

« Châteauneuf-du-Pape en bulles », un rendez-vous incontournable pour les fans de BD



Des milliers de passionnés de bandes dessinées sont attendus dimanche 15 juin sur la Rue de la République, au coeur du village à partir de 10h. Piétonnisée, la rue principale sera entièrement dévolue aux dessinateurs, illustrateurs, scénaristes et aux amateurs de Michel Vaillant, Tony Corso, Alix... Ils pourront aller d'un stand à l'autre abrité d'un parasol, parler aux créateurs, acheter leur dernière création, faire dédicacer leur album.

Certains, les plus populaires, auront une file d'attente devant leur pile d'ouvrages, comme Achdé l'an dernier, qui revient dimanche, l'auteur de Lucky Luke, Kid Lucky et CRS = Détresse. JIM qui a fait l'affiche 2024, sera là aussi, auteur d'Une nuit à Rome, Le Chant du Cygne, Zoé Carrington.

Considérée comme un art à part entière, (le 9ème), comme avant elle, le cinéma, la photographie, l'architecture ou la sculpture, la BD occupe une place à part dans la création et fait l'objet d'un marché international où elle peut s'arracher à prix d'or par les passionnés. Raphaël Vannelle, le gérant de la



Distillerie A. Blachère à Châteauneuf-du-Pape fait partie de ces accros. « Tour petit, j'ai reçu pour mon anniversaire à 6 ans un 1er album, c'était Spirou. Tintin, Asterix ont suivi. Depuis j'ai le virus et je suis capable d'aller au bout du monde pour dénicher une rareté d'Hugo Pratt ou d'Hergé pour parfaire ma collection de 3 000 oeuvres ». En 2023, Raphaël Vannelle, pour les 60 ans du « Pac à l'eau », le fameux pac citron avait demandé au grapheur C 215, alias Christian Guémy de créer des étiquettes collectors en série limitée.

'Pac à l'eau' : les 60 ans se fêtent avec des étiquettes collectors

Dimanche pour cette fête de la BD, populaire et familiale, on pourra voir et parler avec Chrys Millien (L'aviateur, Alix, Gil Saint-André), Patricia Jambers et son mari Jean-Charles Kraehn (Barbe-Bleue, Tramp), Jacques Terpant (Le royaume de Borée, Le capitaine perdu, Un roi sans divertissemnt), Olivier Berlion (Tony Corso, Pacotille), Isabelle et François Bonnet (Michel Vaillant, Légendes, USS Constitution, Les pirates de Barataria), se procurer leurs albums les faire dédicacer. Peut-être leur auteur en plus de leur dédicace, vous fera-t-il un petit dessin en prime, rien que pour vous?

Contacts:

<u>accueil.chateauneufdupape@paysdorange.fr</u> <u>fetes@mairie.chateauneufdupape.com</u> <u>chateauneufdupape.com</u>

« Peut-on sauver la démocratie? » c'est la question posée aux "Causeries de Châteauneuf-du-Pape"



Ecrit par le 18 avril 2025



Mise en cérémonie par l'élégant et extravagant <u>Calixte de Nigremont</u>, au <u>Château La Nerthe</u>, la 3ème édition de ces « Causeries » a été présentée par l'historien <u>Franck Ferrand</u> qui avait invité à ses côtés les éditorialistes <u>Eugénie Bastié</u> et <u>Franz-Olivier Giesbert</u>.

Le journaliste de « Radio classique » a ainsi entamé le débat : « Au Vème siècle avant notre ère, à Athènes, va naître ce qu'on appelle le pouvoir du peuple, du grec « démos » / peuple et « kratos » pouvoir. C'était une association de citoyens, une forme d'aristocratie qui représentait des milliers de familles, contrairement à la monarchie où un homme gouverne seul. C'est ensuite le grand penseur bordelais Montesquieu qui a parlé de séparation des pouvoirs (législatif, exécutif et judiciaire dans « De l'Esprit des lois » en 1748). Puis c'est Abraham Lincoln, le 16ème président des Etats-Unis qui en 1863 parlera d'un gouvernement du peuple, par le peuple, pour le peuple. Formulation qui sera d'ailleurs reprise in extenso en 1958 par Michel Debré dans l'article 2 de la Constitution de la Vème République« . Franck Ferrand poursuit : « Est-ce encore si vrai? La démocratie est-elle toujours un projet de société, un mode de citoyenneté? L'état de droit est il garanti? Sommes-nous égaux devant la loi? Sous nos yeux, nous avons vu, lors du Covid une certaine forme de délitement ».



"La Démocratie, c'est le gouvernement du peuple, par le peuple, pour le peuple"

Abraham Lincoln

Eugénie Bastié attaque : « La démocratie souffre d'une ambiguité, d'une illusion selon laquelle nous irions vers davantage de droits. C'est une grande erreur. Depuis la chute du Mur de Berlin (1989), la démocratie ne s'est pas répandue dans le monde entier. On voit bien que la Chine s'est modernisée mais elle reste ultra-totalitaire. A la séparation des pouvoirs, en France, nous devons ajouter un autre pilier de la démocratie, la laïcité. Bien sûr on n'a plus de Saint-Barthélémy, en délibérant on trouve des solutions politiques mais s'il n'y a pas de nation, il n'y a pas de démocratie, c'est le cas de l'Union européenne où ces piliers ont tendance à dériver ». Franck Ferrand ajoute : « Dans le classement des démocraties, c'est la Norvège qui arrive en tête avec 9,8/10 suivie de la Nouvelle-Zélande et de l'Islande, dans les 10 premiers figurent d'ailleurs 6 monarchies. La Fr ance se classe en 23ème position. En queue de peloton, on trouve la Libye, le Laos, le Tchad, la Syrie, la Corée du Nord, la Birmanie et l'Afghanistan avec 0,26 /10 ». « On se demande d'où provient ce calcul à la décimale près » ricane Eugénie Bastié, la journaliste du Figaro. Rires dans l'assistance.

"A la séparation des pouvoirs, en France, nous devons ajouter un autre pilier de la démocratie, la laïcité."

Eugénie Bastié

C'est alors qu'intervient Franz-Olivier Giesbert : « Je suis le plus vieux des trois, donc j'ai plus de recul que vous. En quoi la démocratie aujourd'hui serait-elle plus menacée qu'avant? Vous confondez l'état de la France avec la démocratie. En 1968, je jetais des pierres contre les gauchistes. C'était du totalitarisme. On ne pouvait pas discuter avec les maoïstes. L'historien et philosophe britannique Arnold Toynbee (1889-1975) a présenté l'histoire comme comme l'essor et la chute des civilisations plutôt que comme l'histoire d'Etats-Nations. Il identifie les civilisations sur des critères culturels plutôt que nationaux. La civilisation occidentale est traitée comme un tout depuis les Romains, avec des cycles. Avant la France comptait dans le concert des nations. On était le centre du monde on avait Sartre, Camus, le cinéma rayonnait, maintenant, on n'est plus rien ».

"En quoi la démocratie aujourd'hui serait-elle plus menacée qu'avant? Vous confondez l'état de la France avec la démocratie."

Franz-Olivier Giesbert



Eugénie Bastié intervient; « Sous de Gaulle, on avait une radio et un TV d'Etat, aux ordres, l'ORTF. C'est Alain Peyrefitte, son ministre et porte-parole qui téléphonait aux rédacteurs-en-chef pour leur dicter le contenu des journaux, tu parles de pluralisme du service public! La démocratie, c'est un combat perpétuel en Occident. Il faut se battre pour la conserver. Comme l'écrivait Montesquieu, seul le pouvoir arrête le pouvoir. L'esprit de la Vème république, c'est le national, le régalien mais maintenant Emmanuel Macron s'occupe de tout, seul dans son bunker, il décide de tout, il en abuse. Avant, on prenait le temps de la réflexion, de l'écrit, c'était l'éloge de la lenteur. Maintenant, on tweete, on ne lit plus, on est noyé dans un flux d'infos, d'images, l'immédiateté et l'instantané priment. Sur les chaînes d'infos, une polémique chasse l'autre à la vitesse grand V. Chacun raconte sa vie sur les réseaux sociaux, inonde le monde de ses selfies égoïstes, individualistes qui n'intéressent personne. »

"Comme l'écrivait Montesquieu, seul le pouvoir arrête le pouvoir."

Eugénie Bastié

« Le milieu médiatique se laisse submerger par l'émotion » regrette Franck Ferrand. « La sphère médiatique a envahi la sphère citoyenne. Vous y ajoutez la culture wok et vous avez un débat biaisé. Le problème c'est que ce ne sont plus des institutions élues par le peuple qui prennent les décisions, c'est ça qui menace le plus la démocratie. La place du peuple est plus que réduite. »

« Le milieu médiatique se laisse submerger par l'émotion »

Franck Ferrand

FOG évoque les Etats-Unis (où il est né en 1949) et s'étonne qu'on retrouve encore les deux octogénaires, Biden et Trump, candidats à la présidence en novembre prochain. « II n'y a plus de jeunes qui veulent se présenter aujourd'hui. La loi sur le non-cumul des mandats a tout fracassé. Tout se décide à Paris, à fond le jacobinisme. On n'a plus de Georges Frèche à Montpellier, d'Alain Juppé à Bordeaux, de Gérard Collomb à Lyon. Eux, ils exerçaient un vrai pouvoir, ils étaient respectés, on a tué ces 'barons'. Macron fait appel à des cabinets privés, il nomme ministres des ectoplasmes qui ne lui font surtout pas d'ombre. A Bruxelles ce sont des bureaucrates qui décident pour nous ».



Ecrit par le 18 avril 2025



Le maître de cérémonie élégant et extravagant, Calixte de Nigremont

Intervention d'Eugénie Bastié : « C'est quoi la souveraineté? Quand les droits individuels écrasent la majorité? ! Quand la république des juges empêche certaines décisions d'être prises? Quand le peuple ne décide de rien? Quand les flux migratoires ne sont pas maîtrisés? Quand le droit de quelques personnes passe avant l'intérêt général? Si tout cela n'est pas réglé par la démocratie, ça risque de basculer vers un excès d'autoritarisme. Quand Laurent Fabius, le président du Conseil Constitutionnel prévient : 'Si Marine Le Pen demande un referendum sur l'immigration, c'est non, nous l'empêcherons » . Supprimons le Conseil Constitutionnel, stop! C'est lui qui ouvre la voie à un régime autoritaire. Maîtrisons nos frontières, sinon on va dans le mur ».

"Si tout cela n'est pas réglé par la démocratie, ça risque de basculer vers un excès d'autoritarisme."

Eugénie Bastié



Franz-Olivier Giesbert lui emboîte le pas : « Le peuple est dépossédé de son pouvoir par des juges, des technocrates, des instances non élues. Le regroupement familial est souvent, et à tort, attribué à VGE ou à Chirac, mais ce n'est ni l'un ni l'autre. C'est le Conseil d'Etat qui l'a instauré pour faire venir plus de main d'oeuvre en France, c'est lui qui a pris le pouvoir. Pour retrouver une vraie démocratie, il faut remettre le politique au coeur du village. Des hommes et des femmes forts, compétents, volontaires, énergiques. Pas effacés, pleutres, pas des zombies comme les ministres macroniens que personne ne connaît à part deux ou trois sur quarante. La crise de l'immigration, le laisser-faire sont la preuve de ce manque de volonté des politiques aujourd'hui. La Cour Européenne de Justice aussi a pris le pouvoir. Dans le TGV je vois des voyageurs sans papiers, sans bagages, sans billet en 1ère classe qui ne sont jamais contrôlés, jamais verbalisés.

« Le peuple est dépossédé de son pouvoir par des juges, des technocrates, des instances non élues."

Franz-Olivier Giesbert

Eugénie Bastié renchérit. « Au Danemark, la gauche au pouvoir s'est demandée où allaient ses impôts. S'ils devaient financer un modèle social, un socle commun aux citoyens ou un Etat-Providence généreux. Mais ils ne pouvaient pas tout faire, ils ont donc tracé une frontière entre les citoyens et les non-citoyens, une barrière entre vie privée et vie publique. En France, Emmanuel Macron s'occupe de ce qui ne le regarde pas. Il nous dit comment éduquer les enfants, faire des économies d'électricité en baissant la température des radiateurs, partager les taches ménagères. Alors qu'il est incapable de fixer un cap, de réguler le régalien, la sécurité des biens et des personnes, il est très intrusif dans nos maisons. Qu'il arrête d'emmerder les Français quotidiennement, comme disait Georges Pompidou, qu'il fasse régner l'ordre et la sécurité ».

« Ceux qui ont été élus au pouvoir ne l'ont plus."

Franck Ferrand

Franck Ferrand précise : « Ceux qui ont été élus au pouvoir ne l'ont plus. Toujours plus de normes sont décidées ailleurs, les juges les empêchent de prendre leurs responsabilités. Les gens au pouvoir se sont laissé enfermer, comme Gulliver, ils sont empêtrés. De même, sous le Covid, nous nous sommes tous, docilement, laissé enfermer chez nous ». Cinglante, Eugénie Bastié résume « Macron est fort avec les faibles et faible avec les forts. Par ailleurs le peuple français est schyzo, il a une responsabilité dans la dilution de la démocratie. A la fois il demande plus d'intérêt général et il s'en remet à l'Etat pour tout, du berceau à la tombe pour le logement, la fin de vie, c'est le culte du droit individuel ». Au tour de FOG



d'intervenir : « Depuis 1981, le politique suit le peuple or c'est le peuple qui doit suivre celui qu'il a élu avec un programme, une trajectoire. Maintenant l'élu ne pense qu'à sa ré-élection. »

"Le peuple français est schyzo, il a une responsabilité dans la dilution de la démocratie."

Eugénie Bastié

Evidemment, entre trois journalistes il a été question des media. « Normalement, les journalistes devraient constituer le 4ème pouvoir, un contre-pouvoir, mais certains ont une telle complicité avec les politiques que cela confine à l'impuissance. Ils n'ont à se justifier devant personne, ils sont rarement virés pour incompétence. En plus sur les réseaux sociaux, chacun est un media, sans vérification des informations, sans source sûre. C'est le royaume des fake news. Quant à Tiktok, il va bouffer le cerveau des jeunes ».

« Il faut régénérer la classe politique pour qu'elle reprenne la main."

Franz-Olivier Giesbert

Tour à tour, les trois intervenants ont conclu au terme d'un débat riche et passionnant. « Il faut régénérer la classe politique pour qu'elle reprenne la main » a dit FOG. « Tiktok, c'est l'opium du peuple, ajoute Franck Ferrand. Avant on se parlait autour d'un café, au bistrot, même si on ne se connaissait pas, on s'écoutait, on échangeait même si on n'était pas d'accord. Maintenant chacun est seul, devant son écran pendant des heures, ça ne fait pas société ». Quant à Eugénie Bastié elle a dégainé sa dernières balle : « Avant les membres du Conseil Constitutionnel étaient de vrais sages, ils incarnaient le bon sens, l'équilibre démocratique. Maintenant ce sont des professeurs de morale. Il faut supprimer cette institution. Ce qu'une loi a fait en la créant, une autre loi peut le défaire ».



Ecrit par le 18 avril 2025



© Emmanuel Chandelier

Châteauneuf-du-Pape : transmission en douceur des vignes du Domaine Saint Préfert



Ecrit par le 18 avril 2025



À un parterre d'invités venus de toute la France, <u>Isabel Ferrando</u> a officiellement présenté sa fille <u>Guillemette Giraud Ferrando</u> qui va progressivement lui succéder à la tête du <u>domaine qu'elle a créé en 2000</u>. À l'époque, elle avait quitté le monde de la banque pour s'installer au Chemin Saint Préfert avec son mari, Germain Giraud, et Guillemette, alors âgée de 5 ans. Et elle a étudié les galets roulés, safres, sables ocres qui font la richesse des 32 hectares du soussol de sa propriété à Châteauneuf, mais aussi la vinification, l'élevage des vins et la magie des assemblages.

Depuis, Isabel Ferrando a travaillé, elle s'est battue bec et ongles. Sa devise : « Ardet in hostem » (le combat accroît mon ardeur). Elle a su s'imposer dans ce monde d'hommes, elle est plébiscitée par la critique et collectionne les récompenses. Dès 2003, Robert Parker, l'auteur du dictionnaire éponyme titrait : « A star is born » et en 2007 il attribuait la note maximale de 100/100 pour l'un de ses vins. À l'automne dernier, la Revue des Vins de France la mettait à la une en la surnommant « La Papesse de Châteauneuf-du-Pape. »

Elle qui élève ses vins en amphores de terre cuite, foudres de chêne et cuves béton, qui a investi plus de 3M€ pour une superbe cave de vinification bleue et acier, exporte 75% de ses 60 000 bouteilles dans 48



Ecrit par le 18 avril 2025

pays, sait que la consommation évolue. « Nous nous adaptons avec des rouges moins rustiques, plus frais et plus fruités. Et comme le blanc connaît un réel engouement, nous avons sorti un vin de France à 13° très prisé par les jeunes notamment et qui s'arrache (plus de 10 000 bouteilles vendues). Il s'appelle « Stella ducit », qui est la devise de la commune du Thor, d'où était originaire le papa de Guillemette et qui signifie 'L'étoile nous guide' en latin. »



Guillemette Giraud Ferrando, née à Carpentras il y a 26 ans, a grandi entre barriques et tonneaux, mais au départ, elle n'avait pas vraiment envie d'y passer sa vie. Partie à Paris-Dauphine pour faire ses études, hypokhâgne et khâgne, elle enchaînera avec Londres et Berlin pour peaufiner un master en management, puis un BTS de viti-œnologie à Beaune, au cœur de la Bourgogne, au pays des Brouilly et Romanée-Conti. Bardée de diplômes, elle parfait ses connaissances chez les vignerons de la Napa Valley en Californie et



en Afrique du Sud où nos cépages (Chardonnay, Pinot, Cabernet-Sauvignon, Merlot) font de magnifiques vins.

Avec la crise sanitaire, confinement oblige, Guillemette est revenue à la maison, à Saint Préfert, a donné un coup de main, s'est finalement prise au jeu et a décidé de travailler avec sa maman, ce qui a forcément ravi Isabel Ferrando.

Du coup, la transmission s'est organisée en douceur. « Isabel atteignait les sommets, Guillemette va tutoyer les étoiles », a écrit un critique. Bon sang ne saurait mentir. Lors de la présentation de sa fille aux dizaines d'invités triés sur le volet, Isabel Ferrando a parlé de ses cuvées, 'Colombis', 'Collection Charles Giraud', 'Clos Beatus', 'Cuvée spéciale Vieilles Clairettes', qui vont de 30€ la bouteille jusqu'à 600€ pour la 'F 601', du numéro de la parcelle où poussent des vignes 100% Cinsault. « Je sais, c'est fou, c'est indécent », reconnaît Isabel Ferrando. « Mais quand on aime, on ne compte pas », a répondu dans l'assistance un fan venu de Nîmes. Il explique : « Je m'intéresse au Saint Préfert depuis qu'elle a commencé. Elle travaille merveilleusement ses vins, j'ai toute sa série depuis 2007 et je suis emballé, totalement conquis », confie-t-il. Du coup, il est même prêt à acheter un jéroboam (soit x4 bouteilles) à 2 400€.



Ecrit par le 18 avril 2025





Ecrit par le 18 avril 2025



Contact: contact@famille-ferrando.com / cave@famille-ferrando.com / 04 90 83 75 03



De fines bulles pour les 4 ans de l'Hostellerie des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape



Pas peu fier, <u>Denis Duchêne</u>, le PDG de ce château à tours et murs crénelés façon Moyen Âge. Depuis qu'il a pris la tête de cet hôtel 4 étoiles, formé son trio d'associés avec <u>Sébastien Gutierrez</u>, responsable des 11 chambres, avec <u>Hugo Loridan-Fombonne</u>, jeune chef de cuisine, le chiffre d'affaires a été multiplié par 4, passant de 600 000€ à 2,4M€. 1,4M€ ont été investis pendant des mois pour rénover cet établissement chic avec la création d'un bar, d'une salle



supplémentaire de séminaires, d'un spa, la rénovation de la salle de restauration, des salons et des chambres. Toute la vaisselle a été changée.

Cette success-story, c'est d'abord une histoire d'hommes, une aventure humaine impulsée par Denis Duchêne. Petit, il passait devant cette imposante bâtisse de pierres, au milieu des vignes, des cyprès et des oliviers, mais jamais il n'aurait osé y entrer. Après une vie dans le BTP, il a franchi la grille, mais cette fois, comme patron. Et il a su convaincre ses deux associés pour relever le défi : relooker l'hostellerie, en faire une destination gastronomique incontournable et transformer chaque séjour en expérience unique.

« Pourtant, au départ, ce n'était pas gagné, explique Denis Duchêne. On était en plein Covid, avec le confinement, la France était paralysée. J'ai choisi mes collaborateurs, on a mis tout ce temps à profit pour apprendre à nous connaître, moi, je venais d'un autre monde, j'avais tout à découvrir dans le secteur de la restauration, de l'accueil des clients, de leurs attentes. » Hugo Loridan-Fombonne n'avait que 26 ans. « Passer de salarié à patron si jeune, ça implique de prendre des responsabilités. J'ai mis à profit ces mois où était au point mort pour faire le tour des producteurs, des mareyeurs, des éleveurs, des vignerons, pour composer la liste des fournisseurs locaux qui allaient m'apporter le meilleur en cuisine. »



Ecrit par le 18 avril 2025



Denis Duchêne, Hugo Loridan-Fombonne et Sébastien Gutierrez.

Des valeurs qui contribuent au succès de l'établissement

« Cette osmose, ce lien entre nous, on le tisse, tous les jours et chaque jeudi, sans exception, on se réunit, on fait le point, on innove, on évolue pour avancer dans le bon sens, ajoute Sébastien Gutierrez, le directeur général. D'ailleurs, il y a très peu de turn-over aux Fines Roches. Cette cohésion, on la cultive, avec chaque année, une journée tous ensemble. La dernière, en avril, c'était de monter le Ventoux à vélo, pas facile, mais on l'a tous fait. » Denis Duchêne a aussi su mettre du beurre dans les épinards : +30% d'augmentation de salaires, 2 jours et demi de repos par semaine, une prime de fin d'année quasi équivalente à un 13º mois, un petit tour au spa pour se requinquer parfois quand un collaborateur a un coup de mou. « Tous nos salariés ont des possibilités de grimper dans la hiérarchie, un garagiste s'est reconverti en cuisine à 37 ans et il excelle. »

« Au début, c'était une belle endormie, maintenant, c'est une princesse », commente le PDG. Pour continuer la métaphore, Sébastien Gutierrez ajoute : « De Micheline, elle est devenue TGV, seule la vue n'a pas changé. » Et ça marche : 96% de remplissage l'été, 85% en moyenne, +20% de fréquentation au



restaurant.

En plus, le chef fait la chasse au gaspillage, -80% de déchets, les épluchures sont déshydratées, réduites en poudre, en condiments, les restes de viande en fonds de sauces, comme les reliefs de poissons et de crustacés en bisque et en fume. « Nous avons une centaine de couverts par jour. 60 à 70 à midi avec un menu bistrot entre 28 et 35€ et 30-40 convives le soir pour une carte gastronomique et nous changeons souvent les menus. La cave contient 600 références, de quoi combler les amateurs d'appellations Châteauneuf, Côtes du Rhône et autres millésimes. »

Mais le but de Denis Duchêne, c'est d'accueillir tout le monde. « Plein de clients du village m'ont dit : avant je passais devant mais je n'osais pas monter jusqu'aux Fines Roches, je n'avais pas les moyens. Maintenant avec le brunch à 40€, je me fais plaisir, je franchis la grille du Château et un dimanche par mois, j'admire le panorama. »



L'établissement a fêté son 4e anniversaire



Pour les 4 ans d'anniversaire, jeudi soir, plus de 1000 invités se sont pressés à l'Hostellerie avec leur limousine, certains refusant obstinément de prendre les navettes et créant un embouteillage monstre... De quoi trancher avec l'esprit des Fines Roches.

Claude Avril, le maire de Châteauneuf-du-Pape, a su trouver les mots, comme d'habitude, avec son cœur et sa pudeur : « Ici, c'est une terre de sens, un petit morceau d'une histoire de France incarnée, s'inscrivant dans un temps long, où les êtres sont soucieux de transmission. Son terroir et le savoir-faire de ses hommes et femmes surplombent les siècles. L'Hostellerie des Fines Roches est un de ses lieux devenus mythiques, il n'y a qu'à lever la tête, observer et ressentir combien il occupe toute sa place au sein d'un paysage façonné par les hommes. On y sent une mémoire, une âme, un lieu d'histoire, mais aussi aujourd'hui, un endroit où l'art de la table et des plaisirs gustatifs aiment à rassembler les personnes amoureuses de qualité. Denis Duchêne a racheté l'Hostellerie du Château des Fines Roches au pire moment de l'épidémie mondiale, au moment où tout était à l'arrêt. Les lettres de noblesse de cet établissement, Cher Denis, en font un lieu d'excellence qui a été ravivé grâce à ton travail, ta persévérance et ceux des hommes et femmes que tu as choisis. Que tu en sois récompensé et félicité. »

Alors que Denis Duchêne s'apprête à prendre un peu de distance pour de nouvelles aventures, l'équipe qui est bien rodée tourne à fond, les clients sont là, un programme festif est prévu avec des soirées poprock, gipsy, accords mets et vins, guinguette, bodega. Et Hugo Loridan-Fombonne, désormais jeune papa, vise le titre de MOF (Meilleur ouvrier de France), en attendant, pourquoi pas, avec Sébastien Gutierrez le directeur général, une étoile dans le Guide Michelin!

Contact: www.chateaufinesroches.com / 04 90 83 70 23

La série 'Les Gouttes de Dieu', tournée à Châteauneuf-du-Pape, débarque sur France 2



Ecrit par le 18 avril 2025



La mini-série américano-franco-japonaise *Les Gouttes de Dieu*, adapté du manga du même nom de Tadashi Agi portant sur l'univers de l'œnologie, arrive sur la chaîne France 2 à partir du lundi 27 mai. La série, qui n'était visible que par les utilisateurs d'Apple TV+ jusqu'à présent, est déjà disponible en intégralité sur la plateforme <u>France TV</u>.

Dès ce lundi 27 mai, les téléspectateurs pourront découvrir le monde de l'œnologie, à travers une compétition entre les personnages de Camille (Fleur Geffrier) et Issei Tomine (Tomohisa Yamashita), au cours d'un voyage initiatique entre Tokyo et les vignobles français et plus particulièrement à Châteauneuf-du-Pape, où une partie du tournage s'est déroulée.

Le trois premiers épisodes de la mini-série *Les Gouttes de Dieu* seront diffusés ce lundi 27 mai à partir 21h10 sur France 2, puis les trois suivant le lundi 3 juin à la même heure. Les épisodes 7 et 8, quant à eux, seront diffusés le lundi 10 juin, également à partir 21h10. Pour les moins patients, il est d'ores et déjà possible de visionner les huit épisodes en avant-première sur la plateforme France TV.

Apple TV+ a annoncé il y a quelques jours qu'une seconde saison arriverait prochainement, mais n'a pas encore donné de date.

Le manga sur le vin tourné à Châteauneuf-du-Pape arrive sur Apple TV+



À Châteauneuf-du-Pape, depuis 1695, le Domaine de Beaurenard prend racine avec la même famille



Cette famille, c'est celle des Coulon depuis huit générations sans interruption. Aujourd'hui ce sont les frères Victor et Antonin qui sont aux commandes, avant eux leur père Daniel et leur oncle Frédéric, auparavant leurs grands-parents Régine et Paul. Leurs domaines : 32 hectares à Châteauneuf, 25 à Rasteau et 10 dans l'appellation Côtes du Rhône.

<u>Virginie Decaux</u>, la responsable du caveau, est en charge de l'œnotourisme et de l'export chez <u>Beaurenard</u> depuis janvier 2023. Avec un CV plutôt fourni : Licence d'œnotourisme et Master de



Ecrit par le 18 avril 2025

Commerce à l'Institut de la Vigne et du Vin à Bordeaux, diplômée 'Sommelier-Conseil' à l'Université de Suze-la-Rousse et de Langues Appliquées (anglais-italien).

« Notre richesse, en plus du savoir-faire ancestral des Coulon, puisque les premières vignes de rouge ont été plantées en 1880 et de blanc en 1929, c'est d'abord celle du sous-sol, nous avons des galets, des calcaires, des argiles, des sables. Et surtout comme tous les Châteauneuf, nous disposons de 13 cépages, 8 en rouge (Grenache noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Counoise, Vaccarèse, Terret noir) et 5 en blanc (Roussanne, Clairette, Bourboulenc, Picpoul et Picardan) qui nous permettent de jouer sur toutes les nuances d'arômes, de saveurs, de tannins, de rondeur, de longueur en bouche. Ils apportent acidité, fruité, fraîcheur, finesse, élégance ou onctuosité. »





Ecrit par le 18 avril 2025



©Domaine de Beaurenard

Cet assemblage s'appelle la « complantation », une technique ancestrale qui permet de remplacer les ceps morts par de jeunes pousses vigoureuses. Ils cohabitent dans les mêmes rangées de vignes, renouvellent le vignoble petit à petit et améliorent la rentabilité des parcelles. « Cette complantation, c'est l'ADN de nos vins, leur d'identité. Nous travaillons depuis longtemps avec la <u>Pépinière Lilian Bérillon</u> à Jonquières qui a un véritable conservatoire de sélections génétiques de greffons-cépages et de porte-greffes et propose des végétaux réservés à une viticulture de qualité. Nous avons une cuvée « La grande partita » (façon Jean-Sébastien Bach) qui est une véritable symphonie de cépages. »



Ecrit par le 18 avril 2025





Ecrit par le 18 avril 2025



©Domaine de Beaurenard

« En plus, nos vins sont tous en bio et biodynamie depuis toujours. Nous avons été pionniers dans ce domaine à Châteauneuf, ajoute Virginie Decaux. L'an dernier, plus de 3 000 visiteurs se sont pressés au caveau pour des dégustations et des emplettes. Majoritairement des Américains, Italiens, Suisses, Belges, Espagnols, un peu d'Asiatiques, de Scandinaves, de Sud-Américains. Nous exportons 50% de nos 220 000 à 250 000 bouteilles par an, dont 150 000 en AOC Châteauneuf-du-Pape. Nous avons aussi comme clients des restaurants étoilés comme La Mirande et La Mère Germaine. »

Le <u>Guide Hachette 2024</u> a promu le Châteauneuf de Beaurenard « Coup de Coeur*** ». En 2023, c'est le <u>Figaro</u> qui avait noté les meilleures cuvées de l'AOC, gratifiant le 'Boisrenard 2019' d'un 92/100 : « Un vin tout en finesse, avec des tanins qui vont du velouté au satiné, à l'image de la dentelle. »





©Domaine de Beaurenard

Masterclass sur le bouchon de liège : pas qu'un obturateur de bouteille, c'est un passeur incontournable d'arômes



Ecrit par le 18 avril 2025



Environ 70 professionnels, vignerons, sommeliers, œnologues, se sont réunis au Domaine de Vaudieu, à Châteauneuf-du-Pape, le 27 mars dernier, à l'invitation d'Amorim, leader mondial du bouchon de liège avec 6 milliards d'unités vendus chaque année, soit 35% du marché, pour une masterclass et des dégustations.

« Nous, 'Amorim France', nous faisons partie des 35 usines du groupe 'Amorim Cork', explique Franck Autard, le patron du site installé en Gironde. 16 sont basés au Portugal, là où existe naturellement le plus grand nombre de forêts de chêne-liège. Et nous faisons un tour de France à la rencontre des vignerons pour leur faire connaître nos produits qui innovent. Nous avons commencé dans le Médoc, aujourd'hui, nous sommes dans le Vaucluse, nous continuerons avec l'Alsace, la Bourgogne, le Chablis et la Champagne. »

Malgré sa simplicité apparente, le bouchon utilisé par les Grecs dès le Ve siècle avant J-C pour boucher les amphores, remis au goût du jour par Dom Pérignon au XVIIe pour empêcher l'oxygène de pénétrer



dans la bouteille et donc d'emprisonner les bulles de Champagne, il est en fait un concentré de qualités. Par nature, il est imperméable, durable, écologique et isolant. Mais avec Amorim, il devient également technique : colmaté, microgranulé, gravé aux armes du domaine vitivinicole et traité en surface à la cire d'abeille pour une étanchéité maximale.

« Nous sommes venus ici pour partager la richesse de notre travail, explique Franck Autard, ingénieur agronome de formation. Nos partenaires et invités vont goûter 2 par 2 des vins assemblés le même jour, avec les mêmes cépages par le même vigneron, mais avec deux types de bouchons, l'un naturel, l'autre technique et ils vont constater que le résultat est différent. »

Le problème, quand on débouche une bouteille, c'est le fameux « goût du bouchon », une odeur de moisissure qui provient d'un champignon qui se développe et libère de la trichloroanisole, plus connue sous l'acronyme de TCA. Paolo Lopes, docteur en œnologie et responsable Recherche et Développement d'Amorim explique, PowerPoint à l'appui, le travail qui est réalisé dès que le liège est découpé sur le chêne, désinfecté à la vapeur, découpé et traité avec un mélange de colle et de poudre de liège pour le compacter de façon 100% végétale.



Ecrit par le 18 avril 2025





Ecrit par le 18 avril 2025



« Avec notre bouchon 'NDtech' nous éliminons totalement les risques de TCA en contrôlant un à un chaque bouchon et garantissons une protection organoleptique du goût du vin. Avec 'Naturity', nous neutralisons les TCA et d'autres composants volatils sans affecter les propriétés du vin. Avec 'Xpür' nous proposons le liège technique le plus naturel du marché à base végétale qui n'impacte ni l'intensité aromatique du vin, ni son goût, si son équilibre, ni son astringence. » PowerPoint à l'appui, on voit des courbes sur les alcools plus ou moins herbacés ou sur les esters, les corps gras qui donnent au vin ses arômes. Le liège participe de l'identité du vin pendant le vieillissement qui peut durer des décennies, chaque obturateur a des qualités intrinsèques. Ce qui n'est le cas ni des bouchons en PVC et en verre ou des capsules en métal.

John Meyrueix, responsable commercial d'Amorim dans le Gard, au Pic Saint-Loup (Hérault) et à Châteauneuf-du-Pape, explique : « Nous fabriquons des bouchons en liège naturel qui coûtent entre 200 et 400€ le millier d'unités et des bouchons techniques qui sont vendus moins cher puisqu'on se sert des



tombées de liège, 100 à 200€ le millier. C'est au vigneron de choisir, selon le vin qu'il produit, le liège qu'il préfère. Nous, nous sommes à sa disposition avec une large gamme de propositions pour le goût qu'il souhaite apporter au dégustateur ».

Après tout, le poète Jim Harrison, influencé par Rimbaud, Rilke et le vauclusien René Char, ne disait-il pas : « Le goût est un mystère qui trouve sa meilleure expression dans le vin » ? Avec un allié de taille pour les vignerons et maîtres de chais : le bouchon de liège, par nature, inséparable du vin.

Coup de gueule de Franck Autard n° 1 d'Amorim France a propos d'ecobouchon :

« Nous avons créé Ecobouchon il y a 14 ans, pour un recyclage éco-citoyen du bouchon de liège. Ce qui a permis d'en récolter 2 000 tonnes et de les recycler. Avec le liège, rien ne se perd, tout se transforme en revêtements muraux, thermiques et phoniques, en semelles de chaussures, en objets de mobilier design, en planches de surf et même en composants de TGV et d'avions. Ca a permis, surtout, de redistribuer 600 000€ à des associations d'aides à la recherche sur le cancer, l'an dernier, par exemple, 380 tonnes ont été collectées. Le liège est 100% naturel et biodégradable et il absorbe le CO2. Or, Citeo qui est une entreprise financée par les entreprises pour collecter le verre, le papier et le liège ne collecte que 30% des bouchons de liège du territoire. Tout le reste, capsules en plastique notamment, est incinéré dans les déchetteries, un vrai gâchis qui pollue et anéantit les efforts des écocitoyens. Aujourd'hui, nous faisons appel au bon sens et à la solidarité pour attirer vers nous des partenaires pour financer des dons pour la recherche. Les cavistes 'Nicolas' y participent. C 'est un une façon de s'engager pour la planète et l'environnement, alors n'oubliez pas de trier vos bouchons ».

Contact: Amorim 05 56 34 17 45 - www.ecobouchon.com

13^e Printemps de Châteauneuf-du-Pape : une fréquentation familiale et maximale



Ecrit par le 18 avril 2025



1^{re} Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) historique de France, reconnue en 1936 grâce à la combativité du Baron Pierre Le Roy de Boiseaumarié et de ses homologues vignerons érigés en syndicat de défense, Châteauneuf-du-Pape fêtait son Printemps ce week-end, du vendredi 5 au dimanche 7 avril, dans l'ensemble du village avec une centaine de caves et vignobles réputés dans le monde entier. Le soleil était au rendez-vous ainsi que les visiteurs.

La Salle du Docteur Philippe Dufays, bondée, bruissait de centaines de visiteurs venus déguster les meilleures bouteilles composées de Grenache, Syrah, mais aussi Mourvèdre, ainsi que d'une dizaine d'autres cépages autorisés dans la charte d'assemblage des rouges (94%) et des blancs (6%).

Parmi les exposants, le <u>Domaine des 3 Cellier</u>, sans « s » puisque c'est le nom de famille des trois frères : Ludovic l'aîné, Julien le cadet et Benoît le benjamin. Leur vignoble date de 1650, mais il est entre les mains de leur famille depuis 8 générations. « Nous avons une vingtaine d'hectares, 14 en Châteauneuf, 3 en Côtes-du-Rhône et 3 en vin de table », précise Benoît. « En tout, nous commercialisons 60 000



bouteilles par an, 60% à l'export notamment les USA, le Royaume-Uni, l'Europe, mais aussi Taïwan, Singapour et le Japon, ajoute Julien. L'état sanitaire de la vigne à ce jour est magnifique. Nous sommes ravis, la nappe phréatique est pleine, les grappes commencent à apparaître sur les ceps, pourvu qu'il ne gèle pas. » Leur chiffre d'affaires a grimpé de 7% l'an dernier.



Benoît et Julien du Domaine des 3 Cellier.

Autre stand, celui du <u>Château de Vaudieu</u>, l'un des plus anciens de l'AOC puisqu'il date de 1767. Il est tenu par Elise Bréchet, la plus jeune de la famille, qui se démène pour faire face à la demande, expliquer comment ses vins vieillissent, notamment dans des cuves en béton et en forme de tulipe. On continue avec le <u>Château de La Gardine</u>, autre site historique et patrimonial de Châteauneuf, puisque la famille Brunel y est enracinée depuis 1670. Un vignoble de 54 hectares en un seul tenant. Mais aussi Brunel La Gardine et le Lirac, Château Saint-Roch, en tout 1 million de cols sont produits sur les 3 sites, 40% exportés dans le monde avec des bouteilles au design unique de 75cl, 1,5 litre et 3 litres.



Ecrit par le 18 avril 2025

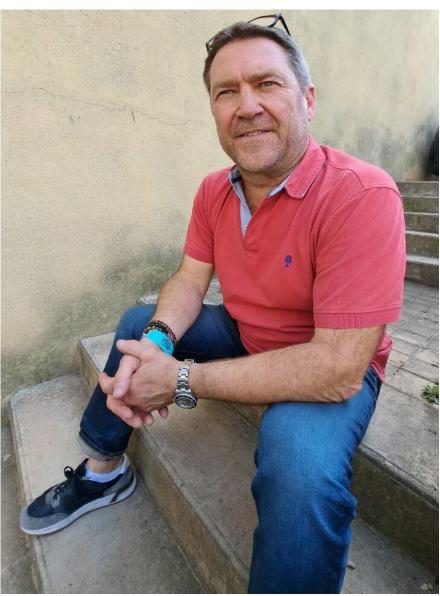


DR

L'un des partenaires de ce 13° Printemps de Châteauneuf, c'est Sébastien Cuscusa, vigneron d'origine sarde et patron du <u>Domaine de la Consonnière</u>, mais aussi président du <u>Site Remarquable du Goût</u>. « À ce titre, je participe à une vingtaine de salons en France, avec les producteurs d'huîtres de Cancale, les fromagers de Salers dans le Cantal, les éleveurs d'escargots de Bourgogne. On est devenus copains, du coup, je les ai invités ici pour que les visiteurs puissent manger des produits de qualité, en plus de la brouillade à la truffe du Ventoux. Pour la 1^{re} édition, il y avait à peine 40 exposants et 800 entrées... Aujourd'hui, environ 8000 visiteurs par jour, donc 16 000 ce week-end avec ce superbe soleil. »



Ecrit par le 18 avril 2025



Sébastien Cuscusa

Il conclut : « Châteauneuf-du-Pape, c'est un village d'à peine 2 000 habitants connu dans le monde entier, un savoir-faire, un sous-sol de galets roulés, de cailloutis et de sable, un paysage unique. En plus, depuis 2019, il est inscrit au Patrimoine culturel immatériel de la France grâce à l'UNESCO. »



13e Printemps de Châteauneuf-du-Pape : la gastronomie au cœur du village avec les vins les plus prestigieux



Retenez la date de cet évènement : du vendredi 5 au dimanche 7 avril. Des barnums, des stands d'exposition avec des vignerons et des producteurs de foie-gras, huîtres de Cancale, Truffe du Ventoux vous attendent à Châteauneuf-du-Pape.

Partout dans les rues, sur les places, dans la Salle Dufays et même, en sortant à gauche, dans la Chapelle Saint-Théodorit où le samedi à 11h et 15h est prévue une initiation à la dégustation. Devant le Bénédetti Caffé, samedi 14h30 est invité <u>Georges Truc</u>, spécialiste de géologie qui a passé sa longue vie à étudier les terroirs de vignobles. « Tout change en fonction du sous-sol, de la vigne, du vin et de leur inter-action avec le climat, le vent, le soleil et le drainage du sol, dit-il. Selon que le sol est constitué de sable, de



cailloutis ou de galets, la saveur du vin est différente. Les galets que l'on caresse donnent des cuvées de velours, le sable qui file entre nos doigts des bouteilles fines et élégantes. »

Autre invité de marque, le chef <u>Eric Sapet</u> qui évoquera les accords mets-vins le dimanche à 11h30 dans la cour de l'école communale de Châteauneuf. L'ancien chef de 'La Tour d'Argent' et des 'Herbes blanches' a installé sa 'Petite Maison' à Cucuron depuis plus de 10 ans. A l'ombre de platanes bicentenaires, il propose des menus de saison de Provence et s'épanouit avec des recettes à la truffe ou du lièvre à la royale.

Parmi la centaine de vignerons qui représentent les caves les plus prestigieuses, Xavier Rollin à la tête du <u>Domaine Roger Perrin</u>, propriété de sa famille depuis 1880, et nouveau président de l'Association des Jeunes Vignerons de l'appellation. A la rencontre des visiteurs également, Sébastien Cuscusa, président de <u>La Consonnière</u>, un domaine historique de Châteauneuf de 8 hectares sans oublier 5 autres hectares en Lirac. Il a été élu à la tête des « Sites remarquables du Goût » de Châteauneuf et c'est lui qui a été choisi pour gérer le Marché Gastronomique de ce week-end des 5 au 7 avril.

L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) Châteauneuf-du-Pape date de 1936. C'est le baron Pierre Le Roy de Boiseaumarie qui s'est battu bec et ongle avec le syndicat de défense des vignerons pour être le tout 1er en France à décrocher cette AOC, avant l'Alsace, le Bordeaux ou la Bourgogne. Elle s'étend sur 3 200 hectares et 5 communes, Châteauneuf, évidemment, Bédarrides, Courthézon, Orange et Sorgues. Elle produit environ 110 000hl par an, surtout du rouge et 6% de blanc, dont 66% s'exportent dans le monde entier.

www.lesprintempsdechateauneuf.com

Vendredi 5 avril : 16h - 22h Samedi 6 avril : 10h - 19h Dimanche 7 avril :10h - 18h



Ecrit par le 18 avril 2025

