

Ecrit par le 25 août 2024

23e Trophée du savoir-faire vigneron : nos jeunes vaucusiens ont vraiment du talent



80% des participants à ce concours ont moins de 38 ans. Après une sélection de dizaines d'échantillons de cuvées, en rouge, rosé et blanc, le jury, composé de personnalités du département, a fait ses choix avec 28 lauréats. Audrey Piazza, la présidente des « Jeunes Agriculteurs », a rappelé que ce trophée avait été créé il y a 23 ans par Frank Alexandre, vigneron et banquier. « Le niveau de la viticulture est de plus en plus élevé. L'avenir de nos professions et de nos filières agricoles passe par la promotion de nos produits. Je crois en l'avenir de votre profession » a-t-elle déclaré, ce lundi soir dans les locaux du Conseil Départemental à Avignon, avant d'appeler les vainqueurs et de leur remettre leur diplôme.

Ecrit par le 25 août 2024

« Le niveau de la viticulture est de plus en plus élevé. »

De la cave « Sylla » à Apt au château « Le Grand Retour » à Sainte-Cécile-les Vignes, en passant par le Domaine A. Berthet Rayne à Cairanne, « La Garrigue » à Vacqueyras, la propriété André Mathieu à Châteauneuf du Pape, « La Cave des Lumières » à Goult, les Côtes du Rhône et appellations Ventoux, Luberon, IGP Vaucluse et Méditerranée ont été récompensés. Christian Mounier, conseiller départemental en charge de l'agriculture a félicité les vigneron primés qui « défendent avec talent et passion leur terroir ». La présidente de l'exécutif, Dominique Santoni a insisté : « Le Vaucluse est une terre de culture et d'agriculture avec des hommes et des femmes qui sont les gardiens d'une tradition ancestrale et collective et qui perpétuent une excellence. Pour les fêtes, les réjouissances, les grands moments de notre vie, nous ouvrons une bonne bouteille. Et comme la solidarité est l'une des compétences du département, vous savez que vous pouvez compter sur nous quand vous rencontrez des difficultés ».

« Il faut continuer à transmettre et construire de nouvelles générations de vigneron qui portent le département et ses richesses ».

Ensuite ont été remis les trophées des « Coups de Coeur » du savoir-faire vigneron 2023. Pour le département, en rouge, « Château Husson » 2021 de Châteauneuf-du-Pape, en blanc « Oversant » du « Domaine Fenouillet » et en rosé, également « Oversant » du Fenouillet. Les sponsors, le Crédit Agricole et Groupama ont craqué tous les deux pour la cuvée « Autrefois » un rouge 2021 du Domaine Champ-Long et pour « La douceur de Juliette », un rosé concocté à Bonnieux par Léa et Mathieu Malbec au « Clos des Tilleuls ».

Frank Alexandre, créateur du prix, a conclu la cérémonie : « Cette assemblée de jeunes, ça fait plaisir. Il faut continuer à transmettre et construire de nouvelles générations de vigneron qui portent le département et ses richesses ».

Les 28 vigneron distingués par ces trophées seront mis en avant lors du prochain Salon de l'Agriculture à Paris en 2024.

Ecrit par le 25 août 2024

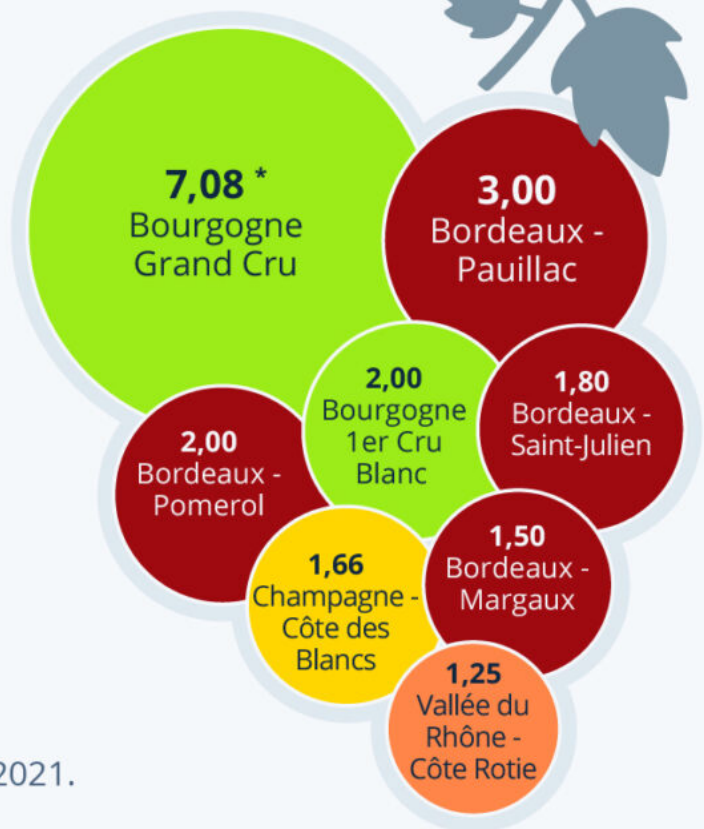
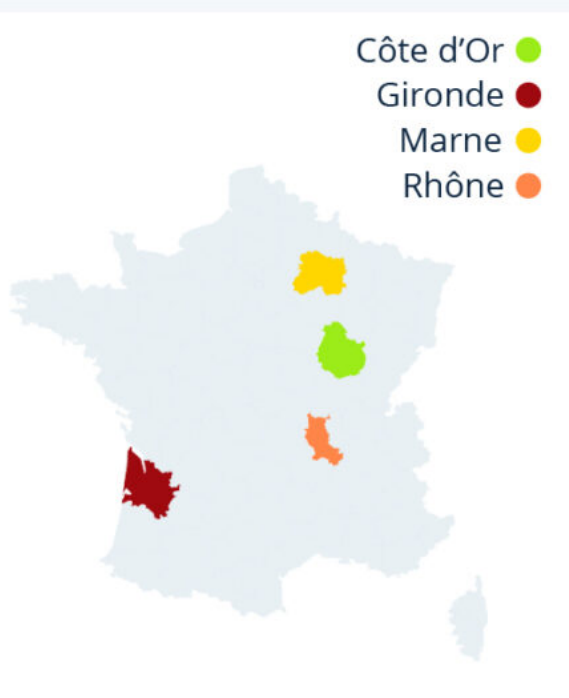


Les vignobles les plus chers de France

Ecrit par le 25 août 2024

Les vignobles les plus chers de France

Valeur vénale moyenne d'un hectare de vignes sous appellation en 2022, en millions d'euros



* Bourgogne Grand Cru : donnée de 2021.
Source : Agreste



statista

La [vigne française](#) attire de plus en plus d'investisseurs, ce qui contribue à une forte hausse du prix des parcelles les plus recherchées. D'après l'étude annuelle de l'[Agreste](#), entre 2021 et 2022, le prix du foncier pour les vignes d'appellation (AOP) a augmenté en moyenne de 2 % à 12 % selon le bassin viticole. On observe de grandes différences entre les terroirs, certaines appellations ayant vu le prix de leurs parcelles exploser ces derniers temps. C'est le cas notamment en Bourgogne, où la valeur moyenne

Ecrit par le 25 août 2024

des vignes a par exemple été multipliée par cinq, voire par dix, en l'espace d'une décennie.

Selon les dernières données de l'Agreste, la valeur moyenne d'un hectare de vignes sous appellation « Bourgogne Grand Cru », en Côte d'Or, dépassait les 7 millions d'euros l'an dernier. Ces prix astronomiques s'expliquent en partie par la rareté des terres couvertes par l'appellation viticole, le vignoble de [Bourgogne](#) étant par exemple quatre fois moins étendu que celui de Bordeaux. En deuxième position, on retrouve une subdivision du vignoble bordelais, l'appellation « Pauillac », où l'hectare de vignes se négocie actuellement en moyenne à 3 millions d'euros. Globalement, ce sont les vignes de Bourgogne, Bordeaux et Champagne qui se vendent le plus cher en France. En dehors de ces trois régions, seule l'appellation « Côte Rotie », dans la vallée du Rhône, affiche une valeur moyenne supérieure à 1 million d'euros l'hectare.

Tristan Gaudiaut pour [Statista](#)

Fédération des vignerons indépendants : une belle récolte mais quelques nuages dans le ciel

Ecrit par le 25 août 2024



« Les vendanges ne sont pas totalement finies. Chez moi, à Beaumes-de-Venise, pour le muscat, elles ont débuté le 17 août et elles vont à peine s’achever dans les jours qui viennent ». Ainsi s’exprime Thierry Vaute, président de [la FVIVR \(Fédération des Vignerons Indépendants de la Vallée du Rhône\)](#), par ailleurs patron du Domaine de la Pigeade. « C’est une très belle année, avec un printemps un peu arrosé, ni gel ni grêle généralisés, certains parcelles ont subi le mildiou, la chaleur excessive en août pendant 15 jours - 40° à l’ombre, jusqu’à 60° en plein soleil - a un peu grillé feuilles grains de raisins, du coup le volume a légèrement baissé. Mais avec cette météo d’été indien en septembre, la maturité est optimale ».

« On a appris à nous structurer. »

Céline Barnier, vice-présidente de la Fédération de Vaucluse et vigneronne à Sarrians, s’occupe de la

Ecrit par le 25 août 2024

branche oeno-tourisme. Elle se frotte les mains : « Depuis juin, nous avons reçu un monde fou dans nos chais, que ce soient les touristes comme les Vauclusiens. Notre métier, c'est de mettre en avant notre activité et nous le faisons avec le sourire. Nous organisons des soirées dégustation, des visites de domaines, des vendanges d'un jour pour les néophytes, des pique-nique. Nous parlons de notre travail tout au long de l'année, des périodes de taille, de débourrement, d'ébourgeonnage. La viticulture attire, en plus on travaille dans un paysage de carte postale, du coup ça séduit les visiteurs. Avant, on ne faisait pas de com, maintenant avec les réseaux sociaux, on prend des photos, on capte davantage de visiteurs, on organise l'accueil, on a appris à nous structurer ».

Pierre SAYSSET, le directeur de la Fédération des Vignerons Indépendants de Vaucluse ajoute « Un boulanger, on ne lui demande pas si on peut aller visiter le fournil la nuit, voir comment il pétrit la pâte et pourquoi il la laisse pousser. Nous en revanche on nous demande ce que c'est qu'un cépage, un assemblage ou la vinification, c'est dire l'intérêt qu'on nous porte. Notre métier fait rêver ».

Parmi les rendez-vous grand public, le « Fascinant week-end » (19-22 octobre) autour des vins du Ventoux, du Luberon et avec les vignerons, et le 17 novembre « Vins primeur et bonne humeur » au Palais du Vin d'Orange.

Sur les 500 domaines viti-vinicoles de Vaucluse, 400 adhèrent à la FVIVR et participent à des salons comme « Wine Paris », comme le Salon de l'Agriculture ou les salons des vignerons indépendants de Reims, Strasbourg, Mandelieu ou Bordeaux, d'autant que le Vaucluse est pionnier, ce sont nos vignerons qui ont organisé le 1er à Bercy dans les années 70, ils étaient à peine 12 au départ. « Notre raison d'être, c'est défendre notre métier, nos intérêts, accompagner les vignerons quand ils montent un dossier et surtout nous sommes indépendants c'est à dire libres puisque nous ne demandons aucunes subventions » précise Thierry Vaute.

Le palais des vins pour 2024

Une bonne nouvelle à l'horizon 2024, le Palais 2 du Vin, juste derrière l'ancien, 1000m² sur 2 étages en cours de construction « Nous pourrons offrir un cadre de travail plus fonctionnel à nos 10 salariés, nous vendons 30 millions de capsules par an, ça demande de la place pour les stocker et pour recevoir les professionnels, nous aurons aussi dans nos murs un laboratoire d'oenologie. Grâce à cette parcelle qui jouxtait le Palais 1, nous pouvons nous agrandir, ce qui prouve que nous ne sommes pas totalement hors-sol mais bien en phase avec nos adhérents » ajoute le président Vaute.

Ecrit par le 25 août 2024



Le Palais du vin 2 est en train d'être édifié à Orange-Sud. Il devrait être opérationnel d'ici la fin 2024.

Quelques nuages, cependant, voilent l'horizon des vigneron. D'abord la main d'oeuvre, très difficile à recruter. « On manque de secrétaires, de saisonniers dans les vignes, de personnel dans les chais, les caves, on n'a pas assez de tractoristes. Il faut valoriser notre image, rendre ces métiers de la vigne et du vin plus attractifs et surtout proposer de meilleurs salaires, sinon, plutôt que toucher un SMIC, les gens préfèrent rester chez eux » commente-t-il. Et il cite un observatoire qui existe depuis une dizaine d'années : « Avant le COVID, on voyait l'avenir avec confiance. Depuis, la situation s'est dégradée : problèmes de transmission des exploitations, complexification du métier avec internet, la dématérialisation de certaines démarches, la flambée du prix des matières premières comme le carton, le fil de fer ou les palettes et surtout le verre. Les verriers ne sont que 3 pour la planète, ils font ce qu'ils veulent. Ils ont augmenté leur prix par 2, arguant que c'était à cause de la guerre en Ukraine, alors que les bouteilles avaient été fabriquées bien avant, c'est carrément ubuesque, comme dirait l'autre « C'est le cocu qui paye la chambre ». En tout, les hausses (énergie comprise) représentent +23%, on ne peut pas la répercuter sur une bouteille de muscat, moi j'ai fait grimper les prix de 7%, je ne vous dis pas ce que j'entends comme commentaires à la cave. Si ça continue, certains vont faire comme les boulangers, mettre la clé sous la porte ».

« Nous devons sortir du dogme 'écologico-bobo'. »

Ecrit par le 25 août 2024

Dernière préoccupation de Thierry Vaute et de ses mandants, l'agri-bashing. « Bien sûr, nous voulons tous une agriculture vertueuse, en Vaucluse, 60% de nos vignobles sont labellisés bio ou HVE, c'est dire si nous sommes sensibles à l'environnement. Mais quand on nous impose -30% de gaz à effet de serre d'ici 2030 ou quand on interdit aux arboriculteurs de traiter leurs cerise avec une molécule qui est contenue dans les cerises que nous importons de Turquie, on marche sur la tête, c'est suicidaire. Nous devons sortir du dogme 'écolo-bobo'. La souveraineté alimentaire, on en est loin, seulement 9% du bio vendu en France provient des fermes françaises, tout le reste est importé de pays où les règles n'ont rien à voir avec les nôtres. On nous demande de laver plus blanc que blanc, c'est impossible. Qu'on nous fasse confiance, on a tous des enfants, ils vivent sur la propriété, on ne veut pas les empoisonner ».

La Fédération en chiffres :

- 400 domaines
- 11 000ha de vignes dont 4 500 bio & 2 300 HVE
- 49 appellations
- 1 700 salariés
- 4 100 saisonniers

Contacts : www.vignerons-independant.com - contact@fvivr.fr - 04 90 11 50 05

Mise en place d'un dispositif de prêts bonifiés pour les entreprises viticoles

Ecrit par le 25 août 2024



Le gouvernement vient d'annoncer la mise en place d'un dispositif de prêts bonifiés pour les entreprises viticoles. Il vise notamment à les accompagner dans le remboursement de leur prêt garanti par l'Etat (PGE).

« La succession des crises inflationniste, sanitaire et climatique exacerbe les difficultés structurelles dans certains bassins viticoles créant une situation de crise pour cette filière majeure pour l'économie française, explique le Gouvenement. Ces tensions affectent la trésorerie des entreprises viticoles alors que nombre d'entre elles doivent rembourser des emprunts bancaires, souscrits suite à la crise de la Covid-19 ou à la guerre en Ukraine. »

Pour les accompagner dans le remboursement de leur prêt garanti par l'Etat (PGE), le Gouvernement va mettre en place début 2024 un dispositif de prêts bonifiés à 2,5% de manière à permettre aux viticulteurs d'étaler dans le temps leurs obligations bancaires et ainsi de libérer de la trésorerie. Ce dispositif, construit avec les filières viticoles, sera adossé au régime de minimis agricole.

Un appel à candidature auprès des établissements bancaires sera lancé à cet effet. Ce dispositif vient compléter le plan de soutien massif de l'Etat annoncé le 6 février dernier qui prévoit la mise en œuvre de mesures de gestion de crise. Dans ce cadre, le Gouvernement prévoit de mobiliser 200M€ pour engager

Ecrit par le 25 août 2024

une campagne de distillation de crise et 30M€, en s'engageant, selon les besoins, jusqu'à 38M€, pour la mise en œuvre d'un plan d'arrachage sanitaire aux côtés du Conseil interprofessionnel des vins de Bordeaux (CIVB) et de la Région Nouvelle Aquitaine mobilisant, respectivement, de 19M€ et 10M€.

L.G.

Vignoble : « Il y a une âme Costières »



Dans le Gard depuis 1986, [Les Costières](#) sont le porte-drapeau des vigneron AOC, de leur terroir et de leur savoir-faire.

Depuis la Féria de mai 2023, une nouvelle équipe est à la tête du Syndicat des Vignerons, sur ce terroir d'exception qui remonte à l'antiquité, que ce soient les Grecs ou les Romains, 24 communes* en font partie sur 3 309 hectares.

Pour Cyril Marès, le président : « Nous avons des atouts. Un sous-sol, des cépages, un encépagement,

Écrit par le 25 août 2024

des hommes et femmes passionnés. Nous sommes un collectif qui avance avec plaisir et qui s'implique ». Jérôme Castillon, le vice-président ajoute : « Il y a une âme « Costières » qui souhaite transmettre du beau, du bon, qui veut valoriser le travail de chaque vigneron. Chez nous il y a des caves coopératives et des caves particulières donc nous marchons sur nos deux jambes, nous sommes embarqués dans le même bateau, la même aventure. »

« Le millésime est prometteur, je dirais même béni des dieux. »

Cyril Marès, président de [l'AOC des Costières](#)

Il ajoute « Le millésime est prometteur, je dirais même béni des dieux. De la pluie en mai et juin qui a rempli les réserves hydriques, de la chaleur en juillet-août mais les racines des vignes ont trouvé de l'humidité en profondeur, sous les galets à 10 mètres de profondeur, ni mildiou, ni dessèchement des grappes. On dit que septembre fait le millésime, mais là, avec le superbe mois d'octobre que nous avons, ce n'est que du bonheur, de la qualité, beaucoup de fraîcheur et des degrés potentiels plus bas, des tanins souples déjà ronds pour les rouges. Avec notre tiercé gagnant, GSM (Grenache -Syrah - Mourvèdre) nous allons pouvoir affronter les marchés, décidément, notre mariée a une belle dot ».

Ecrit par le 25 août 2024



Aurélie Pujol, directrice, de l'AOC Costières de Nîmes, Cyril Marès, président, et Jérôme Castillon, vice-président de l'Appellation.

Aurélie Pujol est directrice [de l'AOC](#) depuis 2 ans. Avant, elle était juriste du « Droit de la vigne et du vin » et a travaillé à Cognac et aux Côtes du Rhône. Elle a fait le point, d'abord que la situation économique, après le COVID, la guerre en Ukraine, l'envolée du prix des matières premières et l'inflation. « Nous sommes dans une période où les gens se serrent la ceinture, il y a une déconsommation du vin, les jeunes préfèrent les cocktails, le rhum, la vodka. Nous devons tirer notre épingle du jeu avec nos 66 caves particulières et nos 11 caves coopératives, elles sont labellisées à 76% c'est dire notre souci de l'environnement ».

Parmi les AOC du Gard, figurent Les Costières, Lirac, Tavel, Chusclan, Laudun, Signargues, le Duché d'Uzès, et la Clairette de Bellegarde, une toute petite appellation qui date de 1949 et qui ne compte que 6 producteurs pour 250 hectolitres mais qui est 100% bio.

« Nos vigneron ont été perspicaces ».

Ecrit par le 25 août 2024

Aurélie Pujol, directrice de l'AOC

Aurélie Pujol parle ensuite de stocks (qui ont baissé de -8%), des récoltes (qui ont reculé de -14%) des sorties de chais (qui se sont tassées -8%). « Nos vignerons ont été perspicaces. Ils ont anticipé le marché et orienté leur production, du coup, il n'y a pas eu de sur-production, ils ont gagné en valeur. Les gens boivent moins mais mieux. Face à un repli généralisé on a stabilisé ».



L'AOC figure parmi les pionniers des chartes paysagères dans le vignoble.

Cyril Manès, le président des Costières, reprend la parole : » On a 50% de rosé, 40% de rouge, 10% de blanc, commercialisés 45% en bouteilles, 55% en vrac. Nos ventes en GMS (grandes et moyennes surfaces) progressent globalement en volume (+1,4%), mais certaines appellations plus que d'autres (+8,2% pour les IGP, + 4,3% pour les AOP). Nous constatons aussi un net recul pour les exportations : -48% pour la Chine (qui a mis beaucoup de temps à sortir de la crise sanitaire et qui a créé son propre marché low-cost), -48% pour les USA où la vague des vins rosés s'est tarie et -29% au Royaume-Uni à cause du Brexit et des files ininterrompues de camions dans le Tunnel sous la Manche. En revanche, le Danemark affiche + 67%, le bonheur ... et la Belgique + 8%. En valeur, ajoute-t-il, cela représente 23,2M€ avec + 32% en Allemagne, +28% au Canada, + 19 en Belgique. Nous avons donc des bases

Écrit par le 25 août 2024

saines et nous sommes bien armés avec notre terroir, notre climat, bref, on a le moral ».

Des pionniers de la charte paysagère

Côté perspectives, précise Aurélie Pujol, la directrice des Costières, « Nous avançons, nous avons été des pionniers avec une Charte Paysagère Environnementale dès 2006, nous insistons sur la bio-diversité avec la Camargue à côté, les projets Natura 2 000, 2/3 de nos vignes sont irriguées, nous ramassons les graines des plantes, pour les faire pousser, les bouturer et planter plus tard des arbres adaptées à notre climat pour attirer abeilles, chauves-souris, oiseaux et insectes, nous avons d'ailleurs installé 300 nichoirs et nids pour les auxiliaires naturels de la vigne, nous pratiquons aussi l'agri-pastoralisme avec les moutons. »

Ecrit par le 25 août 2024



Les vignobles des Costières pratiquent l'agri-pastoralisme.

Un sujet préoccupant toutefois, l'artificialisation des sols : « En 10 ans, nous avons perdu 14% de notre surface arable. Nous avons un œil sur les PLU (Plans locaux d'urbanisme) des 24 communes de l'AOC, en particulier un projet de carrière à Beaucaire qui nous inquiète puisqu'il pourrait avaler nombre d'hectares aux dépens de la vigne » dit la directrice. « Nous avons un objectif : chasser en meute (comme l'aurait préconisé l'ancien préfet de Vaucluse, Bertrand Gaume), jouer collectif pour renouer avec la croissance, mettre le paquet sur le vin blanc qui a le vent en poupe et exporter davantage puisque les Français boivent moins. Nous avons une nouvelle bouteille qui s'est vendue à 1 185 840 unités, nous devons segmenter l'offre avec un « Costière Village » plus qualitatif, l'INAO est d'accord. On est assis sur

Ecrit par le 25 août 2024

une mine d'or, faisons rayonner les Costières. La Maison Carré de Nîmes a mis des décennies pour obtenir le label UNESCO, nous sommes patients, nous jouons sous la même bannière des Costières, nous tirons dans le même sens, ensemble, nous allons y arriver ».

Les Costières face aux Arènes

L'an prochain, les Costières vont ouvrir un pavillon, une maison des vins en face des Arènes de Nîmes, qui fera office d'ambassadeur de l'appellation, de centre de dégustation, qui pourra être privatisée, elle s'est aussi choisi un chef, Franck Putelat (5 étoiles à Carcassonne) pour « Les vignes toquées » début juin 2024. Avec ses 25 millions de bouteilles vendues, le savoir-faire et la motivation de ses vigneron , les Costières ne peuvent qu'avancer et porter haut les couleurs de ces Côtes-du-Rhône gardoises.

* *Les 24 Communes de l'appellation : Aubord, Beaucaire, Beauvoisin, Bellegarde, Bernis, Bezouze, Bouillargues, Le Cailar, Caissargues, Garons, Générac; Jonquières-Saint-Vincent, Ledenon, Manduel, Meynes,, Milhaud,, Nîmes, Redessan, Rodilhan, Saint-Gilles, Sernhac, Uchaud, Vauvert, Vestric-et-Candiac*

Commanderie des Costes-du-Rhône : un demi-siècle au service de l'Appellation

Ecrit par le 25 août 2024



Il y a 50 ans naissait officiellement au château de Rochegude la Commanderie des Costes du Rhône. En 1973, une cinquantaine de vignerons réunis autour de Max Aubert décidèrent alors de reconstituer sous un seul vocable les confréries vigneronnes paroissiales du XIII^e siècle. Bien plus qu'une création, c'était une renaissance pour cette Commanderie désormais présente dans 11 pays.

A cette occasion, [la Commanderie des Costes du Rhône](#) a édité un ouvrage anniversaire intitulé 'Jubilé d'Or : 1973-2023, 50 anniversaire'. Outre son historique, ce petit livre de 46 pages présente également le rôle de la commanderie ainsi que son essor à travers le monde. Aujourd'hui, elle est ainsi désormais présente à l'étranger depuis 40 ans avec une première baronnie fondée à Mussbach dans le Palatinat en Allemagne.

Depuis, 10 autres Baronnie portent les couleurs de l'Appellation à travers le monde : trois au Canada (Montréal, Québec et Drummondville), une en Suisse (Montreux), deux en Belgique (Liège et Gand), deux aux Etats-Unis (New York et Philadelphie), une en Corée-du-Sud (Séoul) et une en Chine (Shanghai). Ces dernières organisent toute l'année des manifestations qui mettent toujours à l'honneur les vins de l'Appellation.

7^e mondial des Baronnie

Ecrit par le 25 août 2024

Pour ses 50 ans la Commanderie a aussi organisé cet été son 7e Mondial des Baronnie. A cette occasion, elle a accueilli une cinquantaine de commandeurs venus des quatre coins du monde. Le Mondial des Baronnie réunit, tous les 5 ans en moyenne, les Consuls et responsables des Baronnie étrangères et les membres du Bureau de la Commanderie pour des rencontres multiples qui permettent de resserrer les liens entre confrères et d'approfondir la connaissance des terroirs, des vins de l'Appellation, et des hommes qui les élaborent. Il permet de favoriser l'œnotourisme dans la région, en faisant découvrir des lieux où la gastronomie et les vins sont à l'honneur. Il sert aussi de formation continue pour le développement de l'image de la Commanderie à travers le monde afin d'en connaître les règles, les rites et traditions pratiqués depuis sa création. Des documents pédagogiques sont édités à cette occasion.

2 parrains prestigieux pour le jubilé

Durant ces festivités, les membres de la Commanderie et des Baronnie mondiales se sont notamment rendus à Vaison-la-Romaine, à Avignon, à Sainte-Cécile-les-vignes ou bien encore au siège de la Commanderie situé au cœur du Château de Suze la Rousse. C'est d'ailleurs là que s'est déroulée la soirée du jubilé en présence de plusieurs invités d'honneur comme Philippe Guigal, directeur général et œnologue de la Maison de Côte-Rôtie Etienne Guigal fondée par son grand-père en 1946. Marraine de la soirée, la générale de brigade de gendarmerie Frédérique Nourdin, commandant en second de la Garde républicaine depuis 2020 (4e femme à devenir générale et 1re femme à ce poste) n'a pu finalement être présente.

Lors de cet événement, plusieurs nouveaux Commandeurs et Officiers ont été adoubés alors qu'une douzaine de personnalités d'univers différents ont été aussi intronisés. Ont été ainsi honorés six Chevaliers coréens, un Officier, René Marin et adoubés quatre nouveaux Commandeurs : Mireille Sbrascini, Larry Coia, citoyen américain, Hugo Veyrier, Sylvain Bertolini et Jocelyn Michel.

Puis les 12 chevaliers du 485° chapitre du Jubilé des 50 ans ont été intronisés. Ce sont Zhou Meifang, directrice de 3D Systems pour la Chine et Jacqueline Ginon, gynécologue puis vigneronne dans le Gard ainsi que Philippe Pellaton, président d'Inter Rhône, François Masson Regnault, œnologue et vigneron, Philippe Guigal, directeur de la maison E.Guigal, Christophe Hézard artisan et professeur, François Daout, ancien président de la Cour Constitutionnelle de Belgique, Hemant Ahlawat, Indien et codirigeant du McKinsey Center de la santé en Europe à Zurich, Denis Guthmuller, président du syndicat général des Côtes-du-Rhône, Frédéric Sarkozy, créateur artistique et Pascal Broussard, restaurateur à Suze-la Rousse.

L.G.

Chapitre Rugby & Entreprises

Par ailleurs, la Commanderie et l'association P. Events, basée à Pierrelatte, vient de réunir des dirigeants d'entreprise drômoises et vauclusiennes à la Table du Moulin à Suze la Rousse, pour une rencontre autour de Thomas Lièvremon ancien joueur du XV de France (38 sélections, trois tournois des six nations dont deux grand chelem). L'occasion d'échanger sur le thème 'L'engagement individuel au service du collectif'.

Jusqu'au 29 juillet, le Bar à Vins fait son festival à Avignon



Dans la magnifique Cour de l'Hôtel du marquis de Rochegude, rue des Trois Faucons, construit en 1732-33 et inscrit au titre des Monuments historiques en 1932, chaque été, la Maison des Vins accueille environ 8000 festivaliers. Des touristes et des vauclusiens qui viennent goûter une sélection des vins des Côtes du Rhône.

A partir de 19h, vigneron, cavistes, négociants et sommeliers échantonnent avec eux, parlent de leur

Ecrit par le 25 août 2024

terroir, que ce soit Laudun, Cairanne, Beaumes-de-Venise, Roaix, Signargues, Visan ou Sainte-Cécile. Parmi les sommelières, Géraldine Clément, une des meilleures ambassadrices de la Vallée du Rhône, qui anime régulièrement des ateliers au Carré du Palais, sur la place du Palais des Papes. Et Virginie Faure, diplômée de l'Université du Vin de Suze-la-Rousse, qui organise des formations et propose des circuits d'œno-tourisme à la demande dans le Luberon (vi.toutautourduvin@orange.fr).



Michel Chapoutier, ancien président d'Inter-Rhône.

Parmi les invités croisés à La Maison des Vins, ce soir-là, le bouillonnant Michel Chapoutier, ancien président d'Inter Rhône et vigneron des crûs les plus réputés de Tain l'Hermitage, Crozes-Hermitage ou Saint-Joseph. Mais aussi, Christian Paly, président de l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine) et viticulteur à Tavel et Lirac.

« Normalement, nous devrions avoir une belle récolte à l'automne, » dit-il, « Il y a longtemps qu'on n'avait pas vu de si beaux grains, de si belles grappes en nombre et en taille. Pourtant, au début de la campagne, les vignes ont manqué d'eau, au printemps, c'est très rare. Mais en mai, inversion de la

Ecrit par le 25 août 2024

météo, avec beaucoup de pluie, du coup on a dû lutter contre le mildiou en accélérant la cadence des traitements ».



Christian Paly, vigneron de Lirac et Tavel et président de l'INAO.

Côté marchés, précise Christian Paly : « La consommation globale de vin est régulièrement en baisse. Les jeunes boivent plutôt de la bière et des cocktails. Fini le gigot ou le poulet du dimanche avec une bonne bouteille. En plus la typologie aussi, a évolué, la 'buvabilité', si je puis oser ce néologisme a atteint ses limites. On ne peut plus faire du vin trop alcoolisé à 14°. Il faut proposer des rouges légers mais fruités et intenses. Pareil pour les rosés à plus ou moins long terme. En plus, les consommateurs ont des attentes sociétales, avec une gestion de l'eau plus stricte, un développement plus durable, une plus grande prise en compte de l'environnement, de la bio-diversité, nous devons mettre au point des espèces végétales, des cépages plus résistants au stress hydriques, aux maladies, sans avoir recours aux intrants. Et pour arrêter de subir les crises sanitaires ou le changement climatique, nous devons absolument innover, c'est notre slogan, à l'INAO ».

Écrit par le 25 août 2024

« Il faut proposer des rouges légers mais fruités et intenses. »

Christian Paly.

Autre son de cloche, celui du Président du Syndicat Général des Vignerons des Côtes-du-Rhône, Denis Guthmuller : « Tout va bien, même si nous avons subi quelques courts épisodes de gel voire de grêle et si quelques parcelles ont été frappées par le mildiou. On a un tel beau temps après de bonnes pluies, que la vendanges 2023 devrait être magnifique, nickel!



Denis Guthmuller, président du Syndicat général des vignerons.

Ecrit par le 25 août 2024

Il n'y a pas qu'Avignon qui fête les Côtes-du-Rhône en juillet. Dans les vignobles qui longent le Rhône, plus de 300 soirées d'animations sont prévues cet été. Sans pouvoir les citer toutes, « Soirée Muscat » chez Xavier Vignon à Beaumes-de-Venise le 11 juillet, « Bodega de la Cave » les 13 & 14 juillet à la Maison Sinnae de Laudun, « Gigondas sur table » le 17 juillet, « Quand Vin le soir », un wine-bar à Rasteau le 19, « L'éphéverre » au Domaine du Bois de Saint-Jean à Jonquerettes le 21 juillet, « Vin Mètre Cube by Cairanne » les 27 & 28 juillet à Cairanne par la jeune génération des vignerons de l'appellation. A consommer, évidemment, avec modération!

Contacts : www.vins-rhone.com

www.cotesdurhone.com

04 90 27 24 00

Les Compagnons des Côtes du Rhône organisent leur première course à pied dans les vignes

Ecrit par le 25 août 2024

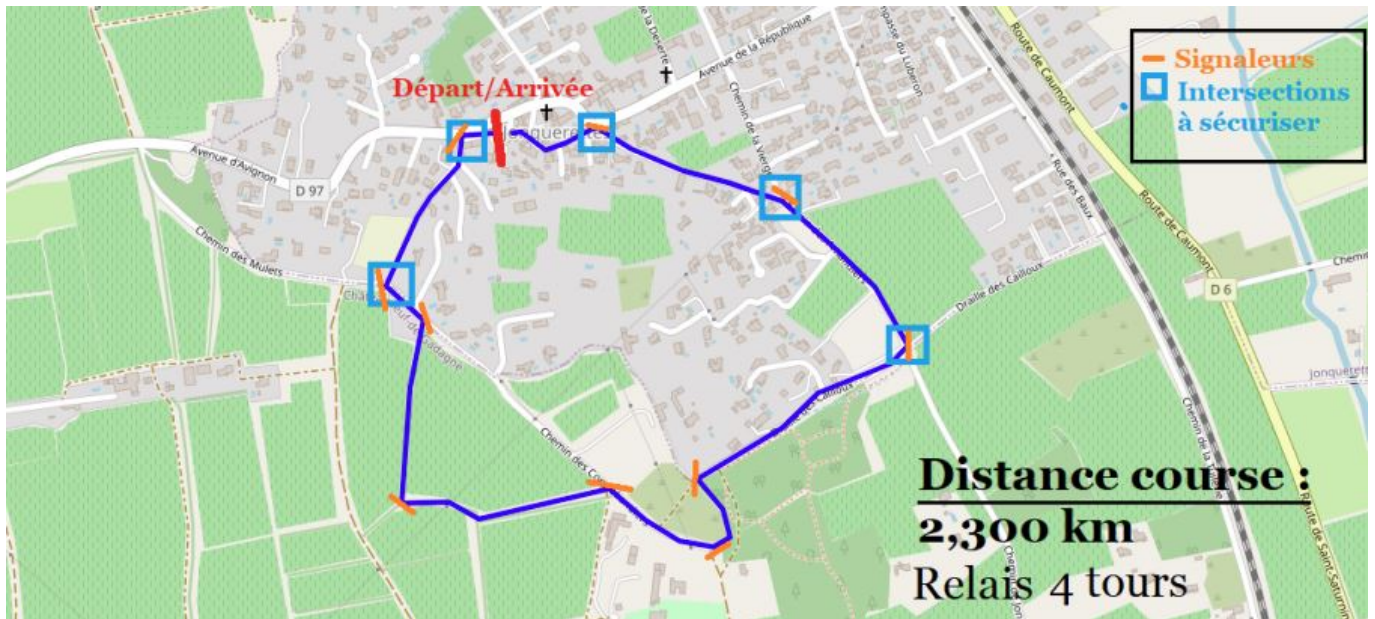


Dans le cadre des Estivales du Rhône 2023, les Compagnons des Côtes du Rhône organisent une course à pied pour la première fois le samedi 3 juin prochain sur les chemins de Gadagne. Les participants découvriront le vignoble sous une nouvelle forme au travers d'un parcours au milieu des vignes et dans les petites rues du village de Jonquerettes en fin de journée.

Au programme : une course en relais de 4x2900m (départ à 18h15, 10€ par équipier), une course en individuel 1x2900m minimum et 4x2900m maximum (départ à 18h15, 10€), une randonnée non chronométrée 2900m (départ à 19h30, 1€), ainsi qu'une course non chronométrée pour les enfants de minimum 12 ans (départ à 17h30, 1€). [Les inscriptions se font sur internet](#) et sont ouvertes jusqu'au vendredi 2 juin à 18h. Le retrait des dossards s'effectuera le samedi 3 juin de 16h à 18h15 dans la salle culturelle de la mairie de Jonquerettes.

Toute au long du parcours, les participants pourront profiter de plusieurs animations, mais aussi de dégustations. Le verre et la dégustation sont offerts à tous les inscrits. Après l'effort, le réconfort... A l'arrivée, les coureurs pourront profiter d'un bar à vins à ciel ouvert, toujours dans l'ambiance emblématique des Estivales du Rhône qui mêle fête et convivialité. Les participants pourront se parer de leur plus beau costume, les meilleurs seront récompensés.

Ecrit par le 25 août 2024



V.A.

Domaine 'Demoiselle Suzette', le paradis sur terre pour son viticulteur, Richard Olivero

Ecrit par le 25 août 2024



Cet homme-là ne cherche pas le bonheur, il l'a trouvé et il le vit au quotidien. Aller à sa rencontre à Suzette, c'est cheminer sur une petite départementale bucolique, escarpée qui grimpe, qui serpente, y croiser davantage de vélos que d'autos et arriver au bout du bout, en haut, chez Richard Olivero.

Un panorama de toute beauté, juste à la hauteur de la colline des Dentelles de Montmirail, en face de la piscine et de la maison de pierre construites de ses mains. « Mes vignes ont plus de 60 ans, c'est une mosaïque de parcelles de Syrah, de Viognier, d'appellations Vacqueyras et Beaumes-de-Venise, quelques ares de Muscat et de Côtes-du-Rhône, en tout une dizaine d'hectares » qu'il chouchoute à longueur de saison, accompagné de ses deux petits chiens noirs, Soquette et Cassius.

En haut du village, à 450m d'altitude, il ne se lasse pas du paysage : « Je vis en harmonie avec mon vin, je ne le garde pas pour moi, je le partage. C'est comme la chanson d'Elton John, en duo avec France Gall, 'Donner pour donner' ».

Ecrit par le 25 août 2024



Richard Olivero.

Le nom de ses cuvées : 'Frisson intense', 'Délices des Sens', 'Souvenir d'été', un rosé aux notes de fraises des bois, font l'objet d'une vendange manuelle et ont été couronnées de récompenses, aux 36e Vinalies Nationales 2016 pour son rouge AOP Vacqueyras. Son blanc 2018 'Frisson intense' a reçu la médaille d'argent du Concours Mondial des Féminales. Le même concours lui a décerné l'or pour le Rouge 2020 de Beaumes-de-Venise. « Il se dit qu'on voit l'âme d'un vigneron dans son vin », commente-t-il avec un petit sourire.

« Ici, on crée des burn-out de bien-être ! »

Ecrit par le 25 août 2024



Le patron du Domaine Demoiselle Suzette ne se lasse pas des paysages qui l'entourent.

Pour partager ce cadre exceptionnel, entre Ventoux et Dentelles, cet art de vivre, ses vignes, ses oliviers et ses fleurs, Richard Olivero a aménagé 3 chambres d'hôtes en pleine nature. Ses invités se voient offrir petit-déjeuner mais aussi plateaux de fromages et de charcuterie d'un traiteur réputé de Carpentras, vins du Domaine Suzette et ils ont librement accès à la piscine pour 70€ la nuitée en basse saison. Ils peuvent aussi bénéficier d'une privatisation des lieux pour 8 personnes, d'apéros dînatoires avec tartes salées et clafoutis au melon qu'il cuisine lui-même. « Ici, on crée des burn-out de bien-être ! » lance-t-il, ou encore « J'ai la chance d'habiter un paradis. De ma terrasse, je vois tout, les Alpilles, le Luberon, le Ventoux, les Dentelles et le soleil couchant tous les soirs, je ne m'en lasse pas, j'oublie le temps. Dans ma tête j'ai 10

Ecrit par le 25 août 2024

ans, dans mon corps 30 ans et sur ma carte d'identité 52 ans ».

Avant qu'on ne quitte son havre de paix et de félicité, Richard Olivero nous fait cette confiance: « Ma seule richesse, ce sont mes mains », il lance cet aphorisme « Vis ta vie, ne la subis pas, tu l'apprécieras » et citant Léonard de Vinci : « La simplicité est la sophistication suprême » conclut-il. Sans oublier son tiercé gagnant « Partage, plaisir, générosité ».

www.demoiselle-suzette.fr - 06 11 07 68 66