

Ecrit par le 22 juillet 2024

La Cove a vendangé sa vigne intercommunale



Comme chaque année vers la fin de l'été, la communauté d'agglomération Ventoux-Comtat-Venaissin (Cove) procède aux vendanges de sa vigne intercommunale. En Vaucluse, une exploitation sur deux est viticole. La vigne occupe près de 70% des terres agricoles situées au sein du territoire de la Cove.

Avec le soutien de la Confrérie du plant de vigne de Caromb, le Campus Provence Ventoux de Carpentras-Serres et la Chambre d'agriculture de Vaucluse, la Commission 'Agriculture' de la Cove a installé une parcelle viticole dans l'enceinte de son Hôtel de Communauté. Toute l'année, cette vigne intercommunale sert d'outil pédagogique aux élèves du Campus Provence Ventoux de Carpentras-Serres. Les vendanges sont donc une étape cruciale de leur apprentissage.

Le raisin vendangé est acheminé à la cave Rhonéa à Beaumes-de-Venise et le raisin vinifié est mis en bouteille au profit d'œuvres caritatives. Chaque année, ce sont entre 400 et 500 kg de raisin récoltés sur la vigne intercommunal, du syrah, grenache, cinsault et mourvèdre. Et ce sont entre 300 et 400 litres de

Ecrit par le 22 juillet 2024

vin produit.



Les élèves du Campus Provence Ventoux étaient notamment accompagnés de Jacqueline Bouyac, présidente de la Cove, et de Michel Jouve, conseiller communautaire délégué à l'agriculture et au développement rural. DR

V.A.

Devenez vendangeur le temps d'une journée

Ecrit par le 22 juillet 2024



Les vendanges ont débuté il y a quelques jours en Vallée du Rhône. A l'occasion de cette période importante pour le monde viticole, les Vignerons indépendants du Vaucluse vous donnent rendez-vous au cœur des vignes et vous proposent de devenir vendangeur d'un jour.

18 domaines vaclusiens se sont proposés pour vous faire vivre une expérience unique : devenir vendangeur pendant un jour, mais pas seulement. A travers cette journée, vous découvrirez tous les aspects du métier de vigneron indépendant, car ce dernier ne s'arrête pas une fois les vendanges terminées.

Au programme : accueil au domaine, compréhension du terroir, du climat, des cépages et des paysages viticoles, cueillette des baies, pressurage, visite des caves, et bien évidemment, dégustation. Pour encore plus de convivialité, chaque domaine propose un moment de partage entre participants et vigneron lors d'un repas.

A partir de 30€ (tarif en fonction du domaine choisi), vous pourrez donc découvrir un nouveau métier qui requiert un savoir-faire unique et profiter d'un repas convivial.

Pour découvrir quels domaines proposent cette expérience, [cliquez ici](#).

Écrit par le 22 juillet 2024

V.A.

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



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,

Ecrit par le 22 juillet 2024

paysages et convivialité.

Au Moyen-Âge, les souverains levaient le ban des vendanges pour autoriser les vigneron à commencer la récolte du raisin. Si à l'époque il était interdit de vendanger avant cette autorisation, les vigneron 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.

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 vigneron. 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 Pesco Luno 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 cette 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.

Ecrit par le 22 juillet 2024

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 équilibré, entre pureté et 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.

Ecrit par le 22 juillet 2024



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.

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.

Ecrit par le 22 juillet 2024

V.A.

Les vendanges débutent plus tôt qu'en 2021 en Vallée du Rhône



Les premières récoltes de raisin débutent aujourd'hui, le lundi 22 août, pour les vignerons de la Vallée du Rhône, soit plus tôt qu'en 2021. Malgré la sécheresse persistante de ces derniers mois, les vignes ont su se montrer résistantes. Le millésime 2022 est donc précoce, mais promet d'être d'une grande qualité, au vu de l'état sanitaire des vignes.

L'année dernière, le 30 août avait signé le début des vendanges en Vallée du Rhône, soit huit jours plus

Ecrit par le 22 juillet 2024

tard que cette année. Si certains vigneron ont débuté les vendanges des blancs et des rosés dès le 11 août dans certains secteurs, notamment dans le Gard, beaucoup débutent aujourd'hui, le 22 août. Cette année, la vigne a souffert du manque de précipitation mais a su montrer son côté coriace. Le vignoble montre un état sanitaire parfait. La saison des vendanges est donc ouverte pour les vigneron et négociants du deuxième plus grand vignoble d'AOC français.

La sécheresse affecte fortement les appellations de la vallée du Rhône et les températures élevées ont, cette année, engendré une avance de maturité d'une vingtaine de jours par rapport à l'année dernière. L'année 2022 a été marquée par un territoire en déficit pluviométrique (de -53% à -97%), par un record de température au mois de mai, ainsi qu'un épisode orageux au début de l'été. La vigne n'a donc pas été épargnée, et pourtant, elle semble prometteuse.

La précocité de ce millésime 2022, appairée à l'état sanitaire parfait du vignoble avec l'absence de maladie dans les vignes, promet un vin riche, avec de la concentration et de belles couleurs. Malgré un poids moyen de raisin inférieur à la normale, la qualité de la vendange devrait être au rendez-vous, notamment grâce aux pluies plus ou moins intenses de la semaine dernière qui ont eu un effet bénéfique sur le raisin.

La Vallée du Rhône en 2021 en quelques chiffres

Pour rappel, les vins de la Vallée du Rhône sont produits sur 3 régions : l'Auvergne-Rhône-Alpes, Provence-Alpes-Côte d'Azur, et l'Occitanie.

L'année dernière, en Vallée du Rhône, ce sont 66 402 hectares de vigne qui ont été récoltés afin de produire 1,6 millions d'hectolitres de vin. Il y a eu, en tout, 1 564 unités de productions, dont 1 473 caves et 94 coopératives, et 429 maison de négoce. Le bio a représenté 12% en volume 13% en surface de la récolte du vignoble.

340 millions de bouteilles de vin ont été commercialisées en 2021. Les vins de la Vallée du Rhône ont été consommés dans 193 destinations du monde. Et chaque seconde, ce sont 11 bouteilles de vins de la Vallée du Rhône qui sont dégustées.

V.A.

Les élèves du campus Provence Ventoux font

Ecrit par le 22 juillet 2024

les vendanges



Mission accomplie, une belle récolte pour la vigne « pédagogique ». Les élèves du [Campus Provence Ventoux](#) (ex campus Louis Giraud de Serres) ont vendangé les 300 pieds de la vigne intercommunale de la Cove, sous l'œil averti de l'équipe enseignante.

Cet entretien régulier leur permet d'appréhender dans les meilleures conditions le cycle végétatif de la vigne et le travail à accomplir pour amener la vigne à maturité pour les vendanges. La présidente Jacqueline Bouyac et Michel Jouve, conseiller communautaire délégué à l'Agriculture et au développement rural étaient présents pour les encourager et les féliciter pour le travail effectué. Le raisin récolté sera acheminé à la cave coopérative Rhonéa où il sera vinifié et mis en bouteille au profit d'œuvres caritatives.

Lire aussi : ['Accélérateur agroalimentaire' : le préfet en visite chez Rhonéa](#)

Ecrit par le 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 2024

Photo: COVE

Ecrit par le 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 2024

Photo/ cOVE

L.M.

Vallée du Rhône : retour à la norme pour les vendanges

Ecrit par le 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 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. »

Ecrit par le 22 juillet 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.

Ban des vendanges à Avignon, 25e édition

Ecrit par le 22 juillet 2024



Le samedi 28 août 2021, partage et convivialité seront au programme de ces 25ème Ban des vendanges à Avignon. Depuis de nombreuses années, ces deux valeurs dominent cette journée organisée et animée par les compagnons des [Côtes du Rhône](#), soutenus par leurs partenaires.

Partage par excellence

Le Ban des vendanges des Côtes du Rhône est la fête de lancement de la vendange dans la vallée du Rhône, principale manifestation bachique, culturelle et festive organisée le dernier week-end d'août. Au programme : la proclamation du Ban des vendanges, le marché gourmand, le grand bal des vendanges, et l'après-midi, animations, défilé coloré des confréries bachiques, messe vigneronne en provençal à la métropole Notre Dame des Doms.

La tradition

Les Compagnons des Côtes du Rhône, entourés des Confréries bachiques, des responsables politiques et des responsables de la filière viticole des Côtes du Rhône, attendent la proclamation du Ban des vendanges par le 'Grand Maître de la Commanderie des Costes du Rhône', puis reprennent en différentes langues un texte écrit en provençal, il y a 26 ans par les membres fondateurs de leur association.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Découvrez le programme

- 16h30 : ouverture du site et début des animations au Rocher des Doms
- 17h00 : défilé depuis l'église St Agricole, traversée de la place de l'Horloge, place du Palais des Papes jusqu'à la métropole Notre Dame des Doms.
- 17h30 : messe à la métropole Notre Dame des Doms
- 19h00 : proclamation et pressée du raisin
- 21h00 : concert

Fermeture au public à minuit.

L.M.