

Ecrit par le 21 novembre 2024

Rhonéa fête les vins Primeur et innove avec une nouvelle gamme pour séduire le consommateur



Rhonéa est un mastodonte de la viticulture en Vaucluse. 380 vignerons au pied et autour des Dentelles de Montmirail, cette cave regroupe 9 crus (Beaumes-de-Venise, Gigondas, Vacqueyras, Rasteau, Cairanne, Châteauneuf-du-Pape, Tavel, Lirac et Vinsobres), 2 vins doux naturels (Beaumes et Rasteau) et 6 Côtes-du-Rhône Villages (Roaix, Séguret, Vaison, Plan de Dieu, Sablet et Visan). Avec une logique de regroupement pour valoriser les appellations qui sont vendues pour 2/3 en grande distribution, le reste chez les cavistes et dans les restaurants.

Lundi 18 novembre, une soirée était organisée à la Cave de Beaumes-de-Venise pour déguster la cuvée Primeur 2024, 'P'tite Canaille' à base de Grenache et Syrah. [Gabriel Valverde](#), le responsable de la cave

Écrit par le 21 novembre 2024

de Beaumes-de-Venise, le reconnaît : « Nous avons eu une année compliquée, mais la clientèle est fidèle, on n'a pas à nous plaindre pour les ventes directes au caveau. Nous avons même progressé de +2% côté Muscat. Nous avons aussi lancé une nouvelle bière. Après 'Andie' l'an dernier, voici 'Betty' à base de Vin Doux Naturel de Rasteau pour satisfaire un public encore plus large. »

La soirée était animée par Zikahi et Evens, un couple piano-percussions de Vaison-la-Romaine. Sur les étagères sont proposées nombre de cuvées dans les 3 couleurs et à tous les prix. En vedette, un « Coup de cœur » du Figaro Magazine pour un rosé de Visan, 'Notre-Dame des Vignes' (à 8,50€), puis un rouge, 'Légende des Toques' à 7,10€ à base du fameux trio gagnant Grenache - Syrah - Mourvèdre, à côté un Rasteau élevé en foudre à 10,40€, également un Châteauneuf rouge 'Roque Colombe' à 29,90€, un 'Fontimple' de Vacqueyras à 12,90€ sans oublier un 'Marc de Muscat' petits grains de Beaumes-de-Venise à 29,90€ qu'on peut déguster en apéritif, en trou normand ou en digestif.

[Valérie Vincent](#), la directrice du marketing, détaille les nouveautés 2025 de Rhonéa. « Après 'Andie', voici une autre bière, 'Betty', ce sont des bulles légères et gourmandes à base du vin doux naturel de Rasteau. Nous avons aussi 'Paradoxe', à base de blanc de noir, (72% Caladoc, 16% Grenache et 12% Cinsault) et enfin, 'Rouge clair' (issu de Grenache et Cinsault), un vin de France à servir frais, à moins de 12°. »

Ecrit par le 21 novembre 2024



Les bière 'Andie' et 'Betty'. ©Andrée Brunetti

Autre sujet d'actualité : les machines à désalcooliser. « Nous en avons acquis une il y a deux ans. Nous avons commencé en testant un Côte du Rhône à 11,5° qui a été apprécié, puisque 50 à 60 000 bouteilles de la Cuvée 'Les Artistes' ont été vendues entre 7€ et 8€ » précise Valérie Vincent. Lors de Wine Paris en février 2025, nous allons lancer deux autres nouveautés, l'une à 6°, l'autre à 0° d'alcool. À l'aveugle, je

Ecrit par le 21 novembre 2024

vous défie de deviner qu'il s'agit de vin désalcoolisé ! Nous continuons à casser les codes pour plaire au consommateur de demain, avec notamment la tendance 'No / Low' (pas ou peu d'alcool). Côté innovation, nous proposons même une cuvée 'Le Pingouin' avec de l'encre thermosensible sur l'étiquette. Vous mettez la bouteille au frigo et quand vous la sortez fraîche, une colonie de six pingouins apparaît ! »



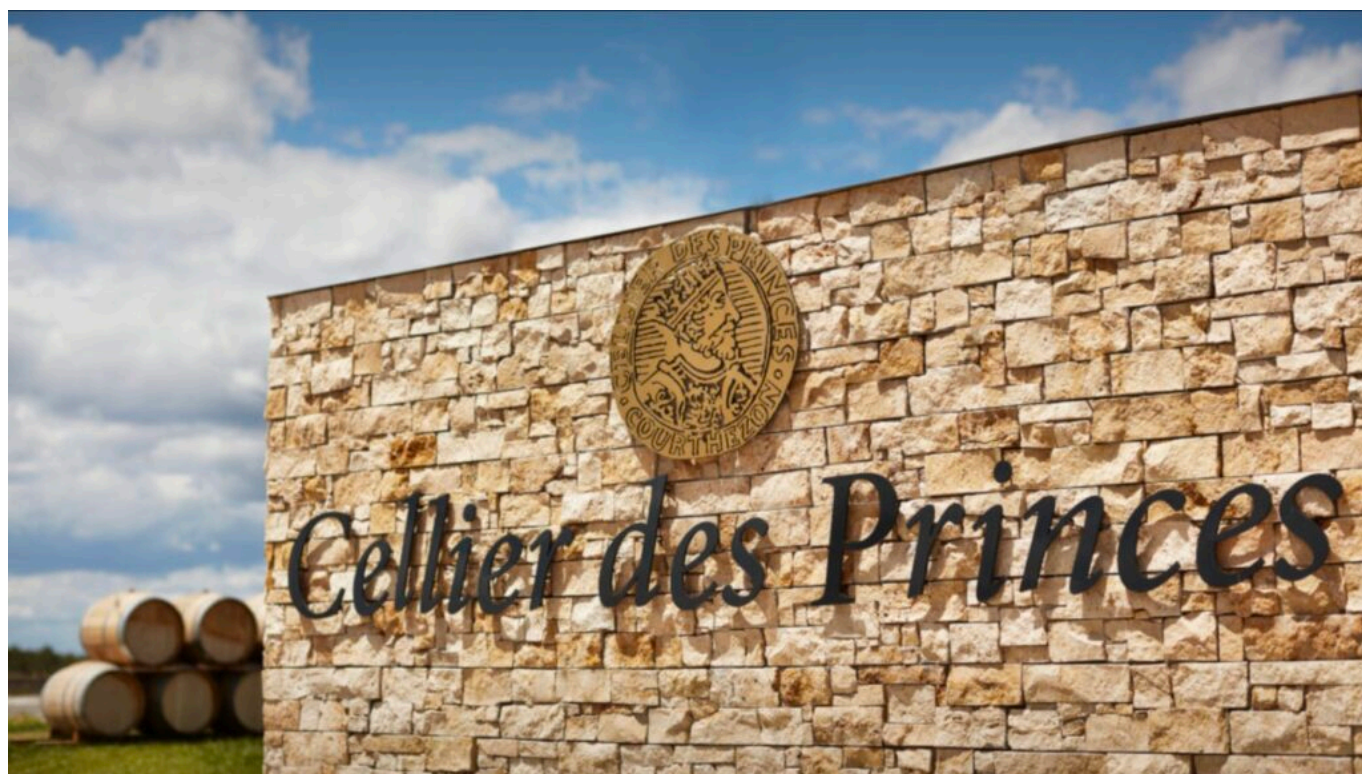
L'étiquette de la cuvée 'Le Pingouin' change en fonction de la température de la bouteille. ©Rhonéa

2025 sera une année-phare pour Rhonéa, entre les 80 ans de l'AOC et les 20 ans du cru Beaumes-de-Venise. Mais aussi les 81 ans du Vin Doux Naturel et les 25 ans du rouge AOC de Rasteau. Une série de festivités va s'égrener au fil des mois pour saluer le travail fait par des générations de vigneron qui, depuis l'après-guerre, constituent un collectif de 380 familles sur un vignoble global de 2 900 ha, tous unis pour une viticulture éthique et durable.

Rhonéa, ce sont 13 millions de bouteilles commercialisées pour un chiffre d'affaires de 54M€.

Contact : 04 90 10 19 11

Concours artistique ouvert à tous pour les 100 ans du Cellier des Princes



Pour célébrer les 100 ans de l'existence de la cave coopérative vaclusienne, un concours d'art multidisciplinaire est mis en place par le Cellier des Princes qui sera ouvert à tous. Les participants ont jusqu'au 30 octobre pour soumettre leur candidature, les gagnants verront leurs œuvres exposées durant une durée minimale de trois mois.

100 ans de passion et de tradition vinicole. C'est ce qui s'apprête à être célébré par la cave [Cellier des Princes](#) qui se trouve à Courthézon à l'occasion de ses 100 ans d'existence. Pour partager ce moment avec le maximum de personnes, la structure vaclusienne a fait le choix d'organiser un concours d'art et ouvert aux artistes de tous horizons afin qu'ils participent à travers leurs œuvres à l'héritage de Cellier des Princes.

Ce concours est pluridisciplinaire et invite des artistes de plusieurs domaines à s'inscrire. Peinture, photographie, dessin, vidéo, film, 3D, sculpture, poésie, littérature, philosophie, il y en aura pour tous les

Écrit par le 21 novembre 2024

goûts. Ouvert depuis fin avril, le concours reste ouvert aux candidatures jusqu'au 30 octobre 2024. Dès le mois de novembre, la pré-sélection des œuvres débutera. Les gagnants du concours seront exposés dès le premier jour du mois de décembre.

Une exposition d'un an en récompense ultime

Les 1^{ers} prix de chaque catégorie artistique se verra remettre une somme de 300€ en guise de récompense ainsi qu'un magnum de Châteauneuf-du-Pape. Au-delà de l'aspect financier, c'est surtout la possibilité d'exposer durant plus d'un an pour les artistes vainqueurs qui constitue la véritable récompense de ce concours avec trois mois supplémentaires en 2025 ou 2026. Certaines œuvres présélectionnées pourront même être mises en vente au bénéfice exclusif des artistes à la fin de l'année 2025.

Toutes les informations concernant le concours sont disponibles en cliquant sur ce [lien](#).

La Cave de Bonnieux se lance dans les bouteilles de vins consignées

Ecrit par le 21 novembre 2024



La **Cave de Bonnieux**, plus ancienne cave coopérative de Vaucluse qui a vu le jour en 1920, va se renouveler en proposant une nouvelle version de sa gamme phare 'Les Safres' dans des bouteilles consignées dès le vendredi 19 avril.

Ces bouteilles consignées au design renouvelé, optant pour une sérigraphie et une nouvelle forme élégantes, ont surtout un objectif écologique puisqu'elles seront réemployables plus d'une dizaine de fois. Conçues pour réduire l'empreinte écologique, elles offriront à la clientèle de la Cave une option plus respectueuse de l'environnement. « Une bouteille en verre représente à elle seule une grande part de l'impact carbone global de la Cave, rappelle [Laurent Bouet](#), directeur de la Cave depuis 1999. En une vie, une seule bouteille en verre génère 345 g de CO2. Nous devons changer les mentalités concernant le verre et cela passe par la réutilisation. »

En échange de la restitution des bouteilles, les clients recevront un bon d'achat d'une valeur de trente centimes par bouteille. Elles seront ensuite lavées avant d'être de nouveau remplies et réutilisées. « En plus de faire une action écologique, ce sont des économies certaines sur les coûts des matières sèches », ajoute Laurent Bouet.

D'autres gammes de vin pourraient, elles aussi, avoir leurs bouteilles consignées à l'avenir. Avec cette nouveauté, la Cave de Bonnieux affirme une nouvelle fois sa position concernant les enjeux environnementaux actuels. La cave coopérative avait notamment installé 3000 m² de toitures photovoltaïques en 2011, qui avaient permis, dès la première année, une production en électricité

Écrit par le 21 novembre 2024

supérieure à 570 000 kwh, soit plus de deux fois la consommation annuelle de la Cave.

Première dégustation de la nouvelle version de la gamme 'Les Safres' le vendredi 19 avril à 19h. 4290 Route de la Gare. Bonnieux.



La cave de Cairanne grand prix 2024 de la

Ecrit par le 21 novembre 2024

Revue du vin de France

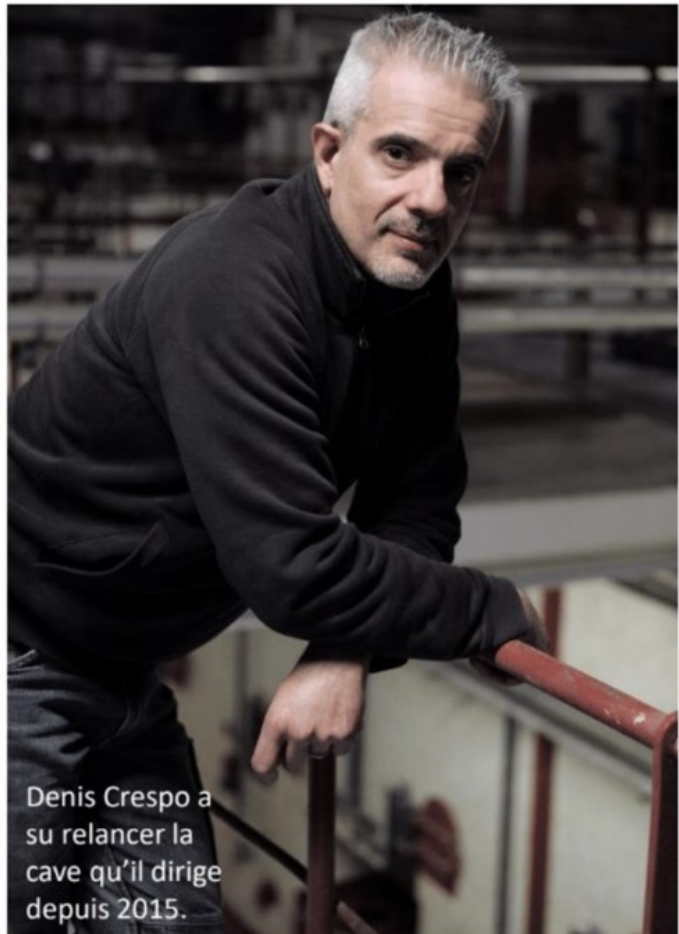


[La cave coopérative de Cairanne](#) figure parmi les 13 lauréats des Grands prix 2024 de [la Revue du vin de France](#) (RVF). La cave vaclusienne a été distinguée dans la catégorie 'Coopérative de l'année'.

Une 'vieille dame' redressée avec brio

« Créée en 1929 dans le sud de la Vallée du Rhône, la coopérative de Cairanne est un modèle de réussite, écrit notre confrère [Roberto Petronio](#) pour la Revue du vin de France. Elle représente 330hectares, exploités par 55 coopérateurs, soit une production de 13 000 hectolitres de vin. En 2014, pourtant, elle bradait sa production à la grande distribution, avec une dette de 8M€. Pour faire repartir cette vieille dame, la cave a engagé Denis Crespo comme directeur, en 2015. Avec sa connaissance intime de la vigne et du vin, ce dernier a réussi à convaincre les coopérateurs que seule la qualité paie, en les impliquant davantage dans la production des vins. Les raisins sont vendangés mûrs et le travail des vignes se fait désormais à la parcelle. En cave, il a opéré une révolution en travaillant les vins avec des sulfites légers, dont quelques cuvées estampillées sans soufre pour gagner en qualité de tanin. Son but : obtenir de meilleurs équilibres. Il a surtout totalement repensé le circuit de distribution, délaissant les grandes enseignes pour le circuit court, la restauration et l'exportation. Les vins ont fait un bond qualitatif énorme. Nous saluons ici un travail collectif qui a donné des résultats pertinents tant pour la qualité des vins que pour la pérennité des vigneron. »

Ecrit par le 21 novembre 2024



Denis Crespo a su relancer la cave qu'il dirige depuis 2015.

© Roberto Petronio

Bernard Arnault, patron de LVMH, désigné personnalité de l'année

Par ailleurs, ces prix saluant l'ensemble des métiers du vin et de la vigne, ont été aussi décernés à Bernard Arnault, patron de LVMH et leader mondial des vins et spiritueux de luxe, désigné personnalité de l'année.

Dans ce palmarès, établi par la rédaction de RVF ainsi qu'un comité de dégustation réunissant une vingtaine d'experts français (journalistes, sommeliers, œnologues, marchands et écrivains du vin), les autres lauréats sont :

- - Vigneronne de l'année : Claire Villars-Lurton -Châteaux Ferrière (Margaux), Haut-Bages Libéral (Pauillac) et La Gurgue(Margaux), à Bordeaux
- - Marque de l'année : Champagne Philipponnat -Mareuil-sur-Aÿ, Marne
- - Carte des vins de l'année: Restaurant 'Au Cheval Blanc' -Feldbach, Haut-Rhin
- - Œuvre culturelle de l'année: Label 'Les Vendanges du Savoir' -Bordeaux
- - Hypermarché de l'année: Hyper U -Les Arcs-sur-Argens, Var



Ecrit par le 21 novembre 2024

- - Caviste de l'année: La Clef des Vins -Albi, Tarn
- - Meilleur Accueil dans le vignoble: Château Bellevue -Villié-Morgon, Beaujolais
- - Découverte de l'année: Domaine Les Longues Vignes -en Bretagne !
- - Innovation environnementale de l'année : Naïo Technologie -Escalquens, Haute-Garonne
- - Spiritueux de l'année: Cognac Groperrin-Saintes, Charente-Maritime