

Ecrit par le 23 juillet 2024

Avignon : dégustez un verre dans les jardins du Palais des Papes



Tous les jeudis de 18h30 à 20h30, jusqu'au 24 août, la Ville d'Avignon et Avignon tourisme proposent de (re)découvrir les vins de la région dans les jardins Benoît XII du Palais des Papes.

Servis par les vignerons eux-mêmes, trois domaines seront présents chaque soir :

Jedi 10 août : Château Gigognan, Domaine St Pierre d'Escarvaillac, Château des Coccinelles.

Jedi 17 août : Xavier Vignon, Domaine St Pierre d'Escarvaillac, Château Bois d'Arlène.

Jedi 24 août : Xavier Vignon, Domaine St Pierre d'Escarvaillac, Château Gigognan.

Tous les jeudis de 18h30 à 20h30, jusqu'au 24 août dans les jardins Benoît XII du Palais des Papes, entrée Cour Maria Casarès – Manutention. Tarif plein : 12€. Tarif réduit/avignonnais : 10€. Information et réservation [ici](#). Evènement accessible aux personnes en mobilité réduite.

Ecrit par le 23 juillet 2024

L'AOC Ventoux organise son troisième 'Grand rendez-vous'



Les vins de l'[AOC Ventoux](#) attendent le public pour la troisième édition de leur 'Grand rendez-vous' ce samedi 24 juin à Carpentras. L'occasion de découvrir les domaines, caves et maisons de l'appellation, tout en profitant d'une soirée festive et conviviale.

L'événement débutera à 19h avec une dégustation de vins. Sur place, il y aura une offre de restauration finger food locale de qualité, ainsi que des animations pour les enfants et les adultes. La soirée se plongera ensuite dans une ambiance musicale et festive avec les shows sur scène de plusieurs DJs tels que [YukseK](#), [Mr et Mme Benoit](#), ou encore [Cebb](#) & [Delon](#).

Ecrit par le 23 juillet 2024

L'entrée à 10€ vous donne le droit à une consommation ainsi qu'à la soirée. Les animations, quant à elles, sont gratuites. Il est possible de [réserver son billet en ligne](#).

Samedi 24 juin. De 19h à 01h. 10€. Hôtel Dieu. 180 Place Aristide Briand. Carpentras.

V.A.

Château du Barroux : une dégustation de fromage au rythme d'un concert de piano



À partir du vendredi 2 juin et jusqu'au dimanche 4 juin, [le château du Barroux](#) organise un repas-concert entre piano et dégustation de fromage.

La pianiste Noémi Foucard interprétera chaque soir de nouveaux morceaux. Au total, 5 morceaux de

Ecrit par le 23 juillet 2024

musique pour 5 morceaux de fromage. En fonction de la date choisie, les participants auront l'occasion de savourer les répertoires de Scarlatti, Beethoven, Brahms ou encore Debussy. Afin de favoriser une expérience multisensorielle, chaque musique a été sélectionnée pour sa résonance particulière avec les caractéristiques d'un fromage donné (texture, couleur, forme, arôme, saveur, terroir). Pour accompagner les fromages de la Crèmerie-Fromagerie Mercy, le Domaine Château Valcombe offrira un verre de vin AOC Ventoux (Agriculture Biologique).

Le programme musical des différentes soirées

Les morceaux choisis à l'occasion de la première soirée seront : Sonate K129 de Scarlatti, Sérénade of the Doll, Snow is dancing (Children's corner) Debussy, Intermezzo 1 et 2 Opus 118 de Brahms, Saint-Petersburg waltz de Monk et enfin Ondine (Gaspard de la nuit) de Ravel.

La soirée du 3 juin proposera : la sonate K25 Scarlatti, sonate 34, 2e et 3e mouvements, de Haydn, la vallée des cloches (Miroirs n°5) de Ravel, le cœur sur la main (Soirées de Nazelles) suivie de novelette sur un thème de De Falla de Poulenc et la sonate Waldstein (1e Mouvement) de Beethoven.

Enfin, la dernière soirée clôturera l'évènement avec El Lago (Tres Paisajes n°2) de Mompou, Gavotte 1,4, 5 et 6e variation de Rameaux, Kreisleriana opus 16, n°1 et n°3 de Schumann, la 2e Promenade et Vieux Château (Tableaux d'une exposition) de Moussorgsky et la Sonate K450 de Scarlatti.



© Ventoux Opéra

Informations pratiques

Ecrit par le 23 juillet 2024

Vendredi 2, samedi 3 et dimanche 4 juin. 19h. 40€ par personne et par concert. Sur réservation au 06 59 13 13 21 ou à cette adresse mail : contact@chateaudubarroux.com

Découverte du vignoble de Plan de Dieu, plus d'un millier d'amateurs pour cette marche gourmande de 12 km



Ecrit par le 23 juillet 2024

Ils étaient exactement 1 230 à Travaillan, avec leur sac à dos, leur chapeau et leur bouteille d'eau pour un long périple à travers champs pour cette nouvelle édition de la découverte du vignoble de Plan de Dieu. Au programme, une randonnée dans les 4 communes de l'Appellation des Côtes-du-Rhône '[Plan de Dieu](#)'.

Cette AOC Villages regroupe depuis 2005 les communes de Camaret, Jonquières, Travaillan et Violès. En tout, 1 500 hectares de vignes, sur un lit d'argiles rouges et de gros galets roulés, une seule couleur : le rouge, 3 cépages (Grenache, Syrah et Mourvèdre) et 5 millions de bouteilles commercialisées par an.

La balade a été créée il y a 12 ans par l'ancienne maire socialiste de Camaret, Marlène Thibaut, qui en 2008 avait remporté la municipale face à l'UMP Paul Durieu, vigneron réputé et maire de la commune pendant 25 ans. Au programme donc, cinq étapes à travers vignes, ce dimanche, à commencer par l'apéritif au 'Domaine Martin' avec des vins du vigneron qui accueillait les marcheurs mais aussi ceux du 'Moun Pantai' de Guy Penne, à qui a succédé son fils Frédéric en 1992 à Sainte-Cécile-les-Vignes. Plateau de charcuterie et de fromages pour cette mise en bouche, musique avec la trentaine de chanteurs de la 'Chorale des Côtes-du-Rhône' et son accordéoniste qui ont interprété 'Bella Ciao', 'Les corons', 'Le temps des fleurs', 'La Javanaise' ou 'Santiano' d'Hugues Aufray et conclu avec la fameuse 'Coup Santo' reprise en chœur et à tue-tête par tous les participants.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Deuxième étape : vers le Château 'Le Grand retour' à Travaillan pour l'entrée (gâteau de courgettes au chèvre) arrosée de la Cuvée 'La Couraçonne' 2020, un Plan de Dieu 2021 du Domaine des Pasquiers et un autre de la Cave des Vignerons réunis. Quelques kilomètres plus loin, le plat principal, une joue de cochon, sauce forestière et écrasé de pommes de terres dans l'immense 'Bois des Dames' avec des vins du lieu mais aussi de la Manarine, de l'Espigouette et des Quayrades et une banda en rouge et blanc venue du Pontet.

Suite, à 'La Jasse' pour le plateau de fromages avec des bouteilles des Domaines 'Renard & Valand', 'Saint-Pierre' et 'Les Ondines' de la vendange 2022. Fin au 'Domaine de la Meynarde' pour le dessert, une assiette gourmande, des chansons et des musiciens de Laudun debout sur les tables, une ambiance de folie, sous un soleil de plomb. Au total : une longue balade de 12 km que tout le monde n'a pu parcourir à pied, heureusement, une calèche tractée par deux chevaux, Diego et Matha, était là pour que les moins valides participent quand même à cette promenade bucolique dont ils se souviendront longtemps!

Ecrit par le 23 juillet 2024

Contact : plandedieu.com



La conférence-dégustation organisée par Isema et Isara a été une réussite

Ecrit par le 23 juillet 2024



Le jeudi 16 mars dernier, les écoles [Isema](#) (école de commerce de la Naturalité) et [Isara](#) (école d'ingénieur en agronomie, agroalimentaire, environnement et innovation), toutes deux situées à Agroparc à Avignon, ont [organisé une conférence-dégustation](#) sur le thème des vignobles de la Vallée du Rhône à laquelle plus de 80 personnes ont répondu présentes.

La soirée s'est découpée en deux parties. La première partie était une conférence animée par quatre intervenants : [Emmanuelle Voinier](#) (responsable programme formation Inter Rhône), [Alfredo Romo](#) (expert en vins & spiritueux et sommelier), [Xavier Anglès](#) (vigneron au Domaine du Bois de Saint Jean) et [Anthony Taylor](#) (directeur communication de la [Maison Gabriel Meffre](#)). Grâce à cette conférence, le public a pu avoir une vision globale des vins de la Vallée du Rhône et ses spécificités et a pu comprendre les Appellations, la géologie, l'encépagement, ou encore l'assemblage. La deuxième partie de la soirée s'est concentrée sur une dégustation commentée. Un moment particulièrement apprécié du public durant lequel il a pu approfondir les techniques de la dégustation.

Ecrit par le 23 juillet 2024



DR

V.A.

Conférence dégustation Isema-Isara ce jeudi 16 mars

L'[Isema](#), école de commerce spécialisée sur les secteurs de la Naturalité et [Isara](#), école d'Ingénieur en agronomie, innovation, alimentation et environnement, en partenariat avec Inter Rhône, proposent à tous de venir découvrir les vins de la Vallée du Rhône.

La soirée de Jeudi 16 Mars débutera à 18h avec 4 intervenants [Emmanuelle Voinier](#), Responsable Programme formation Inter Rhône ; [Alfredo Romo](#) Expert en Vins & Spiritueux et Sommelier ; [Xavier](#)

Écrit par le 23 juillet 2024

[Anglès](#) Vigneron Domaine du Bois de Saint Jean et [Anthony Taylor](#) Directeur Communication de la [Maison Gabriel Meffre](#).

En savoir plus

Il est souvent difficile pour le grand public de comprendre précisément ce qui se cache derrière les bouteilles, quels sont les processus de fabrication ou comment déterminer la qualité des produits et notamment des Appellations d'Origine Contrôlées.

Pied de vigne

Un after-work Isema-Isara

Cette nouvelle soirée Afterwork de l'Isema-Isara permettra de clarifier les catégories d'Appellations, de sensibiliser les consommateurs à la géologie, à l'encépagement, à l'assemblage, au développement durable et d'approfondir les techniques de la dégustation. Cet After Work est ouvert à un large public, particuliers, partenaires, professionnels, étudiants...

L'objectif ?

Il est d'apporter une vision globale de la Vallée du Rhône, de connaître l'ambition et la stratégie de l'Interprofession et d'identifier l'appellation face à un monde toujours plus concurrentiel et bouleversé.

Vous êtes les bienvenus

Ces soirées s'adressent aux étudiants, intervenants, professeurs, grand public et professionnels. L'objectif est de favoriser les échanges avec les intervenants et de participer à une dégustation animée par les professionnels de la filière.

Les infos pratiques

Les Afterwork Isema-Isara, Conférence & dégustation. Jeudi 16 mars. De 18h à 20h30. 105, Rue Pierre Bayle à Avignon, en amphithéâtre. Inscription obligatoire avant le 12 Mars [ici](#). 04 27 85 86 81 et 06 58 49 16 51

MH

Maison Meffre à Gigondas

Sablet : première dégustation de la récolte 2022, des vins fins, aromatiques et élégants

Ecrit par le 23 juillet 2024



C'est au Domaine de Verquière qu'a eu lieu la dégustation à l'aveugle. Avec 16 bouteilles de vins rouges, 15 de blancs et 7 de rosés, toutes masquées par des chaussettes turquoises. Le co-président de l'appellation, le jeune Loïc Alazard représente la nouvelle génération de vignerons du Domaine familial des Sibou, après Jean-Pierre le papy et Jérôme le papa. Il a évoqué la saison passée : « Heureusement, on n'a pas eu d'épisode de gel comme en 2021, où, dans la nuit du 7 au 8 avril, 70% des parcelles de Sablet avaient été anéanties. En 2022 on a eu peu d'eau en hiver, un printemps clémente, une sécheresse extrême et une chaleur intense en été. Heureusement, le messie, le gros orage du 15 août a regonflé les petits grains de raisin flétris et les quelques pluies de septembre ont carrément sauvé le millésime. Les vendanges ont duré longtemps, de fin août à mi-octobre et on totalise quand même 11 839hl sur les 339 ha de l'appellation, avec 87% de vins rouges, 10% blancs et 3% rosés ».

38 échantillons des 3 couleurs

Après cette présentation, place à la dégustation des 38 échantillons des trois couleurs. Chacun a donné ses impressions, avec des qualificatifs comme vin léger, gouleyant, tannique, frais, boisé, fleuri, vert, parfum de cannelle, de caramel, de violette, de réglisse, de fruits secs... Le tout noté sur un document qui sera remis plus tard aux vignerons.

Quant à l'autre co-président, Philippe Lambert, il salue le savoir-faire et le travail de ses confrères : « On a goûté des vins à la fois légers et concentrés, fins et frais, et surtout prometteurs puisque les vendanges datent de mi-octobre. C'est le résultat du sérieux et de la compétence des vignerons de la coopérative et de la vingtaine de caves particulières ». Et il s'est félicité d'avoir un co-président aussi jeune que Loïc Alazard (28 ans). « C'est ça la transmission ! C'est bien que la jeunesse prenne la suite. On lui a montré le chemin, elle le suit. Ça nous met du baume au cœur. Ces petits, ils apportent du sang neuf, du tonus à nos vignes et à notre village. Et tout le monde, toutes les générations, ont envie de se dépasser pour mettre en valeur nos bouteilles. »

Ecrit par le 23 juillet 2024



Philippe Lambert et Loïc Alazard, les co-présidents de l'Appellation Côtes-du-Rhône Sablet.

71e Concours des Vins d'Orange : 492 médailles récompensent les vignerons et leur offre une vitrine et une plus-value

Ecrit par le 23 juillet 2024



« 1 900 échantillons ont été prélevés à travers les vignobles des Côtes du Rhône, plus de 8 000km ont été parcourus, de cave en caveau, par une petite équipe (Muriel, Franck, Gilles, Serge et Laurent) pour ramener les bouteilles de blanc et de rouge de la récolte 2022 en lice pour le concours avec simplement un numéro sur la bouteille pour respecter l'anonymat du domaine », explique sur la scène de la Salle Daudet, la directrice de l'épreuve, Anne Mouralis.

340 jurés à pied d'oeuvre

Avec le président, Michel Bernard, elle remercie les participants à cette dégustation à l'aveugle, les élèves du lycée viticole d'Orange, les négociants, les importateurs, les journalistes, les dégustateurs éclairés, les oenologues et les vignerons qui ne jugent pas leur production, en tout 340 jurés à pied d'oeuvre, vendredi et samedi matin.

A la table 111, par exemple, 6 blancs et 9 rouges des Côtes du Rhône à juger, à jauger, à noter en fonction de 3 critères : la couleur de la robe, son aspect olfactif et son goût. Avec l'oenologue Louis Buzançais, ancien président des « Compagnons du Ban des Vendages » et responsable de « La vigne des Papes » à Avignon, les mots fusent pour qualifier chaque verre : floral, franc, puissant, nez fermé, long en bouche, torréfié, boisé, soyeux, équilibré, rond, brut de cuve.

Evidemment, à l'issue de la dégustation, certains sont ravis d'avoir goûté des vins pleins de promesses, à Sainte-Cécile-les Vignes, par exemple d'autres insistent sur une maturité bizarre, des grains brûlés, trop mûrs voire « confiturés » à cause de la canicule, de la sécheresse de l'été dernier. D'autres enfin préconisent d'arracher des vignes, de baisser le rendement à l'hectare pour éviter la sur-production de vins, voire de distiller une partie des stocks pour faire rentrer un peu de trésorerie.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Plus-value commerciale de +15%

Une fois les notes rendues aux organisateurs du Concours, c'est Salle Philippe-Dufays à Châteauneuf-du-Pape que Michel Bernard, le président proclame le palmarès. « 492 médailles décernées, 259 en or, 204 en argent et 29 en bronze, soit 25,8% des vins présentés récompensés, ce qui correspond à 7% de la récolte totale (192 189hl sur 2,6 millions d'hl). Une enquête récente précise ce que les consommateurs attendent des médailles. 85% qu'elles mettent en valeur le vin, 76% qu'elles soient un gage de qualité, 70% qu'elles les incitent à l'acheter et 61% qu'elles les amènent même à le payer plus cher. »

Il ajoute : « La réussite de ce concours, c'est le travail des vignerons et il est récompensé par une plus-value commerciale de +15% environ, un bonus global de 2M€ pour la commercialisation de leur production, ce qui prouve bien que nous ne donnons pas des médailles en chocolat » conclut-il.

Bénédicte Martin, la vice-président du Conseil Régional de Provence-Alpes-Côte d'Azur ajoutera : « Le vin est le produit final du savoir-faire de nos vignerons et de la qualité de nos terroirs. Nous sommes là pour aider à leur promotion, à la recherche et l'expérimentation de nouveaux cépages résistants au gel, à la canicule, au stress hydrique, aux insectes, aux maladies. »

Ecrit par le 23 juillet 2024



L'hydro-géologue Georges Truc.

Jamais en vain, toujours en vin »

Au cours de la cérémonie, un coup de chapeau sera donné à 3 personnalités : Georges Truc, l'hydro-géologue réputé, qui connaît les sols, sous-sols, galets, saffres, cailloux et sables de nos vignobles comme sa poche et qui a reçu, notamment le Prix du meilleur livre de la « Revue des Vins de France » pour son travail-somme sur Châteauneuf-du-Pape, à Frédérique Poret, Présidente du Club de la Presse du Grand Avignon-Vaucluse et journaliste à France 3 qui a consacré nombre de reportages au travail des vignerons et enfin Brigitte Bouvier, qui dirige le lycée viticole d'Orange. Charles Lamboley, le nouveau président du Concours des Vins de Macon conclura le concours par une boutade « Jamais en vain, toujours en vin ».

Contact - Palmarès : www.concoursdesvins.fr

Ecrit par le 23 juillet 2024

Le Baryum 56 : de la cerise à la tasse, découvrez le monde de la caféologie



Trois mois après son ouverture, tout se passe bien pour [le Baryum 56](#). Le bar à cocktails d'Avignon développe plusieurs projets comme l'organisation d'ateliers de découverte, dont le premier, autour du café, aura lieu ce samedi.

Située rue des trois faucons à Avignon, [le Baryum 56](#) c'est le bar à cocktails qui vous proposent de vivre une expérience gustative en plus de passer un moment chaleureux et festif. Souhaitant s'ancrer au cœur de la ville et de la vie des habitants, le bar propose une large offre de cocktails, avec et sans alcool, ainsi qu'une large gamme d'alcool. Pour agrémenter ces boissons, des planches de charcuterie et de fromage

Ecrit par le 23 juillet 2024

sont proposées.

[Lire également : « \(Vidéo\) Le Baryum 56 : votre nouveau bar à cocktails en centre-ville d'Avignon »](#)

Depuis l'ouverture du bar, en novembre dernier, tout se passe bien pour Hadrien et Caroline, les gérants. Tellement bien, qu'ils développent plusieurs projets annexes comme l'organisation d'ateliers de découvertes (initiation au café ou à la création de cocktails), qui se dérouleront au bar. Le premier atelier, qui aura lieu les samedis 11 et 18 février, sera consacré à la découverte du café et animé par les Avignonnais de [Pépité de Café](#).

Cet atelier, d'une durée d'une heure et limité à 10 participants, vous permettra de découvrir le parcours du café, de la cerise à la tasse. Egalement, pour éveiller vos sens (goût, odeur, texture) et initier votre palais aux saveurs et terroirs du café, six cafés sélectionnés avec soin par Pépité de Café seront à déguster. A la fin de l'atelier, les participants repartiront avec les outils nécessaires pour choisir le café qui leur convient.

Alors, que vous soyez un simple curieux ou un amateur confirmé, laissez-vous tenter par cet atelier proposé par le Baryum 56 et Pépité de Café.

Atelier initiation à la caféologie les samedis 11 et 18 février de 15h à 16h, au Baryum 56, 21 rue des trois faucons, Avignon. Réservation obligatoire sur pepitedecafe@gmail.com ou au 06 70 83 76 27.