

Ecrit par le 22 novembre 2024

## « Musical'Été » au Domaine de Coyeux avec l'Orchestre National d'Avignon-Provence



C'est une première, ce jeudi 12 septembre au Domaine de Coyeux dans un cadre féérique, au pied des Dentelles de Montmirail, sur les hauteurs de Beaumes-de-Venise, entre vignes, garrigue, pins et platanes. Un Domaine de 140ha où sont élevés des vins doux naturels en appellation « Muscat », des AOC et des vins IGP Méditerranée e blanc et en rouge.

Une grande esplanade devant le caveau entièrement rénové permet aux spectateurs d'écouter les musiciens de l'Orchestre National Avignon-Provence, en petite formation d'une vingtaine de musiciens. « A vos classiques », c'est le titre de ce concert dirigé par Debora Waldman avec des partitions grand public comme « Petite musique de nuit » de Mozart, « Holberg Suite » d'Edvard Grieg ou une « Suite pour cordes » de Leos Janacek.

Des plateaux de fromages et charcuteries accompagnés de vins-maison sont proposés à partir de 19h30, le concert débute à 21h. De quoi profiter en beauté de l'été indien, après les soirées « [Nouba dans les Dentelles](#) » qui en juillet et août ont accueilli plus de 10 000 vaclusiens et touristes, ravis de découvrir un panorama à couper le souffle dans une ambiance conviviale.

Contact : [oenotourisme@strasser-radziwill.com](mailto:oenotourisme@strasser-radziwill.com)  
[www.domainedecoeux.com](http://www.domainedecoeux.com)

Ecrit par le 22 novembre 2024

## 'La Nouba des Dentelles' : the place to be le vendredi en Vaucluse, à Beaumes-de-Venise

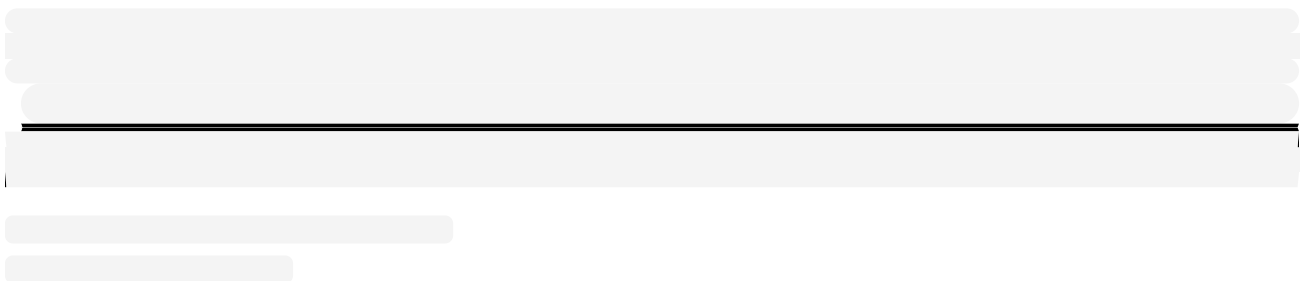


Certains font la fiesta, d'autres la java, voire la bamboula, au [Domaine de Coyeux](#), c'est la Nouba tous les vendredis soir de 19h à 1h du matin jusqu'à fin-août. Dans un décor à couper le souffle, au pied des impressionnantes lames verticales et calcaires des Dentelles et des vignes à perte de vue, du Ventoux à l'Est et au milieu des 140 hectares de la propriété. Sur une longue terrasse qui longe le nouveau caveau, des tonneaux, des mange-debout, des tables, des salons de jardins, surmontés d'ampoules façon guinguette pour accueillir tous ceux qui ont envie de passer une soirée conviviale, en pleine nature.

Écrit par le 22 novembre 2024



[Voir cette publication sur Instagram](#)



Écrit par le 22 novembre 2024

Une publication partagée par NOUBA (@nouba\_ofc)

[Cédric Demeneix](#), le sommelier du lieu, est l'un des membres de l'équipe qui s'en occupe. « Ce site est grandiose, insolite, calme, loin de tout. En ce moment, l'ambiance est anxiogène, les gens ont envie de décompresser, de faire la fête en toute liberté. Ici, on leur propose de lâcher prise. Avec des planchas de charcuterie fine, de fromages, de crudités pour les végétariens et de desserts. Bien sûr, avec la cave, nous avons le choix en vins, dans les trois couleurs, le blanc 'Premières fleurs' du domaine de Coyeux, le rouge des 'Jumelles', du Gigondas, le Solera. »

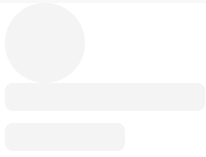
Ecrit par le 22 novembre 2024



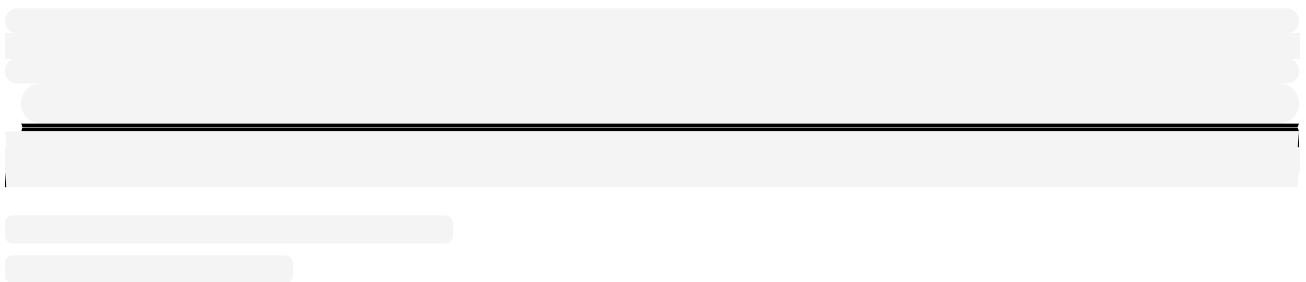
[Jérôme Arnoux](#) aussi est là. Il est connu pour avoir longtemps officié à 'La Villa' à L'Isle-sur-la-Sorgue. Ici, avec [Pascal Peck](#), l'organisateur réputé d'évènements festifs, il a été missionné pour animer ces soirées 'Nouba', mettre en valeur les lieux avec un environnement accueillant, de la déco sympa, de la lumière, de la musique pour tous (house, afro, Dalida) pour qu'on puisse chanter et danser. Côté tarifs, les jus de fruit sont à 3€, la bière à 4€, le verre de vin à 5€, que ce soit un Luberon rosé ou un muscat de Beaufort-de-Venise, et la plancha à 18€.



Écrit par le 22 novembre 2024



[Voir cette publication sur Instagram](#)



Une publication partagée par NOUBA (@nouba\_ofc)

Écrit par le 22 novembre 2024

Depuis qu'a été lancée cette 'Nouba' le 5 juillet, tous les vendredis, ils sont des centaines à se presser dans la propriété. 700 participants pour la 1<sup>re</sup> soirée, avec des voitures garées de l'entrée de la propriété jusqu'au caveau 2 km plus haut dans la pinède et surveillées par un service de sécurité. Depuis, avec le tam-tam du bouche-à-oreille et des réseaux sociaux, la fréquentation a grimpé, jusqu'à un millier. Un succès grandissant pour un nouveau lieu, à découvrir avant la fin du mois. Et, rassurez-vous, il y aura encore d'autres surprises, d'autres rendez-vous plus tard !



Contact : [caveau@domainedecoyeux.com](mailto:caveau@domainedecoyeux.com) / 04 90 12 42 42

## Beaumes-de-Venise : soirée football et DJ au

Écrit par le 22 novembre 2024

## Domaine de Coyeux



Ce vendredi 5 juillet, le [Domaine de Coyeux](#), situé à Beaumes-de-Venise, organise une soirée gourmande et musicale 'Nouba dans les Dentelles'.

Ce vendredi, l'humeur sera à la célébration et à l'esprit d'équipe au Domaine de Coyeux, propriété du groupe Maisons & Vignobles Strasser-Radziwill depuis 2022. Le domaine, situé à Beaumes-de-Venise, diffusera le match des 1/4 de finale de l'Euro 2024 qui opposera la France au Portugal demain soir à 21h.

Les vins du domaine seront mis en avant lors de cette soirée 'Nouba dans les Dentelles', et une petite restauration sera disponible sur place. Les DJs Peck et Galabru seront chargés de l'ambiance musicale. Les participants bénéficieront d'une vue imprenable sur les vignes, sur les majestueuses Dentelles de Montmirail, et sur le magnifique Géant de Provence.

**Informations au 06 79 20 14 65 ou par mail à l'adresse [oenotourisme@strasser-radziwill.com](mailto:oenotourisme@strasser-radziwill.com) Vendredi 5 juillet. À partir de 19h. Entrée libre. 167 Chemin du Rocher. Beaumes-de-Venise.**



Écrit par le 22 novembre 2024

[Domaine de Coyeux, haut-lieu de la viticulture au-dessus de Beaufort-de-Vaucluse](#)

## Domaine de Coyeux, haut-lieu de la viticulture au-dessus de Beaufort-de-Vaucluse



**Un paysage à couper le souffle. Imaginez : 112 hectares en un seul tenant dont 65 dédiés au**

Écrit par le 22 novembre 2024

**vin, lovés au cœur des lames grises des Dentelles de Montmirail à l'Ouest, avec le Ventoux qui trône, à portée de vue à l'Est. Cet écrin de vignes, oliviers et cyprès, ciselé par l'érosion, c'est la propriété du couple Strasser, [Isabelle](#) et Arnaud qui l'ont acquise en 2021 pour la sublimer.**

Racheté à Yves Nativelle, un chai des années 80, à côté duquel est sorti de terre un autre caveau flambant neuf, lumineux, de pierre, verre et acier, avec show-room et espace de vente des vins-maison, Gigondas, Muscat Petits Grains, vin doux naturel mais aussi le Domaine Le Prieuré des Papes, appellation Châteauneuf-du-Pape, ou le Domaine de La Pousterle à Ansouis, et enfin rosé du Domaine du Moulin Blanc de Tavel. Au-dessus des foudres de chêne, des fûts d'acier brossé et des tulipes en béton dans lesquels vieillissent paisiblement les vendanges passées, deux niveaux pour accueillir séminaires, mariages, anniversaires voire concerts et représentations théâtrales et une immense terrasse plein-sud, en tout 800 m<sup>2</sup> aménagés et prêts à accueillir du public.

Écrit par le 22 novembre 2024



Ecrit par le 22 novembre 2024

## L'ancien chai



## Le nouveau chai

Et un peu plus bas, dans ce [Domaine de Coyeux](#), au détour d'un virage et d'un immense pin, est posé un mas en pierres sèches, futur gîte avec spa, hammam, jardin privatif et piscine, cernés à perte de vue par le calme et la nature.

« Ici, jusqu'à l'an 2 000, c'était l'âge d'or du Muscat, explique Arnaud Strasser. Mais petit à petit, le goût des consommateurs a changé, ils l'ont trouvé trop sucré, trop liquoreux, trop lourd. Même si mes voisins en font un excellent (Durban, La Pigeade, Bernardins, Alain Ignace), j'ai changé mon fusil d'épaule. »

Cette reconversion est passée par du rouge à base de Grenache, Syrah et un zeste de Mourvèdre. « Notre chance, c'est le trias, poursuit-il. Un sous-sol qui date de 200 millions d'années. Ici, il y avait la mer, d'où la présence de galets, et grâce à ces puissants mouvements des plaques tectoniques, se sont formées les



Écrit par le 22 novembre 2024

Dentelles. Face à cet opéra vertical, nous avons sous les pieds du gypse, des marnes qui captent l'eau l'hiver et la restituent l'été aux grains de raisins, du coup, ils ne souffrent pas de stress hydrique. En plus nous sommes à 300 m d'altitude, avec un mistral qui balaie les nuages et éloigne le mildiou, d'où la fraîcheur de nos bouteilles et de nos nuits, même en plein été. »

La production de ce domaine (350 000 cols par an) est diversifiée avec une majorité de rouge (2/3). Des crus de Gigondas et de Beaumes-de-Venise, du blanc sec, du Muscat, des Côtes du Rhône rouges, du Muscadin rosé et, sur les étiquettes, des noms subtils parfois en latin « Voluptis », « Praemium Florae », « Imperis » (peut-être suggérés par Isabelle qui n'oublie pas qu'elle a été professeur de lettres classiques...).

Écrit par le 22 novembre 2024



Ecrit par le 22 novembre 2024





Écrit par le 22 novembre 2024

« Nous misons sur la qualité des vendanges faites exclusivement à la main, de nos vins bio et frais grâce à la géologie de notre sous-sol, ajoute Arnaud Strasser. Même s'ils titrent 14° ou 14,5°, ils restent légers, élégants, ils peuvent accompagner un repas de l'apéritif au dessert, viande ou poisson, été comme hiver. » Et pour le Muscat de Beaumes-de-Venise, le caveau en regorge qui s'est très bien conservé au fil des ans. Du coup, le couple a eu l'idée de sortir une cuvée baptisée « La Solara » qui est un mix des meilleurs millésimes, équilibré, léger et fruité.

En plus de la qualité de leurs vins, Isabelle et Arnaud Strasser misent sur le cadre magique de ce décor naturel pour organiser des soirées jazz, musique classique, théâtre, dégustations de mets et vins, fêtes. Il ne leur reste plus qu'à se faire connaître, devenir une destination œno-touristique incontournable au cœur des mythiques Dentelles de Montmirail.



Écrit par le 22 novembre 2024



Isabelle et Arnaud Strasser, propriétaires du Domaine de Coyeux, accompagnés de Biscotte.