

Ecrit par le 25 novembre 2024

Repas découverte : « L'alchimie de la nature 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



Ecrit par le 25 novembre 2024

Géraldine Clément.

Premier plat : une galette de polenta aux feuilles d'ortie et un tartare de consoude, une plante de la 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 vigneronns conscients du besoin impérieux de respecter la nature.

Contacts : contact@lesaventurieresdugout.com - 04 75 28 86 77. www.vins-rhone.com

Ecrit par le 25 novembre 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

48e édition de la fête des vins de Vacqueyras

Écrit par le 25 novembre 2024



Demain et après-demain les vignerons de Vacqueyras proposent la 48e édition de leur fête des vins. Toujours organisé dans les ruelles du village des Côtes-du-Rhône situé aux pieds des dentelles de Montmirail, l'événement présentera un format inédit à l'occasion de cette nouvelle édition.

Durant ces 2 jours de fête célébrant les vins de l'appellation, les participants pourront profiter de l'art de vivre provençal lors de dégustations itinérantes du Cru Vacqueyras ponctuées de stands de gastronomie et de groupes de musique qui se succèdent tout au long des festivités.. L'occasion surtout de rencontrer les vignerons de la trentaine de domaines présents et profiter de la soirée 'bar à vins et gourmandises' du 13 juillet.

Demandez le programme !

Mardi 13 juillet

De 16h30 à minuit : Dégustation itinérante gratuite du Cru Vacqueyras dans les ruelles du vieux village, avec une trentaine de domaines présents. Ambiance assurée par plusieurs groupes musicaux.
18h00 : Rendez-vous sur la place de l'Église pour une soirée bar à vin et gourmandise en musique.

Mercredi 14 juillet

De 16h à 20h : dégustation itinérante gratuite du Cru Vacqueyras dans les ruelles du vieux village, avec



Écrit par le 25 novembre 2024

une trentaine de domaines présents. Ambiance assurée par plusieurs groupes musicaux.
20h : rendez-vous au camping municipal pour une soirée avec repas et feu d'artifice organisé par la mairie de Vacqueyras.
Ambiance pop/rock assurée avec le groupe 'The Peackers'»

Pass : 1 jour : 10€ / 2 jours: 15€. Inscriptions obligatoires : <http://www.fetedesvins-vacqueyras.fr/>

Écrit par le 25 novembre 2024



48^{ème} Fête des Vins
VACQUEYRAS

13 ET 14 JUILLET 2021

AU PROGRAMME

I DÉGUSTATION ITINÉRANTE DANS LES RUELLES I
I SOIRÉE BAR À VINS ET GOURMANDISES LE 13 JUILLET I

@fetedesvinsdevacqueyras

Dans le respect des gestes barrières en vigueur.

INSCRIPTION OBLIGATOIRE
www.fetesdesvins-vacqueyras.fr



L'ABUS DE L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Écrit par le 25 novembre 2024

Cru officiel du Festival d'Avignon

N'oublions pas que Vacqueyras est aussi le cru officiel du Festival d'Avignon depuis 1998. Chaque année, un Vacqueyras rouge, un Vacqueyras blanc et un Vacqueyras rosé sont ainsi soigneusement sélectionnés à l'aveugle par un jury d'experts parmi plus d'une cinquantaine, mi-mai au sein du Château de Vacqueyras en présence des représentants du Festival. L'appellation a ensuite l'honneur de faire déguster ces vins aux artistes, metteurs en scène, mécènes, journalistes, invités VIP du Festival et à tous les festivaliers.

Cette année, les trois lauréats sont le Domaine Les Ondines avec sa cuvée 'Passion' 2019 pour le Vacqueyras blanc, Le Domaine de La Ligière avec sa cuvée 'Le Mourre de la Caille' 2018 pour le rouge et le Domaine de la Monardière avec sa cuvée 'Le Rosé' 2020.

Chocolaterie Castelain, ou comment apprendre à travailler le chocolat avec des pros !

Vous n'avez jamais osé travailler le chocolat tout seul dans votre cuisine ? Et bien c'est maintenant et sous la houlette de maîtres chocolatiers Castelain que votre rêve se réalisera lors d'ateliers spécialisés.

Parcours expérience

Découvrez aux côtés du maître chocolatier et de la sommelière, les délices du chocolat et du vin : Tout d'abord la fabrication du chocolat et le savoir-faire Castelain à travers une **vidéo** ; la **fabrication d'un moulage** en chocolat pour les enfants avec le maître chocolatier ; les **accords vin & chocolat** avec notre sommelière, la dégustation de 3 vins et 5 chocolats. Les enfants repartent avec leur **moulage décoré ainsi que le moule**. Profitez de **10% de réduction** immédiate à valoir sur la gamme Castelain à la Cuisine et d'une réduction immédiate de **10% sur les 3 vins dégustés**. Réservez [ici](#).

Vins & chocolats avec la sommelière

Evadez-vous une heure au comptoir de Céline, pour découvrir les accords Vin & Chocolat. Dégustations de 3 vins -Vin Blanc de la Vallée du Rhône, Châteauneuf-du-Pape Rouge & Vin Doux Naturel de Rasteau- et 5 Chocolats Castelain. Si vous profitez de cet atelier en famille, la Chocolaterie offre un kit de jeu, coloriage et dégustation pour les enfants. Pensez au bar à chocolat pour offrir aux petits chefs de

Écrit par le 25 novembre 2024

délicieuses boissons fruités ou chocolatées ! Réservez [ici](#).

Moulage pour enfant avec le Maître chocolatier

Deviens le plus grand des p'tit chef ! Dégustation & Fabrication d'un moulage en chocolat avec le maître chocolatier. Les enfants repartent avec leur moulage. Ateliers gourmand ; Fabrication d'un moulage en chocolat avec le maître chocolatier Castelain ; Découverte du savoir-faire Castelain et dégustation du chocolat. Réservez [ici](#).

Agenda des ateliers

A l'ordre du jour ? Tout d'abord une découverte de l'atelier de fabrication '**Votre instant gourmand**', avec les secrets et savoir-faire assorti d'un sachet de dégustation offert. Cet atelier est proposé du lundi au samedi de 14h30 à 18h sans réservation, pas d'accès à l'atelier après 17h. 4,50€ par personne, gratuit pour les moins de 12 ans.

'**Initiation**' propose une vidéo sur la fabrication du chocolat et le savoir-faire Castelain, puis la décoration sur moulage en chocolat pour les enfants à partir de 3 ans (12€ par enfant- et enfin la découverte des accords vin & chocolat en autonomie, dégustation de 2 vins et de 3 chocolats (6€ par personne). Dernière arrivée possible à 17h30. Tous les jours du lundi au samedi, sans réservation.

'**Premier pas**' Cet atelier se fait sur calendrier et réservation. Le thème ? 'Vin & chocolat commenté'. Si vous profitez de cet atelier en famille, la Chocolaterie offre un kit de jeu, coloriage et dégustation pour les enfants. Pensez à notre bar à chocolat pour offrir à vos petits chefs de délicieuses boissons fruités ou chocolatées ! L'atelier s'étend sur 45mn pour 12€ par personne.

'**L'Atelier rien que pour vous ?**' Il est possible de privatiser l'atelier de fabrication pour y découvrir tous ses secrets dans des conditions exceptionnelles. Le Maître Chocolatier vous accompagnera dans un univers rempli de saveurs et un cours de fabrication de chocolat. Chaque participant repart de cette expérience avec ses gourmandises réalisées en atelier. Atelier pour 4 personnes minimum. 9h30-12h30, sur réservation et tarif à la demande.

Protégeons nous les uns les autres Les mesures de protection anti covid-19 sont en place. Le port du masque est demandé. Pour les ateliers et parcours gourmands, les kits de travail sont individuels et désinfectés entre chaque session, les gants, tabliers et gel hydroalcoolique sont fournis sur place.

Les infos pratiques

Atelier de Châteauneuf-du-Pape. 1 745, route de Sorgues. Contacts : infovisites@castelain.fr ; infovins@castelain.fr ; boutiquegourmande@castelain.fr ; horaires : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Fermé le dimanche. La chocolaterie Castelain propose des boutiques à Châteauneuf-du-pape ; Althen-des-Paluds et Coustellet. Toutes les informations, lieux, téléphone et adresses ainsi qu'horaires d'ouverture [ici](#).

M.H.

A la découverte des 'Vignerons engagés' de Tavel et Lirac



Le 12 juin à Tavel, de 10h à 21h, la [Cave des vignerons de Tavel et Lirac](#) mettra à l'honneur son label 'Vignerons engagés', haute certification environnementale et sociétale.

A cette occasion, les vignerons feront découvrir et redécouvrir leurs chais, leur vignoble et leurs productions. Diverses animations seront proposées : balade pédestre dans les sentiers de Tavel accompagnée par un vigneron (départs à 10h30, 14h et 17h) ; initiation à la trottinette électrique ; dégustation des nouveaux millésimes ; stands de produits locaux et animations musicales. La journée sera également l'occasion de présenter le [festival Villeneuve en scène](#) qui se tiendra du 9 au 21 juillet 2021. Les plus gourmands pourront se restaurer sur place grâce au 'food truck'. La cave communiquera

Écrit par le 25 novembre 2024

également sur ses engagements en matière de développement durable.

Créée en 2010, l'association [Vignerons en développement Durable](#) réunit des vignerons investis dans une démarche de responsabilité sociétale, de la vigne au verre. Promesse de produits éthiques et de qualité, respectueux des hommes et de l'environnement, son label Vignerons engagés est le premier label RSE et durable dédié au monde du vin en France. Les vins de Tavel et de Lirac, distingués du label, étaient dégustés à la table de Philippe le Bel et Louis XIV ainsi qu'à la Cour des Papes dès 1358. La notoriété de Tavel s'est construite avec l'aide d'autres personnalités illustres, les papes Clément V, Benoît XIII, puis plus tard Ronsard, Louis XIV, Balzac et Mistral.

Informations pratiques : les Vignerons de Tavel et Lirac, route de la Commanderie, 30126 Tavel. 04 66 50 03 57 ; contact@cave-tavel-lirac.fr

L.M.

Lancement du premier concours des bières d'Avignon

Ecrit par le 25 novembre 2024



Initialement programmée pour le 17 avril 2021, la première édition du concours des bières d'Avignon se déroulera le samedi 29 mai afin de tenir compte des conditions sanitaires.

Ce concours a été mis sur pied par l'équipe du '[Concours des vins d'Avignon](#)' réunie autour du président José Gonzalvez, en partenariat avec l'association Pumba prod, organisatrice du salon '[Un amour de brasseur](#)' à Carpentras. Il rassemblera une trentaine de dégustateurs répartis en 8 jurys qui auront à départager 121 échantillons provenant de diverses régions de France et même de Belgique pour deux d'entre eux. Le début des opérations de dégustation est prévu à 9h30 dans les locaux de la Maison de l'agriculture à Montfavet (entrée B). Les renseignements sont disponibles auprès de Jean Calabrese au 06 99 93 54 54 ou par mail : calabrese.jean@gmail.com.

246 médailles pour le concours des vins

Malgré des conditions particulières compte tenu de la crise sanitaire, la 36ème édition du Concours des vins d'Avignon s'est parfaitement déroulée. Sur le campus de l'ISEMA à Montfavet, les quelque 120 dégustateurs mobilisés pour l'occasion (35 jurys) ont sélectionné parmi les 650 échantillons provenant de la [Vallée du Rhône](#) et de Provence, 246 vins auxquels ils ont attribué tout un lot de médailles. Consultez le palmarès en [cliquant ici](#).

Ecrit par le 25 novembre 2024



Photo : Concours des vins d'Avignon

L.M