

Écrit par le 24 novembre 2024

Des soirées cinéma en plein air au cœur des vignobles de la Vallée du Rhône



Le festival Ciné'Vignes a débuté il y a quelques semaines et se déroulera jusqu'au mardi 9 août. Les vigneronnes et négociants de la Vallée du Rhône accueillent pour la deuxième année consécutive les visiteurs pour plusieurs soirées cinéma en plein air.

Au programme, pas seulement des films, mais aussi des dégustations des vins de la Vallée du Rhône et des pique-niques composés de produits locaux et de saison.

Programme des films

Demain, le mardi 26 juillet, le Domaine de la Camarette à Pernes les Fontaines diffusera le film 'Larguées', qui met en scène deux sœurs aux caractères opposés qui décident de s'allier pour aider leur

Ecrit par le 24 novembre 2024

mère à se remettre de sa rupture avec leur père en l'embarquant dans un club de vacances à l'Île de la Réunion.

Le jeudi 28 juillet, le Domaine Chaboud Cellier à Saint Péray diffusera la comédie policière et romantique 'En liberté !'. Ce film suit le personnage d'Yvonne, veuve d'un lieutenant de police qu'elle croyait être un héros mais qui était en réalité corrompu et sans scrupules.

Le vendredi 29 juillet, le film 'Papa ou maman' sera diffusée au Château de Ruth à Sainte Cécile les Vignes. Cette comédie met en scène deux époux qui souhaitent divorcer et qui se vouent une guerre sans pitié dans le but de ne pas obtenir la garde des enfants.

Le mardi 2 août, le Château d'Aiguilhon à Sauveterre diffusera 'Le Gout des Merveilles' qui se passe au cœur de la Drôme provençale. Louise tente de préserver l'exploitation familiale. Un soir, elle manque d'écraser un inconnu au comportement singulier. Cet homme se révèle vite différent de la plupart des gens, et il pourrait bien changer la vie de Louise et de sa famille.

Le mercredi 3 août, le Château de la Chapelle à Châteauneuf de Gadagne diffusera la comédie 'L'auberge espagnole' qui suit le personnage de Xavier qui souhaite apprendre l'espagnol et qui va se retrouver à Barcelone, en collocation avec sept personnes de nationalités différentes.

Le jeudi 4 août, le Château Saint Pierre de Méjans à Puyvert diffusera le film muet primé aux Oscar 'The Artist' qui raconte l'histoire d'une rencontre entre une jeune star du cinéma, propulsée au premier plan, et une vedette du cinéma muet qui va sombrer dans l'oubli à cause de l'arrivée des films parlants.

Le vendredi 5 août, la Cave de la Comtadine à Puyméras diffusera l'indétrônable 'Intouchables'. Driss, un jeune de banlieue tout juste sorti de prison, va être engagé en tant qu'aide à domicile par Philippe, un riche aristocrate devenu tétraplégique à la suite d'un accident de parapente.

Le mardi 9 août, le Domaine de Montine à Grignan les Adhémar clôturera le festival avec 'Le jeu'. Des couples d'amis décident de jouer à un jeu où chacun doit poser son téléphone portable au milieu de la table et chaque notification devra être partagée avec les autres. Mais ce jeu va vite se transformer en cauchemar.

Les informations pratiques

Pour ces soirées Ciné Vignes, il y a deux formules au choix : la soirée dégustation suivie du film à 15€ par personne, ou la soirée dégustation et pique-nique suivie du film à 35€ par personne.

Les visiteurs sont invités à se rendre sur les lieux dès 19h30 pour la dégustation et le pique-nique. Le film, quant à lui, ne débute qu'à la tombée de la nuit, à 21h45. Pour réserver son billet, il suffit de se rendre sur [le site de Ciné Vignes](#).

V.A.

Belle réussite pour la 1ère édition du concours Tavel & Vous

Le [Cru Tavel](#) vient d'organiser la première édition de son [concours Tavel & Vous](#), qui a obtenu un franc succès. Le concours de gastronomie grand public a mis en compétition 18 candidats à Bruxelles, Paris et Lyon qui ont dû montrer leur talent et leur inventivité en alliant cuisine, vin et art de la table.

Sur les 18 candidats en compétition, trois d'entre eux se sont affrontés lors de la finale du concours qui s'est tenue au milieu des vignes du Prieuré de Montézargues à Tavel. Ainsi, pour une épreuve sur le thème de l'art de la table, Caroline Conner, Juliette Henri-Chalard et Kim Tran Duy ont dû mettre en scène une table de quatre convives.

Toutes trois pouvaient choisir la vaisselle, les verres, le linge de table ou encore les décorations qu'elles souhaitaient dans la boutique avignonnaise de la marque Casa pour embellir le repas. Elles ont également pu arborer leur table de fleurs choisies dans la boutique [Le Garden](#) à Avignon. En ce qui concerne la cuisine, c'est le chef Sébastien Dupré, du restaurant [O'Papilles](#) à Avignon, qui s'en est chargé. Il imaginé trois plats en accord avec un verre de vin AOC Tavel : un velouté de glacé menthe et petits pois, une composition végétale à base d'aubergines farcies et une assiette d'asperges vertes.

La toute première gagnante du concours

Le jury, composé de [Marie-Pierre Delpeuch](#) (journaliste pour Terre de vins), Cécile Poulain (journaliste pour Le vigneron des Côtes du Rhône et du Sud-Est), Sébastien Dupré (chef O'Papilles), Stéphanie Rigaud, (fleuriste Le Garden), Guillaume Demoulin (président du syndicat des vignerons de Tavel), François Lafond (propriétaire récoltant du Domaine Lafond Roc-Epine), et [Catherine Nilly](#) (directrice commerciale du Château d'Aquéria), a évalué le dressage des tables avant de désigner la gagnante.

Le verdict tombe pour les trois finalistes. C'est Caroline, alias [Winedinecaroline sur Instagram](#), qui remporte le concours et en devient la toute première gagnante. L'Américaine basée à Lyon a choisi décorer sa table avec du linge violet. Pour contraster avec cette couleur foncée, elle a décidé d'ornez le centre de table de fleurs roses et oranges pour « être en accord avec les vins de Tavel », comme elle l'explique. L'éducatrice en vin remporte donc un chèque de 1000€ et révèle que son accord idéal sur un verre de Tavel est la célèbre dinde de Thanksgiving, fête emblématique des États-Unis qui est célébrée en novembre.

Ecrit par le 24 novembre 2024

V.A.

1952-2022 : Le Concours des Vins d'Orange a fêté ses 70 ans



Le plus vieux concours de vins de la Vallée du Rhône s'est déroulé sur deux jours, vendredi et samedi à l'Espace Alphonse Daudet. En raison de la crise sanitaire, le Dîner de Gala n'a pas pu se tenir mais tout s'est déroulé dans de bonnes conditions, avec contrôle des pass de

Ecrit par le 24 novembre 2024

vaccination, tables espacées, gel hydroalcoolique.

« Avec le gel du 8 avril dernier, nombre de parcelles ont été impactées, des grappes entières n'ont donné aucun grain de raisin, il y a entre 10 et 15% d'échantillons en moins » explique le Président du Concours, Michel Bernard. « Des jurés aussi n'ont pas pu venir, des cas contact ». Ce concours contribue à lancer le marché, à promouvoir les Côtes du Rhône et les Châteauneuf-du-Pape.

[Anne Mouralis](#), la directrice du concours a donné un coup de chapeau aux participants : « Merci d'être là, vigneron, négociants, préleveurs, cavistes, courtiers, amateurs de vins. Depuis 70 ans, des jeunes aussi sont venus vers nous, ils s'agrègent à l'expérience des anciens ».

Samedi matin, 1853 échantillons ont été proposés à plus de 300 jurés. Des professionnels de la filière vitivinicole, des amateurs œnophiles, des sommeliers, des élèves de l'Institut de la Vigne et du Vin de Suze la Rousse, des lycées agricoles, de l'École Hôtelière d'Avignon et des passionnés formés à la dégustation en jugeant l'aspect visuel du verre de vin (couleur de la robe, tannique, pourpre), l'olfactif (parfum floral, boisé, fruité) et le passage en bouche (ample, léger, brut, rèche, moelleux, charpenté astringent, riche ou pas en caudalies, c'est à dire durée d'expression des arômes, qui varie de 0 à 12 pour les vins les plus expressifs).

Ecrit par le 24 novembre 2024



Anne Mouralis, directrice et Michel Bernard, président du 70e Concours des vins d'Orange. Photo DR

Pendant toute la matinée, des jurés ont donc jugé à l'aveugle des bouteilles dissimulées sous des chaussettes avec un simple numéro d'identification. Grâce à ce 70ème Concours d'Orange, quand les vins sont primés, ils permettent de gagner globalement 2,5M€ en plus aux viticulteurs avec des prix qui grimpent mécaniquement, « C'est un véritable bonus pour les domaines récompensés. Ce ne sont pas des médailles en chocolat » commente Michel Bernard dans un éclat de rire. « Nous mettons nos vins en vitrine, nous leur donnons une image forte, nous résistons à la crise sanitaire et économique et les pisse-vinaigre ne nous empêcheront jamais de déguster de bonnes bouteilles qui sont le fruit du travail de tous nos vignerons et d'une filière solidaire » conclura-t-il.

Palmarès des médaillés sur : www.concoursdesvins.fr

Vallée du Rhône : retour à la norme pour les vendanges

Ecrit par le 24 novembre 2024



Ecrit par le 24 novembre 2024

Les vignerons et négociants du deuxième plus grand vignoble d'AOC français ont commencé à récolter le raisin lundi 30 août, soit environ 10 jours plus tard qu'en 2020. Un retour à des dates de vendanges traditionnelles après 5 années de récoltes précoces.

L'[accident climatique du gel](#) a frappé le vignoble de la Vallée du Rhône le 8 avril. Des températures de -2 à -5°C en moyenne ont été enregistrées avec des pointes jusqu'à -10°C sur certains secteurs. Combiné aux températures fraîches du printemps, le gel a provoqué un ralentissement de la croissance des vignes. « Dans la partie méridionale, contrairement aux deux années précédentes, les faibles précipitations de l'automne n'ont pas permis une recharge hydrique complète du sol après un été 2020 très chaud et peu arrosé », explique l'organisme Inter Rhône. Les températures de l'hiver ont été en moyenne assez proches des valeurs de saison.

Seul le mois de février a été plus doux que la normale avec des températures moyennes plus élevées de 2°C. La floraison s'est ensuite déroulée rapidement et dans de bonnes conditions début juin. « Le vignoble est sain, et les pluies du printemps ont conduit à une pression très faible vis-à-vis du mildiou qui est restée discrète. Certains grenaches sont toutefois affectés par la coulure, ce qui pourra avoir une incidence volumique sur la récolte. Les blancs et rosés des Appellations d'Origine Contrôlées des zones les plus précoces de la Vallée du Rhône ont commencé à être récoltés à partir du 30 août. »

Lire aussi : [Episode de gel, ouverture des dossiers pour 'calamité agricole'](#)



Crédit photos: Thomas O'Brien, Christophe Grilhé

Toujours sur cette zone méridionale, les vendangeurs ne seront pas à pied d'œuvre avant le 6 septembre dans les parcelles précoces épargnées par les aléas climatiques. « Dans les secteurs d'altitude non gelées, les vendanges sont prévues fin septembre. Dans la partie septentrionale, les nombreuses précipitations du mois de décembre ont permis de rééquilibrer le déficit hydrique. Les températures hivernales ont oscillé bien au-dessus et bien en-dessous des normales de saison. Cette oscillation s'est poursuivie jusqu'à la fin du printemps où les températures n'ont pas cessé d'augmenter et restent bien supérieures aux normales. »

Écrit par le 24 novembre 2024



Crédit photos: Bernard Favre, Christophe Grillhé.

Après un débourrement précoce, le développement végétatif s'est rapidement ralenti avec la chute des températures, notamment durant les nuits du 7 au 9 avril.

La floraison s'est déroulée très rapidement et dans de bonnes conditions autour du 7 juin soit 2 semaines de retard par rapport à l'année dernière. « Si les conditions météorologiques des jours et semaines à venir restent favorables, les vendanges devraient s'étaler du 15 septembre jusqu'au milieu du mois d'octobre dans la partie nord du vignoble. »

L.M.

Les vignobles de la Vallée du Rhône font tout un cinéma

Écrit par le 24 novembre 2024



Jusqu'au 10 août, les vignobles de la [Vallée du Rhône](#) s'associent au 7ème art pour proposer des dégustations et des projections de films en plein air.

Les vigneron et négociants des Vignobles de la Vallée du Rhône ouvrent les portes de leurs domaines le temps de soirées inoubliables, au cœur des destinations labellisées Vignobles et Découvertes. C'est avec vue sur les vignes que se tiendront onze séances de cinéma en plein air pendant lesquelles seront projetées des comédies françaises, dont certaines ont même été tournées en partie dans nos régions. Sur [réservation préalable uniquement](#) (pas de billetterie sur place le jour même). Au programme de cette soirée : 20h à 22h, dégustation des vins du domaine ainsi que d'autres producteurs ou négociants de la région et formule pique-nique, 22h: projection du film.

- Mardi 6 juillet - Domaine Chaboud - Saint Péray (07) [Les femmes du 6ème étage](#)
- Jeudi 8 juillet - Domaine Monge Granon - Vercheny (26) [Le Goût des Merveilles](#)
- Mardi 13 juillet - Domaine de Mas Caron - Caromb (84) [Avis de Mistral](#)
- Jeudi 15 juillet - Château Boucarut - Roquemaure (30) [Mon Inconnue](#)
- Jeudi 22 juillet - Domaine des Gravennes - Suze la Rousse (26) [Ce qui nous lie](#)
- Mardi 27 juillet - Château Saint Louis La - Perdrix - Bellegarde (30) [Le Grand Bain](#)
- Jeudi 29 juillet - Domaine de la Garelle - Oppède (84) [Le Cœur des Hommes](#)
- Mardi 3 août - Domaine Xavier Gérard - Condrieu (69) [Barbecue](#)
- Jeudi 5 août - Domaine de Coyeux - Beaumes de Venise (84) [La Fille du Puisatier](#)
- Mardi 10 août - Cave de Tain - Tain l'Hermitage (26) [Le Sens de la Fête](#)

Écrit par le 24 novembre 2024

RENDEZ-VOUS
TERROIRS
*Vignobles de la
Vallée du Rhône*

CINÉ'VIGNES

Festival de Cinéma dans les vignobles de la Vallée du Rhône

DU 1^{ER} JUILLET AU 10 AOÛT 2021



Ecrit par le 24 novembre 2024

Affiche officielle

L.M.