

Ecrit par le 2 avril 2025

## 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.**

Ecrit par le 2 avril 2025



**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 2 avril 2025



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 2 avril 2025



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 2 avril 2025



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 2 avril 2025

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

Ecrit par le 2 avril 2025



**Les résultats du 22<sup>ème</sup> 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 2 avril 2025

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 2 avril 2025

Vins à retrouver au caveau de Beaumes-de-Venise, 228 route de Carpentras, 84190 Beaumes-de-Venise – [www.rhonea.fr](http://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 [Beaumes-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 2 avril 2025

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.

Ecrit par le 2 avril 2025

# 'La cigale de Provence' : la bûche de Noël réinventée façon 13 desserts par l'avignonnais Bryan Esposito

Il était une fois un jeune pâtissier de talent qui passe son CAP à l'Ecole Hôtelière d'Avignon, fait ses classes 2 ans chez Robert Brunel (au 75 rue Guillaume Puy), ses gammes à Paris chez l'iconique 'Ladurée' (créée en 1862 et où a officié l'auteur du Larousse des Desserts, Pierre Hermé), puis chez le 'Collectionneur' et 'Le Westminster' place Vendôme avant de devenir consultant et formateur.

Ce prodige d'une trentaine d'années, fils du photographe de notre confrère du quotidien 'La Provence' Ange Esposito, a l'œil. Et cet été, allongé sur un transat au bord de la piscine, il se demandait comment innover pour un dessert de Noël. Quand soudain le bruit de fond des cigales a attiré son attention. « Mais c'est bien sûr ! »



## De l'AOC Beauges-de-Venise à la 3D

Il imagine alors une cigale réalisée avec des ingrédients locaux : nougat blanc de chez 'Sylvain', fruits

Ecrit par le 2 avril 2025

confits d'Apt, huile d'olive... Et pendant des jours et des jours, voire des mois, il réfléchit, invente, teste, modifie, rectifie, goûte sa recette à base de 13 desserts. Compotée de figues sèches, dattes, abricots secs, miel, poudre d'amandes, cerneaux de noix, pignons de pins, pistaches décortiquées, marmelade d'oranges, cannelle, beurre de cacao pour les ailes, le tout macéré dans du Beaumes-de-Venise rouge ou muscat (de chez Xavier Vignon et du Domaine de la Pigeade).

Avec des copains spécialistes de '3D' numérique, il dessine un moule en silicone alimentaire qui a la forme d'une cigale et il sort sa 'Cigale de Provence' moelleuse, équilibrée, pas trop sucrée. Et il se rapproche des vignerons de Beaumes-de-Venise pour accompagner ce dessert. « On ne pouvait pas rêver mieux pour mettre en valeur notre muscat, c'est une aubaine pour notre appellation » se félicite Thierry Vaute, le vigneron de Beaumes.

Et en plus, Bryan s'engage en faveur de l'Institut Raphaël à Paris, 'Maison de l'après-cancer' qui s'est donné pour mission humaniste de passer d'une médecine centrée sur la maladie à une médecine centrée sur l'individu, son projet de vie, son bien-être. « Il faut prendre soin de soi, surtout quand on est malade », insiste Bryan. La moitié des recettes des bûches sera reversée à l'institut Raphaël promet notre pâtissier de cœur.

**Commande par mail : [espobryan@gmail.com](mailto:espobryan@gmail.com) à retirer sur place (75€ pour 6 portions)**

---

## Le muscat de Beaumes-de-Venise classé dans le top 10 des meilleurs muscats du monde

**Les résultats du 21ème concours international 'Muscats du monde' viennent de tomber. La cave coopérative Rhonéa remporte 5 médailles dont 2 d'or, tandis que la cuvée 'Bois doré' millésime 2015 se classe 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 des cépages muscats venus de 19 pays. Sur les 60 médailles décernées, Rhonéa en récolte 5 : 2 médailles d'or, 3 médailles d'argent et une place dans le top 10 des meilleurs muscats du monde. Cette année, les experts ont particulièrement salué le haut niveau qualitatif des vins dégustés : « extraordinaire variété, grande richesse, des expressions de complexité et de finesse rarement rencontrées... »

Ecrit par le 2 avril 2025



**MÉDAILLE D'OR**

ORIGINE 1348 – Réserve 5 ans d'âge  
BOIS DORÉ – 2015

**MÉDAILLE D'ARGENT**

ORIGINE 1348 – 2017  
CARTE OR – 2019  
MUSCATINE Rosé Effervescent

Crédit photo: Rhonéa

La cave de Beaumes-de-Venise, une des 4 caves composant Rhonéa (avec Rasteau, Vacqueyras et Visan) est reconnue depuis 1956 pour la production de vins doux naturels de grande qualité. Au côté des muscats appréciés dans leur jeunesse pour leurs arômes explosifs de fruits blancs et fruits exotiques, Rhonéa élabore une palette de vins issus du cépage muscat adaptés à de nombreuses occasions : des muscats millésimés, commercialisés uniquement après de nombreux mois d'élevage en barriques de chêne, proches de l'univers des spiritueux ; des muscats en version effervescente ou encore des muscats secs. Ils ouvrent la voie à de nouvelles expériences de dégustation pour les amateurs en quête de découverte.

Rhonéa, route de Carpentras, 84190 Beaumes-de-Venise - [www.rhonea.fr](http://www.rhonea.fr)

## Beaumes-de-Venise : une vague de solidarité

Écrit par le 2 avril 2025

# submerge les sinistrés

Ecrit par le 2 avril 2025



Ecrit par le 2 avril 2025

Suite aux incendies ayant ravagé plus de 250 hectares sur le secteur Beaumes-de-Venise, un bel élan de solidarité a pris vie en plein cœur de la tourmente. La présidente de la Banque Alimentaire de Vaucluse, Stéphanie Sergeant s'est rendue à la salle polyvalente de Caromb. A ses côtés, le responsable des transports, Jean Luc Voitelier, un responsable des associations, Jean Philippe Leroy, et le chauffeur poids lourds Moustafa. Objectif ? Apporter des produits de première nécessité aux sinistrés des incendies et aux pompiers. Un camion de la Banque alimentaire avait été affrété à cet effet.

A la demande de l'association 'La table de Malte' et grâce à l'intervention du curé de Carpentras, le Père Gabriel Picard d'Estelan, de l'eau, du lait, des céréales, du café mais aussi des plats cuisinés ont été distribués aux familles de sinistrés hébergées dans la salle des fêtes de Caromb. Les denrées ont également été distribuées aux quelques 120 pompiers restés sur place. Les produits alimentaires restants seront redistribués plus largement à la population sinistrée.



Crédit photo: Banque alimentaire de Vaucluse



Ecrit par le 2 avril 2025

« Ce bel élan de solidarité s'est organisé autour de Mme le maire de Caromb, Valérie Michelier, très réactive depuis le début des incendies, le CCAS de Caromb et le Lions Club. Bravo à la Table de Malte qui a su réagir rapidement aux conséquences des incendies en faisant appel à la Banque Alimentaire, lui permettant de remplir pleinement son objectif d'aide aux personnes en difficultés », déclare la Banque alimentaire de Vaucluse.

Ecrit par le 2 avril 2025



Écrit par le 2 avril 2025

Crédit photo: Banque alimentaire de Vaucluse

L.M.

## Suez informe que l'eau est potable dans le secteur Beaumes-de-Venise



**Suez tient à rassurer les habitants des communes concernées par l'incendie secteur Beaumes-de-Venise, sur la qualité de l'eau distribuée.**

« L'Agence régionale de santé Paca et Suez France informent qu'à la suite des incendies sur les

Ecrit par le 2 avril 2025

communes de Beaumes-de-Venise, Lafare, La Roque Alric, Saint-Hippolyte-le-Graveyron et Le Barroux, les forts besoins en eau et les sollicitations sur le réseau d'eau potable, avec de forts différentiels de pression, peuvent parfois provoquer des colorations de l'eau. C'est pour prévenir une éventuelle apparition de coloration temporaire qu'a été diffusé hier un message de prévention invitant à ne pas consommer l'eau, mais uniquement si celle-ci apparaissait colorée au robinet. »

Suez France qui avait par ailleurs renforcé ses contrôles, a enregistré moins d'une dizaine d'appels d'utilisateurs, dont la plupart ne concernait qu'une simple demande d'information. « Suez confirme donc que l'apparition d'eau colorée n'est pas avérée à cette heure et n'a aucune raison de l'être davantage dans le futur. L'eau est tout à fait propre à la consommation. »

Dernier point de situation à retrouver sur le site de Préfet de Vaucluse : [www.vaucluse.gouv.fr](http://www.vaucluse.gouv.fr)

---

## Beaumes-de-Venise : le terroir aux deux visages

Ecrit par le 2 avril 2025



Au pied des Dentelles de Montmirail ,qui protègent des rafales de mistral, et aux côtés d'appellations de prestige comme Gigondas, Vacqueyras et Châteauneuf-du-Pape, les vins de Beaumes-de-Venise proviennent de vignes éparpillées sur 4 communes, Beaumes, Lafare, La Roque-Alric et Suzette. Sur 650 hectares pour le Beaumes rouge et 400 pour le vin doux naturel. Et une production de 22 000hl pour le premier et 6 000hl pour le second.

### **Classé 'cru' depuis 2005**

Le rouge Beaumes de Venise est composé majoritairement de Grenache et de Syrah et de quelques grappes de raisin de Mourvèdre, de Cinsault, de Carignan ou de Marsanne. Classé 'cru' depuis 2005, il réunit environ 140 vignerons représentés par Jean-Paul Anrès, président du Conservatoire des AOC (appellations d'origine contrôlée) de Beaumes.

« En 2020, la pandémie a modifié les habitudes des consommateurs. Les restaurants étaient fermés, l'exportation bloquée, du coup les ventes ont connu un bond chez les cavistes et dans les grandes surfaces. Cette année, on va digérer le Covid, reprendre les exportations, notamment aux Etats-Unis où le nouveau président, Jo Biden a supprimé la taxe de 25% imposée par d'administration Trump. »

### **Plutôt épargné par le gel**

Autre souci, le gel du 8 avril dernier. « Heureusement, nous n'avons pas trop été touchés, même si nos

Ecrit par le 2 avril 2025

vignobles s'étagent jusqu'à 600 mètres d'altitude, sur restanques et côteaux. On est confiant, pour l'instant, il n'y a pas de ruée, mais on attend les touristes dans les caveaux pour leur proposer des dégustations cet été et remplir le coffre de leurs voitures avec nos cuvées » poursuit-il.

Jean-Pierre Valade, propriétaire du Château La Croix des Pins, est tombé amoureux de ce terroir. Ce Saint-Cyrien salue le Beaumes à sa façon : « Il est l'élégance même, la douceur, avec un superbe nez de sous-bois, de cassis, de romarin, c'est un vin tendre en bouche, souple, structuré, féminin ». Xavier Vignon de la cave éponyme 'Xavier Vins', marche dans ses pas : « Sur des sols de trias calcaires et argileux, nos vignes s'étagent entre 100 et 600 mètres, ce qui leur donne une certaine acidité ».

Et côté accord mets-vins, si le muscat accompagne le melon, le foie gras, le chocolat, la fourme d'Ambert et le Roquefort, le rouge convient à merveille aux civets, daubes, viandes rouges et rôtis, quelles que soient les appellations, 'Durban', 'Pigeade', 'Bernardins', 'Piéblanc', 'Garances' ou 'Bonpas', maison fondée en 1318.

**Contact :** [www.beaumesdevenise-aoc.fr](http://www.beaumesdevenise-aoc.fr)



Ecrit par le 2 avril 2025

Jean-Paul Anrès (2<sup>e</sup> en partant de la gauche), président du Conservatoire des AOC (appellations d'origine contrôlée) de Beaumes, entouré par les vigneronns de ce cru classé depuis 2005.