

Ecrit par le 5 avril 2025

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, 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. »

Écrit par le 5 avril 2025

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 ».



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

Ecrit par le 5 avril 2025

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 vignerons ont été perspicaces ».

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 ».

Ecrit par le 5 avril 2025



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 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

Ecrit par le 5 avril 2025

et nids pour les auxiliaires naturels de la vigne, nous pratiquons aussi l'agri-pastoralisme avec les moutons. »



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 oeil 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

Écrit par le 5 avril 2025

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 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 5 avril 2025



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 Baronnies 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 Baronnies

Ecrit par le 5 avril 2025

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'oenotourisme 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 vaclusiennes à la Table du Moulin à Suze la Rousse, pour une rencontre autour de Thomas Lièvrement 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 5 avril 2025

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 5 avril 2025

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 5 avril 2025

« 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 5 avril 2025

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 5 avril 2025

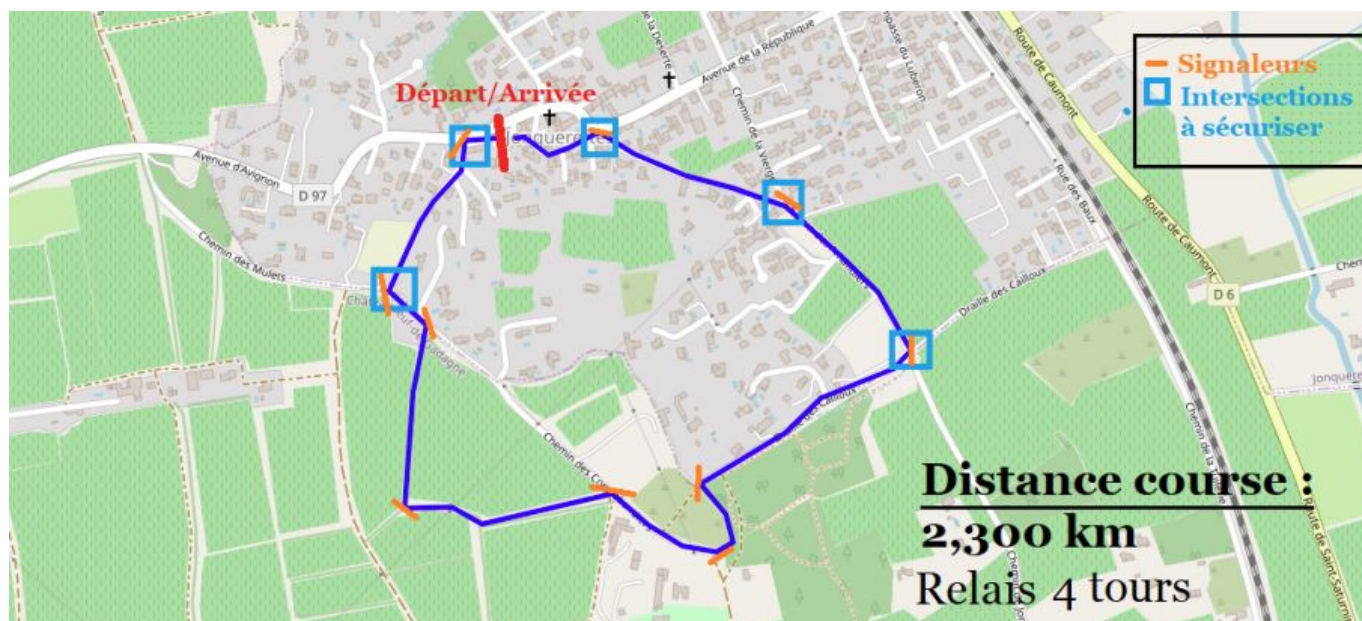


Dans le cadre des Estivales du Rhône 2023, les Compagnons des Côtes du Rhône organisent une course à pied pour la première fois le samedi 3 juin prochain sur les chemins de Gadagne. Les participants découvriront le vignoble sous une nouvelle forme au travers d'un parcours au milieu des vignes et dans 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 5 avril 2025



V.A.

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

Ecrit par le 5 avril 2025



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 5 avril 2025



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 5 avril 2025



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 5 avril 2025

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! »



Ecrit par le 5 avril 2025

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'oenotourisme](#) 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 5 avril 2025



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

Ecrit par le 5 avril 2025

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 5 avril 2025



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 5 avril 2025

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 5 avril 2025

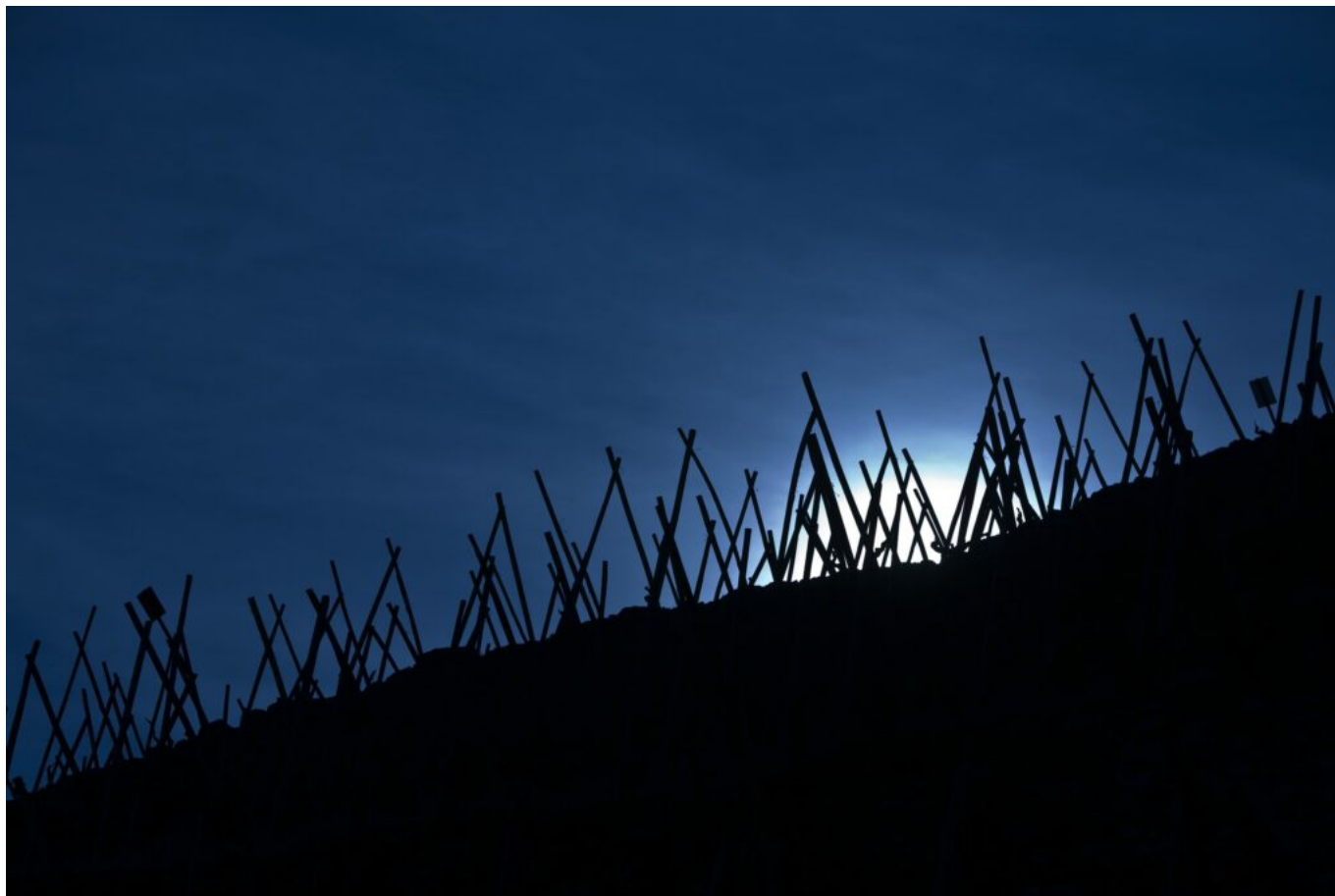
de folie, sous un soleil de plomb. Au total : une longue balade de 12 km que tout le monde n'a pu parcourir à pied, heureusement, une calèche tractée par deux chevaux, Diego et Matha, était là pour que les moins valides participent quand même à cette promenade bucolique dont ils se souviendront longtemps!

Contact : plandedieu.com



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

Ecrit par le 5 avril 2025



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 5 avril 2025

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 5 avril 2025

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

Ecrit par le 5 avril 2025

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%.



Ecrit par le 5 avril 2025

« 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 5 avril 2025



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

Ecrit par le 5 avril 2025

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 5 avril 2025

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 5 avril 2025

« **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