

Ecrit par le 22 juillet 2024

# Châteauneuf du Pape, Et si l'on courtisait les bulles ce samedi 31 juillet ?

**Ce samedi 31 juillet Châteauneuf-du-Pape organise la première édition de son festival de la Bande dessinée. Au programme ? Des ventes et dédicaces d'ouvrages de bandes-dessinées par les auteurs et illustrateurs.**

## Ils seront là

Olivier Berlion, illustrateur sur des textes d'Yves Sauton du livre « Carnets de Mômes », qui retrace la découverte de la belle ville d'Avignon et du village de Châteauneuf-du-Pape par des enfants.

Jean-Charles Kraehn, dessinateur et scénariste de bande dessinée, auteur de nombreuses œuvres dont la série policière 'Gil Saint-André'.

Dominique Rousseau, auteur, dessinateur, coloriste et scénariste de bande dessinée.

Les livres sont disponibles à la vente à l'Office de Tourisme de Châteauneuf-du-Pape. Une exposition dédiée aux Héros de BD se tiendra également dans les caves voûtées de l'Office de Tourisme jusqu'au 05 août.

## 4<sup>e</sup> édition des Nocturnes Littéraires

Une vente de livres et des dédicaces sont organisés samedi 7 août à partir de 17h, Place de la Fontaine et Rue de la République à Châteauneuf-du-Pape.

Initié pour la première fois en juillet 2018 à Châteauneuf-du-Pape, l'événement 'Les nocturnes littéraires' a su trouver son public. Ce rendez-vous attendu du calendrier culturel investit à nouveau le village pour une journée dédiée à l'amour des livres et de la littérature. La démarche orchestrée par Pierre Defendini et l'Association des Nocturnes littéraires permet à un large éventail d'auteurs de rencontrer leurs lecteurs, les habitants et les vacanciers.

## Plus de 40 écrivains

Romanciers, essayistes, biographes, écrivains d'œuvres pour la jeunesse, de romans policiers, de récits historiques... Ils seront plus de 40 à présenter la diversité de la littérature actuelle et à dédicacer leurs ouvrages sur la place de la Fontaine et la rue de la République.

## Les infos pratiques

Deux rencontres autour de la BD et du livre. Samedi 31 juillet, place Jean Moulin à Châteauneuf-du-Pape et Samedi 7 août. Rue de la République, devant l'Office de tourisme et place Jean Moulin, toujours à Châteauneuf-du-Pape. 04 90 83 71 08. <https://www.chateauneufdupape.org/>

Ecrit par le 22 juillet 2024

M.H.

# Châteauneuf-du-Pape et Cassis, ouverture de deux nouvelles boutiques Maison Brémond 1830

L'Épicerie fine de Provence continue son expansion sur le bassin méditerranéen. Après s'être fraîchement installée le mois dernier à Menton, ['Maison Brémond 1830'](#) ouvre deux nouvelles boutiques à Châteauneuf-du-Pape et à Cassis (13). Située 5, rue Joseph Ducos à Châteauneuf-du-Pape, à quelques pas du château l'épicerie fine sera ouverte du mercredi au dimanche de 10h à 13h 30 et de 14h30 à 19h et inaugurée vendredi 25 juin. Pour fêter son ouverture 10% de remise seront appliqués, ce jour-là, sur les produits achetés et un cadeau gourmand offert aux visiteurs entre 17h et 20h. 'La Maison Brémond 1830' s'installera également, et pour la 5<sup>e</sup> fois, dans les Bouches-du-Rhône, précisément 2, rue Alexandre Gervais à Cassis. L'épicerie sera ouverte de 10h à 13h30 et de 14h30 à 19h. La journée d'inauguration est prévue en septembre.

## Toutes les boutiques

La Maison Brémond 1830 est présente 34, rue Fusterie à Avignon ; Confiserie Brémond 1830 16 Ter rue d'Italie à Aix-en-Provence ; à Antibes 4 rue Sade ; à Cannes 18 rue Meynadier ; à Cassis 2 rue Alexandre Gervais ; à Châteauneuf-du-Pape 5 rue Joseph Ducos ; à l'Ecomusée l'olivier ancienne route de Forcalquier à Volx ; Grand rue aux Baux-de-Provence ; à Menton 8 rue Saint-Michel ; à Nice 15 rue Pont-Vieux et 23 rue de la Préfecture ; à Paris 6<sup>e</sup> Odéon, 8 cour du Commerce Saint-André-130 boulevard Saint-Germain ; à Roussillon 21 rue Richard Casteau, à Saint-Paul de Vence 28 rue Grande et à Saint-Rémy-de-Provence 27 boulevard Victor-Hugo et en Belgique 16 rue du page à Ixelles. La société est également très implantée en Norvège où elle compte 15 adresses. Ses produits sont aussi distribués par plus d'une dizaine de partenaires dont à l'aéroport de Nice l'Occitane et chez territoire de Provence, place du château à Gordes.

## En savoir plus

Installée en Provence depuis le 19<sup>e</sup> siècle, la Maison Brémond 1830 est une épicerie fine engagée dans la valorisation de savoir-faire provençaux et méditerranéens. Des huiles d'olive vierge extra, des vinaigres & balsamiques, des condiments, des terrines, des épices, des tartinables sucrés et salés sans oublier la

Ecrit par le 22 juillet 2024

confiserie traditionnelle de Provence... l'épicerie propose une sélection de produits du terroir gourmands et authentiques. L'entreprise travaille aux côtés d'artisans-producteurs sélectionnés pour la qualité, la traçabilité et l'authenticité de leurs savoir-faire : l'entreprise italienne Terra del Tuono et sa fabrication traditionnelle du vinaigre balsamique de Modène, le Saunier de Camargue pour son sel récolté sur le salin d'Aigues-Mortes ou encore la Biscuiterie de Forcalquier qui élabore ses préparations à partir de farines fermières artisanales issues de l'agriculture biologique.

[www.mb-1830.com](http://www.mb-1830.com)

M.H.

La Maison Brémond est née en 1830 à Aix-en-Provence

---

## Jeu concours : Hostellerie des Fines Roches, gagnez votre accès au spa avec massage !

Toute l'équipe de l'[Hostellerie du Château des Fines Roches](#) se réjouit de pouvoir accueillir sa clientèle ! L'Echo du Mardi s'associe au nouveau patron Denis Duchêne afin d'offrir à deux de ses lecteurs un moment hors du temps. En partenariat avec l'établissement, tentez de gagner un massage « Parenthèse à la demande » et un accès spa dans l'espace cocooning pour deux personnes !

### Espace cocooning

Le [château des Fines Roches](#), situé à Châteauneuf-du-Pape entre les vignobles, a conçu un espace original de bien être, à proximité de sa piscine, son restaurant et ses chambres. Le laboratoire Vinésime a conçu sa gamme de produits cosmétiques en y mettant le cœur de la terre, le raisin et le savoir-faire de la viticulture. Les deux gagnants pourront ainsi découvrir des soins uniques dans la région pratiqués avec du moult de raisin. Une jolie occasion de vivre une expérience unique aux couleurs et senteurs des plus grands vignobles. Au programme : des protocoles exclusifs et un art du soin à l'efficacité prouvée et reconnue, pour une peau fortifiée, un éclat inégalé et une beauté magnifiée. Vous disposerez de tout le nécessaire : peignoir, serviette, chaussons. L'accès est réservé aux clients de l'hôtel mais également aux non résidents. Plus d'informations, [cliquez ici](#).

### Modalités de participation:

- Abonnez vous à la page Facebook en [cliquant ici](#)
- Identifiez une personne en commentaire du jeu sur Facebook, [cliquez ici](#)

Ecrit par le 22 juillet 2024

- Likez la [publication](#)
- Partagez la [publication](#) Facebook sur votre profil

Le ou la gagnant(e) qui remporte les deux accès spa, sera informé(e) via message sur Facebook. Fin des participations : dimanche 13 juin 2021.

## A table !

Le Chef Hugo Loridan-Fombonne et toute son équipe vous accueillent tous les jours pour le [déjeuner uniquement](#). « Faire la cuisine que nous aimons, aimer la cuisine que nous faisons, la faire découvrir à nos hôtes et partager avec eux notre passion pour le plaisir de la table », ainsi résonne la devise de l'établissement. La reprise des dîners en extérieur se fera à partir du 9 juin. A noter que le restaurant est ouvert pour les services du midi et du soir pour les résidents de l'hôtel. Les [11 chambres de l'hôtel](#) donnent toutes sur le vignoble qui entoure le Château. Certaines chambres de l'hôtel donnent plein sud sur les Alpilles et le Palais des Papes à Avignon, d'autres, côté piscine, sur le Lubéron, et d'autres encore sur le Mont Ventoux. Si la décoration est d'inspiration provençale, les prestations sont modernes et de qualité. Une évasion suspendue dans le temps, entre légèreté et évasion...

Ecrit par le 22 juillet 2024



L'accès au spa est valable pour deux personnes !

*Informations pratiques. De juin à septembre : ouverture 7/7 midi et soir, d'octobre à mai : ouvert du mercredi midi au dimanche midi, janvier : fermeture annuelle. Téléphone : 04 90 83 70 23. Adresse : 1901 routes de Sorgues, Châteauneuf-du-Pape. Site internet: [cliquez ici](#).*

Ecrit par le 22 juillet 2024

## (vidéo) Châteauneuf-du-Pape : Les Fines Roches dans la dernière ligne droite ?

L'investisseur vaclusien Denis Duchène vient d'avoir les honneurs du JT de [France 3](#). Dans un reportage de notre consœur Frédérique Poret et notre confrère Mickael Flores, [le nouveau propriétaire de l'hostellerie et restaurant des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape](#) fait le point sur l'avancée de son projet en plein coeur du plus vieil AOC de France.

Ainsi, après 3 mois de travaux et 1M€ d'investissement, l'établissement a fait peau neuve. Et malgré un contexte difficile, Denis Duchène espère ouvrir [les Fines Roches](#) le 9 avril prochain avec un service de restauration en chambre.

Pour cela, il peut compter sur les 10 salariés, dont son chef cuisinier Hugo Loridan-Fombonne, qui ont été associés au capital.

Une ouverture qui semble ravir [Claude Avril](#), le maire de [Châteauneuf-du-Pape](#) qui voit là l'offre d'hébergement de sa commune augmenter de manière conséquente grâce à la capacité de 11 chambres de cet ancien château de marquis du XIXe siècle comprenant un restaurant gastronomique, une terrasse panoramique, une piscine ainsi que des espaces de séminaires de plus de 100m<sup>2</sup>, de réceptions pour une centaine de convives et de dégustation œnologique.

Reportage de notre consœur Frédérique Poret et notre confrère Mickael Flores, [le nouveau propriétaire de l'hostellerie et restaurant des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape](#) fait le point sur l'avancée de son projet en plein coeur du plus vieil AOC de France.

---

## La Safer au secours de la trésorerie des exploitants agricoles

Ecrit par le 22 juillet 2024



**Vigneron à Châteauneuf-du-Pape, Bernard Duseigneur, est le 1er de la région à bénéficier du dispositif 'réméré'. Un ballon d'oxygène de la Safer qui vise à soutenir la trésorerie des agriculteurs propriétaires exploitants.**

En 1958, sortait sur grand écran le film 'Les vignes du seigneur' de Jean Boyer avec Fernandel et Simone Valère. En 1967, 'Les vignes Duseigneur', elles, étaient plantées par le père de Bernard Duseigneur, un domaine d'une trentaine d'hectares à Saint-Laurent des Arbres dans le Gard Rhodanien et d'une dizaine d'autres à Châteauneuf-du-Pape, toutes cultivées en biodynamie.

« Entre le Covid et les taxes Trump pour exporter mon vin aux Etats-Unis, j'ai perdu 40% de chiffre d'affaires l'an dernier. Or, mon souhait, évidemment, c'est de maintenir l'intégrité de mes vignes, de durer, de valoriser le terroir, de développer la biodiversité, de faire face au changement climatique et surtout de pouvoir les transmettre à mes 3 enfants », explique le vigneron âgé de 60 ans.

**« Mise en œuvre de l'esprit de solidarité de la Safer »**

« Mais la crise a entamé mes capacités d'emprunt pour acquérir une nouvelle parcelle. Avec la pression foncière, un hectare à Châteauneuf tourne autour de 500 000 €. Or, pour financer ces 63 ares supplémentaires, j'ai pensé contracter un PGE (Prêt garanti par l'Etat), mais après, il faut le rembourser... C'est alors que je me suis tourné vers la Safer (Société d'aménagement foncier et

Ecrit par le 22 juillet 2024

d'établissement rural) qui m'a accordé 200 000€. »

« Bernard Duseigneur n'était plus en capacité d'aller chercher des financements, précise Jean-Louis Canto, président du comité technique de Vaucluse de la Safer. Tous les recours bancaires étaient bloqués, nous devons trouver une solution pour lui éviter de perdre une partie de son exploitation. La Safer a mis en œuvre son esprit de solidarité avec le dispositif baptisé 'réméré'. Il nous permet venir en aide aux agriculteurs en difficulté en acquérant provisoirement leur foncier mais ils peuvent, dans les 5 ans le racheter. »

**« Une mesure intelligente et efficace qui permet de sortir la tête de l'eau. »**

« C'est une mesure intelligente, efficace, qui nous permet de sortir la tête de l'eau, de faire le dos rond en attendant que l'économie reparte. Il faut absolument la faire connaître, insiste Bernard Duseigneur. Je reste en place dans mon exploitation et si dans les 5 ans je retrouve mes capacités financières, je rachète la parcelle au prix de l'emprunt initial. En revanche, si sa côte a grimpé, la Safer me reversera alors la plus-value. C'est super ! »

Ce dispositif fait partie de 'la boîte à outils' de la Safer pour éviter les saisies, apurer les finances des exploitants endettés et leur permettre de consolider leur entreprise.

Contact : [safer@safer-paca.com](mailto:safer@safer-paca.com)

### **La Safer**

Issue des Lois d'Orientation Agricole (1960-62) dont l'objectif était la modernisation de l'agriculture, la Safer remplit 4 missions :

- 1/ assurer la transparence du marché foncier rural,
- 2/ contribuer à la protection des espaces agricoles, naturels et forestiers,
- 3/ contribuer au développement d'une agriculture dynamique et durable,
- 4/ préserver les ressources naturelles des paysages.

---

## **Orange, Carrière du Lampourdier et des Sept combes : le préfet donne son autorisation d'exploitation pour les 25 ans à venir.**

**Et bien tant pis, même si les viticulteurs de Châteauneuf-du-Pape s'en émeuvent le préfet de Vaucluse, Bertrand Gaume, a finalement autorisé la société Delorme SAS -de Pernes-les-**



Ecrit par le 22 juillet 2024

## **Fontaines- à exploiter la carrière située aux lieux-dits Le Lampourdier et les Sept combes à Orange pour une durée de 25 ans.**

### **Les faits**

Dans un précédent [article](#), les viticulteurs de Châteauneuf-du-Pape portaient la voix craignant que l'exploitation de la carrière du Lampourdier et des Sept combes étende sa superficie, son volume et sa durée d'extraction. C'est dorénavant chose faite au travers d'un arrêté préfectoral relayé par un communiqué de presse de la Préfecture de Vaucluse. Cependant et pour ne point échauffer les esprits, le document fait savoir que '[l'arrêté préfectoral](#) fixe les conditions d'aménagements, d'exploitation et de suivi nécessaires à la préservation de l'environnement autour de cette installation.'

### **Un comité de suivi**

'Il instaure, ainsi, la mise en place d'un comité de suivi de l'environnement associant les représentants de l'État et des collectivités territoriales ainsi que les acteurs économiques et environnementaux locaux.'

### **Mesurer l'impact**

'Cette instance de concertation doit permettre à la société Delorme de présenter annuellement les actions menées et prévues pour respecter les engagements pris lors de la constitution de son dossier et prescrits par arrêté préfectoral, notamment sur le suivi environnemental et le maintien de la biodiversité.'

### **L'environnement**

'Les services de l'État, tout particulièrement la Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement (Dreal), procéderont à des contrôles réguliers sur site afin de s'assurer du respect de l'arrêté pris et des conditions d'exploitation.'

### **Dans le détail**

L'arrêté préfectoral signé le 29 janvier relate que 'cette prolongation de durée n'est pas de nature à entraîner des dangers et inconvénients significatifs pour les intérêts mentionnés à l'article L 181-3 du code de l'environnement ni à avoir d'incidences négatives notables sur l'environnement'.

### **Voies et délais de recours**

Tandis que dans l'article 'Voies et délais de recours' indique 'Le présent arrêté est soumis à un contentieux de pleine juridiction. Un recours peut être formé auprès du tribunal administratif de Nîmes par les tiers intéressés dans un délai de quatre mois à compter du premier jour de la publication ou de l'affichage du présent arrêté ; par les demandeurs ou exploitants ; dans un délai de deux mois à compter de la date de notification du présent arrêté.'

### **Télérecours**

'Le présent arrêté peut faire l'objet, d'un recours gracieux ou hiérarchique dans le délai de deux mois. Ce recours administratif prolonge de deux mois les délais mentionnés. Le tribunal administratif peut aussi être saisi par l'application informatique 'télérecours citoyens' accessible par le site internet : <http://www.telerecours.fr/>

## Châteauneuf-du-Pape : les raisins de la colère des viticulteurs contre les carrières du Lampourdier



Depuis une dizaine d'années, les carrières du Lampourdier (Lafarge Granulats et Delorme) grignotent le terroir de l'un des vins les plus réputés de la planète : le Châteauneuf-du-Pape (3 200 hectares de terroir entre safres, galets et sables, 320 exploitants et près de 100 000 hl

Ecrit par le 22 juillet 2024

## **de vin classés AOC - Appellation d'origine contrôlée).**

Ce qui a mis le feu aux poudres ? C'est la demande d'extension de la superficie, de la durée et du volume d'extraction, au-delà de l'exploitation actuelle par la société Delorme pour une durée supplémentaire de 30 ans. « L'enquête d'utilité publique s'est déroulée en pleines vendanges (17 août-16 octobre 2020) quand les vigneron sont débordés. Le commissaire enquêteur a donné un avis favorable » dénonce Michel Blanc, directeur du Syndicat des producteurs de Châteauneuf-du-Pape.

« En 15 ans, le volume de calcaire extrait du Lampourdier a été multiplié par deux avec une montée en puissance de la pollution, des nuisances sonores induites par les tirs de mine, la circulation ininterrompue de poids-lourds, les vibrations, la poussière et l'impact sur la biodiversité, la faune, la flore et nos vignobles. »

### **Une Paix des braves en 2017**

Pourtant, en 2017, le préfet de Vaucluse d'alors, Bernard Gonzalez, se félicitait d'une 'Paix des braves' entre carriers et vigneron : « ils ont enterré la hache de guerre ». Un accord avait été trouvé pour transporter les granulats par péniche sur le Rhône et non accumuler les camions sur la route : deux silos étanches de stockage avaient été aménagés, 1 600 mètres de convoyeurs à bande implantés pour maîtriser les émissions de poussière, une aspersion des pistes et des brumisateurs avaient été installés, les camions devaient être bâchés... Mais au fil du temps, les bonnes habitudes se sont relâchées, trafic fluvial trop onéreux, camions sans bâche dont on renifle les poussières quand on les suit avec les vitres ouvertes de son véhicule...

Christine Freslard, directrice de l'ODG. (Organisation de défense et de gestion) de l'AOC Châteauneuf-du-Pape suppose que la demande de matériaux de construction est en augmentation. « Mais ce n'est pas une raison pour donner libre court à une extension totale dans le temps, la superficie et le volume. »

### **Avis défavorable de la commune**

Plus d'un millier de vigneron, riverains et défenseurs de l'environnement ont déjà signé [la pétition mise en ligne sur change.org](#) afin d'interpeller la ministre de la Transition écologique afin qu'elle stoppe l'appétit insatiable des carriers du Lampourdier. Le conseil municipal de Châteauneuf a voté un avis défavorable lors de la séance publique du 4 décembre dernier, alors que celui d'Orange a émis un avis positif.

### **La balle est dans le camp du préfet**

La balle est désormais dans le camp du préfet de Vaucluse qui a jusqu'au 19 avril au plus tard pour publier un arrêté. Espérons que l'environnement et le bon sens l'emporteront, contrairement à ce qui se passe dans les Bouches-du-Rhône, où depuis des décennies, les boues rouges de la mine de bauxite de Gardanne se déversent matin, midi et soir, nuit et jour en pleine mer Méditerranée, dans un site classé, donc théoriquement protégé, du Parc naturel régional des Calanques entre Marseille et Cassis... Tout cela pour préserver l'emploi et les intérêts économiques aux dépens de la biodiversité et de la nature.

Ecrit par le 22 juillet 2024

# Chateauneuf-du-Pape, la mère Germaine pour la Saint-Valentin ? C'est de la tendresse...



Et oui, en ces temps de restaurants fermés c'est à la maison que l'on fait ripaille. Alors à deux ou entre amis, car la Saint Valentin est aussi la fête de l'amitié, on peut se faire plaisir et manger 'gourmet' avec un petit coup de pouce bienvenu grâce aux bons soins de la Mère Germaine qui a tout prévu au creux d'un panier à aller retirer.

**Au menu ?**

Ecrit par le 22 juillet 2024

En entrée : œuf mollet frit, piperade et crémeux chorizo suivi par un des deux plats au choix proposés : filet de barbue contisé aux truffes noires, choux fleur, crème de coquillages ou Mignon de veau à la moutarde, pressé de pommes de terre et oignons. Le dessert fait la part belle à l'entremet à la vanille de Madagascar, cœur de framboise à l'hibiscus. Le menu pour une personne est à 49€.

### Les infos pratiques

[Les réservations](#) -24h à l'avance- se font par [mail](#) et sont disponibles du vendredi au dimanche de 11h30 à 14h30. Paiements sur place lors de la récupération de la commande. 3, rue Commandant Lemaître à Châteauneuf-du-Pape. 04 90 22 78 34

### Un peu d'histoire

Quand Germaine Vion pose ses casseroles à [Châteauneuf-du-Pape](#), nous sommes en 1922. Après de longues années passées dans les cuisines de la présidence de la République, elle donne un nouveau visage à sa carrière en rachetant l'hôtel Bellevue, créé au tout début du siècle. Sa forte personnalité, son talent aux fourneaux et ses relations parisiennes vont vite faire de cette maison une étape incontournable sur la route de la Provence. Jusqu'en 1958, de Mistinguett à Jean Gabin, de Fernandel à Gaby Morlay, une foule d'hôtes prestigieux honoreront ce lieu de leur présence. Car la maison a vite changé de nom pour devenir celle de cette cuisinière d'exception, La Mère Germaine.

### Aujourd'hui

Isabelle Strasser la nouvelle propriétaire de la Mère Germaine passionnée de vin et de gastronomie a entrepris l'entière rénovation du restaurant et de l'hôtel, tout en conservant l'âme de l'institution. Pour l'épauler, elle a choisi le chef de cuisine [Camille Lacombe](#) qui aux cotés de grands chefs comme Philippe Labbé à la Tour d'argent, Christophe Roure au 9e Art à à Lyon, a affiné son savoir faire de cuisinier. Son amour du produit, la simplicité de sa cuisine et la finesse de son approche font découvrir ou redécouvrir à ses hôtes les saveurs de cette région. Isabelle a aussi choisi une pâtissière de talent [Agathe Richou](#), qui a travaillé au côté de Christophe Pelé, chef du restaurant le Clarence. Elle se fera l'héritière d'une cuisine ancrée dans un patrimoine d'où émergent des compositions à la fois familières et innovantes.

---

## Châteauneuf-du-Pape : une année blanche pour le domaine Saint-Préfert

[Isabel Ferrando](#) a acheté cette propriété de 32 hectares (21 en Châteauneuf du Pape, le reste en Côtes-du-Rhône) en 2003. Elle a peu de temps après décroché la note maximale et enviée de

Ecrit par le 22 juillet 2024

## **100/100 dans le fameux Guide Robert Parker des meilleurs vins de la planète.**

Chaque année, grâce à ce terroir de galets, de safres et de sable et à sa dizaine de salariés, sont commercialisées environ 60 000 bouteilles, 25% à destination du marché français, 75% à l'exportation, notamment les Etats-Unis, le Royaume-Uni et l'Europe.

Or, avec le Brexit et le Covid-19, [le Domaine Saint-Préfert](#) a été fortement impacté : -30% du chiffre d'affaires. « Avec les restaurants fermés à cause du confinement, nos ventes ont baissé évidemment, mais nos clients qui mangeaient à la maison ont fait le choix de se servir en bonnes bouteilles chez les cavistes, ce qui a limité la casse » précise Isabel Ferrando. « Malheureusement depuis ce 12 janvier est entrée en vigueur l'augmentation de 25% des droits de douane pour exporter du vin français aux Etats-Unis, ce qui n'arrange rien quand on sait que j'expédie 75% de ma production hors France, dont 15% là-bas » ajoute-t-elle.

**« En Californie on m'a demandé de baisser les prix, pas à New-York. »**

« Mais la situation n'est pas uniforme sur l'ensemble des Etats-Unis. En Californie, mes clients m'ont demandé de baisser les prix... je réfléchis... Tandis que sur la Côte Est, à New-York, les restaurateurs continuent à me faire confiance, ils n'ont pas fermé, ils ont installé leurs tables sur les terrasses chauffées à l'extérieur et ils ont besoin de nos cuvées haut de gamme pour satisfaire leur clientèle. »

« La filière viticole française est prise en otage pour un conflit entre Boeing et Airbus et ce sont nos concurrents espagnols et italiens qui en profitent », dénoncent à l'unisson les vigneronnes de l'hexagone pénalisés par cette mesure de rétorsion. Il faut savoir que les Etats-Unis sont le 1<sup>er</sup> consommateur de vin du monde avec 29 millions d'hectolitres mais aussi le 1<sup>er</sup> importateur de Côtes-du-Rhône (devant le Royaume-Uni et la Belgique) avec 17% de nos bouteilles, soit des retombées économiques de 108,8M€ pour 2019.

**« Notre chance, c'est que le vin se bonifie avec le temps dans nos caveaux. »**

Même si Isabel Ferrando accuse le coup, elle ne désespère pas. « Bien sûr, cette baisse des ventes, donc des marges, diminue nos capacités d'investissement, de développement des marchés à l'exportation puisque je ne peux plus prendre l'avion pour faire de la prospection avec dégustation à la clé à l'étranger. Mais notre chance, c'est que le vin se bonifie avec le temps dans nos caveaux, c'est une forme d' *'art de vivre, de chic à la française'*, il pèse plus d'un milliard d'euros dans la balance. Et notre richesse, en plus de la vigne, ce sont nos collaborateurs, j'en ai une dizaine à l'année, (trois sont en chômage partiel actuellement) et une trentaine de saisonniers en septembre pour les vendanges à la main. On fait le dos rond en attendant que ça reparte. »

Et pour 2021, en espérant que les vaccinations permettront un retour à la normale d'ici l'été ou

Ecrit par le 22 juillet 2024

l'automne, la patronne de Saint-Préfert compte se tourner vers l'Europe de l'Est pour retrouver de nouveaux débouchés, la Roumanie, la Pologne et surtout la Russie : « Je viens de recevoir chez moi une délégation de russes. Ils adorent la vodka, mais ils sont à la recherche d'autres saveurs, d'autres sensations et nos cépages de Grenache, Mourvèdre et de Cinsault constituent un accord parfait avec leurs mets ».

Ecrit par le 22 juillet 2024





Ecrit par le 22 juillet 2024

Isabel Ferrando, propriétaire du domaine Saint-Préfert à Châteauneuf-du-Pape / DR