

Ecrit par le 4 avril 2025

Jusqu'au 29 juillet, le Bar à Vins fait son festival à Avignon



Dans la magnifique Cour de l'Hôtel du marquis de Rochegude, rue des Trois Faucons, construit en 1732-33 et inscrit au titre des Monuments historiques en 1932, chaque été, la Maison des Vins accueille environ 8000 festivaliers. Des touristes et des vauclusiens qui viennent goûter une sélection des vins des Côtes du Rhône.

A partir de 19h, vignerons, cavistes, négociants et sommeliers échantonnent avec eux, parlent de leur terroir, que ce soit Laudun, Cairanne, Beaumes-de-Venise, Roaix, Signargues, Visan ou Sainte-Cécile. Parmi les sommières, Géraldine Clément, une des meilleures ambassadrices de la Vallée du Rhône, qui

Ecrit par le 4 avril 2025

anime régulièrement des ateliers au Carré du Palais, sur la place du Palais des Papes. Et Virginie Faure, diplômée de l'Université du Vin de Suze-la-Rousse, qui organise des formations et propose des circuits d'oenotourisme à la demande dans le Luberon (vi.toutautourduvin@orange.fr).



Michel Chapoutier, ancien président d'Inter-Rhône.

Parmi les invités croisés à La Maison des Vins, ce soir-là, le bouillonnant Michel Chapoutier, ancien président d'Inter Rhône et vigneron des crûs les plus réputés de Tain l'Hermitage, Crozes-Hermitage ou Saint-Joseph. Mais aussi, Christian Paly, président de l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine) et viticulteur à Tavel et Lirac.

« Normalement, nous devrions avoir une belle récolte à l'automne, » dit-il, « Il y a longtemps qu'on n'avait pas vu de si beaux grains, de si belles grappes en nombre et en taille. Pourtant, au début de la campagne, les vignes ont manqué d'eau, au printemps, c'est très rare. Mais en mai, inversion de la météo, avec beaucoup de pluie, du coup on a dû lutter contre le mildou en accélérant la cadence des traitements ».

Ecrit par le 4 avril 2025



Christian Paly, vigneron de Lirac et Tavel et président de l'INAO.

Côté marchés, précise Christian Paly : « La consommation globale de vin est régulièrement en baisse. Les jeunes boivent plutôt de la bière et des cocktails. Fini le gigot ou le poulet du dimanche avec une bonne bouteille. En plus la typologie aussi, a évolué, la 'buvabilité', si je puis oser ce néologisme a atteint ses limites. On ne peut plus faire du vin trop alcoolisé à 14°. Il faut proposer des rouges légers mais fruités et intenses. Pareil pour les rosés à plus ou moins long terme. En plus, les consommateurs ont des attentes sociétales, avec une gestion de l'eau plus stricte, un développement plus durable, une plus grande prise en compte de l'environnement, de la bio-diversité, nous devons mettre au point des espèces végétales, des cépages plus résistants au stress hydriques, aux maladies, sans avoir recours aux intrants. Et pour arrêter de subir les crises sanitaires ou le changement climatique, nous devons absolument innover, c'est notre slogan, à l'INAO ».

« Il faut proposer des rouges légers mais fruités et intenses. »

Ecrit par le 4 avril 2025

Christian Paly.

Autre son de cloche, celui du Président du Syndicat Général des Vignerons des Côtes-du-Rhône, Denis Guthmuller : « Tout va bien, même si nous avons subi quelques courts épisodes de gel voire de grêle et si quelques parcelles ont été frappées par le mildiou. On a un tel beau temps après de bonnes pluies, que la vendanges 2023 devrait être magnifique, nickel!



Denis Guthmuller, président du Syndicat général des vignerons.

Il n'y a pas qu'Avignon qui fête les Côtes-du-Rhône en juillet. Dans les vignobles qui longent le Rhône,

Ecrit par le 4 avril 2025

plus de 300 soirées d'animations sont prévues cet été. Sans pouvoir les citer toutes, « Soirée Muscat » chez Xavier Vignon à Beaumes-de-Venise le 11 juillet, « Bodega de la Cave » les 13 & 14 juillet à la Maison Sinnae de Laudun, « Gigondas sur table » le 17 juillet, « Quand Vin le soir », un wine-bar à Rasteau le 19, « L'éphéverre » au Domaine du Bois de Saint-Jean à Jonquerettes le 21 juillet, « Vin Mètre Cube by Cairanne » les 27 & 28 juillet à Cairanne par la jeune génération des vignerons de l'appellation. A consommer, évidemment, avec modération!

Contacts : www.vins-rhone.com

www.cotesdurhone.com

04 90 27 24 00

Vins : « N'est plus Rhône, qui veut ! »



Ecrit par le 4 avril 2025

Ouf de soulagement du côté du syndicat des vignerons des Côtes du Rhône, la cour d'appel de Paris, a condamné une société de vente de vins pour le dépôt de plusieurs marques incluant le terme « Rhône », terme distinctif de l'appellation Côtes du Rhône. Avec cette décision de justice les vins des Côtes du Rhône disposent aujourd'hui d'une protection juridique de leur marque face aux usurpateurs de tous poils.

Les batailles juridiques visant à protéger des marques, surtout si elles sont attachées ou se confondent à des terroirs, sont difficiles mais totalement justifiées. Celles des Côtes du Rhône a été particulièrement longue et difficile. Le syndicat s'est d'ailleurs associé sur le dossier avec l'INAO (institut national de l'origine et de la qualité). D'autres régions viticoles ont connu des cas semblables. On se souvient de la guerre homérique que se sont livrés les champenois pour protéger leur marque et leur vin. Incroyable, le vin le plus connu et le plus prestigieux au monde (après ceux des Côtes du Rhône bien sûr), n'était pas bien protégé. Même une grande marque de parfum s'est engouffrée dans la brèche et avait baptisé l'un de ses élixirs olfactifs du nom du fameux breuvage... Après des années de procédures nos champenois ont fini eux aussi par l'emporter. Et désormais tous ceux qui auraient la mauvaise idée d'utiliser le nom se verront envoyer des escadrons d'avocats et leurs cortèges de mise en demeure. Ne substituerait qu'une poche de résistance du côté de la Crimée où quelques vignerons n'auraient pas baissé les armes et continueraient d'appeler champagne leur vins mousseux. Mais pour l'instant on ne va pas ouvrir un nouveau front avec la Russie, il y a d'autres priorités...

« Rhône » constitue l'élément dominant des AOP Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages

Pour revenir à nos vins des Côtes du Rhône, il est important de noter que la cour d'appel s'est rendu aux arguments des viticulteurs et que la dénomination enregistrée dans le cahier des charges ne peut être utilisée qu'à l'identique, sans imitation ou évocation. Mais le plus intéressant est à suivre : cette imitation ou évocation porte sur l'un ou l'ensemble des composants d'une appellation. Ainsi, pour la cour, « Rhône » constitue l'élément dominant des AOP Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages, son utilisation par des tiers non soumis au cahier des charges, et au demeurant la société de vin en question, est condamnable. Si les choses ont le mérite d'être claires, cette décision de justice risque de faire des jurisprudences intéressantes. En attendant du côté du syndicat on a dû ouvrir quelques bonnes bouteilles de Côtes du Rhône, aujourd'hui bien protégés, pour fêter l'événement.

Ecrit par le 4 avril 2025

Après l'abeille, l'amande, nouveau cheval de bataille d'Arnaud Montebourg



Il est venu à « Méd'Agri », le Salon Méditerranéen de l'Agriculture d'Avignon, pour présenter sa convention avec « Arterris », groupe coopératif d'agriculteurs basé en Occitanie et dans la Région Sud (Arles, La Roque d'Anthéron, Trèbes, Bouillargues).

L'ancien avocat bourguignon, élu de Bresse, puis Ministre de l'Économie, du Redressement productif et du Numérique sous François Hollande s'était d'abord lancé dans l'apiculture avec « Bleu, blanc, ruche » et en avait fait son miel. Désormais Arnaud Montebourg, qui va avoir 60 ans fin octobre, se tourne vers l'amande en investissant 1,5M€ en actions et obligations convertibles dans « La Compagnie des Amandes » qu'il préside et dont le siège est à Aix-en-Provence. Pourquoi ce virage? « La France a importé 42 000 tonnes d'amandes l'an dernier alors qu'elle en produit à peine 700 » explique-t-il. « La Californie, elle, totalise 445 000 hectares de vergers mais ils sont victimes de la sécheresse accentuée par le phénomène « El Nino » et ne peut plus répondre à la demande mondiale. C'est donc le moment de relocaliser dans notre pays une production ancestrale et réinvestir dans une amande « Made en France ».

Ecrit par le 4 avril 2025



Arnaud Montebourg Copyright Andrée Brunetti

L'amande, un produit d'avenir

Il poursuit : « Avec Arterris, nous innovons en unissant les intérêts de l'investisseur et ceux de

Ecrit par le 4 avril 2025

l'agriculteur, en proposant une alliance équilibrée entre le capital et le travail, en levant des capitaux et en versant une meilleure rémunération aux paysans ». Si Arnaud Montebourg fait cette proposition, c'est parce que, dit-il « l'amande est un produit d'avenir : riche en huiles, protéines, glucides et vitamines. Elle contient 50% de lipides essentiellement en acides gras, elle contribue à prévenir les risques cardiovasculaires. C'est le fruit à coques le plus riche en fibres et nutriments comme le calcium, les vitamines E, B1 ou B2 aux vertus antioxydantes. Il y a donc une forte demande qui n'est pas satisfaite, d'où notre idée d'agrèer des producteurs du sud de la France pour y répondre. D'autant que l'amandier a besoin d'un climat méditerranéen pour s'épanouir et de sols légers et filtrants de type alcalin ou neutre. Notre ambition est de co-développer 2 000 hectares de vergers d'amandiers sur le pourtour méditerranéen d'ici 2025 ».

La compagnie des amandes

Pour Jean-François Naudi, président d'Arterris et co-signataire de ce partenariat « Notre engagement aux côtés de la Cie des Amandes traduit notre volonté d'offrir des opportunités de diversification aux agriculteurs que nous fédérons et ils sont 25 000 représentant une exploitation de 360 000 hectares ». « La Cie des Amandes » apporte un soutien technique aux paysans qui adhèrent à ce projet. Avec d'abord une étude de faisabilité en fonction de la météo locale et de l'hydrologie de la parcelle, une sécurité de revenus dès l'année de plantation des arbres, un appui technique (ateliers sur la conduite d'un verger, la taille, le travail dusol, les traitements, l'irrigation, la fumure, les bonnes pratiques) et une valorisation garantie de leurs terres, autour de 400€ l' hectare.

Concrètement

Arnaud Montebourg travaille avec l'INRAE (Institut national de la recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) notamment sur un « Label rouge » et des « IGP » (Indication géographique protégée) avec l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) pour organiser les producteurs et ainsi structurer l'offre française d'amandes tant prisées par les confiseurs et consommateurs, qu'ils aiment *la Ferrastar, Lauranne, Ferragnès, Sultane ou la Ferraduel*.

8, Rue des Allumettes 13 090 Aix-en-Provence . 04 42 16 03 15 . www.compagniedesamandes.com & m@compagniedesamandes.com

Amandier en fleur et lavandes