

Écrit par le 22 novembre 2024

29e Ban des Vendanges : une soirée festive et gratuite au Rocher des Doms



La 29^e édition du Ban des Vendanges aura lieu ce samedi 31 août à Avignon, capitale des Côtes du Rhône. Au programme : de la gastronomie, une messe provençale, un défilé des confréries, ainsi qu'une soirée tout en musique.

« L'an dernier, on était 10 000, martèle [David Bérard](#), le président des [Compagnons des Côtes du Rhône](#). Samedi, les 72 membres de notre association, vont mettre le paquet pour cette fête populaire avec notamment un marché gourmand XXL et une quinzaine de stands charcuterie, huîtres, seiches, brouillade de truffes, pâtisseries, glaces, burgers, tartes aux légumes. »

Écrit par le 22 novembre 2024

Dino Tornati, au nom du Syndicat des Bouchers de Vaucluse, était déjà là en 1992. « À l'époque, c'est [la regrettée Marie-Josée Roig](#) qui avait initié cette fête et on avait fait griller 453 kg de viande. Là, samedi prochain, nous aurons sur la broche quatre cuisses de bœuf de race limousine et elles seront servies avec de la ratatouille. »



Dino Tornati, ancien boucher de la Place Saint-Didier, qui tiendra le stand de bœuf à la broche.

En amont, dès 17h, le défilé des confréries bachiques partira de l'Église Saint-Agricol, montera jusqu'à la Place de l'Horloge et ralliera la Métropole des Doms où sera célébrée une messe vigneronne en provençal. Le Ban des Vendanges sera proclamé à 19h pour lancer la récolte 2024. Le bar à vins proposera les trois couleurs (blanc, rouge, rosé) de l'AOC Sablet, invitée d'honneur cette année. « Le raisin est à maturité, avec la pluie de ces derniers jours, les grains ont grossi, la vendange devrait être bonne, explique [Loïc Alazard](#) du [Domaine Les Sibou](#). Mais tant que toutes les grappes ne sont pas rentrées dans la cave, on est toujours un peu stressé, c'est le travail de toute une année (bourgeonnage, attachage, effeuillage, travail au sol) qui peut être réduit à néant à cause de la météo. On est fier et heureux de venir à Avignon, la capitale des Côtes du Rhône. Tout le monde ne connaît pas notre petit village, entre Gigondas et Vaison. Pourtant, il est renommé. On a 50% de production en bio, ce sera

Écrit par le 22 novembre 2024

l'occasion de mettre en valeur le travail de tous les vignerons de notre appellation. »



Loïc Alazard du Domaine Les Sibou

Justement, pour cette soirée, environ 5 500 bouteilles seront proposées au public. Une cuvée 2024 servie dans un écrin de verre, la bouteille 'Avenio', créée par l'entreprise de Sorgues [Rossi Emballages](#). « Avec la Vigne du Clos des Papes, les remparts, le Pont d'Avignon et le Palais des Papes sérigraphiés sur le verre » ajoute Serge Thierry Rossi, le patron de cette entreprise lancée en 1957 et installée au Village ERO à Sorgues. « Pour diminuer notre impact environnemental, nous avons supprimé les cartons de bouteille, les palettes en bois et les capsules au profit des palox en plastique pour mieux rémunérer les vignerons », ajoute David Bérard.

Écrit par le 22 novembre 2024



Serge Thierry Rossi, PDG de Rossi Emballage

Ecrit par le 22 novembre 2024



La bouteille 'Avenio'

['Avenio' la bouteille des Côtes du Rhône, vedette du Ban des Vendanges le 31 août](#)

Écrit par le 22 novembre 2024

De 17h30 à minuit, ambiance bon enfant et musique avec le concert du groupe [Les Invendables](#) d'Henri Deluy, saxophones, trompettes et trombone et sa compil' Rythm & Blues des années 70.

'Avenio' la bouteille des Côtes du Rhône, vedette du Ban des Vendanges le 31 août



Dessinée par l'agence [Terre-Neuve](#), spécialisée dans la création visuelle, la communication

Ecrit par le 22 novembre 2024

d'entreprises et installée à Bédarrides, cette bouteille 'Avenio' (Avignon en latin) a été sérigraphiée par [Rossi Emballages](#) à Sorgues. Avec comme décoration stylisée, les remparts, le Pont Saint-Bénézet et le Palais des Papes, normal pour la capitale des [Côtes du Rhône](#). Elle sera mise à l'honneur le samedi 31 août lors du Ban des vendanges au Rocher des Doms à Avignon.

Depuis 1957, Rossi Emballages conditionne vins, parfums, huiles d'olive. Elle est implantée à l'entrée du 'Village ERO' à Sorgues et elle compte nombre de clients huppés dans le monde du vin. Comme Château Margaux dans le Bordelais, Bodin à Cassis, Ogier, Nalys, Brotte à Châteauneuf-du-Pape, mais aussi La Présidente de la famille Aubert à Sainte-Cécile-les-Vignes, Teyssonnières à Gigondas, Château Virant à Lançon-de-Provence ou La Léoube à Bormes-les-Mimosas.

Elle propose aussi des carafes et des verres gravés avec les armoiries des vignobles des Côtes-du-Rhône ou de Bourgogne, des coffrets en bois pour des bouteilles de vin à offrir, des boîtes en carton pour les gâteaux, des sacs en papier kraft, des emballages de toutes tailles et de toutes formes avec les logos emblématiques qui mettent en valeur les entreprises.

Ecrit par le 22 novembre 2024



Serge Rossi, PDG de Rossi Emballages.

« Pour mettre en valeur les événements que nous organisons, nous avons commandé 6 000 bouteilles Avenio », explique [David Bérard](#), le président des [Compagnons des Côtes du Rhône](#) très occupé à quelques jours du Ban des Vendanges, fin août. « Avenio, c'est une belle bouteille qui sublime le travail de nos vignerons et qu'on ramène volontiers à la maison pour l'utiliser comme carafe. »

Cette année, l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) Sablet fête ses 50 ans et participera, avec ses vignerons, à la soirée du 31 août. Guillaume Reynaud est à la tête du [Château La Thébaïde](#) avec son frère jumeau Mathieu. Ensemble, ils représentent la 5^e génération de ce domaine familial de 42 hectares qui existe depuis 1890 et qui exporte 30% de sa production, notamment vers les USA et le Canada. « On est ravis d'être partenaires de la soirée du Ban des Vendanges et d'avoir ce nouveau flacon de verre qui met en valeur nos vins. » Lui qui, en été, organise régulièrement sur la propriété, Chemin de la Muse, des

Écrit par le 22 novembre 2024

apéros-guinguette avec food-trucks, animation musicale et vignoble à perte de vue.



Guillaume Reynaud, à la tête du [Château La Thébaïde](#).

Ecrit par le 22 novembre 2024

Avignon taille sa Vigne du Palais des Papes le jour du printemps



Seule vigne intra-muros de France, classée au Patrimoine Mondial de l'UNESCO, elle suplombe le Rhône depuis 1997 quand ont été plantées les premières souches de Syrah, Grenache noir, Carignon, Cinsault, Mourvèdre, Counoise, Marselan pour les rouges. Grenache blanc, Marsanne, Roussanne, Clairette, Viognier pour les blancs. 12 cépages en tout pour 540 pieds.

Ce jeudi 21 mars, sécateur électrique en main, le président des [Compagnons des Côtes du Rhône](#), [David Bérard](#) a remercié les 73 membres de l'association, ceux qui appartiennent à la filière viti-vinicole et ceux qui l'encouragent passionnément.

Cette vigne est devenue « Oeuvre d'art » en 2000, quand Avignon, Capitale des Côtes du Rhône, avait été élevée au rang de « Capitale Européenne de la Culture » sous la mandature de Jacques Chirac. Les élèves du Lycée viticole d'Orange ont participé à cette taille et les serments seront réduits en sciure et utilisés comme couvre-sol entre les rangs des 1 500m² de ce mini-vignoble, pour éviter l'évapo-transpiration, cet été quand les températures grimperont sur les Doms.

Ecrit par le 22 novembre 2024

Chaque année, 150 bouteilles proviennent de cette vigne des Papes et sont vendues aux enchères au bénéfice d'associations caritatives. Prochains évènements des Compagnons des Côtes du Rhône, les Estivales en juin-juillet et le 28ème Ban des Vendanges fin août.

Contact : www.compagnonscotesdurhone.com



Les représentants de la Vigne de Montmartre invités par les Compagnons des Côtes du Rhône

Écrit par le 22 novembre 2024



Le Président des Compagnons des Côtes du Rhône, David Bérard, lors de son discours

Ecrit par le 22 novembre 2024



Les élèves du lycée viticole d'Orange

Écrit par le 22 novembre 2024



Le cep de vigne (grenache) n°84 nommé Dominique Santoni, Présidente du Conseil départemental de Vaucluse

Ban des vendanges, Un millésime exceptionnel

Ecrit par le 22 novembre 2024



27ème Ban des Vendanges : « un millésime exceptionnel » d'après Philippe Pellaton, le président d'Inter-Rhône. Epargné par la canicule et la pluie, le 27ème Ban a attiré des milliers de participants au-dessus du Palais des Papes, au Jardin des Doms ce dernier samedi d'août qui marque la fin des vacances et le lancement de la récolte des raisins.

Ecrit par le 22 novembre 2024



Arrivée des familles

« Affûtez vos sécateurs » a ordonné en souriant Georgia Lambertin, la présidente de la Chambre d'Agriculture lors de la proclamation du Ban par la Préfète de Vaucluse. « Pour rien au monde je ne l'aurais raté. L'année dernière, 3 jours après mon arrivée en Vaucluse, ça avait été ma 1ère sortie officielle. Et j'ai fait 4 heures de route aujourd'hui pour être là ce soir! » a précisé Violaine Démaret. « C'est un moment de partage, de sincérité, de respect du terroir et du travail des vignerons ».

Ecrit par le 22 novembre 2024



Christian Mouniet, conseiller départemental en charge de l'agriculture ; Violaine Démaret, préfète de Vaucluse et David Bérard, Président des Compagnons des Côtes du Rhône

Pour Philippe Pellaton, « Le millésime 2023 sera exceptionnel, la campagne équilibrée. Les grappes ont eu de l'eau quand il fallait, du soleil au bon moment, sans stress, je suis emballé ». Pierre SAYSSET, le trésorier des Compagnons des Côtes du Rhône se réjouit : « Nous avons prévu un marché gourmand XXL. L'an dernier, certains s'étaient plaints de n'avoir plus rien à manger après 22h. Là, il y a davantage de stands, avec une sélection de vins dans les 3 couleurs, la Ferme montilienne, de la truffe, des fromages, du jambon à la broche, du taureau de Camargue. » Audrey Piazza, la présidente du [Syndicat des Jeunes Agriculteurs de Vaucluse](#) est présente pour la 1ère fois pour proposer une « paëlla au petit épeautre » du Plateau de Sault.

Ecrit par le 22 novembre 2024



Philippe Pellaton, Président d'Inter-Rhône

Bref, une soirée cool, en famille, entre copains, bon enfant organisée par David Bérard et ses fidèles et bénévoles [Compagnons des Côtes du Rhône](#) qui avaient innové la veille en projetant à la belle étoile « Le fabuleux destin d'Amélie Poulain ». « C'était complet, 360 spectateurs. On a même dû refuser du monde pour des raisons de sécurité. Mais à 6€ l'entrée, avec en plus un chèque de la MSA de 5 000€, un autre de 10 000€ du réalisateur du film, Jean-Pierre Jeunet et la recette de la billetterie, ça a fait une somme globale de 18 000€ offerts à la Fondation Frédéric Gaillanne, qui éduque des chiens pour des enfants déficients visuels » a commenté Nadine, la maman de David Bérard.

Ecrit par le 22 novembre 2024



Les parents de David Bérard, Compagnons des Côtes du Rhône

Générosité, partage, communion avec les vignerons, menu VIP concocté par l'infatigable chef Christian Etienne... Une fois de plus, le Ban des Vendanges a tenu ses promesses et marqué la fin des vacances avec une soirée conviviale sans la moindre goutte de pluie.

Ecrit par le 22 novembre 2024



De nombreux stands proposaient vins et victuailles du terroir

(Vidéo) Avignon, le Rocher des Doms s'apprête à accueillir le 27e ban des vendanges

Ecrit par le 22 novembre 2024



27e Ban des Vendanges : la foule attendue à Avignon, capitale des Côtes du Rhône pour cette fête populaire à la fin de cette semaine. Une nouveauté, cette année, dès vendredi 25 août au soir, la projection en plein air, sous les étoiles et sur la pelouse du Jardin des Doms du film culte « La fabuleux destin d'Amélie Poulain », en présence du réalisateur, Jean-Pierre Jeunet. Le bénéfice des recettes (6€ l'entrée sur réservation) sera reversé à la Fondation Frédéric Gaillanne, basée à l'Isle-sur-la Sorgue, qui éduque des chiens guides pour les offrir à des enfants aveugles.



**AVIGNON
ROCHER
DES DOMS**

**VENDREDI 25 AOÛT
À PARTIR DE 19H30**

SÉANCE DE CINÉMA SOUS
LES ÉTOILES, SUR L'HERBE

- > PLANCHES ET VINS
- > RENCONTRE AVEC L'ÉQUIPE DU FILM
- > AU PROFIT DE LA FONDATION
FRÉDÉRIC GAILLANNE

**BAN
DES
VEND-
ANGES**

AVIGNON CAPITALE DES CÔTES DU RHÔNE

**SAMEDI
26 AOÛT**

DE 17H À MINUIT

LES VENDANGES
DANS LES ÉTOILES

- > VILLAGE GOURMAND
- > ANIMATIONS
- > CONCERT

Écrit par le 22 novembre 2024

Jour-J de ce « Ban 2023 », samedi 26 août dès 17h avec le défilé musical et coloré des Confréries Bachiques à partir de l’Eglise Saint-Agricol qui remonteront, via la Place de l’Horloge, jusqu’à la Métropole Notre-Dame des Doms où une messe vigneronne en provençal sera célébrée avant de se rendre au Jardin des Doms.

Là, animations en tous genres pour petits et grands et entrée libre et gratuite. D’abord, « Proclamation du Ban des Vendanges » par Madame la Préfète de Vaucluse, Violaine Démaret et la Maire d’Avignon, Cécile Helle. Elles lanceront officiellement la récolte des raisins dans la capitale des Côtes du Rhône, Avignon, une tradition symbole de culture, tradition, terroir et patrimoine.

Le bouillonnant président des Compagnons des Côtes du Rhône, David Bérard qui ne rate aucun des événements liés à la vigne et au vin, tout au long de l’année, « Les Estivales », « Millévin », « Le Bar à Vins », « Le live des Côtes du Rhone » le martèle : « Le ban, c’est le moment le plus fort de nos animations, nous sommes des agitateurs vino-culturels! »



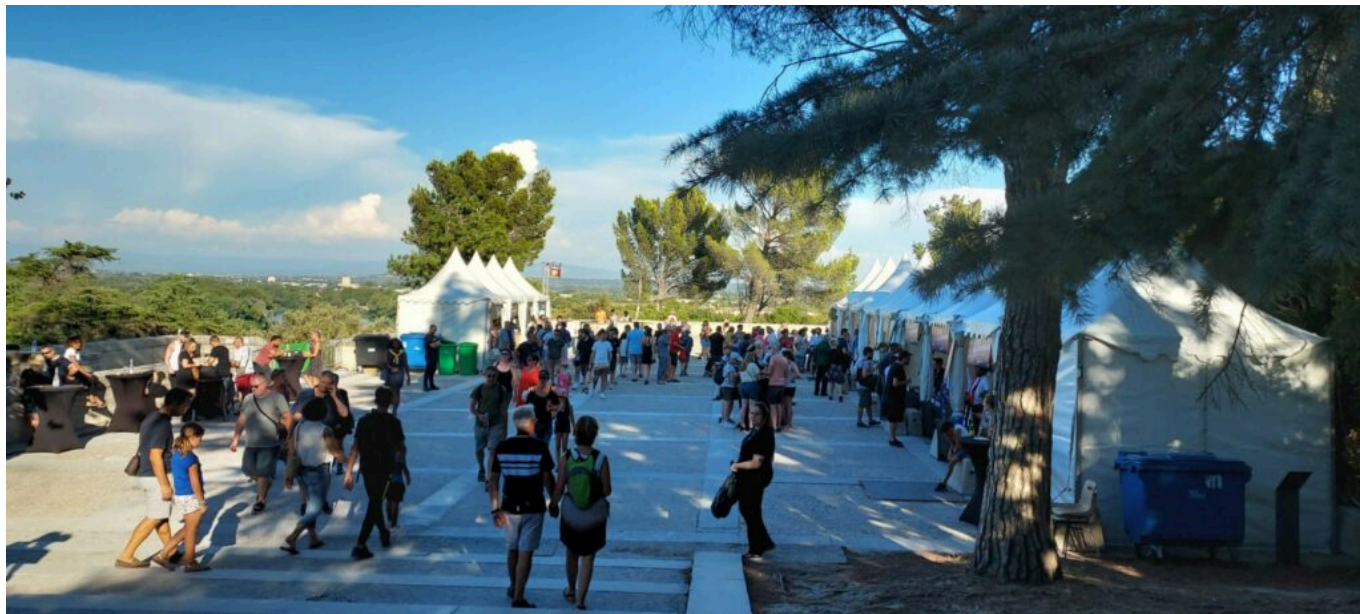
Défilé des confréries bachiques

Pour ce dernier samedi d’août, pour ce moment de convivialité et de partage, dégustation de vins, cela va de soi, mais aussi plateaux de crustacés, d’huîtres, planches de charcuteries et de fromages, glaces en cornets, pâtisseries, bols de soupe au pistou, présence de la Confrérie desTaste-Fougasses d’André Boyer, animations musicales de Rock’n Rhône et bal jusqu’à minuit.

L’appellation des Côtes du Rhône, ses 7 000 exploitations, ses 73 000 hectares de la Côte-Rôtie et Tain l’Hermitage jusqu’aux Costières de Nîmes, de la Drôme au Gard en passant bien sûr par le Vaucluse, ses vigneron et ses 465 millions de bouteilles commercialisées dans le monde entier se doit de célébrer une fête pour entamer la récolte des raisins, c’est ce qu’elle fait avec ce « Ban des vendanges » attendu fin-août.

Écrit par le 22 novembre 2024

Contact : www.compagnonscotesdurhone.fr et 04 90 16 00 32 Réservation [ici](#).



Les stands de dégustation

Avignon : le festival Résonance revient du 27 au 30 juillet

Ecrit par le 22 novembre 2024



Le **Festival Résonance** célébrera sa 15^{ème} édition du 27 au 30 juillet au cœur de la Cité des Papes.

Comme pour les deux éditions précédentes, **Résonance**, en association avec Avignon Tourisme, lancera les festivités dans les Jardins Benoît XII avec un mix aux influences disco, house et garage de l'avignonnais **Benzalaza**. La fête se poursuivra de l'autre côté du Rhône, sous les platanes du **Kabarouf** sur l'île de la Barthelasse, avec les dj sets de **Traumer** et **Orisha**.

Le vendredi, le festival fera son retour au **Tipi** avec le duo roi des Opens Airs sauvage **Radio Cargo**, qui fera vibrer les murs de la ferme urbaine. « La crème des DJs » **Ivan Smagghe** et la DJ et productrice marseillaise **Bonnie Spacey** performeront le samedi au cœur de l'intimiste Jardin du Petit Palais.

Enfin, le festival se clôturera au Rocher des Doms avec le musicien autodidacte **Art of Tones**, le duo de producteurs et DJs **Musiq Voyage** et la DJ locale **Rorre Ecco**. 6h de festivités dominicales en entrée gratuite.

Programmation

Jeudi 27 juillet - Jardins Benoît XII - Benzalaza (DJ Set)

18h30 > 20h30 / Tarifs : 10€ - 8,50€ (Avignonnais).

Dégustation de vins locaux et grignotage offerts avec Avignon Tourisme.

Ecrit par le 22 novembre 2024

Jeudi 27 juillet - Le Kabarouf - Traumer + Orisha (DJ Sets)

20h30 > 1h / Tarif : 10€.

Vendredi 28 juillet - Le Tipi - Radio Cargo (DJ Set)

19h > Minuit / Tarifs : 10€ (adhérent) - 15€ (entrée + adhésion obligatoire).

L'adhésion 2023 à l'association « Les Jeunes Pousses » est obligatoire pour profiter des événements organisés à la ferme urbaine Le Tipi. Elle est de 5€ pour toute l'année (de la date d'achat jusqu'au 31 décembre 2023).

Samedi 29 juillet - Jardin du Petit Palais - Ivan Smaghe + Bonnie Spacey (DJ Sets)

19h > Minuit / Tarifs : 15€ (prévente) - 18€ (sur place).

Dimanche 30 juillet - Rocher des Doms - Art of Tones + Musiq Voyage + Rorre Ecco (DJ Sets)

17h > 23h / Entrée gratuite.

J.R.

Célébration de la victoire du 8 mai à Avignon : une cérémonie qui fait la part belle aux jeunes

Ecrit par le 22 novembre 2024



Pour ce 78e anniversaire, sur la place du Petit-Palais puis devant le Monument aux Morts du Rocher des Doms, on a pu noter la présence de nombreux jeunes, face aux personnalités civiles et militaires.

La préfète, Violaine Démaret, la maire d'Avignon, Cécile Helle (dont c'était l'anniversaire), Michel Bissière, conseiller régional qui représentait le président Renaud Muselier, le colonel Guillaume Deschamps, patron de la BA (Base aérienne) 115 d'Orange et Délégué militaire départemental, le Colonel Cédric Garence, directeur du Groupement de Gendarmerie de Vaucluse et le Directeur Départemental de la Police Nationale, Emmanuel Desjars de Keranrouë ont participé aux deux cérémonies de la Cité des Papes.

Mais, le public, bien moins rare que sur les Champs Elysées, des familles, des anciens combattants, des citoyens a vu un jeune parmi les porte-drapeau, pompier d'Avignon, Antonin Monge (au premier plan en photo ci-dessus) et surtout un futur pompier, comme son grand-père et son papa, l'actuel directeur du Centre de secours principal de Fontcouverte qui n'a que 8 ans : Gabriel Casu, qui a ravivé la flamme et qui s'est vu épingler le « bleuet » de France, par la préfète. Bleuet qui est le symbole de la mémoire et de

Ecrit par le 22 novembre 2024

la solidarité envers les anciens combattants, les veuves de guerre et les orphelins qui ont perdu leur père au combat. Quant à la jeune Maéya Rezouali, 10 ans, elle a lu un poème devant le Monument aux Morts enfin, plusieurs adolescents des lycées d'Avignon ont déposé la gerbe du Souvenir Français.



Gabriel Casu, 8 ans, s'est vu remettre un 'Bleuet' par la préfète de Vaucluse.

Une cérémonie transgénérationnelle, digne, silencieuse, « Pour que nous n'oublions pas les 10 millions d'alliés morts pour notre liberté » a conclu Violaine Démaret.

Côtes du Rhône : cette année, le ban des vendanges mêlera tradition et nouveauté

Ecrit par le 22 novembre 2024



Ce samedi 27 août, les [Compagnons des Côtes du Rhône](#) organisent la 26ème édition de leur ban des vendanges. La fête aura lieu à Avignon, la capitale des Côtes du Rhône, où 10 000 personnes se réunissent chaque année pour fêter cette tradition mêlant culture, gastronomie, paysages et convivialité.

Au Moyen-Âge, les souverains levaient le ban des vendanges pour autoriser les vigneronns à commencer la récolte du raisin. Si à l'époque il était interdit de vendanger avant cette autorisation, les vigneronns peuvent aujourd'hui débiter la récolte quand il le souhaite. Pourtant, la tradition du ban des vendanges perdure, comme c'est le cas pour les Côtes du Rhône depuis les années 1990.

Cette année, les Compagnons des Côtes du Rhône renouvelle cette fête populaire pour la 26ème année. Ce samedi, entre 8 000 et 10 000 personnes seront attendues pour déguster les vins de l'appellation, mais aussi profiter de diverses animations et concerts dans le cadre idyllique du jardin des Doms à Avignon.

Écrit par le 22 novembre 2024

Les traditions perdurent

Comme chaque année depuis plus de 20 ans, quelques traditions vont encore être mises en avant. À 17h, les Confréries Bachiques défilent depuis le parvis de l'église Saint Agricole jusqu'à la métropole Notre Dame des Doms. Cette dernière accueillera la traditionnelle messe vigneronne en provençal. Il y aura bien évidemment la proclamation du 26ème ban des vendanges des Côtes du Rhône. Le texte officiel, écrit il y a plus de 30 ans, sera prononcé en français, en provençal et dans 7 autres langues.

Dès que le ban des vendanges sera proclamé, tous, comme à l'accoutumée, partageront un verre de raisin fraîchement pressé à la main par les vignerons. Cette tradition représente le tout premier geste de partage et d'amitié après la vendange.

Les nouveautés

Cette année, tradition se mêlera à la nouveauté. Les étoiles seront au rendez-vous grâce aux clubs d'astronomie de l'observatoire de Vaison-la-Romaine et des Pescos de l'Isle-sur-la-Sorgue qui organiseront des ateliers dans l'après-midi et dans la soirée. Les petits comme les grands pourront profiter de diverses activités telles que la découverte de la biodiversité, un atelier des saveurs, des jeux, et plein d'autres surprises sur le Rocher des Doms et dans le Clos de la vigne du Palais des Papes.

Chaque année, un grand marché des saveurs vient prendre place au Rocher des Doms, mais pour cette 26ème édition, de nouveaux stands gourmands vont faire leur apparition. En plus des truffes, de la charcuterie, des fruits de mer et des fromages auxquels les visiteurs sont habitués, viendront s'ajouter les Maîtres cuisiniers de France qui proposeront soupe au pistou, risotto d'épeautre et saucisse, ou encore ratatouille et œuf poché.

Après la proclamation du ban des vendanges, les Compagnons des Côtes du Rhône débiteront les vendanges du Clos de la vigne du Palais des Papes. Après vinification, le millésime 2022 sera vendu aux enchères au profit de plusieurs œuvres caritatives. Dû à la sécheresse de ces derniers mois, les vendanges des Côtes du Rhône ont quasiment un mois d'avance par rapport à la normale, mais les raisins ne sont pas abîmés. Ainsi, la récolte sera très belle mais à faible rendement.

Enfin, l'appellation Laudun est à l'honneur cette année puisqu'elle s'apprête à accéder au grade de 'Cru des Côtes du Rhône'. Pour fêter cette grande nouvelle qui prendra forme en 2023, les vignerons de Laudun organisent deux masterclass données par un sommelier pour découvrir leur terroir à 17h et à 18h.

La sélection 2022 de la Cuvée des Compagnons

Pour chaque édition, les Compagnons des Côtes du Rhône sélectionnent trois cuvées, une pour chaque couleur, qui deviennent ambassadrices des vins des Côtes du Rhône :

- Cuvée 2019 'Les grandes serres' des Portes du Castelas. Ce vin rouge frais aux parfums de fruits rouges écrasés offre un nez aux notes épicées et une bouche équilibrée, entre pureté et

Écrit par le 22 novembre 2024

délicatesse.

- Cuvée 2021 'Les pins' du Domaine de Lumian. Un vin rosé délicat, frais et fruité, aux parfums de fruits rouges, pêche de vigne et abricot. Ces arômes floraux le rendent léger et proposent une bouche rafraichissante.
- Cuvée 2021 'Révélation' des Colombes des vignes. Ce vin blanc frais et fruité, aux arômes floraux et exotiques, offre un très bon équilibre avec un final d'épices douces.



DR

Le bal des vendanges

Tous les ans, le ban des vendanges est suivi d'un bal des vendanges. Et 2022 ne déroge pas à la règle. Deux groupes de musique viendront enflammer la scène ce samedi. Les Rock'n Rhône, un groupe de vigneron, négociants et coopérateurs des Côtes du Rhône troqueront leur matériel de vendange pour des instruments de musique.



Ecrit par le 22 novembre 2024

Viendra ensuite le tour du groupe vaclusien The Dukes de prendre place sur scène. Le groupe avait déjà joué de la musique pour le ban des vendanges des Côtes du Rhône de 2019.

Pour découvrir [le programme détaillé](#), rendez-vous sur le site des Compagnons des Côtes du Rhône.

Samedi 27 août. À partir de 17h. Le Rocher des Doms. 2 Mnt des Moulins. Avignon.

V.A.

Estivales du Rhône : déguster les vins sous le soleil couchant au rocher des Doms

Ecrit par le 22 novembre 2024



Vous faites quoi jeudi soir ? Les [Estivales du Rhône](#) ouvrent la saison des festivités et des retrouvailles avec cette 4ème édition au Clos de la vigne du Palais des Papes, situé au Rocher des Doms, elle offre une vue exceptionnelle sur le pont d'Avignon et le Rhône au soleil couchant.

Les jeudis 10, 17, 24 juin et 1er juillet, les Compagnons des Côtes du Rhône vous donnent rendez-vous pour un moment de détente et de partage au cœur de la vigne, symbole d'Avignon capitale des Côtes du Rhône. De 18h à 21h, 8 vigneron seront présents chaque soir pour vous faire découvrir leur passion et leur savoir-faire autour d'une dégustation. Dans ce cadre privilégié, vous pourrez venir profiter d'un moment unique dans une ambiance festive et conviviale, au rythme de la musique. Et si vous avez eu un coup de cœur, vous pourrez au moment du départ, acheter votre vin auprès des vigneron sur place.

Les Compagnons des Côtes du Rhône, engagés dans la valorisation d'Avignon Capitale des Côtes du Rhône, ont plus que jamais à cœur de soutenir les vigneron des Côtes du Rhône pour la reprise. Pour accompagner vos dégustations, les Compagnons des Côtes du Rhône vous proposent des petites boîtes d'apéritifs. Il n'y a plus qu'une chose à faire, s'inscrire sur la billetterie en ligne. Lien vers la billetterie : <https://bit.ly/3eCtPnU>

Ecrit par le 22 novembre 2024

Seule vigne en AOC intra-muros de France, classée au Patrimoine Mondial de l'Unesco, le Clos de la vigne du Palais des papes surplombe merveilleusement la Cité historique et le Rhône depuis le haut du Rocher des Doms. Propriété de la ville d'Avignon, la vigne est sublimée par les Compagnons des Côtes du Rhône depuis la plantation des premières souches en 1997. Grâce aux soutiens de nombreux partenaires, ils assurent l'entretien et la préservation de cette parcelle tout au long de l'année, en partenariat avec le Lycée professionnel viticole d'Orange. Soucieux de tisser des liens étroits entre les parties septentrionales et méridionales des Côtes du Rhône, les Compagnons des Côtes du Rhône ont planté environ 540 souches de cépages provenant aussi bien du nord que du sud de la vallée.

L.M.