

Écrit par le 25 novembre 2024

Roquemaure : balade et dégustation de vin

Vendredi 5 août, une balade en hauteur par le chemin du Roca trouca sur la colline est organisée à Roquemaure. Le point de vue, à 360°, offre la découverte des vignobles, du Rhône, de Châteauneuf-du-Pape et du Mont Ventoux. La balade sera suivie d'une dégustation de vin.

Ouverture vendredi 5 août à 9h. Plus d'informations et réservations au 04 90 03 70 60 ou sur tourisme@grandavignon.fr

J.R.

Les vigneronns de Visan se réunissent pour leur guinguette annuelle

Ecrit par le 25 novembre 2024



Le vendredi 29 juillet, Visan accueillera la troisième édition de la guinguette des vins de Visan sur sa place du Jeu de Paume. Dix caves de l'appellation Côtes du Rhône Villages Visan, toutes certifiées Agriculture biologique (AB), Demeter (ndlr : agriculture biodynamique), ou Haute valeur environnementale (HVE), vous feront découvrir leurs vins.

Les trois couleurs, blanc, rouge, et rosé, seront au rendez-vous. Tout comme l'ambiance traditionnelle d'une guinguette : accordéon avec le Jacky's Swing Trio, et décor bohème et champêtre. L'entrée à 6€ vous permettra d'avoir un verre de dégustation. Il y aura une restauration sur place avec food truck et des planches.

Vendredi 29 juillet. De 19h à 00h. 6€. Place du Jeu de Paume. Visan. Renseignements au 04 90 41 97 25.

V.A.

Lourmarin : dégustation des AOC Luberon demain soir



La 6ème édition de Wine & Dine aura lieu demain, le jeudi 21 juillet, à partir de 19h à la Fruitière numérique à Lourmarin. Organisé chaque année par [les vignerons de l'AOC Luberon](#), cet événement permet aux visiteurs de déguster les vins de l'appellation en blanc, rosé et rouge.

Cette année, plus de 30 vignerons seront réunis pour vous faire découvrir leurs cuvées, ainsi que 4 food trucks proposant différents type de cuisine, le tout dans une ambiance musicale. Le prix de l'entrée, qui s'élève à 10€, permettra aux visiteurs de bénéficier d'un verre de dégustation.

Il est possible de [réserver son billet d'entrée en ligne](#).

Ecrit par le 25 novembre 2024

Jeudi 21 juillet. 19h. 10€. La Fruitière Numérique. Avenue du 8 mai 1945. Lourmarin.

V.A.

‘Vin mètre cube’ : déguster des Cairanne à la belle étoile

Ecrit par le 25 novembre 2024



Seules les données GPS étaient affichées : 44° 12' 24.4 N / 4° 57' 05.9E pour tenir secret jusqu'au bout le lieu de l'invitation lancée par les jeunes viticulteurs cairannais à l'occasion de leur événement '[Vin mètre cube by Cairanne](#)'. Dans un champ en jachère, préalablement passé au rouleau compresseur pour accueillir tables, bancs, tonneaux, ballots de paille, traiteur, musiciens, sono et guirlandes, une vraie guinguette à ciel ouvert.

Montrer le dynamisme de l'appellation

« Nous avons choisi cet endroit avec vue à 360° sur les vignes, les Dentelles de Montmirail et le Ventoux » explique Jean-Etienne Alary, fils de Denis, l'ancien président du Syndicat des vignerons de l'appellation. Avec d'autres enfants de vignerons, il a décidé de jouer sa propre partition, de creuser son sillon à lui. Il ajoute : « Nous sommes une quinzaine et nous voulons démontrer que nous sommes dynamiques, que nous voulons mettre en valeur la qualité de nos vignes et des vins que nous produisons, sans complexe. Nous voulons simplement nous faire connaître, montrer qu'on en veut, et que nous sommes les dignes successeurs de nos précédents, pères et grands-pères ».

Ecrit par le 25 novembre 2024

Les inscriptions se sont arrachées

Pour cette première soirée de la Saison 2, 11 domaines étaient présents à côté du container découpé, repeint en violet, transformé en 'truck wine' : la Coopérative Colombes des vignes, les domaines Alary, André Berthet-Reyne, Boisson (ça ne s'invente pas, son prénom est Bruno), Boutinot, Brusset, Lucien Tramier, Rabasse-Charavin, Roche, Les Grands Bois et ses cuvées aux noms des enfants (Maximilien & Eloïse) et enfin les Hautes Cances pour une sélection de rouges et de blancs.

« Ce soir nous avons 300 invités, pour notre seconde soirée prévue le 7 juillet prochain dans un lieu encore tenu secret, c'est déjà complet, les inscriptions se sont arrachées sur internet, c'est un vrai succès » commente Jean-Etienne Alary, pas peu fier de montrer que la génération montante sait faire connaître cette AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) 'Côtes du Rhône Village' depuis 1967, devenue crû en 2016 et qui n'a pas fini de séduire les amateurs de bonnes bouteilles.



Ecrit par le 25 novembre 2024

Sunsets vigneron Luberon 2022 : réservez vos places pour la prochaine soirée



Les sunsets vigneron en Luberon ont fait leur [grand retour](#) le 21 juin. Tous les mardis soir, jusqu'au 20 septembre, les vigneron ouvrent les portes de leur domaine pour une balade dans les vignes, accompagnée d'une dégustation de vins. La prochaine soirée est prévue le mardi 28 juin.

Mardi 21 juin, les sunsets vigneron en Luberon ont fait leur [grand retour](#). Le concept est le suivant : tous les mardis soir, à partir de 18h30 et jusqu'à 22h, les vigneron ouvrent les portes de leur domaine viticole pour une balade dans les vignes, accompagnée d'une dégustation de vins.

En groupe de 20 personnes par domaine, ces soirées sont l'occasion de créer des moments d'échanges et de rencontres.

Les soirées se composent de trois temps : une balade au cœur des vignes, une visite de la cave et des



Ecrit par le 25 novembre 2024

chais avec la découverte des différents processus de vinification, puis une dégustation de vins accompagnée de petits plats.

Chaque soirée s'articule autour d'une thématique différente afin de varier les mets et les vins. La prochaine soirée est prévue le mardi 28 juin, sous la thématique des 'truffes'.

Cette année, pour l'ensemble de la saison estivale 2022, 14 soirées dans 27 domaines de la destination Luberon sont prévues.

Tarif adulte : 29€ / enfants (moins de 10 ans) : 10€ / soirée Truffe : 36€.

Renseignements et réservation sur www.luberoncoeurdeprovence.com

J.R.

Ecrit par le 25 novembre 2024



© Château kolory

Ecrit par le 25 novembre 2024

46 médailles pour les vins de l'AOC du Ventoux



Sur les 158 échantillons, (28 en blanc, 46 en rosé et 84 en rouge), les 39 dégustateurs (producteurs, négociants, courtiers, techniciens et journalistes) ont décerné 46 récompenses lors du 44e concours des vins AOC du Ventoux qui vient de se tenir à Bédoin.

[L'appellation d'origine contrôlée Ventoux](#), qui date de 1973, s'étend sur 5 700 hectares de vignes et sur deux parcs naturels régionaux. Elle totalise environ 150 caves (13 coopératives et 128 particulières).

Deux caves tirent particulièrement leur épingle du jeu, La cave de Lumières à Goult et la Courtoise à Saint-Didier avec 6 médailles chacune dans les 3 couleurs (blanc, rosé et rouge).

En médaille d'or, citons le Domaine Vintur de Carpentras, les Vignerons du Mont Ventoux (Bedoin), la SCA Sylla d'Apt avec la Cuvée Domaine Hugues et Filles, les Vignerons de St-Marc Canteperdrix à Caromb, Cuvée Rubens Crémieux. Pour les distinctions d'argent : le Château Pesquié à Mormoiron et le Domaine de la Brunély d'Apt, et en bronze, la Cave coopérative vinicole de Beaumont du Ventoux à Beaumes-de-Venise et le Domaine Talès à Entrechaux.

« Nos 150 caves particulières et coopératives et nos viticulteurs passionnés ont apprécié de se réunir, ici, pour promouvoir la qualité de nos assemblages et millésimes » dira en conclusion de cette dégustation Marie Flassayer, la directrice de l'AOC Ventoux.

Écrit par le 25 novembre 2024

Contact : www.aoc-ventoux.com



Marché de Noël à Avignon, Thibaut Seignon, sommelier, partage sa passion pour le vin !

Thibaut Seignon, sommelier, propose des dégustations de vin jusqu'au 30 décembre au Marché de Noël d'Avignon, cours Jean Jaurès, ainsi que la vente de vins et champagnes pour vos cadeaux de fin d'année et un bar à vin ouvert toute la journée. On s'y précipite du dimanche au

Ecrit par le 25 novembre 2024

jeudi de 10h à 19h30 et vendredi et samedi de 10h à 20h30.

Thibaut Seignon est sommelier caviste. Une passion du vin qui l'a fait exercer au sein des établissements étoilés de la capitale comme au Jules Verne à la Tour Eiffel, au restaurant Lasserre (2étoiles au Michelin) à Paris et à Avignon chez Christian Etienne (1 étoile au Michelin) devenu le Restaurant Sevin. Pour aller plus loin encore, il a créé un site internet provinavignon.fr où il propose son talent aux professionnels comme aux particuliers. Et puisque Noël agite sa bonne humeur, il s'est installé au Marché de Noël avec une sélection de bonnes bouteilles à déguster à offrir ou à s'offrir.

Thibaut Seignon décrypte le vin, faisant partager sa passion

Ce qu'il propose jusqu'au 30 décembre ?

De vous faire entrer dans le monde des arômes en vous apprenant à décrypter les régions, vins, appellations et millésimes. «J'assure une veille permanente sur les nouveautés, les domaines émergents qui conjuguent souvent le meilleur rapport qualité/prix. » Thibaut ? C'est un dénicheur de talents vinicoles, une sélection de vins actualisée et un réseau de vigneronnés étendu au national comme à l'international.

Ce qu'on apprécie chez lui ?

Ses talents de pédagogue. Il sait transmettre sa passion, titiller notre curiosité, trouver les mots justes pour décrire un vin et surtout pour vous renseigner de façon très pointue selon vos goûts et demandes. Comme il l'a déjà démontré à l'école hôtelière, il sait mieux que quiconque faire le show et animer avec présence et esprit une soirée autour du vin : cours d'œnologie, ateliers dégustation pour les experts comme les amateurs, les professionnels ou les particuliers, sa sphère d'intervention est large.

Constituer sa cave

Il a même développé un service de constitution, de gestion, de cave à vins personnelle corrélée au budget proposé. Côté pro, il propose la création de carte de vin en rapport avec les mets proposés, la formation du personnel en salle, des soirées œnologiques pour dynamiser le chiffre d'affaires.

Créez votre cave avec Thibaut Seignon

provinavignon.fr

Sur son site on trouve ses offres de services, une sélection de vins de la Vallée du Rhône, des conseils de dégustation, des adresses gourmandes testées et approuvées en Vaucluse et bien au-delà. Il est présent, actuellement et jusqu'au 30 décembre au Marché de Noël à Avignon.

Les infos pratiques

Bar à vins : toute la journée sélection de vins - champagnes au verre de 12,50 cl (compris entre 3,50€ et 8€). Une à deux fois par semaine, un vigneron sera présent pour vous faire découvrir son domaine. Les verres seront consignés 2€. Des mange-debout seront disponibles pour déguster les vins en les accompagnants des produits à grignoter des chalets adjacents.

Le vin, un patrimoine vivant

Ecrit par le 25 novembre 2024

En savoir plus

Thibaut Seignon est Membre de l'Union de la Sommellerie française, coorganisateur du Trophée Châteauneuf-du-Pape des Jeunes sommeliers, animateur du Cercle d'Ariane, groupe de dégustation à l'école hôtelière d'Avignon et présent dans la sélection Gault & Millau 2022.

Son parcours

32 ans, Avignonnais. Diplômé de l'école hôtelière d'Avignon. BTS Hôtellerie-restauration. Diplôme de sommelier. Sommelier au Jules Verne à la Tour Eiffel, au restaurant Lasserre (2 étoiles Michelin) à Paris, au Restaurant Christian Etienne (aujourd'hui Sevin) à Avignon, aujourd'hui sommelier indépendant pour Provin Avignon.

Avignon : la Hongrie championne du monde de dégustation

Pour la première fois, l'équipe de Hongrie est devenue Championne du monde de dégustation à l'aveugle lors de [la 9e édition de ce concours organisé par la Revue du vin de France qui vient de se tenir au palais des papes à Avignon](#) à l'initiative du syndicat des vignerons de Châteauneuf-du-Pape. En tout, 27 équipes participantes, sélectionnées à l'issue d'un long processus de demi-finales régionales et de finales nationales tenues dans chaque pays, se sont affrontées autour de 12 vins. Chacune des équipes composée de 4 participants et un coach devait en reconnaître le cépage principal du vin, le pays d'origine, le millésime, le producteur, l'AOC.

DR - Revue du vin de France

La Hongrie a triomphé avec 166 points, devançant de peu la Belgique avec 154 points à la suite de la dégustation du dernier vin : un savagnin Côtes du Jura du Domaine des Marnes Blanches de 2014. Lors de ce dernier 'round', l'Espagne en a profité pour remonter à la troisième place, devançant les Pays-Bas (4e) et le Luxembourg (5e).

Les vainqueurs, Attila Aranyos, directeur commercial, Levente Molnár, avocat, Laura Rabcsánszki, directrice de recherche média, Didier Sánchez, un Français chef d'entreprise dans le nettoyage (chaque équipe a le droit d'accueillir un étranger dans ses rangs) et leur coach Krisztina Palágyi succèdent donc à la France en tant que Champions du monde de dégustation à l'aveugle pour la première fois.

Pour rappel les champions des éditions précédentes : Belgique (2013), France (2014), Espagne (2015), Chine (2016), Suède (2017), Belgique (2018), France (2019) et France (2020).

Écrit par le 25 novembre 2024

L.G.

DR - Revue du vin de France

Le championnat du monde de dégustation à l'aveugle se déroulera au palais des Papes



C'est dans le cadre exceptionnel de la cité des Papes que se déroulera le 2 octobre la 9^e édition du championnat du monde de dégustation à l'aveugle. Organisée par [La revue du vin de France](#), elle verra s'affronter une trentaine d'équipes venues du monde entier. Les meilleurs dégustateurs se confronteront à leurs adversaires autour de 12 vins du monde.

Les équipes seront accueillies à Châteauneuf-du-Pape au sein de la Maison Bouachon pour une soirée de bienvenue. La compétition se déroulera le lendemain à Avignon, au cœur du palais des Papes, dans l'Espace Jeanne Laurent avec vue sur le Rhône. Un diner de gala clôturera l'événement à Châteauneuf-du-Pape au sein du château des Papes.

Mexique, Corée, Autriche

Le championnat du monde de dégustation à l'aveugle est un événement annuel qui rassemble des



Ecrit par le 25 novembre 2024

équipes de passionnés venant de tous pays, de la Nouvelle-Zélande au Canada, en passant par la Chine et l'Espagne. Trois nouveaux pays se joignent à la 9e édition : le Mexique, la Corée et l'Autriche. Chaque équipe est composée de quatre dégustateurs et éventuellement d'un coach. Le championnat est organisé par La Revue du vin de France, magazine expert européen du vin et a pour but de rassembler les meilleurs dégustateurs du monde autour de vins prestigieux au cours d'un week-end.

Nouveautés 2021

Nouveauté: la dégustation aura lieu en deux temps. Au cours de la première phase, les équipes participantes devront identifier à l'aveugle six vins du monde. Elles auront pour objectif d'identifier, pour chacun des vins dégustés, le cépage principal de l'assemblage, le pays de production, le millésime, l'AOC et le producteur. La seconde phase de la compétition regroupera les équipes autour de six autres vins, à déguster en direct vin par vin. Les scores seront diffusés sur de larges écrans afin de permettre aux différents concurrents de suivre leur position en temps réel. L'équipe qui obtiendra le meilleur score décrochera le titre de champion du monde de dégustation à l'aveugle et aura la chance d'être intronisée dans la Confrérie de l'échansonnerie des Papes.

Les partenaires

Le championnat du monde de dégustation à l'aveugle est organisé par la Revue du vin de France, sous la supervision de Philippe de Cantenac et en partenariat avec le palais des Papes, le syndicat des vignerons de Châteauneuf-du-Pape, Château Capet Guiller, Laroche, Wineandco.com, Spiegelau, Champagne Ayala, La Cave de Tain et le château Dauzac. Il rassemble les meilleurs dégustateurs de chaque pays, qualifiés à l'issue de sélections internes autour de grands vins du monde.

L.M.