

Ecrit par le 4 juillet 2024

# L'appellation Gigondas se met au blanc



**L'appellation d'origine contrôlée (AOC) Gigondas ne produisait jusqu'alors que des vins rouges et rosés. Au début du mois de septembre, l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) a émis un vote favorable à l'unanimité à la demande d'extension de l'AOC Gigondas aux vins blancs.**

Depuis l'obtention de l'AOP en rouge et en rosé en 1971, la plupart des anciennes parcelles de cépages blancs à Gigondas ont été renouvelées en cépages rouges. Plusieurs domaines ont tout de même continué à vinifier des blancs mais sous l'AOP Côtes du Rhône et non Gigondas.

En 2011, l'Organisme de défense et de gestion (ODG) de Gigondas monte un groupe composé de vignerons et de négociants pour étudier la question des vins blancs. Des expérimentations sont donc réalisées à partir de raisins blancs cultivés dans différents secteurs de l'appellation. La qualité des essais mène à une modification du cahier des charges en 2018. La Clairette blanche est alors proposée comme

Ecrit par le 4 juillet 2024

cépage principal, à hauteur de 70 % minimum, vinifiée seule ou en assemblage avec les variétés traditionnelles de la vallée du Rhône présentes à Gigondas telles que le Bourboulenc blanc, la Clairette rose, le Grenache blanc et gris, la Marsanne blanche, le Piquepoul blanc ou encore la Roussanne.

Il y a quelques semaines, l'INAO a voté en faveur de l'extension de l'AOC Gigondas aux vins blancs. L'appellation, qui possède le statut de cru depuis 51 ans, se dégustera donc aussi en blanc à partir du millésime 2023. Les terroirs de Gigondas offrent de très beaux potentiels pour les vins blancs. Ils produisent des vins droits et ciselés, avec minéralité et fraîcheur, et des notes de tilleul et d'acacia en bouche.

V.A.

---

## Ventoux, les 16e journées des métiers d'art reviennent après deux ans d'interruption

Découvrez les vingt-cinq [artisans d'art de Ventoux Métiers d'Art](#), leurs métiers et leurs créations à Bédoin, Gigondas, La Roque sur Pernes, Le Beaucet, Monieux, Pernes-Les Fontaines, Villes-sur-Auzon et Sault sur le thème de 'Nos mains à l'unisson'.

**A Pernes les Fontaines, 11 artisans d'art de Ventoux Métiers d'Art exposeront leurs œuvres dans leurs ateliers et proposeront des démonstrations.**

Vendredi 1er, samedi 2 et le dimanche 3 avril de 10h à 18h (pause de 13h à 14h).

Exposition et démonstration.

Prenez le plan à l'office de tourisme ou suivez les soleils dessinés au sol pour rencontrer : Florence Allène, Atelier La Zinzoline Tapissier d'ameublement de décoration ; Sylvie Quatrefages, G'aime Bijoux ; SY Verre Fileur de verre au chalumeau ; Didier Bougon, Facteur et restaurateur d'orgues de barbarie ; Valérie Halope céramiste ; Landry Clément, Sculpteur et doreur sur bois ; Pascale Balaÿ, Potier de grès...

**Et aux Pénitents blancs :** Chantal Granier, teintures végétales ; Béatrice Marguerat, santonnier et Sylvie Clop, rempaillage et cannage.

**Samedi 2 et dimanche 3 avril 2022, dans la cour des pénitents à Pernes-les-Fontaines, Pascal Balaÿ - Atelier poterie Saint-Martin présentera l'animation « four papier »**

L'animation qui est une démonstration se fera en deux temps :

Le samedi, construction du four, avec des matériaux simples, des briques pour la sole, du bois pour le combustible, et des pots ou modelage en terre réfractaire, préparés d'avance et secs, la coque du four

Ecrit par le 4 juillet 2024

faite de papier journal et de barbotine,

Le dimanche, cuisson du four et défournement en fin d'après-midi.

« *Il s'agit d'une méthode très simple de four primitif fermé, le coffrage du four servant de combustible. La température peut atteindre facilement les 900° C. On peut cuire des poteries culinaires ou des sculptures, jouer avec du sel et de la sciure pour avoir un effet sur la matière. Si on est dans un jardin, on peut même ajouter des herbes fraîches.* » explique Pascale Balaÿ.

Ecrit par le 4 juillet 2024



Ecrit par le 4 juillet 2024

Pascale Balaÿ

### **A propos de Ventoux Métiers d'Art**

Des savoir-faire d'excellence, traditionnels et souvent rares, patrimoine de notre département de Vaucluse et de notre région Sud.

Sylvie Clop, rempailleuse au hameau Les Bellonis à Bédoin, est présidente de l'association Ventoux Métiers d'Art. Ce groupement rassemble quelque 25 artisans d'art installés dans huit villages autour du Géant de Provence.

«À l'origine, relate Sylvie Clop, quelques artisans du territoire se sont retrouvés lors de la manifestation "Brantes dans les étoiles" organisée par l'association Toulourenc Horizons. L'idée ? Mieux se connaître, de ne pas rester isolé chacun dans son atelier, échanger des idées, des pratiques, monter des expositions et communiquer en commun ce qui a, par la suite suscité le projet de créer un réseau des métiers d'art du Ventoux. En 2012, naissait l'association Ventoux Métiers d'Art.»

### **Des projets européens Leader**

En 2018, puis en 2021 deux projets européens Leader animés par le Parc du Mont-Ventoux, ont permis de développer la communication pour rendre plus visibles ces artisans d'art et leur métiers souvent méconnus. Et ainsi contribuer à l'animation du territoire et à l'économie locale.

[www.ventoux-metiersdart.com](http://www.ventoux-metiersdart.com)

### **A propos des métiers d'art**

Les métiers d'art sont l'héritage de savoir-faire précieusement élaborés au fil des siècles.

Ils offrent une palette de 281 activités réparties en 16 domaines qui composent l'univers des métiers d'art, à la croisée de la culture, de l'économie, du patrimoine et de la création.

Aujourd'hui, la France compte plus de 60 000 entreprises métiers d'art pour 150 000 actifs.

Le chiffre d'affaires du secteur s'élève à 19 milliards € en 2018.

Patrimoine de nos régions, les métiers d'art participent au dynamisme des territoires.

### **A propos des Journées Européennes des Métiers d'Art**

Depuis 2002, elles sont la plus grande manifestation internationale dédiée aux métiers d'art. Rendez-vous du 28 mars au 3 avril 2022 sur le thème « Nos mains à l'unisson » !

Avec plus de 6 000 événements, les Journées Européennes des Métiers d'Art (Jema) sont le plus grand événement populaire dédié aux métiers d'art et du patrimoine vivant souvent méconnus... Devenues Journées Européennes des Métiers d'Art en 2013, l'événement est aujourd'hui organisé dans 18 pays européens.

Citoyennes, populaires et fédératrices, les JEMA s'adressent aux publics venant de tous horizons, petits et grands et aux profils multiples : amateurs, curieux, arpenteurs, esthètes, collectionneurs, consommateurs...

MH

Ecrit par le 4 juillet 2024



DR Lles artisans d'art du Réseau Ventoux Métiers d'art

## Gigondas, Tamar Parada expose à l'espace culturel

**Tamar Parada est artiste peintre et professeure d'art-médiation culturelle. Elle expose ses derniers travaux, peintures, aquarelles, gravures et collages à l'espace culturel de Gigondas.**

«Née à Buenos Aires en Argentine, au sein d'une famille d'artistes et musiciens, j'ai grandi dans les coulisses des galeries d'art et des expositions, relate [Tamar Parada](#). Très jeune, j'ai été confrontée aux nouvelles tendances artistiques de fin des années 60 et 70 dans l'espace sud-américain et international qui débordait de créativité. L'école allemande Goethe Schule de Buenos Aires, où j'ai suivi mes études primaires et secondaires, m'a donné une ouverture à l'international et une formation dans différentes

Ecrit par le 4 juillet 2024

langues, ainsi qu'un bagage culturel qui me nourrit.»

Tamar Parada expose ses œuvres à l'Espace culturel. Du 16 au 28 juillet. Tous les jours de 11h à 19h. 2, place des vigneron. Gigondas.

<https://www.instagram.com/tamarparada> ; <https://www.facebook.com/tamarparada> ; [www.tamarparada.simplesite.com](http://www.tamarparada.simplesite.com) ; [tamarparada@hotmail.com](mailto:tamarparada@hotmail.com)

M.H.

Une des œuvres exposées de Tamar Parada

---

## **Gigondas, Séguret : deux domaines Vauclusiens récompensés aux 'distinctions œnotourisme 2020'**

Ecrit par le 4 juillet 2024



Dans le cadre des distinctions 'œnotourisme 2020', [Inter-Rhône](#), l'interprofession des vins de la Vallée du Rhône a récompensé les domaines de la [Tourade](#) à Gigondas et de [Cabasse](#) à Séguret pour la qualité des prestations de visites et d'animations qu'ils proposent, en complément de l'accueil au caveau.



Ecrit par le 4 juillet 2024

C'est une qualification qui vise à distinguer les caveaux de dégustation qui s'engagent dans la diversification de leur offre d'accueil en proposant un service œnotouristique : ateliers thématiques, formules de restauration, hébergements... Cette année, à l'occasion des 'distinctions œnotourisme 2020', Inter-Rhône a récompensé 8 nouvelles entreprises viticoles. Parmi elles, les domaines de la Tourade à Gigondas et de Cabasse à Séguret se sont vu remettre chacune une feuille dorée apposée sur une plaque émaillée à l'entrée de leurs caveaux, une distinction apparaissant également sur tous les supports de communication, facilitant ainsi le repérage par les agences pour la commercialisation de prestations œnotouristiques en Vallée du Rhône.

Initiée par Inter Rhône depuis 2014, cette distinction vise à mettre en avant la qualité d'accueil et de la dégustation des vigneron dans leur caveau, évalués par une charte qualité accueil symbolisée par une, deux ou trois feuilles de vigne. L'objectif est de mieux répondre à la demande croissante des tour-opérateurs et des touristes français et étrangers qui souhaitent découvrir le vignoble autrement (chambres d'hôtes, ateliers accords mets et vins proposés chaque semaine, sentiers de randonnée aménagés dans les vignes, expositions, possibilité de séminaire, accueil de camping-car, visite à cheval...).

---

## Gigondas : vin, food-truck et musique Live

Ecrit par le 4 juillet 2024



Les mercredis 5 et 12 août Gigondas La Cave organise des soirées conviviales pour découvrir en musique les vins issus de l'agriculture biologique, les crus et Côtes du Rhône Villages. Un food-truck sera présent pour accompagner les dégustations proposées.

**Mercredis 5 et 12 août. 20h. Gigondas La Cave. 589 route de Vaison, D7. Gigondas. Réservations au 04 90 65 83 78. 5 € le verre. Restauration de 15 € à 20 €. [www.cave-gigondas.fr](http://www.cave-gigondas.fr)**