

Écrit par le 22 juillet 2024

# Les Vignerons Indépendants de Vaucluse ont un savoir-faire et ils veulent le faire savoir!



Sous l'impulsion de son président, [Thierry Vaute](#) (du Domaine de la Pigeade à Beumes de Venise) et de son directeur, [Pierre Saisset](#), connu comme le loup blanc dans le monde de la viticulture, la Fédération de Vaucluse a été la 2ème à être créée en France, en 1978, un an après celle de l'Aude. Avec une Charte et un triple credo : le Vigneron Indépendant cultive sa vigne en respectant son terroir, il fait lui-même son vin et il enfin il le vend en faisant partager sa passion.

Aujourd'hui, dans la Vallée du Rhône, il y a 11 150 hectares de vignobles entre les mains de cette

Ecrit par le 22 juillet 2024

Fédération qui ont donné environ 320 000 hectolitres de vin en 2021 et sans doute 430 000hl cette année. La répartition des modes de culture est largement bio (38%), en HVE (haute valeur environnementale, 27%) et conventionnelle (seulement 35%). La moitié de cette production est vendue en bouteilles, l'autre en vrac et cela donne du travail à 4 700 saisonniers et 1720 salariés à temps plein. Existente également 32 autres Fédérations départementales, d'autres régionales et une Confédération nationale qui chapeaute le tout avec un logo « vigneron indépendant » apposé sur le col des bouteilles, un label, un emblème, une marque collective qui véhicule les valeurs qui unissent les vignerons dans un savoir-faire exceptionnel.

A quoi sert cette Fédération? « A aider les viticulteurs. Ils sont seuls avec leur personnel dans leur exploitation, ils ne connaissent pas par cœur le mille-feuille des réglementations douanières, des normes, des directives européennes qui évoluent de longue, donc nous avons des spécialistes juridiques qui les accompagnent gratuitement pour monter leurs dossiers de subventions, connaître les règles de l'arrachage, la protection contre les calamités agricoles (grêle, gel, sécheresse, inondations, stress hydrique...) » ajoute Thierry Vaute. « La Fédération fait le maximum pour qu'ils affichent leur domaine sur un site internet, qu'ils soient plus visibles, qu'ils touchent un plus large public en vendant à distance et en exportant ».

« Il fallait nous faire connaître, organiser des salons, rencontrer nos clients, leur expliquer notre travail de la vigne, notre attachement à nos racines, à la transmission envers les plus jeunes générations de vignerons, nos valeurs environnementales »

*Thierry Vaute, Président de la Fédération des vignerons indépendants de Vaucluse*

En 2001, a été construit à Orange-Sud un « Palais du Vin » de 1 300m<sup>2</sup>, lieu unique de dégustation et d'achat de bouteilles de 150 domaines des Vignerons indépendants de la Vallée du Rhône avec un restaurant qui ne désemplit pas.

« Après la crise sanitaire, le confinement, la fermeture des restaurants, les prêts garantis par l'Etat que certains ont du mal à rembourser, cette année, on a l'inflation, un renchérissement du coût des matières premières, le verre, les palettes, le carton, les étiquettes, les bouchons, le fuel... » précise Pierre Saysset. Mais il ajoute aussitôt : « Heureusement, la récolte est belle, la qualité est au rendez-vous ». Autre préoccupation des vignerons les assurances. « Avec le changement climatique, les épisodes extrêmes se multiplient. Les barèmes sont basés sur le potentiel de production et ils sont onéreux. Certains n'ont pas les moyens de s'assurer » regrette Thierry Vaute.

[Céline Barnier](#) est vigneronne à Sarrians et la seule femme vice-présidente de la Fédération de Vaucluse. « Nous devons communiquer, recevoir davantage de consommateurs dans nos vignes, leur montrer l'envers du décor, comment les grains de raisin sont ramassés, arrivent en cave, sont vinifiées, leur donner envie d'acheter ce que nous produisons ». C'est pourquoi, régulièrement sont organisés des pique-nique dans les vignobles ou des « vendanges d'un jour » où les amateurs sont équipés d'un sécateur, taillent les grappes de Syrah, de Grenache, de Mourvèdre avec les saisonniers et partagent le

Ecrit par le 22 juillet 2024

soir un superbe dîner convivial chez le vigneron.

**Lire aussi : [“Devenez vendangeur le temps d’une journée”](#)**

Contact :

[vigneron-independent.com](http://vigneron-independent.com)

[www.fvivr.fr](http://www.fvivr.fr)

04 90 11 50 05



## Un été réussi pour la Commanderie des

Ecrit par le 22 juillet 2024

## Costes du Rhône



**Après deux ans sans les traditionnelles activités estivales à cause de la crise sanitaire, la Commanderie des Costes du Rhône a pu reprendre ses activités en 2022. L'agenda estival a été bien rempli et les événements ont eu un franc succès.**

Après deux ans de pause, la [Commanderie des Costes du Rhône](#) est revenue plus motivée que jamais et a connu un été pour le moins mouvementé, mais surtout couronné de succès.

La commanderie a notamment été très présente lors des fêtes célébrant le vin dans les départements de la Drôme et du Vaucluse telles que : la Fête des olivades et du vin à Nyons le 16 juillet, la Fête du rosé à Sainte-Cécile-les-Vignes le 7 août, la Fête du Vin et de l'Olive à Mirabel-aux-Baronnies le 15 août, au ban

Écrit par le 22 juillet 2024

des vendanges à Avignon le 27 août, ainsi qu'à celui de Visan le 3 septembre.

Les festivités de la Commanderie des Costes du Rhône se sont clôturées avec le ban des vendanges de Vaison-la-Romaine le 4 septembre en présence du Grand Maître de la Commanderie Patrick Galant et des Commandeurs vaisonais. Désormais, les Commandeurs sont bien occupés, pour la plupart, par les vendanges elles-mêmes. Ensuite, ils commenceront doucement à préparer les événements pour l'année 2023 qui s'annonce grandiose et marquante : la Commanderie fêtera ses 50 ans !

V.A.

---

## Prolongez l'été avec un Vaucluse plus vrai que nature

Ecrit par le 22 juillet 2024



**Destination culturelle, patrimoniale et gastronomique déjà mondialement reconnue, le Vaucluse s'affirme aussi comme une destinations 'nature' tendance de l'Hexagone. Un véritable plébiscite pour ce département alliant grands espaces et pratique des loisirs de plein air. [Découverte de ce Vaucluse](#) encore plus séduisant alors que l'automne arrive.**

Pour beaucoup, le Vaucluse est avant tout une terre d'Histoire avec ses nombreux sites classés au patrimoine mondial de l'Unesco : le Palais des Papes, le célèbre pont Saint-Bénézet où l'on y danse tous en rond, les 4,33 km de remparts d'Avignon ainsi que le Théâtre antique et l'Arc de triomphe d'Orange. C'est aussi une terre de culture avec le Festival d'Avignon, le plus grand festival de théâtre francophone de la planète (plus de 1 600 spectacles lors de l'édition 2022), ou bien encore les Chorégies d'Orange, le plus ancien festival lyrique du monde créé en 1869. C'est encore une terre de gastronomie et d'art de vivre (8 crus des Côtes-du-Rhône dont l'emblématique Châteauneuf-du-Pape), près d'une vingtaine de tables étoilées et l'un des premiers producteurs agricoles de cerises, melons, truffes, fraises, raisins de table, figues, pommes, poires... produits sous toutes formes de labels garantissant leur qualité (AOP, IGP, Bio, AOC).

Mais le Vaucluse, a toujours été aussi un département 'nature' que les Français découvrent - ou

Ecrit par le 22 juillet 2024

redécouvrent - à nouveau. Loin des dérives du tourisme de masse, ce territoire est ainsi la destination verte ayant enregistré les plus fortes demandes en France parmi les grandes plateformes de réservation en ligne sur internet depuis les vacances de Pâques. Tout cela grâce à une offre à taille humaine respectueuse de son environnement.



Le Vaucluse offre 3 000 km de sentiers de randonnées balisés sur les contreforts du Ventoux mais aussi au cœur des vignes, des champs de lavandes et des plus beaux villages de France. ©Thomas O'Brien-VPA

### **A pied ou à vélo mais toujours à taille humaine**

À tout seigneur, tout honneur : le Ventoux - et son nouveau Parc naturel régional - illustre cette offre nature. Que ce soit sur ses flancs ou sur ses routes, le géant de Provence a de quoi satisfaire les amateurs de grand air. Ce n'est d'ailleurs pas un hasard si plus de 155 000 cyclistes ont gravi l'an dernier ses 1910 mètres, soit 35 000 de plus que l'année précédente. Que les moins aguerris se rassurent il existe plus de 40 circuits balisés pour arpenter le Vaucluse à vélo, en VTT ou en vélo à assistance électrique. Le tout adossé au réseau 'La Provence à vélo' ([www.provence-a-velo.fr](http://www.provence-a-velo.fr)) qui regroupe plus de 400 professionnels (location, transport, accompagnement, mais aussi hébergement et restauration) afin

Ecrit par le 22 juillet 2024

de réserver le meilleur accueil à ces visiteurs à deux roues.

Même philosophie, pour les randonneurs qui arpentent les chemins de Vaucluse. Entre balades au cœur des vignobles, des champs de lavandes et découverte des villages, dont 7 figurent parmi les 168 plus beaux villages de France, le Vaucluse offre 3 000 km de sentiers balisés au sein d'une soixantaine de circuits de différentes difficultés.

### **Après l'effort, le réconfort**

Au final, que ce soit sur les contreforts du Luberon, les forêts des Monts de Vaucluse ou au bord des rivières s'écoulant de Fontaine-de-Vaucluse jusqu'à la plaine des Sorgues, les amoureux de la nature pourront se 'requinquer' grâce à une très large offre œnotouristique. En Vaucluse, quoique l'on fasse, les bons vins comme les bonnes tables ne sont jamais très loin.

[Laurent Garcia](#) de [l'Echo du Mardi](#) pour [Réso Hebdo Eco](#)



©Thomas O'Brien-VPA

**Télévacances : Et si on restait ?**



Ecrit par le 22 juillet 2024

« Avant je disais que je travaillais à Paris et que je passais mes week-ends dans le Luberon, nous expliquait un grand producteur audiovisuel français. Aujourd'hui, je dis que j'habite en Vaucluse et que je 'monte' à Paris 3 ou 4 jours par semaine pour mes activités. »

Comme lui, ils sont de plus en plus nombreux à avoir choisi le Vaucluse pour s'y installer. Un besoin de nature ayant déjà débuté avant le Covid mais que la crise sanitaire n'a fait que renforcer. Il faut dire que le Conseil départemental de Vaucluse a eu la bonne idée d'accélérer le déploiement du réseau de fibre optique sur son territoire. Ainsi, depuis fin 2021, la zone d'intervention publique est désormais couverte à 100%, avec 10 ans d'avance, par le réseau Très haut débit (THD) faisant du Vaucluse le département de la Région Sud le plus avancé en la matière et l'un des plus en pointe au niveau national. De quoi inciter de nombreux visiteurs à envisager une installation pérenne pour améliorer leur qualité de vie. Le tout à 2h40 de Paris ou 1h de Lyon en TGV.

### Les infos pratiques

- Les 60 circuits de randonnées pédestres en Vaucluse :  
<https://www.provenceguide.com/randonnee-pedestre/offres-100-1.html>
- Le guide des activités de plein air en Vaucluse :  
<https://app.avizi.fr/fichiers/preview/5d10df9c858f8/5471-433>
- Le Vaucluse à vélo :  
<https://www.provence-a-velo.fr/>
- L'oenotourisme en Vaucluse :  
<https://www.provenceguide.com/choisir-ses-activites/vins-et-vignobles/>

---

## Côtes du Rhône : cette année, le ban des vendanges mêlera tradition et nouveauté

Ecrit par le 22 juillet 2024



Ce samedi 27 août, les [Compagnons des Côtes du Rhône](#) organisent la 26ème édition de leur **ban des vendanges**. La fête aura lieu à Avignon, la capitale des Côtes du Rhône, où 10 000 personnes se réunissent chaque année pour fêter cette tradition mêlant culture, gastronomie, paysages et convivialité.

Au Moyen-Âge, les souverains levaient le ban des vendanges pour autoriser les vigneronns à commencer la récolte du raisin. Si à l'époque il était interdit de vendanger avant cette autorisation, les vigneronns peuvent aujourd'hui débiter la récolte quand il le souhaite. Pourtant, la tradition du ban des vendanges perdure, comme c'est le cas pour les Côtes du Rhône depuis les années 1990.

Cette année, les Compagnons des Côtes du Rhône renouvelle cette fête populaire pour la 26ème année. Ce samedi, entre 8 000 et 10 000 personnes seront attendues pour déguster les vins de l'appellation, mais aussi profiter de diverses animations et concerts dans le cadre idyllique du jardin des Doms à Avignon.

Écrit par le 22 juillet 2024

## Les traditions perdurent

Comme chaque année depuis plus de 20 ans, quelques traditions vont encore être mises en avant. À 17h, les Confréries Bachiques défilent depuis le parvis de l'église Saint Agricole jusqu'à la métropole Notre Dame des Doms. Cette dernière accueillera la traditionnelle messe vigneronne en provençal. Il y aura bien évidemment la proclamation du 26ème ban des vendanges des Côtes du Rhône. Le texte officiel, écrit il y a plus de 30 ans, sera prononcé en français, en provençal et dans 7 autres langues.

Dès que le ban des vendanges sera proclamé, tous, comme à l'accoutumée, partageront un verre de raisin fraîchement pressé à la main par les vignerons. Cette tradition représente le tout premier geste de partage et d'amitié après la vendange.

## Les nouveautés

Cette année, tradition se mêlera à la nouveauté. Les étoiles seront au rendez-vous grâce aux clubs d'astronomie de l'observatoire de Vaison-la-Romaine et des Pescos de l'Isle-sur-la-Sorgue qui organiseront des ateliers dans l'après-midi et dans la soirée. Les petits comme les grands pourront profiter de diverses activités telles que la découverte de la biodiversité, un atelier des saveurs, des jeux, et plein d'autres surprises sur le Rocher des Doms et dans le Clos de la vigne du Palais des Papes.

Chaque année, un grand marché des saveurs vient prendre place au Rocher des Doms, mais pour cette 26ème édition, de nouveaux stands gourmands vont faire leur apparition. En plus des truffes, de la charcuterie, des fruits de mer et des fromages auxquels les visiteurs sont habitués, viendront s'ajouter les Maîtres cuisiniers de France qui proposeront soupe au pistou, risotto d'épeautre et saucisse, ou encore ratatouille et œuf poché.

Après la proclamation du ban des vendanges, les Compagnons des Côtes du Rhône débiteront les vendanges du Clos de la vigne du Palais des Papes. Après vinification, le millésime 2022 sera vendu aux enchères au profit de plusieurs œuvres caritatives. Dû à la sécheresse de ces derniers mois, les vendanges des Côtes du Rhône ont quasiment un mois d'avance par rapport à la normale, mais les raisins ne sont pas abîmés. Ainsi, la récolte sera très belle mais à faible rendement.

Enfin, l'appellation Laudun est à l'honneur cette année puisqu'elle s'apprête à accéder au grade de 'Cru des Côtes du Rhône'. Pour fêter cette grande nouvelle qui prendra forme en 2023, les vignerons de Laudun organisent deux masterclass données par un sommelier pour découvrir leur terroir à 17h et à 18h.

## La sélection 2022 de la Cuvée des Compagnons

Pour chaque édition, les Compagnons des Côtes du Rhône sélectionnent trois cuvées, une pour chaque couleur, qui deviennent ambassadrices des vins des Côtes du Rhône :

- Cuvée 2019 'Les grandes serres' des Portes du Castelas. Ce vin rouge frais aux parfums de fruits rouges écrasés offre un nez aux notes épicées et une bouche équilibrée, entre pureté et

Ecrit par le 22 juillet 2024

délicatesse.

- Cuvée 2021 'Les pins' du Domaine de Lumian. Un vin rosé délicat, frais et fruité, aux parfums de fruits rouges, pêche de vigne et abricot. Ces arômes floraux le rendent léger et proposent une bouche rafraichissante.
- Cuvée 2021 'Révélation' des Colombes des vignes. Ce vin blanc frais et fruité, aux arômes floraux et exotiques, offre un très bon équilibre avec un final d'épices douces.



DR

## Le bal des vendanges

Tous les ans, le ban des vendanges est suivi d'un bal des vendanges. Et 2022 ne déroge pas à la règle. Deux groupes de musique viendront enflammer la scène ce samedi. Les Rock'n Rhône, un groupe de vigneron, négociants et coopérateurs des Côtes du Rhône troqueront leur matériel de vendange pour des instruments de musique.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Viendra ensuite le tour du groupe vaclusien The Dukes de prendre place sur scène. Le groupe avait déjà joué de la musique pour le ban des vendanges des Côtes du Rhône de 2019.

**Pour découvrir [le programme détaillé](#), rendez-vous sur le site des Compagnons des Côtes du Rhône.**

***Samedi 27 août. À partir de 17h. Le Rocher des Doms. 2 Mnt des Moulins. Avignon.***

V.A.

---

## **Les Estivales du Rhône battent leur plein jusqu'à fin juin**

Ecrit par le 22 juillet 2024



Avignon, la capitale des Côtes du Rhône, accueille depuis 5 ans ces festivités. Organisées par les passionnés que sont [Les Compagnons des Côtes du Rhône](#), elles permettent aux autochtones comme aux touristes en vacances dans la Cité des Papes de rencontrer des vignerons, des négociants en vin, des représentants des caves, caveaux et coopératives, d'échanger avec eux et déguster leurs productions.

Chaque jeudi soir des Estivales, (le 16 juin Place Carnot, le 23 Rue Viala, devant la Préfecture et le 30 Place du Palais des Papes), une trentaine de vignerons de l'ensemble de l'appellation seront présents, iront à la rencontre des amateurs de vins de qualité, parleront de leurs cépages, de leur savoir-faire. Jeudi dernier pour la 1ère soirée, près de 2 000 dégustateurs se sont pressés, Rue des 3 Faucons, au pied de la Maison des Vins. Anne Mouralis, la directrice du Concours des Vins d'Orange était là pour les

Ecrit par le 22 juillet 2024

accueillir, leur parler de son travail de vigneronne, ainsi que la Maison Chapoutier de Tain l'Hermitage, le Domaine La Quine de Saze, Brotte et Ogier de Châteauneuf du Pape, le Château Gigognan de Sorgues, Gabriel Meffre de Gigondas, les Sibou de Sablet, Pélaquié de Laudun, Demazet de Morières.

Encore 3 soirées pour partager ces moments de rencontres, de convivialité, d'échanges. « Chez nous les goûts et les couleurs ça se discute et ça se déguste » explique David Bérard le nouveau président des Compagnons, qui a succédé à Brigitte Noël, Anne Mouralis et Louis Buzançais.

**Le prochain évènement des '[Compagnons des Côtes du Rhône](#)', ce sera 'Le Ban des Vendanges' au Rocher des Doms, le 27 août.**

---

## Avignon : Les Compagnons des Côtes du Rhône chouchoutent la vigne des papes

Ecrit par le 22 juillet 2024



Cette parcelle unique au monde, au-dessus du pont d'Avignon et du Rhône, est la seule vigne intra-muros de France, une pépète de 1 500m<sup>2</sup> plantée au cœur du patrimoine mondial de l'Unesco de la cité des papes.

Et depuis qu'elle existe, en 1997, la vigne du clos du palais des papes est entretenue et préservée par [les Compagnons des Côtes du Rhône](#) aujourd'hui présidée par [David Bérard](#). Ces derniers avaient dû l'arracher en 2013 pour des raisons d'étanchéité de la salle de congrès Jeanne-Laurent, située juste dessous, avant de replanter 540 souches de 12 cépages différents en 2015. Pour l'assemblage du rouge : Grenache noir, Syrah, Carignon, Cinsault, Mourvèdre, Marselan et Counoise. Pour le blanc : Grenache blanc, Marsanne, Clairette, Roussanne, et Viognier.

En 2020, cette vigne du Clos du palais des papes a fait son entrée dans le club huppé des 'Urban vineyard association', les villes de vignes, aux côtés de Venise, Milan, Palerme, Montmartre et désormais Avignon.

Pour la bonne cause, Cécile Helle, la maire d'Avignon, capitale des Côtes du Rhône, vient de participer à la taille des ceps, entourée d'autres élus de la Ville et du Département. Lors de la prochaine vendange, environ 150 bouteilles seront vendues aux enchères par [Patrick Armengau](#) et le bénéfice sera reversé à une association caritative.



Ecrit par le 22 juillet 2024



Les Compagnons des Côtes du Rhône avec, au centre, David Bérard, le président de cette association regroupant une cinquantaine de bénévoles qui se sont engagés à soutenir la promotion des vins des Côtes du Rhône et Avignon Capitale des Côtes du Rhône, au travers de la culture, du patrimoine environnemental et historique.

## ‘Millévin’, la vitrine des vins des Côtes du Rhône 2021 !

Annulée en 2019 à cause de la crise sanitaire, perturbée en 2020 en raison de la pluie, la 14<sup>ème</sup> édition de la ‘Fête des vins’ s’est déroulée ce 3<sup>ème</sup> jeudi de novembre dans un lieu inédit d’Avignon, la place des Corps Saints et son église gothique des Célestins, édifiée entre 1389 et 1452 avec ses 7 nefs, ses magnifiques clés de voûtes, ses ogives, classée monument historique depuis 1914.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Une vingtaine de caves et domaines et douze confréries bachiques ont participé à cet évènement qui permet de découvrir les vins issus des vendanges de cet automne. « On est heureux de parler de nos vignes, de nos cépages. Millévin, c'est l'occasion de rencontres avec les amateurs de vins, c'est un moment festif où on parle de notre passion », explique [Xavier Anglès](#) du 'Bois de St-Jean', propriété familiale depuis 1620 à Jonquerettes. « Le 8 avril dernier, jour de l'épisode de gel et des 81 ans de ma maman, 90% des parcelles ont été détruits. Quand on est vigneron, on sait que ça peut nous arriver ces accidents climatiques, mais le vivre, c'est une autre histoire, triste et douloureuse. Heureusement, une partie des bourgeons sont repartis, donc la récolte n'a été amputée que de 30%, si je puis dire » a commenté Xavier, qui avec son frère Vincent est à la tête de 53 hectares dont 21 en Côtes du Rhône Villages depuis 1984.

Autre exposante qui proposait la dégustation de ses bouteilles, et elle a un nom prédestiné... [Claudine Vigne](#). Aidée, notamment par la SAFER (Société d'aménagement foncier et d'établissement rural), elle exploite 8 hectares à Montfrin, dans le Gard Rhôdanien. « Au départ mon idée était simple, le bon vin c'est cher, alors j'ai décidé d'en faire moi-même », dit-elle, guidée par un papa vigneron qui travaillait avec la cave coopérative du village et qui lui a confié des rangées de vignes. « C'est un plaisir, une passion de planter les ceps, les tailler, voir évoluer les grains de raisin jusqu'à la véraison ». Claudine Vigne qui file ce week-end en Belgique pour un Salon des vins et qui participera fin-janvier à « Millésime bio » à Montpellier.

Sur le podium installé place des Corps Saints, les personnalités de ce « Millévin 2021 » ont pris la parole, à commencer par le président d'Inter Rhône, [Philippe Pellaton](#) : « Vous nous avez manqué pendant le confinement » a-t-il déclaré à l'adresse du public massé devant lui. Petit à petit, tout redémarre, l'économie, les exportations, même s'il y a encore des problèmes aux Etats-Unis, en Chine, mais l'envie est là ». La maire d'Avignon, Cécile Helle, s'est félicitée de retrouver cet évènement des « Primeurs » des Côtes du Rhône dans cette église des Célestins classée « Patrimoine mondial » par l'Unesco (Organisation des nations unies pour l'éducation, la science et la culture), « Un véritable écrin pour nos millésimes ».

Enfin, le Préfet de Vaucluse, Bertrand Gaume a salué la parfaite organisation de l'opération : « Vu la difficulté que j'ai eu à me faufiler à bicyclette à travers la foule, c'est un succès populaire! 2021 n'a pas été une année facile pour les vignerons, entre le gel en avril et l'énorme incendie de la mi-août autour de Beaumes de Venise. Malgré tout, ils ont relevé la tête et retrouvé une énergie suffisante pour repartir ».

---

## Repas découverte : « L'alchimie de la nature »

Ecrit par le 22 juillet 2024

## et des vins des Côtes-du-Rhône »



C'était le thème d'une rencontre à la Maison des vins d'Avignon, capitale des Côtes-du-Rhône. Avec une vingtaine de convives et, d'un côté, Odile Danièle,oureuse des plantes et '[Aventurière du Goût](#)' à Brantes, de l'autre Géraldine Clément, sommelière conseil réputée. Ensemble, elles ont proposé une cuisine nature, colorée, bio, saine, à base de plantes et de fleurs sauvages et comestibles accompagnées de vins de Courthézon, Buisson, Chusclan et Séguret.

« Le but de la soirée est de vous démontrer qu'on peut déguster des bouteilles issues de vignes où l'environnement a été respecté au maximum, le bilan carbone le plus bas possible, les intrants réduits, la biodiversité respectée avec des plantes issues de balades botaniques au pied du Ventoux », explique Géraldine Clément.

Premier plat : une galette de polenta aux feuilles d'ortie et un tartare de consoude, une plante de la

Ecrit par le 22 juillet 2024

même famille que la bourrache et qui a une saveur de poisson. Elle était servie avec un blanc du Domaine de Fontavin, qui depuis l'an dernier s'est partiellement converti à la biodynamie (qui prend en compte l'influence du rythme lunaire).

### **Faire partager sa passion du vin**

Deuxième dégustation, autour d'un pâté végétal de graines germées, de zestes de citron, de fanes de carottes et une tortilla de chénopodes (épinards sauvages) avec un rouge de la Maison Sinnae au rubis intense et une cuvée 'Laurances' de Christian Voeux du Domaine de l'Amauve.

« Ce vigneron fait partager sa passion du vin, avec lui, la nature reprend ses droits » commente Géraldine. Ce repas constitué de cueillettes sauvages, s'est conclu par un 'Délice de fromage de chèvre aux poivrons rouge, menthe et figue' et 'Un crumble aux amandes et fruits du moment' (noisettes, pêche, poire) accompagné d'un rosé du Domaine 'La Romance' à Bagnols-sur-Cèze 60% Grenache et 40% Syrah. Pour conclure, Géraldine Clément a précisé qu'en 2020, on comptait 365 exploitations labellisée HVE (Haute valeur environnementale) dans l'appellation Côtes-du-Rhône, on est passé à 573 cette année, soit une progression de 33% sur un an, une tendance lourde qui devrait se renforcer à l'avenir avec des vignerons conscients du besoin impérieux de respecter la nature.

Contacts : [contact@lesaventurieresdugout.com](mailto:contact@lesaventurieresdugout.com) - 04 75 28 86 77. [www.vins-rhone.com](http://www.vins-rhone.com)

Ecrit par le 22 juillet 2024



De gauche à droite : Odile Daniel de l'association 'Les aventurières du goût' de Brantes, Géraldine Clément, sommelière et [Emmanuelle Voinier](#) d'Inter Rhône

## Le 25ème Ban des vendanges : c'est samedi prochain à Avignon !

Ecrit par le 22 juillet 2024



**Avignon, capitale des Côtes du Rhône, fêtera samedi 28 août le Ban des vendanges, organisé par les [Compagnons des Côtes du Rhône](#). Un moment familial, convivial, populaire et gratuit qui marque le début des vendanges.**

L'année 2021 a notamment été marquée par le gel (8 avril) et le feu qui a anéanti des centaines d'hectares de vignes à Beaumes-de-Venise la semaine dernière. Pour [Louis Buzançais](#), président des Compagnons, « C'est l'occasion de nous retrouver après une année 2020 frappée par la crise sanitaire. Nous sommes impatients de nous revoir, de partager, de parler de notre passion de la vigne et d'échanger ensemble ».

Le Ban débutera à 16h30 par le défilé des confréries bachiques à partir de l'hôtel de Brantes, il remontera la rue St-Agricol, traversera la place de l'horloge, celle du palais des Papes et poursuivra jusqu'à la métropole Notre-Dame des Doms où sera célébrée la messe vigneronne.

Ecrit par le 22 juillet 2024



Crédit photo: Andrée Brunetti

Ensuite, remontée de l'esplanade jusqu'au jardin des Doms où le Ban sera proclamé par le préfet de Vaucluse, Bertrand Gaume, puis viendra le temps de la fête. Avec un marché gourmand ouvert dès 17h (charcuteries, porcelet à la broche, fromages, foie gras, truffes, glaces artisanales, pâtisseries), le tout arrosé par du vin blanc, rosé et rouge de la cave coopérative de Ste-Cécile-les-Vignes, sélection 'Révélation et exaltation' de la cuvée « Colombe des Vignes ». Une vente est prévue : 10€ la bouteille, 2€ le verre.

Pour que tout se déroule dans de bonnes conditions, avec le groupe pop-rock Namas Pamous, le pass sanitaire sera demandé à l'entrée à partir de 16h30. Fin de la fête, minuit.