

Écrit par le 22 novembre 2024

Effervescence à Avignon, pour la 16ème édition de 'Millévin'



Ce jeudi 16 novembre, la ville d'Avignon, capitale des Côtes du Rhône, a accueilli la 16^e édition de l'événement 'Millévin', la Fête du nouveau millésime.

Aux Halles le matin, aux Corps-Saints à la tombée de la nuit, la même ambiance bon enfant, festive, conviviale dans les rues de la Cité des Papes et sur les places avec les confréries et une cinquantaine de vignerons, dont ceux venus de villes jumelles d'Avignon, Wetzler (Allemagne) et Tarragone (Espagne) pour faire déguster leurs bouteilles de vin nouveau. [Château Gigognan](#) de Sorgues, [Domaine Saint-Pierre d'Escarvaillac](#) de la Chartreuse de Bompas dans l'Église des Célestins, [Rhonéa](#) et [Maison Sinnae](#) sur le parvis, [Ogier](#) et les [Vignerons du Castelas](#) Rue des 3 Faucons, devant la Maison des Vins, [Domaine Pélaquié](#), [Maison Violette](#) et les [Vignerons de Roaix-Séguiret](#) sur la Place Saint-Didier.

Ecrit par le 22 novembre 2024

Ecrit par le 22 novembre 2024

Ecrit par le 22 novembre 2024

Ecrit par le 22 novembre 2024



Écrit par le 22 novembre 2024

Le Cloître des Célestins

Ecrit par le 22 novembre 2024

Ecrit par le 22 novembre 2024

Ecrit par le 22 novembre 2024

Ecrit par le 22 novembre 2024



Ecrit par le 22 novembre 2024

Une douzaine de confréries bachiques étaient présentes

C'est sur la scène 'Rock'n Rhône' que [Philippe Pellaton](#), le président d'[Inter Rhône](#) s'est félicité pour la vendange 2023. « Une belle récolte, une belle énergie de nos vignerons », a-t-il affirmé. Pour Magali et Philippe Parpillon de la [Cave Demazet](#) de Morières, « c'est un plaisir de rencontrer nos clients et de faire goûter nos cols de Cap Revès et de Quilex à ceux qui se pressent avec leur verre de dégustation devant notre stand. » Même enthousiasme pour la [Cave des Côteaux Saint-Maurice](#) en Drôme Provençale, pour Florent, Damien et Yoann qui viennent à Millévin pour la 1^{re} fois. « Nous représentons une vingtaine de familles de vignerons et avons environ 500 hectares entre la rivière Eygues, les côteaux et le plateau sur des sols argilo-calcaires et caillouteux et nous sommes ravis d'échanger avec les visiteurs », expliquent-ils. [Claudine Vigne](#) (ça ne s'invente pas) est installée à Montfrin, 148 000 bouteilles de production. « C'est vrai que la consommation de vin baisse, ajoute-t-elle. Il faut éduquer les jeunes, leur donner envie de goûter, qu'ils écoutent leurs sens. Chacun a un palais différent, des goûts particuliers, des arômes que certains perçoivent, d'autres pas. Il y a sûrement un rouge ou un blanc qui va leur plaire. »

Ecrit par le 22 novembre 2024

Ecrit par le 22 novembre 2024

Ecrit par le 22 novembre 2024

Ecrit par le 22 novembre 2024



Ecrit par le 22 novembre 2024

Philippe Pellaton, président d'Inter Rhône

Ecrit par le 22 novembre 2024

Ecrit par le 22 novembre 2024

Ecrit par le 22 novembre 2024

Ecrit par le 22 novembre 2024



Écrit par le 22 novembre 2024

Claudine Vigne, de la cave éponyme à Montfrin

La fête du goût, des mets et des vins de choix, va continuer dans le quartier avec 'Le Week-end Gastronomique' Place des Corps-Saints, Église et Cloître des Célestins jusqu'à dimanche soir (du 17 au 19 novembre).

[Lire également : 'Pour bien préparer vos fêtes de fin d'année, rendez-vous au 18^e Week-end Gastronomique d'Avignon'](#)

Rhonéa, la coopérative aux 380 artisans vigneron, à la pointe de l'innovation

Ecrit par le 22 novembre 2024



Rhonéa réunit des vignobles de Vacqueyras, Gigondas, Rasteau, Visan, Sarrians, Vinsobre, Roaix, Séguret, Cairanne, Châteauneuf-du-Pape et Beaumes-de-Venise. Et justement, c'est là que s'est déroulée une soirée VIP mardi 14 novembre avec les artisans vignerons de l'appellation.

À commencer par 'Andie', une bière locale au Muscat de Beaumes. Présentée dans une élégante bouteille de 33cl avec le dessin du visage d'une superbe blonde sur l'étiquette. Elle affiche 5,5° d'alcool mais reste légère et offre un arrière-goût sucré mais pas trop et elle est fabriquée par 'Cap d'Ona' à Rivesaltes. Autre création, le 'Blanc de noir' avec des cépages rouges, comme en Champagne, qui est vinifié comme un blanc traditionnel. « Nous sommes à l'écoute du marché, des tendances, des signaux faibles qui ne demandent qu'à gagner en intensité, explique [Valérie Vincent](#) de la cave Rhonéa de Beaumes-de-Venise. Nous avons aussi investi dans un 'désalcoolisateur' qui, par distillation à froid, fait retomber le taux des Côtes-du-Rhône à 11, 5°. » 30 000 bouteilles ont déjà été commercialisées, soit 10 à 20% de la cuvée. Et un 'Vin de France' à 6° va être testé, comme le vin en canette, dont la robe du vin (couleur, intensité, limpidité, brillance, acidité) ne change pas le goût. Au bar de Rhonéa, on propose aussi une 'Rincette', cocktail-apéro de Muscat, sirop de sureau, jus de citron, litchi et pamplemousse servi dans un bain de glaçons.

Ecrit par le 22 novembre 2024



Valérie Vincent, directrice Marketing & Communication de Rhonéa.

Sur les 3 000 hectares de Rhonéa, 2/3 sont classés en crus et villages. Il faut rappeler que Beaumes bénéficie de deux crus, Muscat à petits grains (blanc) depuis 1943 et Côtes-du-Rhône rouge depuis 2005. C'est une mosaïque de terroirs, de savoir-faire, avec des sous-sols de calcaires et de marnes cultivées en restanques et de trias (gypse et argile) de 230 millions d'années.

[Pascal Duconget](#), directeur général de Rhonéa dresse un état des lieux. « Il se consomme de moins en moins de vin et ça va s'accroître au fil des générations qui arrivent, explique-t-il. À tel point que dans 10 ans, il y aura 1/3 de rouge, 1/3 de rosé et 1/3 de blanc, qui lui, ensuite va continuer à acquérir davantage de parts de marché. Nous avons donc des devoirs : nous adapter aux attentes des consommateurs, à leurs goûts et baisser le nombre de degrés. Sur les 66% d'hectares de l'appellation classés en crus et villages, on ne s'en sortira que par l'excellence en innovant, en diversifiant. Heureusement, nous avons des équipes qui ont de la créativité, on recrute de jeunes talents qui réfléchissent. Plutôt que la solitude du vigneron qui plante, taille, débouresse ses vignes, qui vendange, distribue son vin, part à l'autre bout de la France pour un salon, il me semble qu'il vaut mieux travailler en coopérative, on est moins isolé, on échange, on s'aide, on partage les frais, on s'enrichit de ses différences. »

Ecrit par le 22 novembre 2024



Pascal Duconget, directeur général de Rhonéa.

Place à [Jean-Paul Anrès](#), le président du Syndicat des Vignerons de Beaumes-de-Venise et de l'ODG (Organisme de défense et de gestion) du Conservatoire des AOC de Beaumes. « 2023 s'est bien passé, de la pluie en hiver et au printemps, de la chaleur en été, un peu de mildiou mais pas trop, on a tout fait pour éviter sa propagation, affirme-t-il. Les vendanges ont duré de mi-août à parfois fin-octobre. On a obtenu une belle récolte avec des rouges chatoyants, une maturité optimale, donc les cours se maintiennent et on a un bon équilibre entre cols et vrac. »

Écrit par le 22 novembre 2024



[Gabriel Valverde](#), responsable de la cave de Beumes, et Jean-Paul Anrès, président du Syndicat des Vignerons de Beumes-de-Venise.

L'appellation Muscat — qui représente quand même 6 millions de bouteilles par an — fêtera ses 80 ans en 2025, un anniversaire qui se prépare déjà à Beumes-de-Venise. Et une publicité donne déjà le ton : « Ici, on n'a pas Brad, on a Alain ! »

1ère Ronde des Distillateurs à Valaurie dans la Drôme : gin, eau-de-vie, absinthe et marc

Écrit par le 22 novembre 2024

entrent dans la danse



« Il y a très peu de salons dédiés aux distillateurs, parfois on se retrouve sur des strapontins au milieu des vigneron, c'est la raison pour laquelle j'ai eu l'idée de cette rencontre entre copains et entre Grignan et Donzère » explique Philippe Froment l'organisateur.

En fait, ils étaient 22, ce samedi au milieu de nulle part, dans un champ avec leurs stands. Venus du Var, de Marseille, Aubagne, Arles, Fontvieille, l'Aveyron ou Lyon pour proposer des dégustations de leur absinthe, rhum, vodka, eau-de-vie, marc, pastis, bière, vermouth, gin, bourbon, alcool de poire ou de prune.

Écrit par le 22 novembre 2024



Écrit par le 22 novembre 2024

Philippe Froment, organisateur devant son alambic centenaire © Andrée Brunetti

Dans les années 90, en dehors des grands classiques de la distillation, Cognac et Armagnac, il n'y avait que 150 distillateurs artisanaux en France, aujourd'hui, on en recense plus de 2 000. A cause de la sécheresse et des risques d'incendies, les alambics centennaires n'ont pas pu être mis en marche, mais ils trônaient là.

Guillaume Ferroni, de la maison éponyme a fait le déplacement d'Aubagne. « D'habitude, on est tout seul dans les salons, là on rencontre d'autres distillateurs, qui font le même métier que nous, qui ont les mêmes préoccupations, on peut échanger avec eux ». Avec son pastis des Creissauds (18 composants naturels), son rhum fumé, sa vodka à la clémentine corse ou au citron de Menton, il parle de son bilan : « Après le Covid, on a connu une croissance exponentielle, +80% en 2019-20, +30% en 2021, mais l'an dernier, -10%. Il est vrai qu'on est de plus en plus nombreux à partager ce gâteau des alcools et spiritueux, mais le nombre de consommateurs reste le même. »

Ecrit par le 22 novembre 2024



Écrit par le 22 novembre 2024

Guillaume Ferroni, distillateur à Aubagne © Andrée Brunetti

A côté, un autre stand, « Domaine de la Terre ronde » de Lorraine Charrance. Avec son mari Jérémie, ils sont paysans-distillateurs sur 300 hectares et proposent des huiles essentielles et de l'eau-de-vie de raisin. Lolita, elle, est installée à Correns dans le Var « Il n'y a pas que Brad Pitt, Angelina Joly ou George Clooney à côté de Brignoles. Ma Distillerie Sentema (ce qui veut dire « sensible » en Espéranto) propose des gins bio avec des baies de genévrier. »

Plus loin, un libraire d'Arles a étalé nombre de livres comme « Faire sa bière maison », « Manuel du brasseur » ou « Le goût de l'ivresse ». Julien Ducruet est installé à Entraigues, il propose sur ce site de Valaurie de « La fine de Viognier » et 3 types de whiskies, au malt, tourné-fumé et un Bourbon au maïs doux. « Ce qui importe, c'est l'esprit distillation. »

Ecrit par le 22 novembre 2024



Écrit par le 22 novembre 2024

Lolita venue de Correns © Andrée Brunetti

Patrice Bauthéac est distillateur à Lussas en Ardèche. « C'est une exploitation familiale depuis 4 générations. Notre alambic en cuivre date de 1925 et mon papa Gérard, qui est né en 1929, le couve du regard quand nous distillons... Nous proposons des eaux-de-vie à partir de nos 7 hectares de fruits, il n'y a pas plus naturel et local. »

En ce moment, la mode est au gin dont la consommation a progressé de +9% en valeur et +3% en volume. Des amateurs sont prêts à déboursier plus de 20€ pour les premiums, plus de 30€ pour les super-premiums, les plus haut de gamme. Donc les distillateurs peuvent envisager l'avenir avec sérénité pour ces spiritueux aromatisés à consommer avec modération.

Ecrit par le 22 novembre 2024



Ecrit par le 22 novembre 2024

Patrice Boutheac, distillateur en Ardèche © Andrée Brunetti

Cairanne : les mésanges et chauves-souris deviennent auxiliaires des vignerons



« L'environnement, la biodiversité font partie de nos préoccupations » explique [Laurent Brusset](#), vigneron du domaine éponyme et président de l'[AOC Cairanne](#) depuis 3 ans. « Les paysages font partie de notre vie, nous avons donc réfléchi, avec les 133 vignerons adhérents au syndicat, pour concevoir une charte paysagère, ajoute-t-il. Nous avons recensé les essences d'arbres qui coexistent sur notre terroir. Et avec l'aide d'une ingénieure agronome, nous avons listé celles qui n'y sont pas. Nous avons alors décidé de planter des essences complémentaires comme des oliviers, des mûriers, des cyprès et des cognassiers. En 5 ans, 1000 arbres vont être mis en terre ».

Des abris pour mésanges et chauves-souris

Autre axe de développement de cette prise en compte de l'écosystème, l'installation de nichoirs à mésanges et de gîtes pour chauves-souris, qui se nourrissent d'insectes et de larves, ce qui diminue d'autant l'utilisation d'insecticides et d'intrants. « L'an dernier, nous en avons installé 300, développe Laurent Brusset. En 2023, il y en aura 150 supplémentaires, ils sont géolocalisés, nous pourrions voir s'ils sont habités et à quelles périodes de l'année. »

Ecrit par le 22 novembre 2024

L'importance de la biodiversité

[Yves Jean Houser](#), à la tête des 7 hectares du [Domaine des Amadiou](#) depuis 15 ans, s'est mis à l'agriculture bio et à la biodynamie. « Le raisin pousse naturellement, le métier de vigneron aussi est proche de la nature et nous observons les abeilles et les coccinelles qui sont nos aides, explique-t-il. C'est pareil pour les mésanges qui ont besoin de nids, de cavités pour pondre leurs œufs et les chauves-souris qui, elles sont des mammifères et ont besoin d'un gîte pour donner naissance à leurs bébés et s'y reposer. Sur mes parcelles de vignes, on a posé une vingtaine d'abris pour les pipistrelles, sept étaient occupés en octobre dernier, on a observé qu'elles hivernent ici, elles ne sont pas dérangées par le bruit, la circulation, l'agitation. »

Des abris fabriqués par la société Agrinichois

Pour réaliser ces abris, la société drômoise [Agrinichois](#) dont [Brice Le Maire](#) est le gérant. « Nous existons depuis 2016, nous en avons installé 15 000 en France, affirme-t-il. Ils sont de conception simple, naturelle, notamment en roseau et bois. Notre but n'est pas seulement de les vendre mais de suivre le projet au fil des ans. On fait un retour cartographique, parcelle par parcelle pour les vignerons. Notre but est d'avoir de plus en plus d'insectivores et de moins en moins de pesticides, or les mésanges se gavent de pucerons, elles procèdent à 900 nourrissages par jour de leur progéniture, il en faut des pucerons pour les rassasier. Elles donnent un coup de main aux paysans, elles sont leurs collègues de travail ! Quant aux chauves-souris, on estime qu'elles raflent en vol 1 kg d'insectes par an, ce qui fait autant de ravageurs de cultures en moins. En plus, dans ces abris il y a aussi des colocs, les lézards, les guêpes, les abeilles qui grignotent ! Depuis 70 ans on a oublié, rayé de la carte des haies qui étaient des abris et des lieux naturels de biodiversité. Maintenant, quand un arbre tombe, on le tronçonne et on l'utilise comme comestible dans les cheminées. »

C'est là qu'Yves Jean Houser ajoute qu'il laisse volontairement des fagots de bois dans certaines parcelles de son domaine pour que les oiseaux y fassent leurs nids, qu'il y a des moulons de pierres sous lesquelles les petits mammifères peuvent s'abriter. « Nous, on apporte le gîte, la vigne apporte le couvert. » Et pour améliorer la valorisation des terres de Cairanne, Laurent Brusset annonce que le prochain projet est celui d'éco-pâturage avec bientôt des moutons ou des chèvres qui viendront paître donc désherber naturellement les vignes.

Ecrit par le 22 novembre 2024

Ecrit par le 22 novembre 2024

Ecrit par le 22 novembre 2024

Ecrit par le 22 novembre 2024



Ecrit par le 22 novembre 2024

Ecrit par le 22 novembre 2024

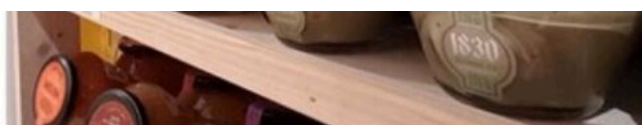
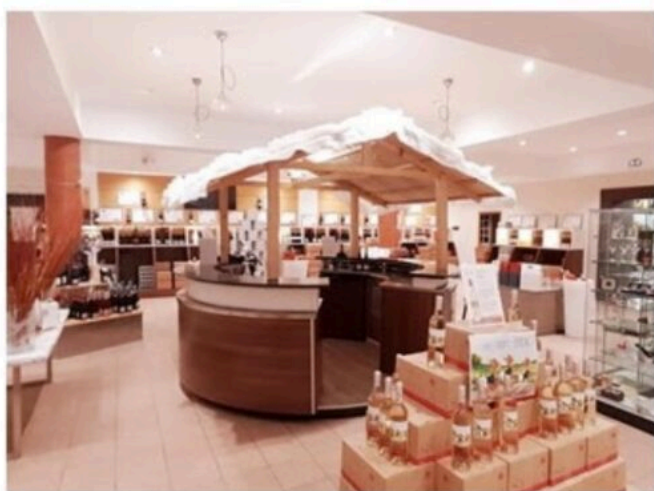
Ecrit par le 22 novembre 2024

Ecrit par le 22 novembre 2024



Ecrit par le 22 novembre 2024

La Cave de Sylla organise un goûter de l'Avent



Chaque année, la [Cave de Sylla](#), située à Apt, regroupent ses vignerons, ses salariés, et le public afin de fêter Noël un peu avant l'heure. Le traditionnel goûter de l'Avent aura lieu ce samedi 10 décembre.

Ce rendez-vous sera l'occasion de partager un moment convivial et gourmand, avec gâteaux, crêpes, gaufres, biscuits, chocolat, thé, café, jus de fruits artisanaux. Les visiteurs pourront également découvrir plusieurs produits locaux tels que ceux de l'épicerie fine roussillonnaise [Maison Brémont 1830](#), ou encore déguster les nouvelles cuvées Iglooglou 4, le rosé givré d'hiver, ou bien la cuvée effervescente

Écrit par le 22 novembre 2024

Bul' du Lub'.

Samedi 10 décembre. 16h. Gratuit. Cave de Sylla. 406 Avenue de Lançon. Apt.



SYLLA
DEPUIS 1925

Samedi 10 décembre
GRAND GOÛTER DES VIGNERONS
ET SALARIÉS DE LA CAVE SYLLA

Lancement des cuvées
'Bul du Lub' & 'Iglooglou'

Gratuit - À partir de 16H

NOËL GOURMAND CHEZ SYLLA

Avec la participation de
MAISON BRÉMOND 1830,
Épicerie fine de Provence

1830
Maison Brémond 1830
ÉPICERIE FINE DE PROVENCE

V.A.

Trophées du savoir-faire vigneron : 28

Écrit par le 22 novembre 2024

lauréats en Vaucluse



Comme depuis 22 ans, le syndicat des Jeunes Agriculteurs de Vaucluse vient d'organiser la cérémonie des Trophées du savoir-faire vigneron. Avec le soutien du Département, ce concours permet de mettre en avant des vins hauts de gamme. Les prix sont attribués, après une dégustation anonyme, par un jury composé de professionnels.

Les lauréats

Cette année, le Vaucluse compte 28 lauréats, dont trois en appellation Cairanne, cinq en Côtes-du-Rhône, trois en Côtes-du-Rhône Village Commune, deux en Châteauneuf-du-Pape, un en Gigondas, deux en IGP Méditerranée, un en IGP Vaucluse, trois en Luberon, un en Rasteau, un en Vacqueyras, et six en Ventoux.

Ecrit par le 22 novembre 2024



Lauréats 22^{ème} Trophée du Savoir Faire Vigneron Vauclusien



Appellation	Millésime	Couleur	Domaine	Cuvée
Cairanne	2019	Rouge	Cellier des Princes	Mas des Falaises
Cairanne	2020	Rouge	Domaine Berthet Rayne	Castel Mireio
Cairanne	2020	Blanc	Chemins de Sève	Opale
CDR	2021	Rouge	Domaine du Père Brun	La Relève
CDR	2021	Rosé	Domaine de Lumian	Les Pins
CDR	2021	Blanc	Cellier des Templiers	Terra Quercus
CDR	2019	Rouge	Domaine de la Mereuille	Tradition
CDR	2020	Rouge	Demazet	Domaine de la Croisette
CDR Village Commune	2020	Rouge	Château de Fontségugne	Château de Fontségugne
CDR Village Commune	2021	Blanc	Cave de Gigondas	Le dit du Bastidon
CDR Village Commune	2019	Rouge	Château le Grand Retour	Château le Grand Retour
Châteauneuf du Pape	2019	Rouge	Mas Saint Louis	Mas Saint Louis
Châteauneuf du Pape	2020	Blanc	Mas Saint Louis	
Gigondas	2020	Rouge	Domaine Saint Damien	Louisiane
IGP Méditerranée	2021	Rosé	Domaine de Galuval	Les Terrasses
IGP Méditerranée	2021	Blanc	Château Canorgue	Canorgue Viognier
IGP Vaucluse	2021	Blanc	Domaine Fontaine du Clos	Aura
Luberon	2020	Rouge	Château Canorgue	Château la Canorgue
Luberon	2021	Blanc	Clos du Tilleul	L'élégance d'Emile
Luberon	2021	Rosé	Cave de Marrenon	Pétula
Rasteau	2019	Rouge	Domaine Beaumistral	Sélection Vieilles Vignes
Vacqueyras	2020	Rouge	Cellier des Princes	Domaine Libellule
Ventoux	2020	Blanc	Domaine Champlong	Les Gressanes
Ventoux	2021	Rosé	Cave la Romaine	
Ventoux	2019	Rouge	Cave de Lumières	Luminence
Ventoux	2021	Blanc	Mas des Flauzières	La Baume
Ventoux	2021	Rouge	Cave de Sylla	Saint Auspice
Ventoux	2020	Rouge	Domaine Champlong	Autrefois

Les coups de cœur 2022

Parmi tous les lauréats, le Département de Vaucluse a pu attribuer la récompense 'Coup de cœur' à trois cuvées (une pour chaque couleur), au même titre que Groupama et le Crédit Agricole, tous deux partenaires du concours.

Les coups de cœur du département sont : la cuvée 'Mas Saint-Louis' (rouge 2019) du domaine du même nom, en appellation Châteauneuf-du-Pape ; la cuvée 'Les Terrasses' (rosé 2021) du Domaine de Galuval, en IGP Méditerranée ; la cuvée 'Terra Quercus' (blanc 2021) du Cellier des Templiers, en appellation Côtes-du-Rhône.

Les coups de cœur de Groupama sont : la cuvée 'Château le Grand Retour' (rouge 2019), du domaine du même nom, en appellation Côtes-du-Rhône ; la cuvée 'Les Terrasses' (rosé 2021) du Domaine de Galuval, en IGP Méditerranée ; la cuvée 'Les Gressanes' (blanc 2020) du Domaine Champlong, en appellation Ventoux.

Les coups de cœur du Crédit Agricole sont : la cuvée 'Luminence' (rouge 2019) de la Cave des Lumières,

Ecrit par le 22 novembre 2024

en appellation Luberon ; la cuvée 'Pétula' (rosé 2021) de la Cave de Marrenon, en appellation Luberon ; la cuvée 'Opale' (blanc 2020) du Domaine les Chemins de Sève, en appellation Cairanne.



V.A.

Devenez vendangeur le temps d'une journée

Écrit par le 22 novembre 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 vauclusiens 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](#).

Ecrit par le 22 novembre 2024

V.A.

Le ban des vendanges de Visan de retour après deux ans de report



La 6ème édition du ban des vendanges de Visan aura lieu ce samedi 3 septembre. Après deux reports à cause de la crise sanitaire, l'événement qui marque le début de la récolte du raisin pour les vignerons va enfin pour être célébré.

Ecrit par le 22 novembre 2024

Les festivités débuteront à 17h avec un concert à l'église avec l'Orchestre de Chambre de Lyon, dirigé par Vincent Balse. S'ensuivra le traditionnel défilé des membres de la confrérie Saint-Vincent de Visan, qui est l'une des plus vieilles confréries bachiques de France, créée en 1475, à partir de 18h45. Le cortège se rendra sur la place du Jeu de paume pour l'intronisation des personnalités, qui devront s'initier au foulage, une technique qui consiste à faire éclater les baies de raisin avec ses pieds. Pour finir, un buffet sera servi à la cour de l'Hôtel de Pellissier à 20h. Un repas qui sera, bien évidemment, accompagné des vins de l'AOC Côtes du Rhône Villages Visan.

Il est possible de n'assister qu'au concert pour 20€. Même tarif pour le buffet accompagné des vins. En revanche, ceux qui souhaitent assister au ban des vendanges du début à la fin ne devront déboursier que 30€. Les réservations se font par téléphone au 04 90 41 97 25.

Samedi 3 septembre. À partir de 17h. Visan.

V.A.

Lourmarin : dégustation des AOC Luberon demain soir

Ecrit par le 22 novembre 2024



La 6ème édition de Wine & Dine aura lieu demain, le jeudi 21 juillet, à partir de 19h à la Fruitière numérique à Lourmarin. Organisé chaque année par [les vignerons de l'AOC Luberon](#), cet événement permet aux visiteurs de déguster les vins de l'appellation en blanc, rosé et rouge.

Cette année, plus de 30 vignerons seront réunis pour vous faire découvrir leurs cuvées, ainsi que 4 food trucks proposant différents type de cuisine, le tout dans une ambiance musicale. Le prix de l'entrée, qui s'élève à 10€, permettra aux visiteurs de bénéficier d'un verre de dégustation.

Il est possible de [réserver son billet d'entrée en ligne](#).

Jeudi 21 juillet. 19h. 10€. La Fruitière Numérique. Avenue du 8 mai 1945. Lourmarin.

V.A.