toute la durée de la coupure. Les manques d'eau pourront intervenir de façon progressive dans la journée. Afin de limiter ces manques d'eau et de les retarder, les usagers sont vivement invités à restreindre leur consommation d'eau au plus strict nécessaire.

. Pour Loriol du Comtat

L'arrêt de la production et de la distribution depuis l'usine de La Jouve va générer un manque d'eau sur

Ecrit par le 23 juillet 2024

toute la commune de Loriol du Comtat, à partir de 8h du matin, jusque dans la nuit.

. Pour Aubignan

Certains quartiers de la commune (Route de Carpentras) ne seront plus alimentés en eau potable, à partir de 8h du matin et jusque dans la nuit. Pour les autres usagers de la commune, le réseau de distribution de la commune sera uniquement alimenté par les forages de Grés de Meyras, sans apport complémentaire depuis l'usine de La Jouve. Les habitants sont donc appelés à restreindre leur consommation d'eau au plus strict nécessaire, afin de limiter les tirages et les sur-sollicitations sur le réseau.

. Pour Beaumes de Venise

Le réseau de distribution de la commune sera uniquement alimenté par les forages de Grés de Meyras situés sur Aubignan, sans apport complémentaire depuis l'usine de La Jouve. Les habitants sont donc appelés à restreindre leur consommation d'eau au plus strict nécessaire, afin de limiter les tirages et les sur-sollicitations sur le réseau.

. Pour Montoux

Les foyers situés au Nord et à l'Est de la commune : Confines, Route de Loriol, Villefranche, De Noves, Bd Edouard Grangier, seront impactés par des manques d'eau (filet d'eau ou absence d'eau au robinet), à partir de 8h du matin et jusque dans la nuit. Le reste de la commune ne sera pas concerné et sera alimenté de manière normale.

. Pour Sorgues

Seuls les foyers situés chemin des Pompes et les impasses adjacentes (250 abonnés) pourront être impactés par cette coupure. Ils seront alimentés durant la journée par le réservoir de Châteauneuf du Pape mais pourraient ressentir des manques d'eau (filet d'eau ou absence d'eau au robinet) en fin de journée et en soirée. Le reste de la commune n'est pas concerné et sera alimenté de manière normale.

. Pour Pernes les Fontaines

Grâce aux récents travaux d'interconnexion avec le réseau d'eau potable de Saint-Didier, la commune de Pernes Les Fontaines pourra être alimentée, en complément de la source Saint Barthélémy, depuis Saint Didier par de l'eau provenant des ressources de Bédoin (en lieu et place de l'apport des réservoirs de Gardy à Carpentras).

De ce fait, seule une centaine d'abonnés des zones d'activités de Prato I et II sera concernée par des manques d'eau, (filet d'eau ou absence d'eau au robinet), à partir de 8h du matin et jusque dans la nuit. Le reste de la commune, alimenté par les forages de Bédoin, pourra ressentir des baisses de pression ponctuelles dans la journée. Ces usagers sont appelés à restreindre leur consommation d'eau au plus strict nécessaire, afin de limiter les tirages et les sur-sollicitations sur le réseau.

Quelles sont les dispositions pour anticiper et gérer le jour J ? En amont de la coupure.

Compte tenu de la durée de cette coupure, les usagers sont invités à prendre leurs dispositions pour s'organiser en conséquence. Il est par exemple possible de constituer quelques réserves quelques jours avant (et pas la veille si possible) : remplir des bouteilles et contenants propres et fermées pour les

Ecrit par le 23 juillet 2024

usages alimentaires (boisson, lavage de légumes) et pour la toilette (brossages des dents), des seaux pour les autres types d'usages (WC, arrosage).

Le jour de la coupure

Les usagers alimentés de manière exceptionnelle par d'autres ressources du Syndicat sont invités à faire preuve d'une consommation limitée durant cette journée. Les usagers impactés par la coupure seront informés de la remise en service du réseau par différents biais. Voir plus bas.

Comment les usagers seront-ils informés ?

- . Par voie de presse : Point presse au Syndicat Rhône Ventoux à Carpentras, le vendredi 16 février 2024 ;
- . Sur les supports grand public :
 - des communes : site Internet, réseaux sociaux, panneaux d'affichage, etc.
 - du Syndicat : site Internet, affichage ;
- . Par SMS ou e-mail si les usagers ont transmis leurs coordonnées à SUEZ : à J-7, J-1, J+1

Les établissements de santé, les centres médico-sociaux,

ainsi que les professionnels du secteur ont été contactés et informés de manière spécifique dès le 08 février par Suez (courriels, appels) avec l'assistance des services économiques de la Communauté d'agglomération Ventoux Comtat Venaissin et ceux de la Communauté d'agglomération des Sorgues du Comtat. Des livraisons spécifiques de packs d'eau leur seront faites.

Les bons réflexes pour la remise en eau

Lors de la remise en eau, la distribution peut-être temporairement perturbée avec la présence d'eau colorée ou d'eau trouble (présence d'air dans les conduites ou remise en suspension de fines particules de dépôt. Il est donc conseillé d'ouvrir légèrement votre robinet d'eau froide pendant quelques minutes, jusqu'à ce qu'elle redevienne limpide.

Quelques points de repère

L'eau est rougeâtre ou de couleur rouille : Cette couleur de l'eau est due, dans la plupart des cas, à la présence de particules d'oxyde de fer. Cette perturbation peut provenir de sur-vitesse lors de la remise en eau d'une conduite après travaux. L'eau qui circule dans les canalisations en dissout imperceptiblement des particules, le plus souvent des alliages de fer. Il se forme alors un dépôt ferrique à l'intérieur des canalisations.

L'eau est rougeâtre ou rouille

Lorsqu'un très fort débit accélère le mouvement de l'eau, c'est ce dépôt, emporté et mis en suspension dans l'eau, qui donne une couleur rouge, rougeâtre ou rouille, à l'eau qui arrive à votre robinet. Dans ce cas, nous vous invitons à laisser couler quelques instants l'eau jusqu'à un retour à la normale et de ne pas utiliser les premiers litres pour des usages alimentaires.

L'eau est blanche : C'est la présence d'air qui donne à l'eau cette coloration blanche. La remise en service d'une canalisation, après travaux sur le réseau est souvent à l'origine de la présence d'air dans le réseau.

L'eau est blanche

Ecrit par le 23 juillet 2024

Une eau 'blanche' est consommable immédiatement et sans aucun risque : il suffit que vous la laissiez reposer quelques instants dans un verre ou une carafe pour qu'elle retrouve une transparence normale.

L'eau coule lentement

L'eau coule lentement ou le débit d'eau au robinet est faible : De nouveau, la présence d'air et d'éventuels dépôts dans la conduite suite à la remise en eau peuvent être à l'origine de ses perturbations en constituant un 'frein' (perte de charge ou accumulation) à la bonne circulation de l'eau dans les conduites des réseaux de distribution. Il est recommandé de ne pas consommer l'eau pour l'alimentation et la boisson jusqu'à retour à une situation normale.

Si le problème persiste

Contactez le service de l'eau pour une intervention. Et si l'intervention devait être reportée ? En cas de pluie, les travaux seront reportés d'une semaine, soit le mardi 5 mars 2024.

Cette communication émane du Syndicat Rhône-Ventoux et de Suez

Le Syndicat Rhône Ventoux en chiffres

- 3 compétences : Eau Potable, Assainissement Collectif et Assainissement Non Collectif
- 37 communes adhérentes pour l'eau potable
- 196 000 Habitants (81 000 abonnés).
- 35 captages d'eau potable
- 9 millions de m3 consommés par an

Mireille Hurlin

Domaine de Coyeux, haut-lieu de la viticulture au-dessus de Beaumes-de-Venise

Ecrit par le 23 juillet 2024



Un paysage à couper le souffle. Imaginez : 112 hectares en un seul tenant dont 65 dédiés au vin, lovés au cœur des lames grises des Dentelles de Montmirail à l'Ouest, avec le Ventoux qui trône, à portée de vue à l'Est. Cet écrin de vignes, oliviers et cyprès, ciselé par l'érosion, c'est la propriété du couple Strasser, [Isabelle](#) et Arnaud qui l'ont acquise en 2021 pour la sublimer.

Racheté à Yves Nativelle, un chai des années 80, à côté duquel est sorti de terre un autre caveau flambant neuf, lumineux, de pierre, verre et acier, avec show-room et espace de vente des vins-maison, Gigondas, Muscat Petits Grains, vin doux naturel mais aussi le Domaine Le Prieuré des Papes, appellation Châteauneuf-du-Pape, ou le Domaine de La Pousterle à Ansois, et enfin rosé du Domaine du Moulin Blanc de Tavel. Au-dessus des foudres de chêne, des fûts d'acier brossé et des tulipes en béton dans lesquels vieillissent paisiblement les vendanges passées, deux niveaux pour accueillir séminaires, mariages, anniversaires voire concerts et représentations théâtrales et une immense terrasse plein-sud, en tout 800 m² aménagés et prêts à accueillir du public.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Ecrit par le 23 juillet 2024

L'ancien chai



Le nouveau chai

Et un peu plus bas, dans ce [Domaine de Coyeux](#), au détour d'un virage et d'un immense pin, est posé un mas en pierres sèches, futur gîte avec spa, hammam, jardin privatif et piscine, cernés à perte de vue par le calme et la nature.

« Ici, jusqu'à l'an 2 000, c'était l'âge d'or du Muscat, explique Arnaud Strasser. Mais petit à petit, le goût des consommateurs a changé, ils l'ont trouvé trop sucré, trop liquoreux, trop lourd. Même si mes voisins en font un excellent (Durban, La Pigeade, Bernardins, Alain Ignace), j'ai changé mon fusil d'épaule. »

Cette reconversion est passée par du rouge à base de Grenache, Syrah et un zeste de Mourvèdre. « Notre chance, c'est le trias, poursuit-il. Un sous-sol qui date de 200 millions d'années. Ici, il y avait la mer, d'où la présence de galets, et grâce à ces puissants mouvements des plaques tectoniques, se sont formées les

Écrit par le 23 juillet 2024

Dentelles. Face à cet opéra vertical, nous avons sous les pieds du gypse, des marnes qui captent l'eau l'hiver et la restituent l'été aux grains de raisins, du coup, ils ne souffrent pas de stress hydrique. En plus nous sommes à 300 m d'altitude, avec un mistral qui balaie les nuages et éloigne le mildiou, d'où la fraîcheur de nos bouteilles et de nos nuits, même en plein été. »

La production de ce domaine (350 000 cols par an) est diversifiée avec une majorité de rouge (2/3). Des crus de Gigondas et de Beaumes-de-Venise, du blanc sec, du Muscat, des Côtes du Rhône rouges, du Muscadin rosé et, sur les étiquettes, des noms subtils parfois en latin « Voluptis », « Praemium Florae », « Imperis » (peut-être suggérés par Isabelle qui n'oublie pas qu'elle a été professeur de lettres classiques...).

Ecrit par le 23 juillet 2024



Ecrit par le 23 juillet 2024



Écrit par le 23 juillet 2024

« Nous misons sur la qualité des vendanges faites exclusivement à la main, de nos vins bio et frais grâce à la géologie de notre sous-sol, ajoute Arnaud Strasser. Même s'ils titrent 14° ou 14,5°, ils restent légers, élégants, ils peuvent accompagner un repas de l'apéritif au dessert, viande ou poisson, été comme hiver. » Et pour le Muscat de Beaumes-de-Venise, le caveau en regorge qui s'est très bien conservé au fil des ans. Du coup, le couple a eu l'idée de sortir une cuvée baptisée « La Solara » qui est un mix des meilleurs millésimes, équilibré, léger et fruité.

En plus de la qualité de leurs vins, Isabelle et Arnaud Strasser misent sur le cadre magique de ce décor naturel pour organiser des soirées jazz, musique classique, théâtre, dégustations de mets et vins, fêtes. Il ne leur reste plus qu'à se faire connaître, devenir une destination œno-touristique incontournable au cœur des mythiques Dentelles de Montmirail.

Écrit par le 23 juillet 2024



Isabelle et Arnaud Strasser, propriétaires du Domaine de Coyeux, accompagnés de Biscotte.

Ventoux Provence Tourisme aide les

Écrit par le 23 juillet 2024

professionnels à maîtriser l'art de la photo



Chaque année, l'office de tourisme intercommunal [Ventoux Provence Tourisme](#) propose divers ateliers aux professionnels du territoire, en échange d'un partenariat annuel ou d'une contribution minime, afin de les accompagner dans le développement de leur communication.

Au mois d'octobre, deux ateliers de photographie vont être organisés, afin que les professionnels puissent apprivoiser les réglages de leur appareil avec lequel ils prennent les photos qui vont apparaître notamment sur leurs réseaux sociaux, que ce soit avec un téléphone, ou un appareil photo reflex.

Ce jeudi 5 octobre, la photographe [Emilie Reynaud- Cochet](#) vous donnera rendez-vous à 14h au Domaine le Rocher des Dames à Beaumes-de-Venise, qui offre une vue spectaculaire sur les vignes et les Dentelles de Montmirail. Cet atelier sera l'occasion idéale de s'exercer pendant quelques heures aux photos à la fois en intérieur et en extérieur.

Le second atelier photo aura lieu le jeudi 19 octobre dans le village de Sault. Également animé par Emilie

Écrit par le 23 juillet 2024

Reynaud- Cochet, cet atelier vous permettra de mettre en avant le patrimoine, les ruelles et les boutiques du village, en extérieur comme en intérieur.

Chaque atelier est au prix de 10€ pour les partenaires de l'office de tourisme, 20€ pour les non-partenaires. Les ateliers sont limités à 12 places. Pour réserver la vôtre, [cliquez ici](#).

V.A.

Beaumes-de-Venise lauréate du programme 'Patrimoine naturel et Biodiversité 2023'

Ecrit par le 23 juillet 2024



Initié par la [Fondation du Patrimoine](#), le programme 'Patrimoine naturel et Biodiversité' accompagne divers projets chaque année visant à rendre la France « plus belle et plus durable. » Cette année, un projet vaclusien a été retenu : la création d'un verger conservatoire d'espèces anciennes à Beames-de-Venise.

Dès sa création en 1996, la Fondation du Patrimoine a reçu pour mission de préserver le patrimoine national, incluant le patrimoine naturel. C'est dans ce cadre que s'inscrit le programme 'Patrimoine naturel et Biodiversité'. Cette année, les lauréats se partageront une dotation globale d'un million d'euros.

Afin de mesurer l'impact environnemental des projets qu'elle accompagne, la Fondation a fait réaliser une étude permettant d'évaluer ses résultats et de mieux sélectionner ses projets. Cette étude a permis de 10 indicateurs qui ont été appliqués à 16 projets en 2022 et qui ont révélé que 810 espèces (faune et flore) ont été préservées en moyenne par projet, 50% d'éco-matériaux ont été utilisés en moyenne par projet d'éco-rénovation, 40% de gains énergétiques ont été remarqués sur la consommation annuelle

Ecrit par le 23 juillet 2024

pour les projets de bâti concernés, 85% des projets ont une visée pédagogique, 6 objectifs de développement durable sont pris en compte parmi ceux définis par l'ONU, et 1000€ investis par la Fondation du Patrimoine permettent la sauvegarde ou la restauration dans l'environnement de 310 espèces naturelles en moyenne.

Le verger conservatoire de Beumes-de-Venise

Le projet lauréat à Beumes-de-Venise est porté par l'association Les Courens. Il entre dans la catégorie 'Nature aménagée & préservation de la biodiversité' du programme. En étant sélectionné, le projet a obtenu une aide de 30 000€ de la part de la Fondation du Patrimoine.

Le premier objectif du projet est de créer un verger conservatoire en vue de préserver les espèces anciennes qu'il contient, telles que le pistachier, le câprier, l'abricotier rosé, le genévrier, le figuier, l'amandier, ainsi que le muscat des murs. Le second est de partager avec le grand public les pratiques permettant de développer d'autres vergers. Ce verger conservatoire constituera une base de recherche, d'enseignement et d'expériences afin de promouvoir la biodiversité, les métiers liés à l'agriculture, ainsi que la gestion de l'eau.

Avec l'aide financière reçue, l'association compte faire des travaux d'identification et de validation des pieds mères, de remise en état des murs de soutènement, d'installation d'un système d'irrigation au goutte à goutte et des essais de paillage et de manchonnage, et de suivi d'études sur la multiplication des plants après récolte. Les travaux devraient débuter en octobre prochain et s'achever en 2025.

Un nouveau délégué régional de la Fondation du Patrimoine en Provence-Alpes-Côte d'Azur

[Frédéric Pierret](#) succède à Danielle Bellon à la tête de la délégation régionale de la Fondation du Patrimoine en région Paca. Titulaire d'une licence d'histoire et ancien élève de l'ENA, Frédéric Pierret a d'abord travaillé dans le corps préfectoral, avant d'être directeur du tourisme au ministère du Tourisme, directeur exécutif de l'Organisation mondiale du Tourisme. Il a ensuite créé l'association 'Alliance 46.2, Entreprendre en France pour le tourisme' et il a ensuite présidé la société de conseil 'Tourisme et Stratégie'. Depuis 2002, la délégation PACA de la Fondation du patrimoine a accompagné plus de 650 souscriptions, a collecté plus de 9 millions d'euros, a attribué 923 labels, et obtenu l'adhésion de 40% des communes de la région.

V.A.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Beaumes-de-Venise : le Rhum et le Muscat n'auront plus de secret pour vous



Ce samedi 4 février, la [Maison Ferroni](#) et [Rhonéa](#) s'associent et proposent un événement autour du Rhum et du Muscat à l'occasion de la sortie du Brut de Fût Antilles Hispaniques en finition 'fût de Muscat de Beaumes-de-Venise'.

Au cours de cette journée, les participants pourront découvrir deux savoir-faire ancestraux et déguster rhums et muscats. De 14h à 17h, il sera possible de rencontrer les artisans vignerons, rencontrer les maîtres de chai, déguster des cocktails élaborés avec le Muscat de Beaumes-de-Venise et le Rhum Ferroni Antilles Hispaniques, visiter la Muscathèque, et en apprendre davantage sur l'élaboration du rhum. De 17h à 18h, une masterclass sera animée par [Aurélien Mondon](#), maître de chai à la Maison Ferroni, et Thierry Sansot, maître de chai Rhonéa.

Samedi 4 février. De 14h à 18h. Entrée libre l'après-midi. Inscription obligatoire pour la masterclass au 04 90 10 19 11. 228 Route de Carpentras. Beaumes-de-Venise.

Écrit par le 23 juillet 2024



MASTER CLASS
**RHUM & MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE,
DEUX SAVOIR FAIRE,
UNE MÊME PASSION**
*avec Aurélien Mondon, Maître de Chai Maison Ferroni
& Thierry Sansot, Maître de Chai Rhonéa*

SAMEDI 4 FÉVRIER 2023
17H - 18H
INSCRIPTION OBLIGATOIRE : 04 90 10 19 11 OU



V.A.

Marché aux vins de Noël sur la Place du Marché à Beaumes de Venise

Ecrit par le 23 juillet 2024



A quelques jours des réveillons et des repas de fêtes, à l'abri des trombes d'eau et de la grêle, nombreux étaient les amateurs à goûter puis acheter le meilleur du terroir, les vins de Vacqueyras et de Beaumes de Venise chez une trentaine de producteurs installés là pour le week-end.

A commencer par Christophe Galon du Domaine « Les semelles de vent » chères à Arthur Rimbaud. Avec sa femme Yu Yen, venue de Taïwan et amoureuse des voyages, il a repris le domaine familial il y a 25 ans et depuis, il sublime les Syrah et Grenache avec ses cuvées « Séduction » en rouge ou ses blancs 100% Mourvèdre de Chateauneuf du Pape, sur un vignoble de 12 hectares et en plus il dessine lui-même ses étiquettes! Il exporte 30% de sa production vers Taïwan bien sûr, mais aussi le Canada, les Etats-Unis et le Costa-Rica et un peu en Europe et Scandinavie.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Christophe Galon du Domaine 'Les Semelles de vent'.

A côté, « la Pigeade », route de Caromb qui depuis les années 60 croit en l'appellation « Muscat de Beauges de Venise ». Aujourd'hui c'est Marina et Thierry Vaute qui vendangent à la main, au pied des Dentelles de Montmirail. « Nous faisons ces salons pour parler de notre métier qui est aussi notre passion », explique Thierry Vaute. « Nous devons partager notre savoir-faire, communiquer, comme le font les vignerons de Bourgogne pour la St-Vincent. Le vin c'est leur ADN, ils organisent des navettes entre Gevrey-Chambertin, Beaune, Pommard et Vosne-Romanée pour aller à la rencontre des vignerons, on devrait faire pareil ici pour que rayonnent nos productions ».

Ecrit par le 23 juillet 2024



Thierry et Marina Vaute de La Pigeade.

Autre exposant, Alain Ignace, dont les vignes se situent justement entre Beaumes et Vacqueyras. Il propose une large gamme de blancs (AOC Vacqueyras), de rouges (50% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah) à la robe profonde, au nez de fruits noirs et de poivre, aux tanins ronds qui accompagnent côtes de boeuf, tajines ou agneau au romarin. Mais aussi, un muscat blanc issu de vieilles vignes aux senteurs de vanille et de baba au rhum, un muscat rosé (si, ç existe!) qui embaume les pétales de roses, « J'en ai même vendu au chef étoilé de Roanne, Michel Troigros! » lance Alain Ignace, pas peu fier. Il a aussi sorti un vinaigre balsamique, hors du commun, hyper-concentré à partir de grappes issues du terroir sablonneux du Miocène pour le foie-gras poêlé par exemple.

Enfin, dernière rencontre et non des moindres dans ce salon sur la place de Beaumes de Venise. Richard Olivero, un artisan de la vigne qui exploite seul 10 hectares. Entusiaste et écolo, il a un slogan : « Partage - Plaisir - Générosité ». Ses cuvées du « Domaine La Demoiselle Suzette » ont pour noms « Frisson intense », « Délice des sens » ou « Souvenir d'été ». Son « Muscat Beaumes de Venise » peut accompagner un clafoutis d'abricots. Cet homme parle avec une telle passion de ses raisins, de ses vins qu'il faut aller le rencontrer sur place, déguster ses productions, d'autant qu'il propose aussi deux chambres d'hôtes douillettes entre Ventoux et Montmirail, à 450m d'altitude au milieu des vignes avec confitures- maison au petit-déjeuner. Il dit souvent de ses bouteilles que : « Ce n'est pas que du vin, il y a aussi de l'amour » et que « L'on voit l'âme du vigneron dans son vin ». Une expérience à partager avec lui.

Écrit par le 23 juillet 2024

Deux muscats de Beaumes-de-Venise dans le Top 10 des meilleurs muscats du monde

Ecrit par le 23 juillet 2024



Les résultats du 22^{ème} concours international 'Muscats du Monde' viennent de tomber. Le Domaine de la Font Joseph et le Domaine du Papatier obtiennent une médaille d'or et se classent dans le Top 10 des meilleurs muscats du monde.

Pendant deux jours, des experts internationaux se sont rassemblés pour évaluer près de 200 vins issus

Ecrit par le 23 juillet 2024

des cépages muscats venus de 19 pays. Sur les 56 médailles décernées, [Rhonéa](#) récolte deux médailles d'or et intègre le Top 10 des meilleurs muscats du monde. A noter que sur les trois vins français qui intègrent le Top 10, deux sont produits par Rhonéa.



Muscat de Beaumes-de-Venise AOP, domaine la Font de Joseph - Hommage - 2021 (à gauche) et Muscat de Beaumes-de-Venise AOP, domaine du Papatotier (à droite) © DR Rhonéa

Le savoir-faire des artisans vignerons mit en lumière

Propriété de la famille de Claude Chabran depuis plusieurs générations, le Domaine du Papatotier est certifié Agriculture Bio. La cuvée médaillée remporte régulièrement des récompenses dans les concours et est saluée pour sa finesse aromatique, en partie liée aux sols de marnes sableuses sur lesquels les vignes s'épanouissent.

La cuvée du Domaine de la Font Joseph rend hommage à Christophe Surle, artisan vigneron, propriétaire du domaine. Il était connu pour son engagement dans la préservation de ce patrimoine unique. Le vin est à son image, mêlant simplicité et respect de l'environnement : bouteille allégée en verre, bouchon naturel, pigments naturels sur l'étiquette, absence de capsule et de carton.

Pour chaque bouteille achetée, 1€ du prix de vente est reversé à une SCIC locale (société coopérative d'intérêt collectif) pour le nettoyage et la replantation des terres touchées par l'incendie d'août 2021.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Vins à retrouver au caveau de Beaufort-de-Venise, 228 route de Carpentras, 84190 Beaufort-de-Venise – www.rhonea.fr

J.R.

Changement de présidence à la SCA Vignerons des Dentelles



Après 12 années passées à la présidence de la SCA Vignerons des Dentelles (caves de [Beaufort-de-Venise](#) & [Vacqueyras](#)), Claude Chabran passe la main à [Cécile Joly](#). Il conserve cependant la présidence du groupe [Rhonéa](#) qui rassemble la SCA Vignerons des Dentelles, la SCA des Coteaux de Visan et la SCA des Vignerons de Rasteau.

Fils de vigneron et ingénieur diplômé de l'Ecole Centrale de Paris, Claude Chabran ne prévoyait pas de

Ecrit par le 23 juillet 2024

reprendre l'exploitation familiale au début de son parcours professionnel. Passionné par les grands espaces et la construction, il mène une grande partie de sa carrière à l'étranger au service d'entreprises spécialisées dans la réalisation de grandes infrastructures.

C'est en 2000 qu'il décide de s'installer à Beaumes-de-Venise, sur le domaine familial. Il suit les traces de son père, administrateur de la cave pendant 40 ans, et entre au Conseil d'administration puis au bureau et devient Vice-Président. En 2010, il succède à [Alain Ignace](#) au poste de Président.

En 2014, avec Bernard Manganelli et [Pascal Duconget](#), respectivement Président et Directeur Général de Vacqueyras, il mène le projet d'union des deux caves (Caves de Beaumes-de-Venise & Vacqueyras) qui sera scellé trois ans plus tard par une fusion et la création d'une nouvelle identité : Rhonéa.

Après 12 années passées à la présidence de la SCA Vignerons des Dentelles, Claude Chabran a passé la main lors de la séance du 7 juillet où le Conseil d'administration a élu Cécile Joly nouvelle présidente. Il conserve cependant la présidence du groupe Rhonéa qui rassemble la SCA Vignerons des Dentelles, la SCA des Coteaux de Visan et la SCA des Vignerons de Rasteau.

Une transmission dans la continuité

Cécile Joly représente la 5ème génération de vigneronnes sur son exploitation. « La vigne est une affaire de femmes chez nous ! C'est par elles que l'exploitation s'est toujours transmise et c'est de ma mère que j'en ai héritée », raconte-t-elle.

Le domaine situé à Vacqueyras compte 17ha en propriété et 32ha en exploitation qu'elle gère avec son mari et son fils depuis 2010. Comme Claude Chabran, elle a d'abord démarré sa carrière en dehors du vin, dans un organisme de formation pendant 12 ans après des études de littérature et civilisation italienne.

Membre du Conseil d'Administration depuis 2010, Cécile Joly a été Vice-Présidente de la Cave de Vacqueyras avant de participer activement au projet d'union puis de fusion des deux caves.

« En devenant Présidente, j'ai conscience de la responsabilité forte qui m'incombe et du travail important qui reste à accomplir. Mais je suis confiante, car Rhonéa est désormais un acteur majeur du territoire, qui permet à nos caves d'être parmi les plus rémunératrices du département. »

Développer la relation 'adhérents', renforcer les valeurs de la coopération et poursuivre le déploiement des démarches environnementales initiées dans le vignoble, tels sont les trois axes forts que se fixe Cécile Joly.