

Ecrit par le 4 avril 2025

Vins, truffes, huîtres et foie gras aux Printemps de Châteauneuf-du-Pape ce week-end



Une centaine de vigneronns et une vingtaine de stands de truffes, huîtres, foie-gras seront présents ces vendredi 4, samedi 5 et dimanche 6 avril à la 14e édition des [Printemps de Châteauneuf-du-Pape](#). De quoi se régaler ! Dès vendredi 16 heures et jusqu'à dimanche 18h, la Salle Dufays et son parvis accueilleront les meilleures bouteilles et les mets les plus raffinés de la gastronomie française.

Une opération-séduction menée par la Mairie et par les Jeunes Vignerons de la 1ère AOC (appellation d'origine contrôlée) de France, puisqu'elle remonte à 1936 et produit environ 90 000hl par an, soit 12

Ecrit par le 4 avril 2025

millions de cols, 93% en rouge, 7% en blanc.

Parmi les invités qui représentent les sites remarquables du goût français : le foie-gras du Sud-Ouest, les huîtres de Cancale, les fraises de Carpentras, les ravioles de Royan et la truffe du Ventoux.

Mais ce sont surtout les viticulteurs de Châteauneuf, qui sont réputés dans le monde entier, qui proposeront leurs productions. Les domaines Alain Jaume, Beurenard, Berthet-Reyne, le Bosquet des Papes de la famille Bréchet, le Clos du Caillou comme celui du Calvaire, la maison Chapoutier, le Château Fortia, les domaines Juliette Avril, comme de la Janasse, les châteaux Mongin, de Nalys comme de la Nerthe ou enfin le Prieuré des Papes d'Arnaud Strasser.

Et pour en savoir plus sur la richesse de ce vin qui peut être composé de 13 cépages, plusieurs ateliers sont prévus. Le samedi à 11h sur 'Le Châteauneuf-du-Pape à travers le temps', à 15h 'Dégustation géosensorielle' et enfin le dimanche à 11h 'Accords mets & vins' avec Eric Sapet, le chef de La petite maison de Cucuron, qui aura mis au point des recettes en fonction d'une sélection de vins de l'AOC.



Ecrit par le 4 avril 2025

13^e Printemps de Châteauneuf-du-Pape : une fréquentation familiale et maximale



1^{re} Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) historique de France, reconnue en 1936 grâce à la combativité du Baron Pierre Le Roy de Boiseaumarié et de ses homologues vigneronniers érigés en syndicat de défense, Châteauneuf-du-Pape fêtait son Printemps ce week-end, du vendredi 5 au dimanche 7 avril, dans l'ensemble du village avec une centaine de caves et vignobles réputés dans le monde entier. Le soleil était au rendez-vous ainsi que les visiteurs.

La Salle du Docteur Philippe Dufays, bondée, bruissait de centaines de visiteurs venus déguster les meilleures bouteilles composées de Grenache, Syrah, mais aussi Mourvèdre, ainsi que d'une dizaine

Écrit par le 4 avril 2025

d'autres cépages autorisés dans la charte d'assemblage des rouges (94%) et des blancs (6%).

Parmi les exposants, le [Domaine des 3 Cellier](#), sans « s » puisque c'est le nom de famille des trois frères : Ludovic l'aîné, Julien le cadet et Benoît le benjamin. Leur vignoble date de 1650, mais il est entre les mains de leur famille depuis 8 générations. « Nous avons une vingtaine d'hectares, 14 en Châteauneuf, 3 en Côtes-du-Rhône et 3 en vin de table », précise Benoît. « En tout, nous commercialisons 60 000 bouteilles par an, 60% à l'export notamment les USA, le Royaume-Uni, l'Europe, mais aussi Taïwan, Singapour et le Japon, ajoute Julien. L'état sanitaire de la vigne à ce jour est magnifique. Nous sommes ravis, la nappe phréatique est pleine, les grappes commencent à apparaître sur les ceps, pourvu qu'il ne gèle pas. » Leur chiffre d'affaires a grimpé de 7% l'an dernier.



Benoît et Julien du Domaine des 3 Cellier.

Autre stand, celui du [Château de Vaudieu](#), l'un des plus anciens de l'AOC puisqu'il date de 1767. Il est tenu par Elise Bréchet, la plus jeune de la famille, qui se démène pour faire face à la demande, expliquer comment ses vins vieillissent, notamment dans des cuves en béton et en forme de tulipe. On continue avec le [Château de La Gardine](#), autre site historique et patrimonial de Châteauneuf, puisque la famille

Ecrit par le 4 avril 2025

Brunel y est enracinée depuis 1670. Un vignoble de 54 hectares en un seul tenant. Mais aussi Brunel La Gardine et le Lirac, Château Saint-Roch, en tout 1 million de cols sont produits sur les 3 sites, 40% exportés dans le monde avec des bouteilles au design unique de 75cl, 1,5 litre et 3 litres.



DR

L'un des partenaires de ce 13^e Printemps de Châteauneuf, c'est Sébastien Cuscusa, vigneron d'origine sarde et patron du [Domaine de la Consonnière](#), mais aussi président du [Site Remarquable du Goût](#). « À ce titre, je participe à une vingtaine de salons en France, avec les producteurs d'huîtres de Cancale, les fromagers de Salers dans le Cantal, les éleveurs d'escargots de Bourgogne. On est devenus copains, du coup, je les ai invités ici pour que les visiteurs puissent manger des produits de qualité, en plus de la brouillade à la truffe du Ventoux. Pour la 1^{re} édition, il y avait à peine 40 exposants et 800 entrées... Aujourd'hui, environ 8000 visiteurs par jour, donc 16 000 ce week-end avec ce superbe soleil. »

Ecrit par le 4 avril 2025



Sébastien Cuscusa

Il conclut : « Châteauneuf-du-Pape, c'est un village d'à peine 2 000 habitants connu dans le monde entier, un savoir-faire, un sous-sol de galets roulés, de cailloutis et de sable, un paysage unique. En plus, depuis 2019, il est inscrit au Patrimoine culturel immatériel de la France grâce à l'UNESCO. »

Écrit par le 4 avril 2025

13e Printemps de Châteauneuf-du-Pape : la gastronomie au cœur du village avec les vins les plus prestigieux



Retenez la date de cet évènement : du vendredi 5 au dimanche 7 avril. Des barnums, des stands d'exposition avec des vignerons et des producteurs de foie-gras, huîtres de Cancale, Truffe du Ventoux vous attendent à Châteauneuf-du-Pape.

Partout dans les rues, sur les places, dans la Salle Dufays et même, en sortant à gauche, dans la Chapelle Saint-Théodorit où le samedi à 11h et 15h est prévue une initiation à la dégustation. Devant le Bénédicti Caffé, samedi 14h30 est invité [Georges Truc](#), spécialiste de géologie qui a passé sa longue vie à étudier les terroirs de vignobles. « Tout change en fonction du sous-sol, de la vigne, du vin et de leur inter-action avec le climat, le vent, le soleil et le drainage du sol, dit-il. Selon que le sol est constitué de sable, de

Ecrit par le 4 avril 2025

cailloutis ou de galets, la saveur du vin est différente. Les galets que l'on caresse donnent des cuvées de velours, le sable qui file entre nos doigts des bouteilles fines et élégantes. »

Autre invité de marque, le chef [Eric Sapet](#) qui évoquera les accords mets-vins le dimanche à 11h30 dans la cour de l'école communale de Châteauneuf. L'ancien chef de 'La Tour d'Argent' et des 'Herbes blanches' a installé sa 'Petite Maison' à Cucuron depuis plus de 10 ans. A l'ombre de platanes bi-centennaires, il propose des menus de saison de Provence et s'épanouit avec des recettes à la truffe ou du lièvre à la royale.

Parmi la centaine de vigneronnes qui représentent les caves les plus prestigieuses, Xavier Rollin à la tête du [Domaine Roger Perrin](#), propriété de sa famille depuis 1880, et nouveau président de l'Association des Jeunes Vignerons de l'appellation. A la rencontre des visiteurs également, Sébastien Cuscusa, président de [La Consonnière](#), un domaine historique de Châteauneuf de 8 hectares sans oublier 5 autres hectares en Lirac. Il a été élu à la tête des « Sites remarquables du Goût » de Châteauneuf et c'est lui qui a été choisi pour gérer le Marché Gastronomique de ce week-end des 5 au 7 avril.

L'[Appellation d'origine contrôlée \(AOC\) Châteauneuf-du-Pape](#) date de 1936. C'est le baron Pierre Le Roy de Boiseaumarie qui s'est battu bec et ongle avec le syndicat de défense des vigneronnes pour être le tout 1er en France à décrocher cette AOC, avant l'Alsace, le Bordeaux ou la Bourgogne. Elle s'étend sur 3 200 hectares et 5 communes, Châteauneuf, évidemment, Bédarrides, Courthézon, Orange et Sorgues. Elle produit environ 110 000hl par an, surtout du rouge et 6% de blanc, dont 66% s'exportent dans le monde entier.

www.lesprintempsdechateauneuf.com

Vendredi 5 avril : 16h - 22h

Samedi 6 avril : 10h - 19h

Dimanche 7 avril : 10h - 18h

Ecrit par le 4 avril 2025



SALON DES VINS

LES PRINTEMPS DE CHATEAUNEUF DU PAPE

13^E EDITION

5 AU 7 AVRIL

100 DOMAINES ET MARCHÉ GASTRONOMIQUE
SALLE DUFAYS
CHÂTEAUNEUF DU PAPE

The illustration on the left depicts a bearded man in a red and blue robe, likely a pope, holding a large bottle of wine. He is surrounded by white lilies and stands within an ornate, colorful archway. The text 'SALON DES VINS' is written in a teal, arched font above the illustration.