

Ecrit par le 22 novembre 2024

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



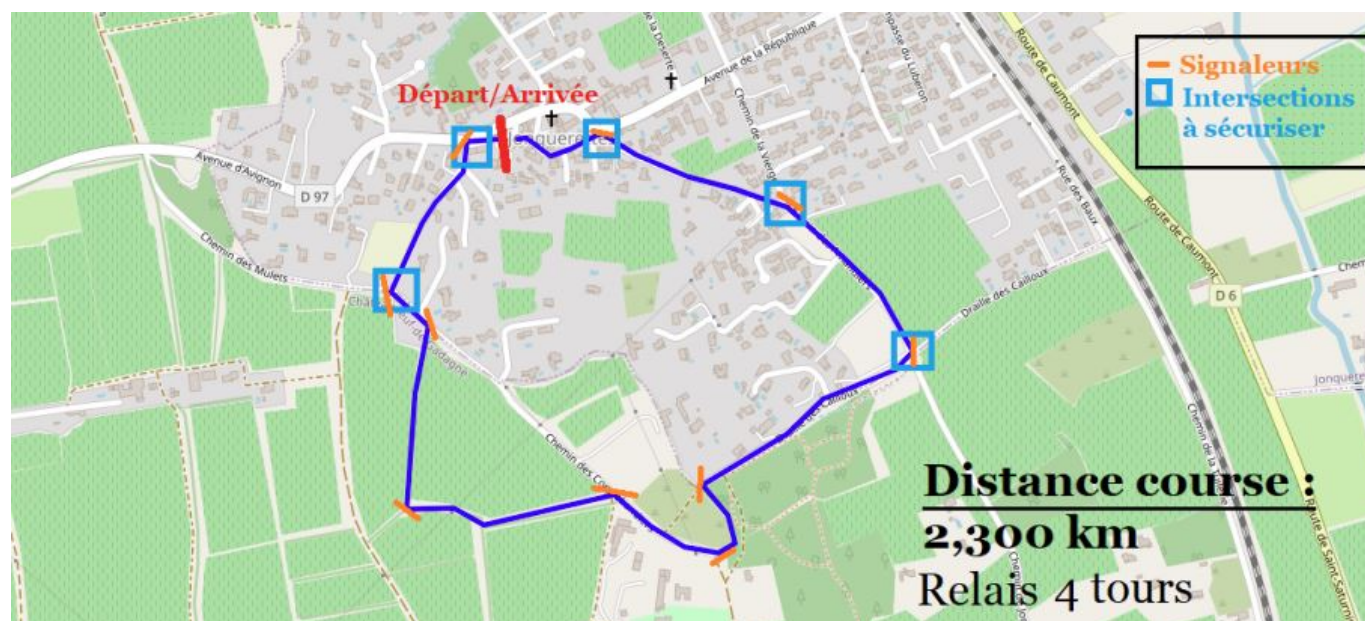
Dans le cadre des Estivales du Rhône 2023, les Compagnons des Côtes du Rhône organisent une course à pied pour la première fois le samedi 3 juin prochain sur les chemins de Gadagne. Les participants découvriront le vignoble sous une nouvelle forme au travers d'un parcours au milieu des vignes et dans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

Ecrit par le 22 novembre 2024

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 son 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.



V.A.

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

Écrit par le 22 novembre 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 22 novembre 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 ! »

Écrit par le 22 novembre 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

Écrit par le 22 novembre 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

L'AOC Ventoux fête ses 50 ans. Son slogan : « Vivez le vignoble autrement, en relief! »



Écrit par le 22 novembre 2024

Une appellation reconnue depuis le 27 juillet 1973, il y a tout juste un demi-siècle, qui s'étend sur 5 700 hectares, une cinquantaine de communes et, fait rarissime, sur 2 parcs naturels régionaux, celui du Luberon et du Ventoux.

Elle réunit près de 150 caves (128 caves particulières et 13 caves coopératives) et certains vigneronns étaient présents, jeudi 4 mai dernier, au-dessus de la Métropole du Rocher des Doms à Avignon avec vue imprenable sur le Ventoux et ses 1912 mètres d'altitude pour évoquer [l'offre d'œno-tourisme](#) prévue tout au long de cette année anniversaire par les vigneronns et négociants de l'AOC.

Frédéric Chaudière, le président de l'appellation s'est réjoui « De ne pas avoir subi de gel en avril, contrairement aux précédentes années », même s'il reste prudent à quelques jours des « Saints de glace » (Mamert, Pancrace et Servais, les 11, 12 et 13 mai prochains) qui apportent souvent un coup de froid dans les parcs, jardins et vignes.

« Notre culture est profondément vivante. Villages, monastères, châteaux, paysages, climat, festivals attirent chez nous nombre de touristes. La raison d'être de nos vins c'est la préservation de la biodiversité, la réduction de la consommation d'énergie, un développement durable respectueux de l'environnement ». Pour cultiver la vie locale et renforcer l'attractivité de ce territoire, la destination « Label d'Atout France Vignobles et Découvertes » que l'AOC possède depuis 2018 sera démultipliée en 2023, avec ateliers, rencontres avec les vigneronns, dégustations, balades dans les vignes.

Ecrit par le 22 novembre 2024



De gauche à droite : Noémie Lambert de Rhonéa, Gauthier Gibelin de Aureto, Frédéric Chaudière, président de l'AOC Ventoux et vigneron au Château Pesquié ainsi qu'Édouard Marchesi du Domaine Plein Pagnier de Mazan.

Lors de la dégustation organisée jeudi aux Doms, des bouteilles nommées « Via Caritatis », « Volupté », « Cuvée de l'Orchestre », « Aubépine », « Rosace », « Quintessence » de Château Pesquié, ainsi que d'autres du Domaine Plein Pagnier à Mazan. La cuvée « Aureto » de Goult était proposée par Gauthier Gibelin : « Le propriétaire du vignoble était aussi à la tête du 5 étoiles « La Coquillade », près de Gargas. Un domaine de 30 hectares en tout, bio, avec des parcelles à Gordes et à Oppède. Depuis septembre 2021, il est classé 'climatiquement neutre' avec des bouteilles en verre plus léger, un jardin en permaculture au milieu des ceps. Et surtout le recours aux herbicides, insecticides et produits phytosanitaires y est proscrit. Nous privilégions les fournisseurs régionaux pour réduire les distances de

Écrit par le 22 novembre 2024

livraison et nous passons progressivement à la conversion en électricité verte ».

D'ici à l'automne, pas moins d'une centaine d'évènements, soirées, dégustations et dîners sont prévus. En particulier « Le Grand Rendez-vous des Vins AOC Ventoux » à l'Hôtel-Dieu de Carpentras (Inguimbertaine) le 24 juin, le 29, inauguration du « Nouveau caveau de dégustation » à Caromb, le 9 juillet, Festival « Polar-Pinar » à Bedoin, le 23 « Journée œno-gastronomique » au Château Pesquié de Mormoiron. En août, tous les jeudis, rencontres à la Cave de Sylla d'Apt, le 17 « Soirée Rosé-Concert » au Domaine Alloïs de Caseneuve et en septembre, le 5 au Chêne Bleu « Les nuits d'Astralabe ». Enfin, du 19 au 22 octobre « Le fascinant week-end » (à rallonge) avec 4 jours découvertes de vignes en vignobles.

Contacts : promotion@aoc-ventoux.com - aoc-ventoux.com - 04 90 63 36 50

Découverte du vignoble de Plan de Dieu, plus d'un millier d'amateurs pour cette marche gourmande de 12 km

Ecrit par le 22 novembre 2024



Ils étaient exactement 1 230 à Travaillan, avec leur sac à dos, leur chapeau et leur bouteille d'eau pour un long périple à travers champs pour cette nouvelle édition de la découverte du vignoble de Plan de Dieu. Au programme, une randonnée dans les 4 communes de l'Appellation des Côtes-du-Rhône 'Plan de Dieu'.

Cette AOC Villages regroupe depuis 2005 les communes de Camaret, Jonquières, Travaillan et Violès. En tout, 1 500 hectares de vignes, sur un lit d'argiles rouges et de gros galets roulés, une seule couleur : le rouge, 3 cépages (Grenache, Syrah et Mourvèdre) et 5 millions de bouteilles commercialisées par an.

La balade a été créée il y a 12 ans par l'ancienne maire socialiste de Camaret, Marlène Thibaut, qui en 2008 avait remporté la municipale face à l'UMP Paul Durieu, vigneron réputé et maire de la commune pendant 25 ans. Au programme donc, cinq étapes à travers vignes, ce dimanche, à commencer par l'apéritif au 'Domaine Martin' avec des vins du vigneron qui accueillait les marcheurs mais aussi ceux du 'Moun Pantai' de Guy Penne, à qui a succédé son fils Frédéric en 1992 à Sainte-Cécile-les-Vignes. Plateau

Ecrit par le 22 novembre 2024

de charcuterie et de fromages pour cette mise en bouche, musique avec la trentaine de chanteurs de la 'Chorale des Côtes-du-Rhône' et son accordéoniste qui ont interprété 'Bella Ciao', 'Les corons', 'Le temps des fleurs', 'La Javanaise' ou 'Santiano' d'Hugues Aufray et conclu avec la fameuse 'Coupo Santo' reprise en chœur et à tue-tête par tous les participants.



Deuxième étape : vers le Château 'Le Grand retour' à Travaillan pour l'entrée (gâteau de courgettes au chèvre) arrosée de la Cuvée 'La Couraçonne' 2020, un Plan de Dieu 2021 du Domaine des Pasquiers et un autre de la Cave des Vignerons réunis. Quelques kilomètres plus loin, le plat principal, une joue de cochon, sauce forestière et écrasé de pommes de terres dans l'immense 'Bois des Dames' avec des vins du lieu mais aussi de la Manarine, de l'Espigouette et des Quayrades et une banda en rouge et blanc venue du Pontet.

Suite, à 'La Jasse' pour le plateau de fromages avec des bouteilles des Domaines 'Renard & Valand', 'Saint-Pierre' et 'Les Ondines' de la vendange 2022. Fin au 'Domaine de la Meynarde' pour le dessert, une assiette gourmande, des chansons et des musiciens de Laudun debout sur les tables, une ambiance

Écrit par le 22 novembre 2024

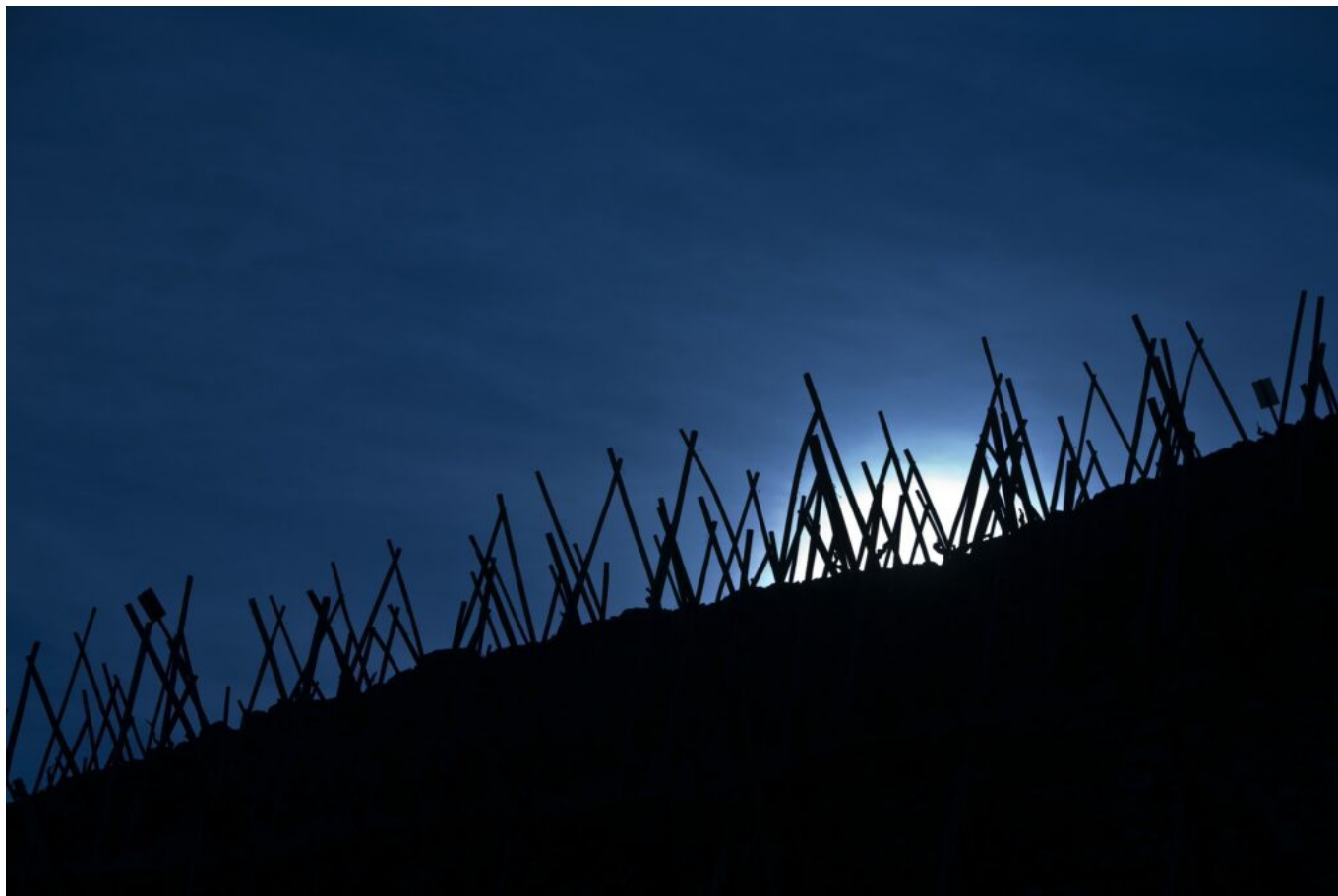
de folie, sous un soleil de plomb. Au total : une longue balade de 12 km que tout le monde n'a pu parcourir à pied, heureusement, une calèche tractée par deux chevaux, Diego et Matha, était là pour que les moins valides participent quand même à cette promenade bucolique dont ils se souviendront longtemps!

Contact : plandedieu.com



Les vins de la Vallée du Rhône prêts à relever les défis de la mutation de la consommation

Ecrit par le 22 novembre 2024



Jusqu'au jeudi 6 avril c'est la 12^e édition de [Découvertes en Vallée du Rhône](#), le plus grand salon des vins avec 521 exposants d'Ampuis à Avignon, capitale des Côtes du Rhône. L'occasion pour l'interprofession de dresser le bilan de l'année écoulée et d'évoquer les pistes de développement de l'Appellation.

Du nord au sud, de Condrieu au Duché d'Uzès, en passant par la Côte Rôtie, Saint-Joseph, Cornas, Saint-Péray, Crozes, Hermitage, Tain, Visan, Cairanne, Sainte-Cécile-les-Vignes, Beaumes-de-Venise, Sablet, Roaix, Suze-la-Rousse, Gigondas, Vacqueyras, Rasteau, les Costières de Nîmes, Lirac, Chusclan, Laudun ou bien encore Valréas tout le monde de la vigne est réuni sous la même bannière, celle du 2^e vignoble de France qui occupe à lui seul 6 départements.

L'ensemble de la profession à la découverte des vins de la Vallée du Rhône

Ces 'Découvertes' sont l'occasion de montrer la richesse et la diversité des appellations Côtes-du-Rhône », de rencontrer vignerons, œnologues, cavistes, négociants, metteurs en marchés, sommeliers et restaurateurs, de déguster des cuvées, d'échanger, de s'informer sur la stratégie économique de la profession et de goûter en toute convivialité le travail des viticulteurs qui longent les rives du fleuve-roi, le Rhône. Avec en commun une mosaïque de terroirs sculptés par la géologie, le climat, le gel, la

Ecrit par le 22 novembre 2024

sècheresse, les orages diluviens, les rafales de mistral et le soleil parfois caniculaire.

Master-class pour visiteurs internationaux

Lundi 4 avril, la journée a débuté par une Master-class sur l'appellation Côte-Rôtie dans la salle polyvalente d'Ampuis, au sud de Lyon. Classée AOC depuis 1940, cette référence des Côtes-du-Rhône septentrionales existe dans une seule couleur, le rouge avec un cépage quasi-unique, la Syrah, agrémentée ou pas de quelques gouttes de Viognier. 333 hectares lui sont réservés, avec un rendement de 35 hectolitres par hectare et une production de 11 467hl en 2022.



Le thème de la dégustation à laquelle participaient œnologues et journalistes Chinois, Canadiens, Japonais, Allemands, Britanniques, Américains, Belges ou Italiens était : 'La grappe entière, un gage de fraîcheur ?' Une question que chacun se pose quand on voit, avec le réchauffement climatique, les températures estivales grimper, la pluie se faire rare, la sécheresse sévir, la vigne stresser. « Heureusement les nuits sont plutôt fraîches ici, en altitude, les vignes sur des coteaux escarpés et pentus, des restanques de pierre où le vigneron se faufile pour vendanger à la main » explique Philippe Guigal, actuel patron de la maison éponyme réputée dans le monde entier depuis plus de 6 décennies, grâce à ses grands-parents et à son papa Marcel. « Quand on encuve le raisin, on ne doit pas le déchirer, triturer la rafle. Grâce à elle, on met de l'eau dans notre vin naturellement. La rafle est une solution

Ecrit par le 22 novembre 2024

parmi d'autres face à la canicule. Ensuite on peut aussi jouer sur l'assemblage des cépages. Mais le choix de la date des vendanges est absolument crucial. En quelques jours, les degrés d'alcool grimpent, ils s'envolent de 2° par semaine, donc on ne peut pas partir en vacances en août. Il faut avoir les saisonniers sous la main dans les parcelles pour vite ramasser les grappes ».

Place au Condrieu

Autre dégustation, celle de Condrieu l'après-midi avec Pierre-Jean Villa, président de l'appellation depuis un an. Après une vie dans la banque, il a eu le mal du pays, il est revenu dans le Rhône où il possède avec ses enfants Hugo et Pauline, 21 hectares de Condrieu, Côte Rôtie, Saint-Joseph et Crozes-Hermitage, le meilleur des AOC septentrionales des Côtes-du-Rhône. Il commercialise environ 100 000 bouteilles par an, leur prix varie de 20€ à 120€ en moyenne, « Un bon Condrieu est vertigineux et unique mais il reste accessible à 50€ environ ».



Pierre-Jean Villa, président des AOC Condrieu.

Il apprend à l'auditoire que le Condrieu a failli disparaître. « A la fin de la 2ème Guerre mondiale, il n'en

Écrit par le 22 novembre 2024

restait plus que 7 hectares. Quelques intrépides ont replanté des ceps sur ce terroir de granit, on en a recensé 80 hectares dans les années 90, 220 ha aujourd'hui. » Il ajoute : « Attention, il n'existe que du Condrieu blanc, si on vous propose du rouge, c'est une escroquerie! » Composé à 100% de Viognier, son rendement est de 36 hectolitres par hectare et sa production totale de 7074 hectolitres annuels. « C'est un cru majeur, structuré, équilibré avec des parfums d'abricot, de pêche, de mangue, mais aussi minéral, puissant qui peut vieillir pendant 10 à 15 ans en cave ».

Parallèlement à ces dégustations, à quelques pas de là, se déroulait le salon avec 62 exposants, dont le Domaine Chapoutier, propriété de l'ancien et charismatique président d'Inter-Rhône, Michel Chapoutier. Mais là, c'est sa fille Mathilde qui tenait le stand. « Nous proposons 3 blancs, 'Combe-Pilate' en biodynamie, 'Invitare', frais et fruité et 'Coteau de Chéry', une petite production minérale, légèrement amère qu'on trouve dans notre boutique de Tain. »

Le point sur la situation économique du vignoble

Enfin, l'après-midi de ce premier jour de Découvertes en Vallée du Rhône à Ampuis, Philippe Pellaton avec ses deux vice-présidents (Denis Guthmuller et Samuel Montgermont) a fait le point sur la situation économique des Vignobles de la Vallée du Rhône. « Une situation en demi-teinte pour 2022, avec des tensions internationales, de l'inflation et une consommation qui évolue, on boit moins mais mieux ».

En détails, « Le millésime 2022 est beau, malgré un épisode de gel en avril et un été sec, notre vigne a bien résisté, la production est restée à l'équilibre avec 2,6Mhl sur 65 346 hectares ». Le rouge est stable (76%), comme le rosé (13%) seul le blanc progresse (11%). Côté commercialisation, les sorties de chais enregistrent une baisse de -6%, les Ventoux reculent de -11%, les Costières de Nîmes de -13%. En revanche, les Côtes du Rhône Village grimpent, +5%, le Luberon-frac progresse de + 7%, le Duché d'Uzès de + 3%.



Écrit par le 22 novembre 2024

« En France, on boit de moins en moins, s'ajoute à ce constat, le recul du pouvoir d'achat des ménages, du coup, les volumes et transactions baissent » ajoute Philippe Pellaton. « Heureusement, on constate une progression des productions sous labels, +18% des volumes contre 12% en 2021 et +20% des surfaces contre 13% en 2021. En tout, entre caves particulières et coopératives et négociants-vinificateurs on identifie 900 opérateurs labellisés, soit 45% » conclut-il sur ce sujet.

L'axe majeur de l'export

Autre axe majeur, l'export qui représente environ 35% de la production. Après le Covid, le confinement, la fermeture des restaurants en 2021, les problèmes de matières premières, de verre, d'étiquettes, de colle, de bouchons, de palettes et de containers, c'est l'augmentation du prix de l'énergie qui a impacté nos exportations. Mais la baisse des volumes sur le marché américain a été compensée par la hausse des prix (-10% des volumes mais +9% des valeurs), + 4% pour le Canada, + 10% pour le Japon. L'Europe a été encore plus touchée (-15% en valeur en Belgique, - 7% en Norvège, -2% au Royaume-Uni), à l'exception de l'Allemagne, +6%.

En France, le marché est en perte de vitesse avec la disparition progressive de consommateurs de vins au quotidien « Les grands-parents, papas et tontons n'apprennent plus à apprécier nos bouteilles aux ados, ils ne donnent plus l'envie de vin aux jeunes générations » regrette le président d'Inter-Rhône. Toutefois, les vins de la Vallées du Rhône restent une valeur sûre des circuits traditionnels. Par exemple, l'AOC des CDR arrive en tête des AOC en France. Elles sont présentes dans 9 caves sur 10, avec notamment les Saint-Joseph et Crozes-Hermitages dans le Top 5. Et toutes les tranches de prix sont représentées : 7% des offres à moins de 10€ la bouteille, 9% entre 10 et 20€, 11% entre 20 et 30€, 14% entre 40 et 50€ et 13% à plus de 50€ la bouteille. Il y en a donc pour tous les goûts et toutes les bourses.

Une consommation en pleine mutation

Une question se pose autour du rouge, sa consommation est en pleine mutation quand le blanc progresse. « D'abord, il nous faut éduquer les jeunes, il y a une rupture de génération. Ils ne boivent plus du vin mais de la bière, même s'il n'y a pas de transfert total entre les deux. En plus on compte de plus en plus de familles mono-parentales où il y a des canettes de sodas en tous genres dans le frigo, mais pas de bouteille. Dans les festivals, avant on concluait la soirée par un cocktail convivial avec nos trois couleurs, rouge, rosé et blanc. Maintenant, plus que des jus de fruits et de l'eau avec ou sans bulle. Nous devons aussi aider nos entreprises à exporter, en s'adaptant au goût des consommateurs à leurs attentes. On ne veut pas déshabiller Pierre pour habiller Paul » explique Philippe Pellaton. « On veut ajouter des moyens pour réinvestir la Chine par exemple, il faut que nos exportations grimpent à 50% d'ici 2035, comme on l'a dessiné dans notre Plan Stratégique des Côtes du Rhône. Et il conclut en un sourire : « On ne va pas aller jusqu'à produire du vin rosé à pois bleus pour faire plaisir aux consommateurs ».

Ecrit par le 22 novembre 2024



Le Vignoble des Côtes-du-Rhône en 2022

- 65 346 hectares
- 2,6M hl commercialisés
- 1682 unités de production (1 592 caves particulières, 90 coopératives)
- 329 millions de bouteilles
- 18% de bio en volume et 20% en surface
- 24% de HVE (Haute valeur environnementale) en volume et 28% en surface
- 10 bouteilles sont dégustées chaque seconde dans le monde (186 pays)

Le cru Lirac accueille avec succès son 1er

Écrit par le 22 novembre 2024

Salon professionnel au coeur du Château de Clary



Clary, c'est le plus ancien domaine viticole des Côtes-du-Rhône sur la rive droite, puisqu'il remonte à 1775. Roquemaure et 3 autres communes gardoises (Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Géniès-de-Comolas et Lirac) constituent cette AOC (appellation d'origine contrôlée) attribuée en octobre 1947 et qui s'étend sur 715 hectares de vignobles.

Une quarantaine de domaines présents

Lundi 13 mars dernier, était organisé un Salon professionnel qui a réuni cavistes, sommeliers et restaurateurs. Une quarantaines de domaines, caves coopératives et maisons de négoce étaient présents avec leurs bouteilles de blanc, rosé et rouges pour les faire déguster et expliquer leurs assemblages.

Ecrit par le 22 novembre 2024

Puisque le Lirac peut jouer sur une dizaine de cépages, Bourboulenc, Carignan, Cinsault, Clairette, Grenache, Marsanne, Mourvèdre, Picpoul, Roussanne, Syrah et Viognier. C'est dire si le vigneron a une large palette à sa disposition avec le maître de chais, pour obtenir une quintessence de saveurs, de goûts et de couleurs, qui, pour les rouges vont du grenat au rubis profond.

La Famille Bréchet était présente avec sa cuvée 'Plateau des Chênes' 2021 vinifiée à Vaudieu (Châteauneuf-du-Pape), « de la fraîcheur, une belle acidité et de l'équilibre » commente un dégustateur. Le Château Le Devoy Martine (Saint-Laurent-des-Arbres) qui appartient à la famille Lombardo depuis 4 générations, proposait notamment un blanc 2021 'Via Secreta' et un rouge 'Circius' (mistral en latin) avec 60% de Mourvèdre et un goût prononcé de fruits noirs, rouges, confits voire confiturés conseillés pour les daubes et les gibiers.

Présent lundi également, la famille Alain Jaume qui perpétue le métier-passion de vigneron depuis 1826, à Orange, sur la route de Châteauneuf. Avec le même sous-sol géologique (galets roulés, safres, sables) qui donne des vins amples, ronds et complexes. Du côté de la famille Maby on aime l'opéra, les cuvées ont pour nom 'Bel canto' ou 'Nessun dorma' et se caractérisent par des arômes riches, fins et intenses.



Cyril Chéhovah, du Château Clary à Roquemaure etsa cuvée 'La part des anges'.

Ecrit par le 22 novembre 2024

« Le meilleur des Châteauneuf-du-Pape, c'est le Lirac »

Quant au Château Clary qui accueillait ce 1er salon du Lirac, il était représenté par son jeune patron, Cyril Chéhovah, 30 ans qui a acquis avec sa famille les 160 hectares de vignes en 2010. Il propose, entre autres une cuvée haut de gamme rouge bio 'La part des anges'. Elle a un fort potentiel de garde (15 à 20 ans) et s'accorde avec des plats gastronomiques.

« Le meilleur des Châteauneuf-du-Pape, c'est le Lirac » conclut, facétieux, un vigneron gardois, « Il a le même soleil, le même mistral, le même climat, le même sous-sol et surtout, il coûte moins cher ! »

Contact : contact@cru-lirac.com

04 66 50 25 45

Salon de l'agriculture : les Vauclusiens brillent avec leurs médailles mais stressent après un été torride et un hiver aride

Ecrit par le 22 novembre 2024



Dans le Vaucluse, un agriculteur sur trois est ... une agricultrice. Et, pour l'inauguration, mardi 28 février, du stand du département au Salon international de l'agriculture à Paris, pas moins de 3 femmes ont pris la parole : Violaine Démaret, préfète de Vaucluse, Dominique Santoni, présidente du Conseil départemental et Georgia Lambertin, présidente de la Chambre d'agriculture 84.

Cette dernière a commencé par évoquer le thème de cette 59^e édition : l'abeille en expliquant que, désormais agriculteurs et apiculteurs travaillaient main dans la main, en bonne intelligence, pour installer des ruches aux abords de leurs champs. « Ils ont besoin des abeilles pour polliniser les fleurs qui donneront des fruits. Sans elles, c'est comme sans eau, pas d'agriculture possible. Il faut que nous cohabitons sereinement. Avec des prairies, comme à Châteauneuf-du-Pape où 42 km de haies vont être plantés, un 'Marathon de la biodiversité' avec les jeunes vigneronnes de l'appellation. »

Ecrit par le 22 novembre 2024



Le stand du Département de Vaucluse au Salon de l'agriculture 2023. DR

L'eau est au cœur des préoccupations

L'eau est au cœur des préoccupations de tous, après un été torride et un hiver aride : plus d'un mois sans une goutte de pluie. « Il ne doit pas y avoir de guerre de l'eau », poursuit Georgia Lambertin

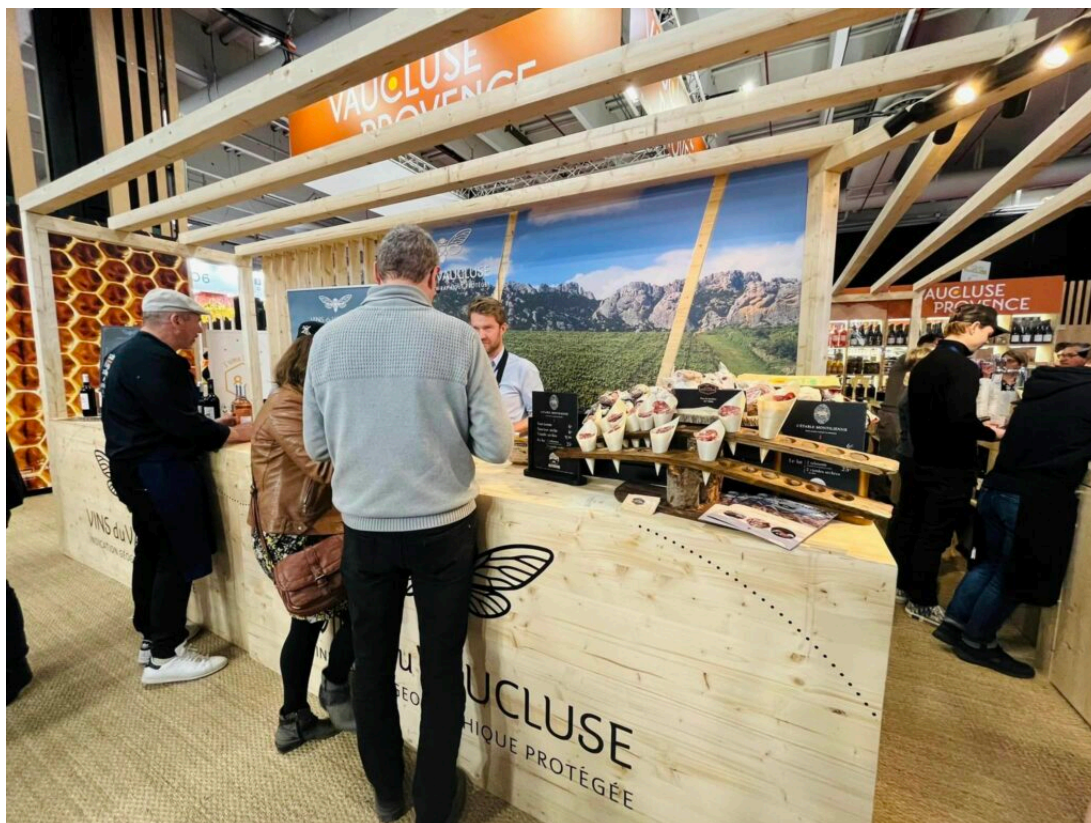
La préfète embraye dans le même sens. « L'eau est un sujet majeur dans le Vaucluse. L'été 2022 a été un détonateur avec des restrictions drastiques d'arrosage. Nous avons deux projets importants d'irrigation sur le territoire. D'abord, HPR (Hauts de Provence Rhôdaniennes), entre le nord du Vaucluse et le sud de la Drôme. Préserver la nappe du miocène et pomper l'eau du Rhône qui est peu sollicité, c'est une façon d'aider les agriculteurs à faire pousser leurs fruits et légumes. HPR, on en parle depuis plus de 20 ans, mon prédécesseur (ndlr : Bertrand Gaume) avait réussi à faire avancer ce projet. Depuis juin dernier, il y a deux comités de pilotage (un pour chaque département) et fin-janvier dernier, à Bollène, les partenaires sont tombés d'accord pour mener des études, définir les besoins et le financement et l'Etat sera le premier à mettre la main à la poche. »

[Lire également : "Dominique Santoni, Présidente du Conseil Départemental, lance les 1ers Etats Généraux de l'Eau en Vaucluse"](#)

Ecrit par le 22 novembre 2024

Le plateau de Sault en première ligne du réchauffement climatique

Autre territoire concerné par le manque d'eau : le plateau de Sault où il a fallu envoyer des camions-citernes au secours des habitants cet été. « La lavande, sa distillation, ses huiles essentielles sont une des dominantes du secteur, ajoute Violaine Démaret, Avec le contrat d'avenir Durance-Ventoux, signé la semaine dernière à Carpentras, 7M€ seront déboursés dans un premier temps, 14M€ à terme. »



DR

L'eau évidemment, il en a été question avec le président de la Région Sud, Renaud Muselier qui a évoqué l'aqueduc romain du Pont du Gard, les jets d'eau du Palais Longchamp en haut de la Canebière, Pagnol et sa Manon des Sources, mais aussi le barrage de Serre-Ponçon et la Société du Canal de Provence : « Nous affichons une vraie volonté d'être sobres en eau et solidaires les uns des autres. Pas de guerre des usages entre les paysans et les propriétaires de piscines. En tout, 800M€ vont être injectés dans la région Sud. Il faut également lutter contre les 5 à 10% de fuites et enfin, nous allons expérimenter un système de re-traitement des eaux usées. En Israël le chiffre de récupération est de 80%, en Espagne de 20% et nous, moins de 1%, il y a une réelle marge de progression. » Un Plan d'action de l'eau sera proposé au vote des élus du Conseil régional le 24 mars prochain à Marseille.

Ecrit par le 22 novembre 2024



La préfète de Vaucluse (à droite) avec un verre de sirop de melon de Carpentras.

Définir une stratégie en matière d'hydraulique agricole

Dominique Santoni, la présidente de l'exécutif est revenue sur les états généraux de l'eau qu'elle a été la première à organiser à Avignon le 1er décembre dernier. « On a rassemblé tous les acteurs concernés et ils ont permis de valider la pertinence de notre stratégie en matière d'hydraulique agricole, c'est un défi majeur, un enjeu vital pour notre souveraineté alimentaire. »

« Après avoir envahi les territoires alpins, les loups s'aventurent désormais dans les espaces urbains. »

Autre préoccupation, celle des éleveurs, traumatisés par les loups qui égorgent leurs troupeaux. « Non

Ecrit par le 22 novembre 2024

seulement, ils envahissent les territoires alpins, mais ils s'aventurent désormais dans les espaces urbains. Nous devons être aux côtés de nos bergers » martèle Renaud Muselier. Nous devons mieux réguler la présence des loups, augmenter le nombre de prélèvements puisque en France, 60% des attaques ont lieu en Provence-Alpes-Côte d'Azur. En accord avec les agents de la louveterie, nous allons créer une 'brigade loup' et les équiper de lunettes à visée thermique pour détecter leur présence la nuit. »

Le président Renaud Muselier s'est aussi félicité du coup d'arrêt d'un arrêté « véritable rouleau compresseur européen contre le lavandin et de sa supposée dangerosité neurotoxique au-delà de 8% de camphre. Il est suspendu mais pas définitivement, le combat doit continuer ».



L'épicerie gourmande du Vaucluse.

Préparer la relève en dépit du prix du foncier

Renouveler les générations, aider les jeunes à s'installer est aussi une priorité quand on sait qu'en 10 ans la France a perdu 11% de ses fermes et que 20 000 paysans partent à la retraite chaque année, mais que seulement 14 000 jeunes leur succèdent. Pour 2023-2027, une dotation de 14,6M€ de la Région plus une autre de 9,1M€ du Feader (Fonds européen pour le développement rural) seront allouées pour qu'ils accèdent notamment au foncier dont le prix s'envole chaque année en Provence.

Ecrit par le 22 novembre 2024



André Bernard, président de la Chambre régionale d'agriculture et ancien président de la Chambre d'agriculture de Vaucluse.

André Bernard, le président de la Chambre régionale d'agriculture était aussi présent lors de la séance d'inauguration de l'espace vaucluse. « Ce magnifique stand donne une image positive du savoir-faire des paysans. Ils s'adaptent en permanence, à la sobriété en énergie, en intrants, en eau. Nous devons renforcer les circuits-courts et les organiser pour qu'ils ne tournent pas en rond. »

Il a salué également les 300 médailles récoltées par le département, dont 284 pour les vins (116 or, 113 argent, 55 bronze), « Un palmarès dont nous sommes fiers ».

Les producteurs ramènent leur fraise

En dehors des élus, une quarantaine de producteurs sont bien sûr présents à Paris, comme Dominique Bégnis, président de la Confrérie de la Fraise de Carpentras. « Ce sont les premières de l'année, elles sont pulpeuses, sucrées, goûteuses, donc appréciées par les visiteurs du salon. On en produit autour de 6 000 tonnes par an, le 12 mars, on les offrira aux députés et aux sénateurs ». Autre amateur de fraise, Serge Clavel, qui s'en sert depuis 25 ans pour ses berlingots, ses confitures, ses sirops, sa pâte de fraise et ses biscuits « C'est un produit sublime, je l'adore sous toutes ses formes ». Pour l'autre Confrérie, celle

Ecrit par le 22 novembre 2024

de Velleron, Robert Rouch dira simplement « Ce diamant rouge, c'est le premier sourire du printemps ».



Le confiseur Serge Clavel fait la promotion de la fraise de Carpentras.

Parmi les caves distinguées 'La Présidente' à Sainte-Cécile-Les-Vignes, qui est l'un des plus vieux domaines de Vaucluse, né en 1701. On a connu le grand-père, Max Aubert, puis le fils, René, trop tôt disparu, c'est désormais Céline qui le dirige et qui vient de décrocher 2 médailles d'or au Concours général, en Châteauneuf-du-Pape, Cuvée Simon Alexandre, rouge et blanc, 10 000 bouteilles de chaque couleur « On est ravi, chez nous c'est le goût qui prime avant tout », commente Maéva Nicolleau en charge des ventes.

Ecrit par le 22 novembre 2024



Maéva Nicolleau de la cave de La Présidente, double médaille d'or pour un blanc et un rouge de Châteauneuf-du-Pape.

Des chiffres qu'il faut rappeler sans cesse pour montrer le dynamisme de l'agriculture vauclusienne : c'est le premier département producteur d'ail, de cerise, de raisin de table, d'essence de lavande, de courges et de potirons. Le deuxième pour les pommes Golden et Granny Smith, les poires Guyot, la figue et les melons sous serre et le troisième pour les vins d'appellation, la fraise et la pastèque.

Agri-bashing : « Cessons de maltraiter ceux qui nous font vivre. »

Ecrit par le 22 novembre 2024

La présidente Dominique Santoni conclut : « Jusqu'à dimanche, ce salon, [c'est une véritable lune de miel entre notre département et nos producteurs](#). Ils boostent notre attractivité touristique, façonnent nos paysages, améliorent notre qualité de vie. Décidément, ils en ont du talent, les Vauclusiens. »



La présidente du Conseil départemental de Vaucluse. DR

Et pour ceux qui, a contrario, font de l'agri-bashing, dénigrent de longue les paysans, critiquent leur utilisation de pesticides, leur productivisme excessif, les mauvais traitements qu'ils infligeraient aux animaux, un chiffre d'abord : un paysan se suicide tous les deux jours en France d'après la MSA (Mutualité sociale agricole). Ensuite, un livre vient de sortir. [Nourrir de Sylvie Brunel](#) chez Buchet-Chastel. Un vrai plaidoyer pour les paysans « Cessons de maltraiter ceux qui nous font vivre. Ils assurent notre quotidien et de notre environnement. Que seraient la Camargue sans les marais, le Ventoux sans la lavande? » La géographe qui enseigne à La Sorbonne ajoute : « En France, nous battons le record du nombre de piscines privées et chlorées et on accuse les paysans de gaspiller l'eau, on croit rêver. Ils doivent faire face aux caprices de la météo, à la mondialisation, à la concurrence déloyale, à la prolifération de normes françaises qui se surajoutent à celles de la Communauté européenne. Après le Covid, quand ils ont déferlé des métropoles pour venir vivre à la campagne, ils n'ont eu de cesse de pourrir la vie des paysans, dénoncer le bruit des tracteurs et le chant du coq trop matinal. Il est temps de

Ecrit par le 22 novembre 2024

reconnaître leurs efforts pour notre souveraineté alimentaire et de les rémunérer dignement pour qu'ils vivent de leur labeur ».

Sablet : première dégustation de la récolte 2022, des vins fins, aromatiques et élégants



C'est au Domaine de Verquière qu'a eu lieu la dégustation à l'aveugle. Avec 16 bouteilles de vins rouges, 15 de blancs et 7 de rosés, toutes masquées par des chaussettes turquoises. Le co-président de l'appellation, le jeune Loïc Alazard représente la nouvelle génération de vignerons du Domaine familial des Sibou, après Jean-Pierre le papy et Jérôme le papa. Il a évoqué la saison passée : « Heureusement, on n'a pas eu d'épisode de gel comme en 2021, où, dans la nuit du 7 au 8 avril, 70% des parcelles de Sablet avaient été anéanties. En 2022 on a eu peu d'eau en hiver, un printemps clément, une sécheresse extrême et une chaleur intense en été. Heureusement, le messie, le gros orage du 15 août a regonflé les petits grains de raisin flétris et les quelques pluies de septembre ont carrément sauvé le millésime. Les vendanges ont duré longtemps, de fin août à mi-octobre et on totalise quand même 11 839hl sur les 339 ha de l'appellation, avec 87% de vins rouges, 10% blancs et 3% rosés ».

38 échantillons des 3 couleurs

Après cette présentation, place à la dégustation des 38 échantillons des trois couleurs. Chacun a donné

Écrit par le 22 novembre 2024

ses impressions, avec des qualificatifs comme vin léger, gouleyant, tannique, frais, boisé, fleuri, vert, parfum de cannelle, de caramel, de violette, de réglisse, de fruits secs... Le tout noté sur un document qui sera remis plus tard aux vignerons.

Quant à l'autre co-président, Philippe Lambert, il salue le savoir-faire et le travail de ses confrères : « On a goûté des vins à la fois légers et concentrés, fins et frais, et surtout prometteurs puisque les vendanges datent de mi-octobre. C'est le résultat du sérieux et de la compétence des vignerons de la coopérative et de la vingtaine de caves particulières ». Et il s'est félicité d'avoir un co-président aussi jeune que Loïc Alazard (28 ans). « C'est ça la transmission ! C'est bien que la jeunesse prenne la suite. On lui a montré le chemin, elle le suit. Ça nous met du baume au cœur. Ces petits, ils apportent du sang neuf, du tonus à nos vignes et à notre village. Et tout le monde, toutes les générations, ont envie de se dépasser pour mettre en valeur nos bouteilles. »



Philippe Lambert et Loïc Alazard, les co-présidents de l'Appellation Côtes-du-Rhône Sablet.

Ecrit par le 22 novembre 2024

Orange : un nouveau Palais du vin va voir le jour



Un nouveau [Palais du Vin](#) va bientôt sortir de terre à Orange pour promouvoir le savoir-faire des [Vignerons indépendants](#).

La première pierre vient d'être posée vendredi dernier, non loin de la sortie de l'autoroute A7 d'Orange-Sud. Là où trône un avion de chasse sur le rond-point. Il y a presque un quart de siècle, en novembre 1999, c'étaient alors Elisabeth Guigou, Garde des Sceaux - Ministre de la Justice et Jacques Bompard, maire d'Orange qui posaient la première pierre de l'ancien Palais du vin de 300m².

Un lieu de ventes, de dégustations et de rencontres autour des vins de la vallée du Rhône des Vignerons indépendants. Ce syndicat créé en 1976 regroupe aujourd'hui 7 000 adhérents répartis dans 32 fédérations départementales, dont celle de Vaucluse qui a vu le jour en 1978, et 10 fédérations régionales.

[Lire également : "Les Vignerons Indépendants de Vaucluse ont un savoir-faire et ils veulent le faire savoir!"](#)

La première richesse de Vaucluse

Dans la Vallée du Rhône, la Fédération est présidée par [Thierry Vaute](#), du Domaine de la Pigeade à Beaumes-de-Venise. En Vaucluse, deuxième fédération à avoir été créée après celle de l'Aude, la fédération des Vignerons Indépendants regroupe 400 domaines pour 11 000ha de vignes dont 4 500

Ecrit par le 22 novembre 2024

certifiés bio et 2 300 labellisés HVE (Haute valeur environnementale).

Des vigneron répartis dans 49 appellations pour une production de 430 000hl de vin par an et qui représentent 1 700 salariés et 4 100 saisonniers.

Lors de la pose de cette première pierre, Yann Bompard a notamment pris la parole pour rappeler que « le monde vigneron souffre avec les caprices de la météo, il est attaqué par la concurrence, les réglementations sans fin, les normes européennes contraignantes à l'excès. Pourtant l'agriculture est la première richesse de Vaucluse, avec la cerise, la lavande, le raisin, le melon. Cet écrin mettra en valeur le travail et le savoir-faire de tous nos vignerons ».

Coût du bâtiment : 1,5M€. Il sera inauguré à la fin de l'année.



De gauche à droite : Thierry Vaute, président de la fédération des Vignerons Indépendants, Yann Bompard, maire Orange, Christian Mounier, conseiller départemental en charge de l'agriculture, Bernard Roudil, sous-préfet de Carpentras, Marie-France Lorho, députée Orange, et Jacques Bompard, ancien maire qui avait, en 1999, posé la première pierre de l'ancien Palais des Vins avec Élisabeth Guigou alors Ministre de la Justice