

Ecrit par le 10 avril 2025

L'insulte au monde viticole



[Claude Avril](#), le maire de Châteauneuf-du-Pape a-t-il raison de fustiger le «dry January » ? Pour lui, le défi qui consiste à ne boire aucune goutte d'alcool pendant tout le mois de janvier est « une insulte au monde viticole ». Au-delà des motifs de santé publique de cette mode venue de Grande-Bretagne, ce sont les injonctions permanentes et culpabilisantes qui énervent l'édile de cette commune du Vaucluse. Et il n'est pas le seul !

Il est interdit d'interdire pouvait-on lire sur les murs de 1968. On est loin aujourd'hui de ces aspirations libertaires. Maintenant, c'est « la mise en sécurité » qui prime. Et à tous les niveaux. « C'est infantilisant » explique le maire de Châteauneuf-du-Pape. Comme si « on sous entendait que les gens vont se bourrer au vin, boire des bouteilles toute la journée, sans être capables d'esprit de modération, c'est insupportable » confie-t-il dans une interview réalisée par nos confrères d'[ICI Vaucluse](#).

Bien que le mois sans alcool ne soit pas impulsé par les pouvoirs publics ou une quelconque officine de

Ecrit par le 10 avril 2025

santé, cette pratique « ferait » chaque année de plus en plus d'adeptes. ¼ des français se disent prêts à relever le défi selon un récent sondage mené par l'IFOP. Mais les résolutions de début d'année on sait ce que cela vaut...

Le défenseurs de la filière viticole enfoncent le clou en disant qu'il n'est pas nécessaire d'inviter les français à modérer leur consommation de vin puisqu'ils l'ont fait d'eux-mêmes et cela depuis de nombreuses années : -70% en 60 ans et -20% pour ces 10 dernières années. Dans un contexte extrêmement difficile pour le secteur viticole et en particulier dans les Côtes-du-Rhône il n'était peut-être pas nécessaire d'en rajouter une couche.

Claude Avril a raison, il faut faire confiance aux gens et j'ajouterais que ce n'est pas le « dry january » qui rappellera à la raison les vrais alcooliques. S'il s'agit de se priver en janvier pour se lâcher en février quel est le bénéficiaire, à part s'être donné bonne conscience ? Ca me fait penser à ces personnes qui font des jeûnes de plusieurs jours pour se détoxifier et se rééquilibrer. Le reste de l'année ils se lâchent sans modération sur la charcut et le fromage...

Moi j'en ai marre qu'on me dise ce qui est bien ou pas pour moi et ce que je dois faire. Au risque d'apparaître comme un vieux grincheux je soutiens sans réserve la prise de position du maire de Châteauneuf-du-Pape. Voilà c'est ma résolution pour 2025. Et je la tiendrai... celle-là. Bonne année à toutes et à tous.

Interview de [Claude Avril](#), maire de Châteauneuf-du-Pape, réalisée par [Loric Etcheverry](#) pour la Chaîne des maires de France ([cmftv.fr](#)), dédiée aux élus et à la ruralité et créée par [Laurent Brochet](#), dirigeant du groupe Cannes Lérins Médias et [Thierry Robin](#), président chez SAS RPF EVENEMENTS et directeur Associé et développement chez Ap Média.

(Vidéo) Le Ténor Di Bettino propose trois concerts en Vaucluse au mois de décembre

Ecrit par le 10 avril 2025



Le **Ténor Di Bettino** renouvelle sa tournée de fin d'année 'Noelissimo' dans les églises, chapelles et cathédrales de France. Il passera notamment à Châteauneuf-du-Pape ce samedi 14 décembre, à Avignon le jeudi 19 décembre, et à Vaison-la-Romaine le dimanche 22 décembre.

Après l'immense succès de sa tournée de Noël en 2023, le Ténor di Bettino réitère l'opération cette année avec un concert en Suisse, et neuf en France dont trois en Vaucluse.

'Douce Nuit', 'Mon beau sapin', 'Petit Papa Noël', 'Ave Maria', 'Panis Angelicus', 'Caro mio ben', ou encore 'White Christmas'. L'artiste interprétera tous les chants incontournables de Noël dans un cadre exceptionnel et intimiste accompagné du pianiste Maxime Buatier.

Samedi 14 décembre. 18h. 15€ ([billetterie en ligne](#)). Église Notre-Dame de l'Assomption. Châteauneuf-du-Pape.

Jeudi 19 décembre. 18h30. Contribution libre (somme conseillée : 10€). Église Saint-Ruf. Avignon.

Dimanche 22 décembre. 17h. 15€ ([billetterie en ligne](#)). Cathédrale Notre-Dame de Nazareth. Vaison-la-Romaine.

Ecrit par le 10 avril 2025

On va déguster aux 15e Rencontres Gourmandes de Vaudieu



Nouvelle saison gastronomique dans le premier domaine historique de Châteauneuf-du-Pape, avec un château qui date de 1767 et « un domaine de 70 hectares d'un seul tenant qui l'entoure, dont 10 hectares de blanc », précise [Alban Rabasa](#), maître de chai qui nous fait visiter le caveau et ses pépites.

Selon la couleur, les vins sont élevés dans des tonneaux (en provenance de Bourgogne, de chez Chassin & Dargaud, Jéglié, et Vicard), des foudres de chêne, mais aussi des fûts en inox et des cuves en forme de tulipes à tronc conique et en béton. « Nous achetons 20% de fûts neufs par an. Et l'élevage du vin dure entre 9 et 18 mois. »

Ecrit par le 10 avril 2025



Alban Rabasa, maître de chai du Château de Vaudieu

Ecrit par le 10 avril 2025



Géraldine Salin, directrice commercial du Château de Mille

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Pour l'apéritif, a été servi un blanc frais, (Clairette - Vermentino - Ugni) du [Château de Mille](#) à Apt., « Le

Ecrit par le 10 avril 2025

plus ancien vignoble du Luberon, puisque le château médiéval date de 1238, précise [Géraldine Salin](#), directrice commerciale. En fait, la propriété, fréquentée l'été par les évêques d'Apt et les Papes d'Avignon au XIV^e siècle, a été rachetée en 2018 par Constance et Lawrence Slaughter, qui l'ont rénovée. 22 hectares de vignes sont en production et sur les 500 hl commercialisés cette année, 300 l'ont été en blanc, 80 en rosé et le reste en rouge. »

[Château de Mille : quand un couple franco-américain tombe amoureux d'un domaine viticole du Luberon](#)

Place ensuite au menu. [Laurent Bréchet](#), PDG de Vaudieu et son complice, [Dimitri Kuchenbrod](#), organisateur d'évènements gastronomiques, ont rappelé que « ces Rencontres ont pour but de réunir de jeunes chefs de la région autour d'un thème fédérateur. Ils doivent respecter les saisons et réaliser une recette à partir d'un panier imposé pour une quarantaine de convives. Et bien sûr accorder les saveurs des mets aux vins. »

Ecrit par le 10 avril 2025



Dimitri Kuchenbrod et Laurent Bréchet, organisateurs des Rencontres. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Pour l'entrée, c'est [Kevin Pagliarella](#), longtemps chef de cuisine-traiteur, aujourd'hui à la tête de l'[Estanko](#) à Saint-Rémy-de-Provence, qui a concocté un « tartare de radis avec carpaccio de Saint-Jacques, huile de citron caviar, moutarde de corail et voile translucide de clémentine. » Un délicieux mix entre fraîcheur, iode et acidulé d'agrumes accompagné d'un blanc 2023 de la cuvée 'Clos du Belvédère' 100% Grenache blanc de Vaudieu, noté 97/100 par le critique de vin américain Jubb Dunnuck qui a succédé à Robert Parker.

Pour le plat, c'est le chef exécutif du [Domaine des Andéols](#) à Saint-Saturnin-les-Apt, couronné de 4 étoiles par Gault et Millau, qui était aux manettes. Le maestro napolitain [Vincenzo Regine](#) réfléchit aux couleurs,

Ecrit par le 10 avril 2025

aux formes et à la mise en scène de l'assiette. Là, il s'agit d'une « migration de colvert sur la route des épices avec origami de rutabaga et poire Louise farcie et délicatement caramélisée. » Servie avec la cuvée 'Saint Lucide 2020' du Château de Mille, un rouge profond à reflets violets (92% Syrah, 5% Grenache, 3% Carignan) qui accompagnait le canard sauvage et amplifiait les épices.



Le trio de compétiteurs : Kevin Pagliarella, Vincenzo Regine et Nicolas Thomas. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Enfin, pour le dessert, c'est le chef du restaurant [L'Ineffable](#), Nicolas Thomas qui était à la réalisation de l'assiette. Un autodidacte musicien qui s'est passionné pour la cuisine et s'est installé depuis juin 2024 à

Ecrit par le 10 avril 2025

Barbentane avec sa compagne [Marie Salomez](#), qui est à la fois à la tête du restaurant et maître d'hôtel. Il a composé un tableau poétique et original avec un fruit rarement utilisé (hélas), le kaki accompagné par du chocolat et parfumé aux baies de Goji. Pour harmoniser le tout, une subtile touche de citron vert et quelques fins copeaux de butternut. Le tout magnifié par un vin doux naturel, un Rasteau Ambré 2021, 100% Grenache noir (à partir de vignes plantées en 1957) du [Domaine Bressy-Masson](#). Avec des effluves d'abricot, de vanille et de fruits secs.

['Ineffable', un feu d'artifice de textures, couleurs et saveurs dans ce nouveau restaurant de Barbentane](#)

Finalement, c'est le plat qui a décroché la 1^{re} place (le colvert), 2^e le dessert (kaki), 3^e l'entrée (Saint-Jacques). Bravo aux trois chefs, Vincenzo Regine, Nicolas Thomas et Kevin Pagliarella, qui ont été distingués par un jury présidé par le chef étoilé d'Annecy [Benoît Vidal](#), entouré de l'ancien champion de football Manuel Amoros et des comédiens de *Plus belle la vie* Aurélie Vaneck et Serge Dupire.

Ecrit par le 10 avril 2025



Nicolas Thomas et Marie Salomez, propriétaires de L'Ineffable à Barbentane

Ecrit par le 10 avril 2025



Serge Dupire et Aurélie Vaneck, comédiens de *Plus Belle la Vie*

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Les Rencontres Gourmandes, qui ont eu comme jurés de grands chefs ([Alexandre Mazzia](#), Glenn Viel, Eric

Écrit par le 10 avril 2025

Sapet), se poursuivront en 2025 avec la 2^e manche le 20 janvier sur les hauteurs de Châteauneuf-du-Pape.

Contact : www.chateaudevaudieu.com / 04 90 83 71 31

358e Chapitre de l'Échansonnerie de Châteauneuf-du-Pape à Avignon dans la majestueuse Salle du Conclave

Ecrit par le 10 avril 2025



Près de 200 invités, ce samedi 23 novembre au cœur du Palais des Papes, pour l'intronisation de 17 personnalités au sein de l'Échansonnerie ([voir ici](#)) à l'occasion du 'Grand Conseil d'Hiver'. Une soirée en deux temps, la remise de la fameuse Clé pectorale aux récipiendaires et le fastueux dîner dans la Salle du Grand Tinel.

La soirée a débuté par l'arrivée, en grande pompe, des membres de la Confrérie de l'Échansonnerie en robe de velours violet 'tannique' dans la Salle du Conclave. Là où les cardinaux élisaien le futur Pape quand Avignon était la capitale de la Chrétienté, entre 1305 et 1377. La cérémonie était présidée par le 'Grand Auditeur', [Frédéric Coulon](#), vigneron, descendant d'une lignée de 7 générations du domaine familial de [Beaurenard](#), qui a pris racine à Châteauneuf-du-Pape en 1695.

Ecrit par le 10 avril 2025



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

La 1^{re} à être intronisée était [Marie-Pierre Ghirardini](#), directrice de l'[Hôtel d'Europe](#) 5 étoiles et du restaurant distingué par Michelin, La vieille Fontaine, sur la Place Crillon à Avignon. Un établissement du patrimoine de XVI^e siècle qui a eu Victor Hugo, Stendhal, Napoléon Bonaparte comme clients, mais aussi, plus près de nous, l'ancien patron de Renault, Louis Schweitzer, l'ex-directeur du Festival d'Avignon Bernard Faivre d'Arcier, sans oublier l'actrice Jeanne Moreau.

Ensuite, Ludovic Cellier, vigneron du caveau éponyme avec ses deux frères, le [Domaine des 3 Cellier](#), a été intronisé. Lui a succédé à la tribune, [Pierre Gattaz](#), ancien 'patron des patrons' au [MEDEF](#) et actuel propriétaire du domaine vitivinicole du [Château de Sannes](#) dans le Luberon.

Arnaud Strasser, membre de l'Échansonnerie et propriétaire de [La Mère Germaine](#) a accueilli [Olivier Klein](#), directeur général de la [Banque Lazard](#), professeur à [HEC](#) et collaborateur du quotidien [Les Echos](#). Place ensuite à un autre économiste, [Christian Mantéi](#), président d'[Atout France](#), « activateur de tourisme et d'œnotourisme », a souligné son parrain, [Michel Bernard](#), président de l'[Université du Vin](#) de Suze-la-Rousse.

Ecrit par le 10 avril 2025

Un ingénieur, Richard Francioli, précédemment PDG de [Vinci Construction](#), qui a notamment participé aux magnifiques chantiers du Stade de France à Saint-Denis, de la Fondation Louis-Vuitton dessinée par l'architecte Frank Gehry et du Musée des Confluences à Lyon, a ensuite été intronisé. Puis deux Avignonnais, les frères Lacaille qui travaillent dans le milieu de la vigne et du vin, l'un pour [Axa Millésimes](#) à Bordeaux, l'autre pour Wine Setting à Versailles.

C'est au tour de [Dominique Santoni](#) d'être appelée sur le podium de ce Chapitre et c'est le maire de L'Isle-sur-la-Sorgue qui fait son portrait. « C'est un honneur et un privilège de vous la présenter, a dit [Pierre Gonzalvez](#). Elle qui a déjà été intronisée par nombre de confréries de Vaucluse. Ail de Piolenc, fraise de Carpentras, figue noire de Caromb, truffe de Richerenches. Elle est très recherchée comme ambassadrice des meilleurs produits de notre terroir. À cheval comme à moto, Dominique Santoni, qui a reçu [la Légion d'honneur des mains du Président du Sénat, Gérard Larcher](#), a également travaillé dans la communication — à Paris, New-York, Milan, Londres — avant de revenir sur les terres de sa famille, Apt, dont elle a été maire, après son père, Georges et son grand-père maternel, Eugène Baudoin. Et elle est la 1^{re} femme à occuper le siège de Présidente du Conseil Départemental de Vaucluse.



Dominique Santoni et Pierre Gonzalvez. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Ecrit par le 10 avril 2025

Autre nouveau membre de l'Échansonnerie des Papes, [Tomas Redondo](#), né à Sarrians, aujourd'hui directeur général de la [Chambre de commerce et d'industrie de Vaucluse](#), « Un homme pragmatique, qui fait ce qu'il dit, contrairement à d'autres, souligne à la tribune, son parrain Arnaud Strasser. Un entrepreneur au sens propre. D'ailleurs, début décembre ouvrira sur le parvis de la Gare Centre d'Avignon, Le Quai des Saveurs, un restaurant géré par des chefs issus de l'École Hôtelière des Fenaisons à Avignon. Une véritable vitrine de l'apprentissage avec la création de 22 emplois à la clé. » Derniers invités, Olivier Girault, un des « Barjots » comme Jackson Richardson, entre 1993 et 1996, ancien champion du monde et médaille d'or olympique de handball et enfin, pour clore cette cérémonie, le Préfet de Vaucluse, [Thierry Suquet](#), arrivé de Mayotte en février dernier.

Dans un second temps, dans la majestueuse Salle du Grand Tinel, place au dîner concocté par Helen Traiteur pour les 200 convives. Au menu, ravioli de cèpes, consommé de champignons torréfiés avec crème de saké, effilochée de joue de bœuf confite au vin rouge de Châteauneuf-du-Pape avec millefeuille de pommes de terre, assiettes de fromages de la maison Barthélémy-Vigier et enfin un Bounty chocolat-coco en dessert. Le tout arrosé d'une « Farandole de magnums de Millésimes de Châteauneuf », servis par la sommelière [Elisabeth Doan](#). Cette Disciple d'Escoffier recevra la semaine prochaine, chez Paul Bocuse près de Lyon, la 'Grappe d'Or' qu'elle pourra bientôt épingler à sa boutonnière. Une reconnaissance de sa compétence.

Ecrit par le 10 avril 2025



Elisabeth Doan. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

La Chocolaterie Castelain organise une Journée Privilège pour ses clients

Ecrit par le 10 avril 2025



À l'occasion de son 30^e anniversaire, la [Chocolaterie Castelain](#) organise plusieurs événements dont une 'Journée Privilège' ce samedi 9 novembre dans ses trois boutiques vauclusiennes à Châteauneuf-du-Pape, Althen-des-Paluds et Coustellet.

Ce samedi, les clients de la Chocolaterie Castelain seront privilégiés puisque l'entreprise organisera une journée spéciale qui leur est dédiée avec des exclusivités, des dégustations et des rencontres.

En premier lieu, des dégustations seront organisées et mettront en lumière la diversité des créations de la Chocolaterie, des pralinés français aux tablettes de chocolat, dont les clients pourront se délecter. Ils pourront également découvrir la collection de Noël 2024 en avant-première, avec des créations festives qui marient tradition et innovation. Les clients rencontreront les chocolatiers qui partageront leur histoire, leur savoir-faire, et qui dévoileront peut-être même quelques secrets. Enfin, durant cette Journée Privilège, il y aura des réductions exclusives sur une sélection de produits, ainsi que des cadeaux à gagner.

- **1745 Route de Sorgues. Châteauneuf-du-Pape.**
- **83 Route des Gaffins. Althen des Paluds.**

Ecrit par le 10 avril 2025

• *Route de Cavaillon RD2. Coustellet.*

Châteauneuf-du-Pape : une parcelle échappe aux spéculateurs grâce à la Safer et au Crédit Agricole



Ensemble, la [SAFER](#) (Société d'Aménagement Foncier et d'Établissement Rural) et le [Crédit agricole Alpes-Provence](#) travaillent depuis des mois pour sauver de toute spéculation une parcelle de 19ha à Châteauneuf-du-Pape.

[Franck Alexandre](#), vigneron à Gigondas, est président du Crédit Agricole Alpes-Provence. Il explique :

Ecrit par le 10 avril 2025

« Nous travaillons sans relâche auprès des paysans pour les aider, les accompagner et préserver leurs terres. C'est notre ADN. Depuis une trentaine d'années, existe à Châteauneuf-du-Pape un GFA (Groupement Foncier Agricole) et ces derniers temps, une partie de ses actionnaires a eu envie de vendre cette parcelle située sur la route de Bédarrides. La SAFER nous en a averti et, main dans la main, nous avons œuvré pour que les terres de ce vignoble d'exception redeviennent la propriété d'acteurs locaux, de jeunes vigneronns du coin. En plus des vignes, il y a une cave, le matériel pour passer du jus de raisin au vin. Nous ne voulions pas que cette pépite se retrouve entre les mains de spéculateurs étrangers ou de fonds de pensions. Nous voulions à tout prix qu'elle soit transmise à des gens d'ici. C'est un dossier exceptionnel et exemplaire. »

[Jérôme Lebon](#), directeur général adjoint du Crédit Agricole, ajoute : « Grâce à notre filiale de transaction de domaines viticoles (Caap Transac) et à notre expertise, nous avons pu nous mobiliser avec la SAFER pour proposer une offre de rachat dans l'intérêt des exploitants de Châteauneuf. L'enjeu était d'éviter d'éveiller l'appétit vorace de spéculateurs venus de Paris, Londres, la Chine ou d'ailleurs. Que ces vignes de prestige restent entre les mains de Châteauneuvois et Vauclusiens qui respectent leur identité et leur typicité. C'est un dossier emblématique compte tenu de la superficie de la parcelle et de la qualité de ce terroir. »

C'est alors que le Président du Comité Technique Vaucluse de la SAFER Provence-Alpes-Côte d'Azur Julien Latour intervient : « Depuis 1971, ici, nous avons géré la vente de 74 hectares de vignobles de Châteauneuf. Notre rôle est d'arbitrer en toute transparence la transmission de ces terres et de limiter au maximum la spéculation en stabilisant les prix. Cette parcelle de 19 hectares est un bien rare, exceptionnel sur ce terroir qui est scruté par le monde entier. Nous avons travaillé en confiance et en bonne intelligence avec le Crédit Agricole dans l'intérêt de la Fédération des Producteurs de Châteauneuf. »

Ecrit par le 10 avril 2025



Jérôme Lebon, Franck Alexandre et Julien Latour. ©Crédit Agricole Alpes-Provence

Une opération dans l'intérêt des vignerons locaux et du terroir

Le prix, évidemment, il en a été question. 530 000€ l'hectare pour la parcelle d'AOC Châteauneuf à laquelle s'ajoute une parcelle de Côtes-du-Rhône à 12 000€ l'hectare. Mais, personne n'est obligé d'acheter le tout, chaque candidat acheteur peut se porter acquéreur d'un arpent ou de plusieurs hectares. Sans parler des frais de notaire, des droits de succession... Finalement, ils sont 14 sur les rangs et c'est un comité technique qui étudiera leurs propositions, voir s'il s'agit d'une extension de propriété ou d'une installation de jeune viticulteur.

Certains peuvent trouver que c'est cher, mais Franck Alexandre explique : « La rentabilité est là. Une bouteille de Châteauneuf ne se vend pas 3€ mais plutôt, au bas mot, 30, 40€ l'unité. En plus, il s'agit de vins de garde et de qualité qui prennent de la valeur en vieillissant dans les caves. Donc à raison de 35 hectolitres par hectare, ça représente environ 3 000 cols, c'est amorti en 5 ou 6 ans et on reste en famille, entre vauclusiens, entre enfants du terroir ».

[Jean-François Cartoux](#), Secrétaire Général adjoint à la [Chambre d'Agriculture de Vaucluse](#), salue cette opération inédite entre la SAFER et le Crédit Agricole : « On aurait pu passer à côté d'acteurs locaux, les squeezer. Là, on a été à l'écoute des vignerons, de l'intérêt du terroir, de l'appellation et surtout des jeunes pour qu'ils construisent leur avenir là où ils sont nés ».

Ecrit par le 10 avril 2025



Jean-François Cartoux

Une façon gagnant-gagnant de maintenir une identité forte, un terroir, les vins de Châteauneuf-du-Pape, mais aussi d'éviter au maximum la spéculation foncière.

Ecrit par le 10 avril 2025



Franck Alexandre, président du Crédit Agricole Alpes-Provence :

« Nous sommes une banque coopérative territoriale des Bouches du Vaucluse, des Bouches-du-Rhône et des Hautes-Alpes avec 2 170 collaborateurs et 154 agences qui irriguent ce territoire historiquement agricole. D'ailleurs, nous accompagnons 8 paysans sur 10 et nous contribuons aussi à l'installation de jeunes agriculteurs donc nous participons au renouvellement des générations. Nous sommes aussi là comme banquier-assureur pour les prémunir face aux aléas climatiques ».

Ce statut de « banque-coopérative » se traduit également par nombre d'actions caritatives, grâce à la Fondation du Crédit Agricole qui, par exemple, finance « Le Prix des Apprentis » organisé chaque année par la Société des Membres de la Légion d'Honneur de Vaucluse. Ou encore au bénéfice de l'Institut Sainte-Catherine qui œuvre dans la lutte contre le cancer. « 3% de nos résultats sont reversés à des associations, des start-up, des jeunes précaires pour qu'ils aient accès à la culture comme au travail. Une opération s'appelle « Terroir passionnément », qui donne un coup de pouce aux bénévoles de la confrérie

Ecrit par le 10 avril 2025

du Melon de Cavaillon ou à celle de la Fraise de Carpentras. Mais nous mettons aussi en valeur le sport, non pas avec une loge dans les tribunes de l'OM au Stade Vélodrome à Marseille, mais avec des aides aux jeunes sportifs dans les petits clubs de nos villages. Et en tout, cela représente quand même 3M€ par an.

16 000 touristes en deux jours à Châteauneuf-du-Pape pour la Fête de la Véraison



Alors que le village de [Châteauneuf-du-Pape](#) ne compte que 2 000 âmes, il a été le pôle d'attraction d'un monde fou ce week-end. Il est vrai que cette fête médiévale, la 37^e du nom, plonge les visiteurs dans un

Écrit par le 10 avril 2025

glorieux passé, celui du patrimoine, de l'histoire des Papes en Vaucluse et pas seulement à Avignon, du château qui date de 1319 et surtout du renom des vins concoctés depuis des siècles sur un terroir de galets roulés, de terres graveleuses, de safres et de sols sablonneux avec des assemblages d'une richesse unique puisqu'ils peuvent jouer sur 13 cépages. Des bouteilles qui s'exportent dans le monde entier.

Cette expérience immersive à laquelle ont participé plus de 80 bénévoles de la commune, jeunes et moins jeunes, a culminé samedi à 11h, avec le défilé, sous un soleil de plomb heureusement balayé d'un léger mistral de gentes dames, chevaliers et ménestrels, en tenues de velours, de soie et de laine, de dentelles et de parements, avec armoiries et armures, boucliers et heaumes. De la Rue du Marché à la Place de la Fontaine, au-dessous de la mairie.

Ecrit par le 10 avril 2025



Ecrit par le 10 avril 2025



Avec une centaine d'étals de maroquinerie, bijoux, parures, tenues médiévales et épées de bois pour les enfants, mais aussi pains, fromages, confitures, charcuterie. Des ateliers de tissage, de calligraphie, de moines copistes, de broderie, de teinture, des déambulations de cracheurs de feu, de jongleurs, de

Ecrit par le 10 avril 2025

baladins et de troubadours. Des fauconniers ont aussi fait des démonstrations de rapaces, aigle, hibou et chouette.



Ecrit par le 10 avril 2025



Des vigneronns avaient, bien sûr, ouvert leur caveau ou installé des stands de dégustation : [Mousset-Barrot](#), [Fontaine du Clos](#), [Château Gigognan](#), [Clos Mont-Olivet](#), [Clos L'Empyrée](#), [L'Oratoire des Papes](#), [Domaine Durieu](#). Le week-end s'est conclu dimanche soir, au stade, par l'impressionnant spectacle

Écrit par le 10 avril 2025

équestre des [Écuries du Réal](#) de Jonquerettes et ses cavaliers voltigeurs en tenues de chevaliers.

C'est à 1344 que remonte le 1^{er} vignoble connu de Châteauneuf-du-Pape, sous Clément VI, il était dit « Vieille Vigne ». C'était il y a 680 ans.



Oyez ! Oyez ! La Fête Médiévale de la Véraison, c'est ce week-end à Châteauneuf-du-Pape



La Véraison, c'est le moment où les grains de raisin passent du vert au rouge, la quantité d'acide diminue, celle du sucre augmente, tandis que s'élaborent la maturité et les tanins. Moment capital pour les vignerons après le débouillage et la floraison et avant les vendanges. C'est le moment choisi depuis 1985 pour célébrer le vin, le patrimoine et l'histoire en souvenir du Pape Clément VI qui, au XIV^e siècle, quittait Avignon pour prendre ses quartiers d'été dans le château de Châteauneuf-du-Pape.

Ecrit par le 10 avril 2025

Du vendredi 2 au dimanche 4 août, le village va plonger dans le passé avec « La Rue des Ripailles » et « La Place des Campements », totalement investies par le Moyen Âge, une centaine d'étals, des jongleurs, des cracheurs de feu, des acrobates, des blasons héraldiques, des baladins, des défilés en tenues d'époque, des démonstrations d'armes anciennes, des vols de rapaces, des déambulations d'ânes, des concerts. Évidemment, les caves et caveaux de l'appellation seront ouverts, comme les bars et restaurants, pour accueillir entre 30 000 et 35 000 visiteurs tout au long de ce week-end.

Contacts : *gratuit jusqu'à 18 ans, 5€ le bracelet d'entrée, 10€ avec le verre de dégustation*
accueil.chateauneufdupape@paysdorange.com / fetes@mairie.chateauneufdupape.com / 04 90 83 71 08
www.chateauneufdupape.org



Écrit par le 10 avril 2025

L'esprit des jeux olympiques s'invite à la Chocolaterie Castelain



À deux semaines du coup d'envoi des Jeux Olympiques de Paris 2024, qui débiteront le vendredi 26 juillet, la Chocolaterie Castelain crée un produit chocolaté sur le thème pour l'occasion.

Si les sportifs olympiques vont remporter des médailles en or, argent et bronze ces prochaines semaines, la Chocolaterie Castelain crée ses propres médailles en chocolat à l'occasion des Jeux Olympiques de Paris 2024. Ces médailles, décorées d'une Tour Eiffel régaleront les papilles des sportifs, mais pas que. « Un cadeau idéal ou une petite récompense personnelle pour vivre pleinement les JO », affirme la chocolaterie vaclusienne.

Cette nouvelle création est disponible en édition limitée dans les trois boutiques à Châteauneuf-du-Pape,

Ecrit par le 10 avril 2025

Coustellet et Althen-des-Paluds. Elle vient s'ajouter aux [sucettes Tour Eiffel](#), créées par la Chocolaterie en mai dernier à l'occasion également des JO 2024, qui sont encore disponibles en boutique et sur le site.



©Chocolaterie Castelain