

Ecrit par le 3 avril 2025

Les 40 ans du concours des vins d'Avignon célébrés en deux temps cette année



[Le concours des vins d'Avignon](#) se déroulera le samedi 29 mars dès 9h à la salle polyvalente de Montfavet. L'an dernier, pas moins de [217 médailles](#) y ont été attribuées.

Pour fêter cette quatrième décennie qui s'ouvre, les organisateurs du concours préparent également le banquet des 40 ans en partenariat avec la [CCI de Vaucluse](#), l'[école hôtelière d'Avignon](#) et les [Disciples d'Escoffier](#). Il mettra à l'honneur l'[AOC Laudun](#), qui a bénéficié l'an passé du passage de son territoire en [Cru des Côtes du Rhône](#). En amont du dîner de gala prévu le vendredi 7 novembre 2025, une dégustation des vins blancs de Laudun permettra aux Disciples d'Escoffier d'élaborer un menu anniversaire.

« Avignon est la capitale des Côtes du Rhône ».

José Gonzalvez, président du concours des vins d'Avignon

Ecrit par le 3 avril 2025

À l'occasion de la présentation de 40 ans du [concours](#), son président José Gonzalvez rappelle que « Avignon est la capitale des Côtes du Rhône ». C'est donc sur ce constat que le concours prend forme durant la Foire d'Avignon en avril 1986. Une initiative justifiée par « la seule motivation d'aider et soutenir les agriculteurs, car avoir une médaille facilite la commercialisation » selon le président, précisant que « le concours des vins suit les difficultés des vignerons ».



Durant l'une des précédentes éditions du concours des vins d'Avignon. Crédit : DR/Concours des vins d'Avignon

Valorisation des territoires

Le soutien des organisateurs passe aussi par la valorisation d'un territoire pour le quarantenaire du concours. C'est l'[AOC Laudun](#) qui par sa [récente classification](#) (l'appellation est devenue le 18^e Cru des Côtes du Rhône en 2024), fait l'objet d'une grande attention de la part du concours.

« Nous sommes le 18^e Cru des Côtes du Rhône, mais on attendait ça depuis la création de l'appellation en 1947, insiste Luc Pélaquié, président du [Syndicat des vignerons de l'AOC Laudun](#). Et d'ajouter « cela donne de l'élan à notre appellation » à propos de cette promotion exceptionnelle pour les 40 ans du concours grâce au dîner de gala, entièrement conçu à partir des vins de Laudun.

Amy Rouméjon Cros

Dîner de gala des 40 ans. Vendredi 7 novembre 2025 à l'école hôtelière d'Avignon. 65€ par personne. 04

Ecrit par le 3 avril 2025

90 33 03 32. www.cdavignon.com

Concours des vins d'Avignon. Samedi 29 mars. A partir de 9h. Salle polyvalente de Montfavet. Zone d'activité d'Agroparc. Avignon



De gauche à droite : José Gonzalvez, président du concours des vins d'Avignon, Luc Pélaquié, président du [Syndicat des vignerons de l'AOC Laudun](#), Gilbert Marcelli, président de la CCI de Vaucluse et Emmanuel Lopez, président des disciples d'Escoffier Languedoc-Provence.

Avec Rocca Maura, la capitale des amoureux va célébrer les vins de la Saint-Valentin

Ecrit par le 3 avril 2025



Roquemaure et sa cave centenaire [Rocca Maura](#) fondée en 1922 s'apprêtent à fêter [la Saint-Valentin](#) à la mi-février prochain.

La commune gardoise du Grand Avignon possède depuis 1868 les reliques de Saint-Valentin qui avaient été rapportées de Rome après que le vignoble avait été détruit par le phylloxera. En fait Roquemaure, sur la rive droite du Rhône, a des vignes depuis l'antiquité et son port fluvial a de tous temps développé son commerce. D'ailleurs, un édit du Roi Louis XV avait été promulgué en 1737 : il précisait que les « fûtailles des vins de la Côte du Rhône (comme on appelait alors les tonneaux en chêne de ce territoire, devaient être authentifiées par les lettres CDR et le millésime marqués au fer rouge ». C'étaient les prémises de l'AOC reconnue en 1937. C'est dire s'il s'agit d'un berceau historique de cette appellation connue depuis le 1er siècle après J-C.

A l'époque, la vigne a été sauvée par de nouvelles greffes et depuis une trentaine d'années, Roquemaure est la capitale des amoureux le jour de la Saint-Valentin. Du coup, la cave y participe, elle qui regroupe une soixantaine de vigneronns qui produisent environ 20 000hl par an sur 370 hectares.

« En fait, ça varie en fonction de la météo, du gel, de la sécheresse, du stress hydrique. Il nous est arrivé de produire 17 000 hl dans les trois couleurs (rosé - rouge - blanc). Et en 2023 on est arrivé à 24 000 hl » précise [Armelle Rouault](#), la directrice de Rocca Morra.

Ecrit par le 3 avril 2025



Armelle Rouault, directrice de la cave Rocca Morra. Crédit : Rocca Maura/DR

L'assemblée générale a eu lieu samedi 18 janvier en présence de Damien Gilles le président du Syndicat général et Jacques Hilaire, celui de la cave. Il a rappelé aux vignerons de Lirac, Tavel, Laudun et Roquemaure qu'ils avaient vécu une période difficile « Avec une inflation à deux chiffres, le prix du verre multiplié par 2 et celui de l'électricité par 4. Mais pour la vendange 2024-25, enfin, après 3 ans problématiques entre les colères de la nature, la stigmatisation de l'Etat, les leçons de morale des hygiénistes et des bobos, 25 270 hl ont été récoltés. C'est un record, puisqu'il faut remonter à 2006 pour enregistrer une telle récolte » s'est-il félicité.

Armelle Rouault qui est ingénieur-oenologue de formation poursuit : « Nous vendons 70% de notre vin conditionné, mais aussi toute une gamme de bières (pâles, brunes, ambrées) pour compenser la déconsommation de rouge. Nous sommes à l'écoute de nos clients et de leurs attentes, nous proposons pas mal de bio ». La créativité de l'équipe du chai séduit les consommateurs grâce au nom des bouteilles 'Libre de soufre', 'Les p'tits galets', 'Terra ancestra' ou encore 'L'Effet Mer', un rosé frais et léger avec un bouchon bleu et une sérigraphie de vagues turquoise et bleu-marines. Mais aussi 'Lirac Saint-Valentin', '1922', date de création de la cave et '1737' date de l'Edit Royal.

Ecrit par le 3 avril 2025



La cuvée 'L'Effet Mer'. Crédit : Rocca Maura/DR

Toutes ces Côtes-du-Rhône seront en vedette le week-end du 14 février, pour [la Saint-Valentin](#), avec en particulier une dégustation à la cave le vendredi soir. En général, plus de 10 000 amoureux se retrouvent dans les rues de Roquemaure pour cette « Fête des Baisers », pour un défilé historique en costumes d'époque, avec chevaux et calèches et au son d'une trentaine d'orgues de barbarie, de limonaires, mais aussi de fifres, galoubets et tambourins.

www.saintvalentin.org - contact@roccamora.com - 04 66 82 82 01

Manifestation des agriculteurs : acte III en Vaucluse ce vendredi 13 décembre

Ecrit par le 3 avril 2025



Demain, vendredi 13 décembre, les agriculteurs de Vaucluse, mais aussi du Gard et de la Drôme, se mobilisent à nouveau. Cependant cette fois-ci, après les deux premières manifestations qui se sont déroulées à Avignon [le lundi 18](#) et [le mercredi 27 novembre](#) derniers, les [Jeunes agriculteurs de Vaucluse](#) et [la FDSEA 84](#) (Fédération départementale des syndicats d'exploitants Agricole), se sont donnés rendez-vous sur la RN7 entre Piolenc et Orange à partir de 13h30. C'est donc dans ce secteur que la circulation devrait être perturbée.

« Nous voulons vivre de notre travail. »

Pour l'occasion, le mouvement de contestation mettra plutôt en avant la filière viticole qui « traverse une période de crise, où les négociations sont en cours et où le négoce doit maintenir les prix face à la grande distribution, au risque de voir la filière disparaître dans la région », explique les organisateurs de la manifestation qui ont aussi reçu du Syndicat des Côtes-du-Rhône.

« Nous voulons vivre de notre travail, insistent les agriculteurs locaux. Nous voulons vivre de nos revenus et pas des aides. »

Ecrit par le 3 avril 2025

En Vallée du Rhône, les vendanges ont commencé



Les vendangeurs de la Vallée du Rhône ont donné les premiers coups de sécateurs sur les blancs ce lundi 2 septembre, soit près d'une semaine en retard par rapport à 2023. Les rouges, quant à eux, devraient être vendangés à partir de mi-septembre.

Cette année, les vendanges en Vallée du Rhône se rapprochent des moyennes décennales en termes de date, mais se font 10 jours plus tard par rapport aux millésimes 2020 et 2022 qui ont enregistré un record de précocité.

Après l'un des hivers les plus chauds et un hiver sec, les vignes de la Vallée du Rhône ont nécessité un débourrement plus précoce. Les pluies abondantes qui ont eu lieu depuis le printemps ont compensé le déficit en pluviométrie enregistré depuis le début de l'automne. Même si certains vignobles ont été

Ecrit par le 3 avril 2025

touchés par le gel en avril, notamment dans le Luberon, le Ventoux, le Diois, et sur le secteur de Crozes-Hermitage, les vendanges démarrent dans un contexte très favorable aux conditions de maturation.

Les vignerons sont confiants quant au potentiel du millésime qui se profile, avec des premiers jus qui annoncent déjà de belles maturités tanniques et de beaux équilibres. Malgré des aléas climatiques importants, les vignerons des vignobles de la Vallée du Rhône auront mis tout leur savoir-faire et toute leur ténacité dans les vignes pour garantir la qualité de la récolte.

Châteauneuf-du-Pape : une parcelle échappe aux spéculateurs grâce à la Safer et au Crédit Agricole



Ecrit par le 3 avril 2025

Ensemble, la [SAFER](#) (Société d'Aménagement Foncier et d'Établissement Rural) et le [Crédit agricole Alpes-Provence](#) travaillent depuis des mois pour sauver de toute spéculation une parcelle de 19ha à Châteauneuf-du-Pape.

[Franck Alexandre](#), vigneron à Gigondas, est président du Crédit Agricole Alpes-Provence. Il explique : « Nous travaillons sans relâche auprès des paysans pour les aider, les accompagner et préserver leurs terres. C'est notre ADN. Depuis une trentaine d'années, existe à Châteauneuf-du-Pape un GFA (Groupement Foncier Agricole) et ces derniers temps, une partie de ses actionnaires a eu envie de vendre cette parcelle située sur la route de Bédarrides. La SAFER nous en a averti et, main dans la main, nous avons œuvré pour que les terres de ce vignoble d'exception redeviennent la propriété d'acteurs locaux, de jeunes vigneronnes du coin. En plus des vignes, il y a une cave, le matériel pour passer du jus de raisin au vin. Nous ne voulions pas que cette pépite se retrouve entre les mains de spéculateurs étrangers ou de fonds de pensions. Nous voulions à tout prix qu'elle soit transmise à des gens d'ici. C'est un dossier exceptionnel et exemplaire. »

[Jérôme Lebon](#), directeur général adjoint du Crédit Agricole, ajoute : « Grâce à notre filiale de transaction de domaines viticoles (Caap Transac) et à notre expertise, nous avons pu nous mobiliser avec la SAFER pour proposer une offre de rachat dans l'intérêt des exploitants de Châteauneuf. L'enjeu était d'éviter d'éveiller l'appétit vorace de spéculateurs venus de Paris, Londres, la Chine ou d'ailleurs. Que ces vignes de prestige restent entre les mains de Châteauneuvois et Vauclusiens qui respectent leur identité et leur typicité. C'est un dossier emblématique compte tenu de la superficie de la parcelle et de la qualité de ce terroir. »

C'est alors que le Président du Comité Technique Vaucluse de la SAFER Provence-Alpes-Côte d'Azur Julien Latour intervient : « Depuis 1971, ici, nous avons géré la vente de 74 hectares de vignobles de Châteauneuf. Notre rôle est d'arbitrer en toute transparence la transmission de ces terres et de limiter au maximum la spéculation en stabilisant les prix. Cette parcelle de 19 hectares est un bien rare, exceptionnel sur ce terroir qui est scruté par le monde entier. Nous avons travaillé en confiance et en bonne intelligence avec le Crédit Agricole dans l'intérêt de la Fédération des Producteurs de Châteauneuf. »

Ecrit par le 3 avril 2025



Jérôme Lebon, Franck Alexandre et Julien Latour. ©Crédit Agricole Alpes-Provence

Une opération dans l'intérêt des vigneronns locaux et du terroir

Le prix, évidemment, il en a été question. 530 000€ l'hectare pour la parcelle d'AOC Châteauneuf à laquelle s'ajoute une parcelle de Côtes-du-Rhône à 12 000€ l'hectare. Mais, personne n'est obligé d'acheter le tout, chaque candidat acheteur peut se porter acquéreur d'un arpent ou de plusieurs hectares. Sans parler des frais de notaire, des droits de succession... Finalement, ils sont 14 sur les rangs et c'est un comité technique qui étudiera leurs propositions, voir s'il s'agit d'une extension de propriété ou d'une installation de jeune viticulteur.

Certains peuvent trouver que c'est cher, mais Franck Alexandre explique : « La rentabilité est là. Une bouteille de Châteauneuf ne se vend pas 3€ mais plutôt, au bas mot, 30, 40€ l'unité. En plus, il s'agit de vins de garde et de qualité qui prennent de la valeur en vieillissant dans les caves. Donc à raison de 35 hectolitres par hectare, ça représente environ 3 000 cols, c'est amorti en 5 ou 6 ans et on reste en famille, entre vauclusiens, entre enfants du terroir ».

[Jean-François Cartoux](#), Secrétaire Général adjoint à la [Chambre d'Agriculture de Vaucluse](#), salue cette opération inédite entre la SAFER et le Crédit Agricole : « On aurait pu passer à côté d'acteurs locaux, les squeezer. Là, on a été à l'écoute des vigneronns, de l'intérêt du terroir, de l'appellation et surtout des jeunes pour qu'ils construisent leur avenir là où ils sont nés ».

Ecrit par le 3 avril 2025



Jean-François Cartoux

Une façon gagnant-gagnant de maintenir une identité forte, un terroir, les vins de Châteauneuf-du-Pape, mais aussi d'éviter au maximum la spéculation foncière.

Ecrit par le 3 avril 2025



Franck Alexandre, président du Crédit Agricole Alpes-Provence :

« Nous sommes une banque coopérative territoriale des Bouches du Vaucluse, des Bouches-du-Rhône et des Hautes-Alpes avec 2 170 collaborateurs et 154 agences qui irriguent ce territoire historiquement agricole. D'ailleurs, nous accompagnons 8 paysans sur 10 et nous contribuons aussi à l'installation de jeunes agriculteurs donc nous participons au renouvellement des générations. Nous sommes aussi là comme banquier-assureur pour les prémunir face aux aléas climatiques ».

Ce statut de « banque-coopérative » se traduit également par nombre d'actions caritatives, grâce à la Fondation du Crédit Agricole qui, par exemple, finance « Le Prix des Apprentis » organisé chaque année par la Société des Membres de la Légion d'Honneur de Vaucluse. Ou encore au bénéfice de l'Institut Sainte-Catherine qui œuvre dans la lutte contre le cancer. « 3% de nos résultats sont reversés à des associations, des start-up, des jeunes précaires pour qu'ils aient accès à la culture comme au travail. Une opération s'appelle « Terroir passionnément », qui donne un coup de pouce aux bénévoles de la confrérie

Ecrit par le 3 avril 2025

du Melon de Cavaillon ou à celle de la Fraise de Carpentras. Mais nous mettons aussi en valeur le sport, non pas avec une loge dans les tribunes de l'OM au Stade Vélodrome à Marseille, mais avec des aides aux jeunes sportifs dans les petits clubs de nos villages. Et en tout, cela représente quand même 3M€ par an.

À Châteauneuf-du-Pape, depuis 1695, le Domaine de Beurenard prend racine avec la même famille



Cette famille, c'est celle des Coulon depuis huit générations sans interruption. Aujourd'hui ce sont les frères Victor et [Antonin](#) qui sont aux commandes, avant eux leur père Daniel et leur

Ecrit par le 3 avril 2025

oncle Frédéric, auparavant leurs grands-parents Régine et Paul. Leurs domaines : 32 hectares à Châteauneuf, 25 à Rasteau et 10 dans l'appellation Côtes du Rhône.

[Virginie Decaux](#), la responsable du caveau, est en charge de l'œnotourisme et de l'export chez [Beurenard](#) depuis janvier 2023. Avec un CV plutôt fourni : Licence d'œnotourisme et Master de Commerce à l'Institut de la Vigne et du Vin à Bordeaux, diplômée 'Sommelier-Conseil' à l'Université de Suze-la-Rousse et de Langues Appliquées (anglais-italien).

« Notre richesse, en plus du savoir-faire ancestral des Coulon, puisque les premières vignes de rouge ont été plantées en 1880 et de blanc en 1929, c'est d'abord celle du sous-sol, nous avons des galets, des calcaires, des argiles, des sables. Et surtout comme tous les Châteauneuf, nous disposons de 13 cépages, 8 en rouge (Grenache noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Counoise, Vaccarèse, Terret noir) et 5 en blanc (Roussanne, Clairette, Bourboulenc, Picpoul et Picardan) qui nous permettent de jouer sur toutes les nuances d'arômes, de saveurs, de tannins, de rondeur, de longueur en bouche. Ils apportent acidité, fruité, fraîcheur, finesse, élégance ou onctuosité. »



Ecrit par le 3 avril 2025



©Domaine de Beurenard

Cet assemblage s'appelle la « complantation », une technique ancestrale qui permet de remplacer les ceps morts par de jeunes pousses vigoureuses. Ils cohabitent dans les mêmes rangées de vignes, renouvellent le vignoble petit à petit et améliorent la rentabilité des parcelles. « Cette complantation, c'est l'ADN de nos vins, leur d'identité. Nous travaillons depuis longtemps avec la [Pépinière Lilian Bérillon](#) à Jonquières qui a un véritable conservatoire de sélections génétiques de greffons-cépages et de porte-greffes et propose des végétaux réservés à une viticulture de qualité. Nous avons une cuvée « La grande partita » (façon Jean-Sébastien Bach) qui est une véritable symphonie de cépages. »

Ecrit par le 3 avril 2025



Ecrit par le 3 avril 2025



©Domaine de Beurenard

« En plus, nos vins sont tous en bio et biodynamie depuis toujours. Nous avons été pionniers dans ce domaine à Châteauneuf, ajoute Virginie Decaux. L’an dernier, plus de 3 000 visiteurs se sont pressés au caveau pour des dégustations et des emplettes. Majoritairement des Américains, Italiens, Suisses, Belges, Espagnols, un peu d’Asiatiques, de Scandinaves, de Sud-Américains. Nous exportons 50% de nos 220 000 à 250 000 bouteilles par an, dont 150 000 en AOC Châteauneuf-du-Pape. Nous avons aussi comme clients des restaurants étoilés comme [La Mirande](#) et [La Mère Germaine](#). »

Le [Guide Hachette 2024](#) a promu le Châteauneuf de Beurenard « Coup de Coeur*** ». En 2023, c’est le [Figaro](#) qui avait noté les meilleures cuvées de l’AOC, gratifiant le ‘Boisrenard 2019’ d’un 92/ 100 : « Un vin tout en finesse, avec des tanins qui vont du velouté au satiné, à l’image de la dentelle. »

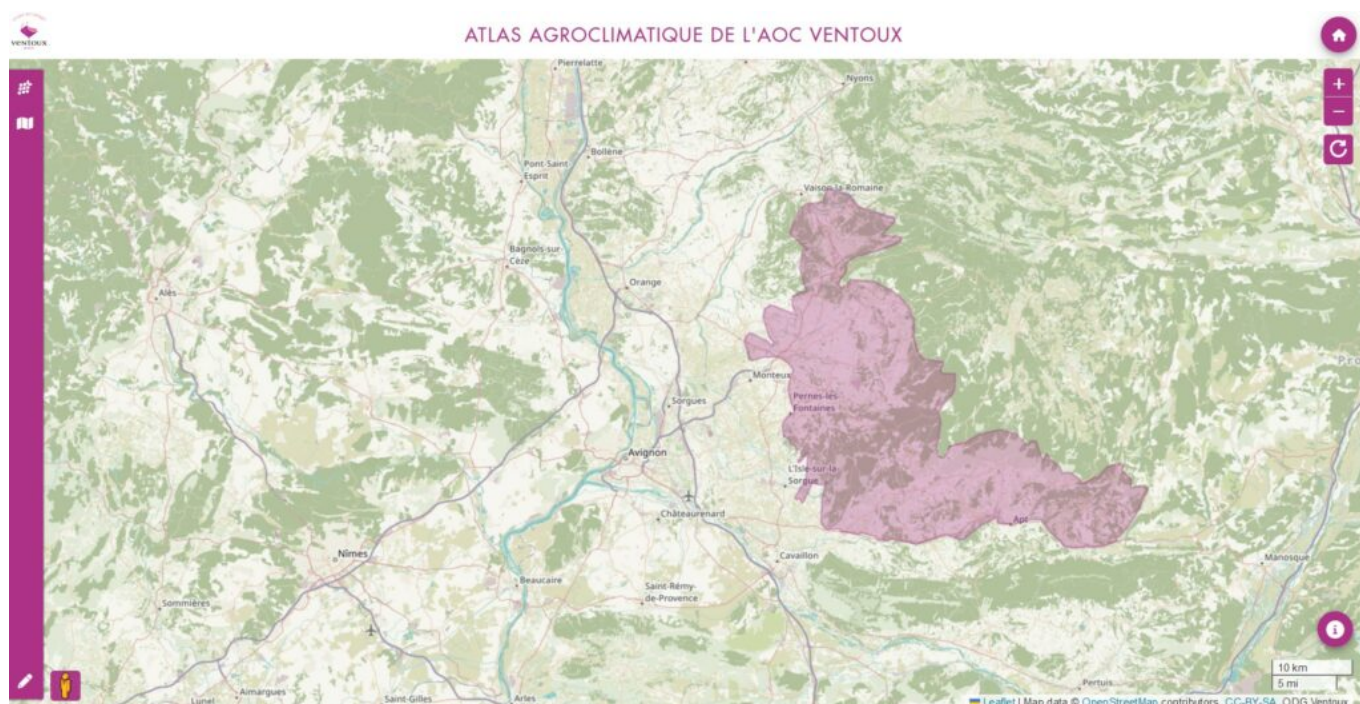
Ecrit par le 3 avril 2025



© Domaine de Beurenard

Réchauffement climatique : l'AOC Ventoux prépare la vigne du futur grâce à un outil de cartographie unique

Ecrit par le 3 avril 2025



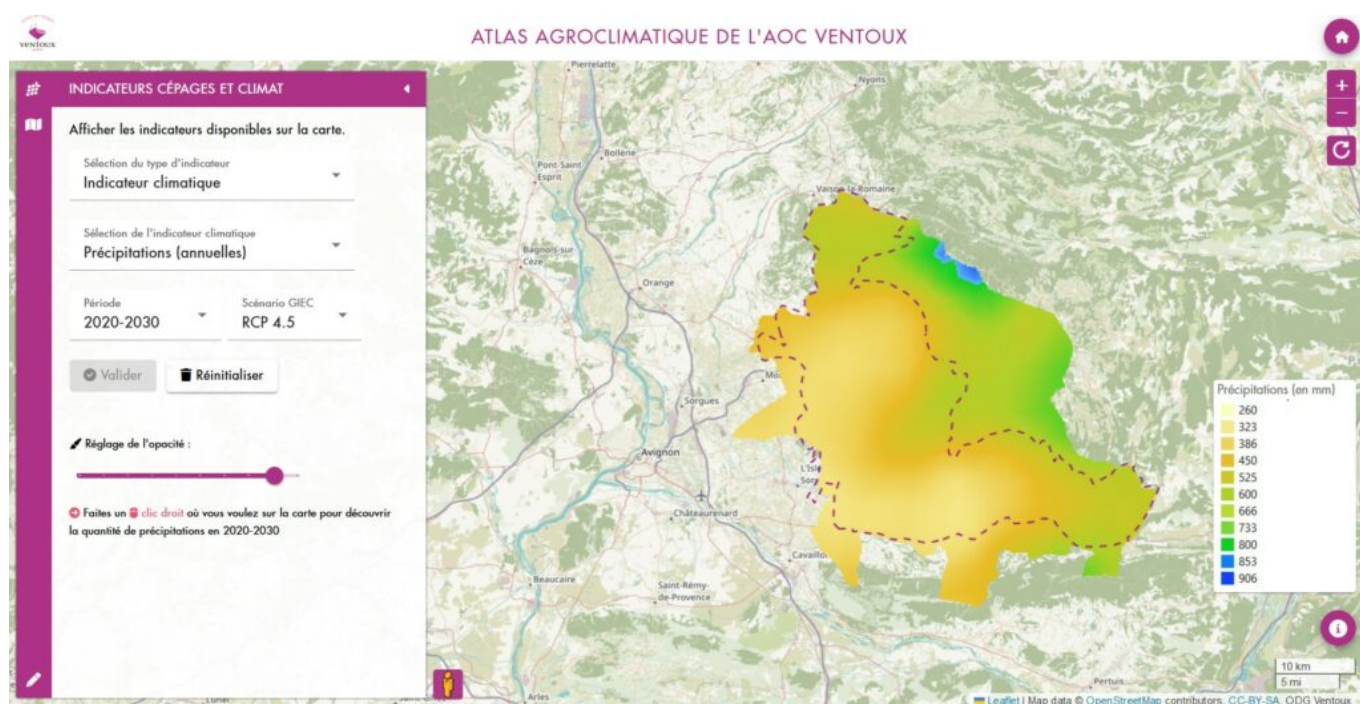
L'AOC Ventoux innove avec le SIG, outil qui cartographie le vignoble pour lutter contre réchauffement climatique

C'est en liaison avec l'[Inrae](#) (Institut national d'agronomie et de recherche agricole et environnementale), et en particulier avec [Iñaki Garcia de Cortazar Aauri](#), chercheur à l'Unité du Plan Climat Carbone, qu'a été menée une étude appliquée à la vigne d'ici la fin du XXI^e siècle. Ainsi est né le SIG (Système d'information géographique), outil unique en France qui cartographie chaque parcelle de l'AOC et la localise par GPS avec ses cépages et leur maturité face aux épisodes climatiques.

Evaluer l'impact du climat la production

Pour ce faire, il s'est basé sur [le 6e Rapport du GIEC](#) (Groupe d'experts inter-gouvernemental sur l'évolution du climat) qui évalue l'évolution du climat et son impact sur l'environnement en développant plusieurs scénarios possibles en fonction des émissions de gaz à effet de serre. Il découpe l'avenir en plusieurs périodes : futur proche 2026-2055, futur intermédiaire 2046-2075 et futur lointain 2066-2095 avec des scénarios de plus en plus dramatiques si on n'inverse pas la courbe du carbone qui monte, monte, monte...

Ecrit par le 3 avril 2025



L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) du Ventoux est à cheval sur les contreforts du Mont-Ventoux et sur les Monts de Vaucluse sur 2040km² et 51 communes, (soit le tiers du département) avec 130 vigneron dont certains ont un domaine installé à plus de 500m d'altitude, sur les pentes du Géant de Provence. Donc, ils bénéficient d'un climat plus frais qui souffre automatiquement moins de canicule que ceux en plaine au niveau de la mer.

AOC depuis 1973, ces vignobles produisent autour de 250 000hl de vin par an. Et Iñaki Garcia de Cortazar Atauri a scruté à travers deux études supplémentaires de 2019 et 2021 le terroir, les spécificités qui composent la phénologie de cette AOC. C'est à dire la chronologie de la végétation de la vigne à partir de la germination, de la pousse des feuilles, des bourgeons, des fleurs, des grappes, de la véraison puis du moment où il faut vendanger, quand la vigne est à maturité. C'est ensuite qu'il a pu établir un lien entre les millésimes (qualité et rendement) et le climat.

Ecrit par le 3 avril 2025



© Christophe Grilhé

Les températures extrêmes sont en forte hausse

« En 30 ans, il s'est fortement réchauffé. Chaque année, la concentration en gaz à effet de serre s'aggrave. Plus on tarde à neutraliser le bilan carbone, plus le scénario pour maintenir des vignes devient complexe entre le rayonnement solaire, les épisodes de pluie, de gel, de canicule et de vent. »

Entre 1991 et 2020, la pluviométrie a augmenté de 50 à 100mm, mais pas l'été, quand la plante a le plus besoin d'eau pour se développer, là le déficit cumulé en eau est de -30 mm entre juin et août, quand le soleil cogne.

Les températures extrêmes sont en forte hausse ces 60 dernières années avec un nombre de jours à +30° qui a doublé. On se souvient d'ailleurs qu'il y a eu 3 canicules en moins de 20 ans, en 2003, 2019 et 2020. Quant au phénomène de gel il est moindre sur les vignes du Ventoux et le risque a tendance à diminuer même si on ne peut pas l'écarter définitivement.

C'est à ce moment-là que [Frédéric Chaudière](#), le président de l'AOC, présent dans la salle des fêtes de Mallemort-du-Comtat lors de la présentation de cet outil cartographique, insiste sur l'importance de ce dispositif innovant en ligne qu'est le SIG. « Grâce à lui, nous serons mieux armés pour nous adapter, c'est notre boussole pour moins tâtonner à l'aveugle. Grâce à l'Inrae, à Météo-France et à l'[IGN](#) (Institut national de l'information géographique et forestière) chaque vigneron de chacune des 51 communes de l'appellation pourra zoomer sur sa parcelle, voir où elle en est, entre les vallées et le versant nord du Ventoux, aux différentes altitudes, aux expositions au soleil, au mistral, à la pluie. En fonction de la localisation de sa vigne, il saura s'il doit planter d'autres cépages plus adaptés au réchauffement comme le Caladoc. »

Ecrit par le 3 avril 2025



Iñaki Garcia de Cortazar Atauri, chercheur à l'Unité du Plan Climat Carbone de l'Inrae.

Ecrit par le 3 avril 2025



Frédéric Chaudière, président de l'AOC Ventoux.

Quelles solutions ?

Une fois posées ces observations, on s'interroge sur ce qu'on peut faire : planter d'autres cépages, économes en eau, plus résistants à la maladie, au stress hydrique. On a vu que le Grenache, la Syrah et le Mourvèdre, cépages principaux de l'AOC Ventoux, étaient de plus en plus précoces, entre 7 et 14 jours, du coup, on avance la date des vendanges.

Une chose est sûre, peu ou prou, la planète va se réchauffer d'ici la fin du XXI^e siècle. +4° de températures sont envisagés par le GIEC dans le pire des scénarios. On pourrait passer de 10 jours de canicule en 2020 à une soixantaine de jours en 2095. D'où la nécessité de choisir des cépages résistants et peut-être de planter des vignobles un peu plus en altitude, sur les contreforts du Ventoux, là où il fait plus frais 'qu'au ras des pâquerettes', en plaine.

Châteauneuf-du-Pape : le Château de Beaucastel parmi les 100 vins les plus proposés au monde dans les restaurants gastronomiques



A l'occasion du salon 'Wine Paris 2024' qui vient de se tenir dans la capitale, [le site du guide Star wine list](#) a dressé le classement des 100 producteurs de vin apparaissant le plus dans les cartes des plus grands établissements gastronomiques au monde. S'appuyant sur une liste de plus de 2 700 cartes de vins dans 40 pays, ce guide des grands bars à vin et restaurants à vin créé à Stockholm en 2017 par

Ecrit par le 3 avril 2025

Krister Bengtsson a classé [le Château de Beaucastel](#) à Châteauneuf-du-Pape en 15^e position de ce top 100.

Le domaine vaclusien de la famille Perrin est le seul des Côtes-du-Rhône méridionaux à figurer dans [ce prestigieux classement largement dominé par les champagnes](#) (5 parmi les 6 premiers). La France se taille d'ailleurs la part du lion avec 74 % des domaines représentés. D'autres vins de la Vallée du Rhône apparaissent dans cette liste, mais ils se situent tous dans les zones septentrionales de l'appellation : la Maison E.Guigal à Ampuis (11^e), le Domaine Jean-Louis Chave (23^e) à Mauves en Ardèche, la Maison Chapoutier (26^e) à Tain-l'Hermitage, les domaines Paul Jaboulet (74^e) à la Roche-de-Glun dans la Drôme et le domaine Auguste Clape (77^e) à Cornas.

« Il ne faut peut-être pas s'étonner que les trois premiers soient tous des marques champenoises bien connues, a expliqué Krister Bengtsson lors de la présentation du classement. La région est depuis très longtemps un leader non seulement dans la production de grands vins, mais aussi dans leur promotion et leur distribution dans le monde entier. »



Krister Bengtsson, fondateur du guide Star wine list, lors de la divulgation durant le Wine Paris 2024 du top 100 producteurs de vin apparaissant le plus dans les cartes des plus grands établissements gastronomiques au monde. DR

La cave de Cairanne grand prix 2024 de la Revue du vin de France



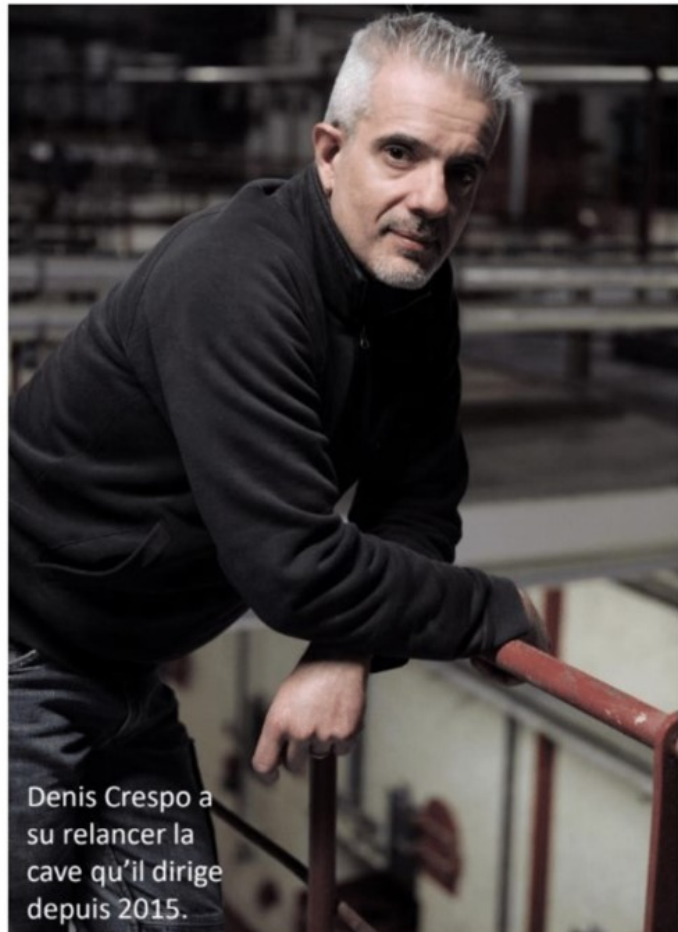
[La cave coopérative de Cairanne](#) figure parmi les 13 lauréats des Grands prix 2024 de [la Revue du vin de France](#) (RVF). La cave vaclusienne a été distinguée dans la catégorie 'Coopérative de l'année'.

Une 'vieille dame' redressée avec brio

« Créée en 1929 dans le sud de la Vallée du Rhône, la coopérative de Cairanne est un modèle de réussite, écrit notre confrère [Roberto Petronio](#) pour la Revue du vin de France. Elle représente 330hectares, exploités par 55 coopérateurs, soit une production de 13 000 hectolitres de vin. En 2014, pourtant, elle bradait sa production à la grande distribution, avec une dette de 8M€. Pour faire repartir cette vieille dame, la cave a engagé Denis Crespo comme directeur, en 2015. Avec sa connaissance intime de la vigne et du vin, ce dernier a réussi à convaincre les coopérateurs que seule la qualité paie, en les impliquant davantage dans la production des vins. Les raisins sont vendangés mûrs et le travail des vignes se fait désormais à la parcelle. En cave, il a opéré une révolution en travaillant les vins avec des sulfites légers, dont quelques cuvées estampillées sans soufre pour gagner en qualité de tanin. Son but : obtenir de meilleurs équilibres. Il a surtout totalement repensé le circuit de distribution, délaissant les grandes

Ecrit par le 3 avril 2025

enseignes pour le circuit court, la restauration et l'exportation. Les vins ont fait un bond qualitatif énorme. Nous saluons ici un travail collectif qui a donné des résultats pertinents tant pour la qualité des vins que pour la pérennité des vignerons. »



Denis Crespo a su relancer la cave qu'il dirige depuis 2015.

© Roberto Petronio

Bernard Arnault, patron de LVMH, désigné personnalité de l'année

Par ailleurs, ces prix saluant l'ensemble des métiers du vin et de la vigne, ont été aussi décernés à Bernard Arnault, patron de LVMH et leader mondial des vins et spiritueux de luxe, désigné personnalité de l'année.

Dans ce palmarès, établi par la rédaction de RVF ainsi qu'un comité de dégustation réunissant une vingtaine d'experts français (journalistes, sommeliers, œnologues, marchands et écrivains du vin), les autres lauréats sont :

- - Vigneronne de l'année : Claire Villars-Lurton -Châteaux Ferrière (Margaux), Haut-Bages Libéral (Pauillac) et La Gurgue(Margaux), à Bordeaux
- - Marque de l'année : Champagne Philipponnat -Mareuil-sur-Aÿ, Marne

Ecrit par le 3 avril 2025

- - Carte des vins de l'année: Restaurant 'Au Cheval Blanc' -Feldbach, Haut-Rhin
- - Œuvre culturelle de l'année: Label 'Les Vendanges du Savoir' -Bordeaux
- - Hypermarché de l'année: Hyper U -Les Arcs-sur-Argens, Var
- - Caviste de l'année: La Clef des Vins -Albi, Tarn
- - Meilleur Accueil dans le vignoble: Château Bellevue -Villié-Morgon, Beaujolais
- - Découverte de l'année: Domaine Les Longues Vignes -en Bretagne !
- - Innovation environnementale de l'année : Naïo Technologie -Escalquens, Haute-Garonne
- - Spiritueux de l'année: Cognac Groperrin-Saintes, Charente-Maritime