

Ecrit par le 22 novembre 2024

# 71e Concours des Vins d'Orange : 492 médailles récompensent les vignerons et leur offre une vitrine et une plus-value



« 1 900 échantillons ont été prélevés à travers les vignobles des Côtes du Rhône, plus de 8 000km ont été parcourus, de cave en caveau, par une petite équipe (Muriel, Franck, Gilles, Serge et Laurent) pour ramener les bouteilles de blanc et de rouge de la récolte 2022 en lice pour le concours avec simplement un numéro sur la bouteille pour respecter l'anonymat du domaine », explique sur la scène de la Salle Daudet, la directrice de l'épreuve, Anne Mouralis.

## 340 jurés à pied d'oeuvre

Avec le président, Michel Bernard, elle remercie les participants à cette dégustation à l'aveugle, les élèves du lycée viticole d'Orange, les négociants, les importateurs, les journalistes, les dégustateurs éclairés, les oenologues et les vignerons qui ne jugent pas leur production, en tout 340 jurés à pied d'oeuvre, vendredi et samedi matin.

A la table 111, par exemple, 6 blancs et 9 rouges des Côtes du Rhône à juger, à jauger, à noter en fonction de 3 critères : la couleur de la robe, son aspect olfactif et son goût. Avec l'oenologue Louis Buzançais, ancien président des « Compagnons du Ban des Vendages » et responsable de « La vigne des Papes » à Avignon, les mots fusent pour qualifier chaque verre : floral, franc, puissant, nez fermé, long en bouche, torréfié, boisé, soyeux, équilibré, rond, brut de cuve.

Ecrit par le 22 novembre 2024

Evidemment, à l'issue de la dégustation, certains sont ravis d'avoir goûté des vins pleins de promesses, à Sainte-Cécile-les Vignes, par exemple d'autres insistent sur une maturité bizarre, des grains brûlés, trop mûrs voire « confiturés » à cause de la canicule, de la sécheresse de l'été dernier. D'autres enfin préconisent d'arracher des vignes, de baisser le rendement à l'hectare pour éviter la sur-production de vins, voire de distiller une partie des stocks pour faire rentrer un peu de trésorerie.



### Plus-value commerciale de +15%

Une fois les notes rendues aux organisateurs du Concours, c'est Salle Philippe-Dufays à Châteauneuf-du-Pape que Michel Bernard, le président proclame le palmarès. « 492 médailles décernées, 259 en or, 204 en argent et 29 en bronze, soit 25,8% des vins présentés récompensés, ce qui correspond à 7% de la récolte totale (192 189hl sur 2,6 millions d'hl). Une enquête récente précise ce que les consommateurs attendent des médailles. 85% qu'elles mettent en valeur le vin, 76% qu'elles soient un gage de qualité, 70% qu'elles les incitent à l'acheter et 61% qu'elles les amènent même à le payer plus cher. »

Il ajoute : « La réussite de ce concours, c'est le travail des vignerons et il est récompensé par une plus-value commerciale de +15% environ, un bonus global de 2M€ pour la commercialisation de leur production, ce qui prouve bien que nous ne donnons pas des médailles en chocolat » conclut-il.

Bénédicte Martin, la vice-président du Conseil Régional de Provence-Alpes-Côte d'Azur ajoutera : « Le vin est le produit final du savoir-faire de nos vignerons et de la qualité de nos terroirs. Nous sommes là pour aider à leur promotion, à la recherche et l'expérimentation de nouveaux cépages résistants au gel, à la canicule, au stress hydrique, aux insectes, aux maladies. »

Ecrit par le 22 novembre 2024



L'hydro-géologue Georges Truc.

### **Jamais en vain, toujours en vin »**

Au cours de la cérémonie, un coup de chapeau sera donné à 3 personnalités : Georges Truc, l'hydro-géologue réputé, qui connaît les sols, sous-sols, galets, saffres, cailloux et sables de nos vignobles comme sa poche et qui a reçu, notamment le Prix du meilleur livre de la « Revue des Vins de France » pour son travail-somme sur Châteauneuf-du-Pape, à Frédérique Poret, Présidente du Club de la Presse du Grand Avignon-Vaucluse et journaliste à France 3 qui a consacré nombre de reportages au travail des vignerons et enfin Brigitte Bouvier, qui dirige le lycée viticole d'Orange. Charles Lamboley, le nouveau président du Concours des Vins de Macon conclura le concours par une boutade « Jamais en vain, toujours en vin ».

Contact - Palmarès : [www.concoursdesvins.fr](http://www.concoursdesvins.fr)

Écrit par le 22 novembre 2024

# Marie-Thérèse Combe, nouvelle présidente du Syndicat de l'AOC Vacqueyras



**A la suite du [décès brutal du président du Syndicat de l'AOC Vacqueyras Jacques Bernard](#), survenu le 8 janvier dernier, Marie-Thérèse Combe, première vice-présidente depuis 2016, lui succède au poste de présidente.**

Membre très impliquée du conseil d'administration depuis l'accession de l'Appellation Vacqueyras au statut de Cru en 1990, Marie-Thérèse Combe est également co-présidente pour inter-Rhône de la section Vacqueyras.

Propriétaire du Domaine La Fourmone, domaine historique depuis 6 générations sur l'Appellation Vacqueyras, Marie-Thérèse Combe a récemment transmis la direction de celui-ci à ses deux enfants et peut désormais s'investir pleinement dans ses nouvelles fonctions au sein de l'Appellation qui regroupe 98 caves particulières, 4 caves coopératives et 40 maisons de négoce.

Elle a pour ambition d'engager l'Appellation, qui s'étend sur 1 460 ha, de façon responsable face aux enjeux environnementaux et la volonté de mettre en lumière les terroirs et de faire rayonner Vacqueyras au-delà des frontières.

Écrit par le 22 novembre 2024

J.R.

## Châteauneuf-du-Pape : C'est parti pour les 13e Rencontres Gourmandes de Vaudieu



**Pour mémoire, ce concours a pour but de réunir de jeunes chefs autour d'un thème fédérateur : respecter les saisons et les produits et réaliser un plat en accord avec un vin.**

Ce sont les descendants de la famille Bréchet (les frères Laurent et Julien) qui gèrent aujourd'hui ce domaine de 70 hectares créé en 1767, l'une des plus anciennes propriétés vini-viticoles de Châteauneuf-du-Pape. Et Laurent Bréchet n'est pas peu fier d'annoncer que la revue britannique 'Decanter' vient de classer Vaudieu en tête des vins de la Vallée du Rhône.

Pour la rentrée 2023, le jury était composé de Julien Roucheteau (de la Réserve de Beaulieu, 5 étoiles dans les Alpes-Maritimes), de Stéphane Hénon et Serge Dupire (comédiens dans « Plus Belle la vie »), de la présentatrice TV Séverine Ferrer, de l'humoriste Titoff et de l'ancien footballeur Claude Le Roy, entraîneur d'Amiens (quand Emmanuel Macron jeune, y jouait, en 1980), du Cameroun, du Sénégal, du Congo, du Ghana ou du Togo.

Ecrit par le 22 novembre 2024

Pour l'entrée, c'est Benoit Perrotin de 'La Gaudina Luberon - Goult' qui a concocté une déclinaison de courge avec coquille Saint-Jacques et mandarine, accompagnées d'un Patrimonio blanc. Ensuite, Louis Thomas, chef du restaurant 'La frangine' à Marseille a proposé 'Un pigeon à la braise, chou farci et navets' arrosé d'un Vaudieu Val de Dieu 2017, avec sa robe sombre à reflets violines, mélange de Grenache et Syrah sur galets. Enfin, le dessert mis au point par Florian Descours, chef à 'La Boria-Veyras' en Ardèche était une salade d'oranges, chocolat et cardamome arrosée d'un vin doux naturel rouge de Rasteau, plus précisément du Château Bressy-Masson.

Finalement, le tiercé gagnant était donc le plat, le dessert et l'entrée. Vainqueur de cette 1ère manche 2023, Louis Thomas pour son subtil pigeon cuit à la braise, farci aux marrons et trompettes de la mort, accompagné d'un chou kale, d'agrumes et de navets. Louis Thomas, un ancien reporter qui a lâché son appareil photo pour affûter ses premiers couteaux et puiser son inspiration dans la garrigue. Et c'est tant mieux pour nous. Vous pouvez le retrouver à Marseille, 225 rue Paradis, dans le 6e arrondissement, pas loin de la préfecture des Bouches-du-Rhône.

Prochaine manche de la compétition au Domaine de Vaudieu, le lundi 6 mars à Châteauneuf-du-Pape.



Écrit par le 22 novembre 2024

Stéphane Hénon (qui joue le rôle du policier, le capitaine Jean-Paul Bauer) et Serge Dupire (Vincent Chaumette).

### Plus belle la vie

Deux comédiens étaient jurés de cette 1re manche des Rencontres de Vaudieu 2023, Stéphane Hénon (qui joue le rôle du policier, le capitaine Jean-Paul Bauer) et Serge Dupire (Vincent Chaumette). La série tournée à Marseille à partir du 30 août 2004 qui s'est arrêtée, au bout de 4665 épisodes, le 18 novembre dernier. Chacun réagit à sa façon après cette interruption au bout de 18 ans de rendez-vous quotidiens.

Serge Dupire, né au Québec a fait du théâtre et du cinéma avant d'être au générique du feuilleton. « Je suis un intermittent du spectacle, c'est la vie d'artiste, ça fait 46 ans que je suis dans le métier. J'ai eu la chance d'avoir 3 enfants, 3 fils, dont un né ici, à Marseille, Stanislas qui a 6 ans. Certes, c'est bizarre quand ça s'arrête, ça manque d'empathie, mais depuis la fin du tournage, j'ai enchaîné pour Amazone, pour TF1, ma vie continue à Marseille. »

Quant à Stéphane Hénon, le flic, il continue aussi à travailler, à tourner. « Dans la série 'Léo Mattéi' sur TF1, pour 'Meurtres à Font-Romeu' sur France 3. Je suis content d'avoir participé à cette série avec de magnifiques techniciens, avec des acteurs qui sont devenus des copains, des potes, comme une famille. Notre boulot c'est aussi notre passion c'est de trouver du travail, de jouer des rôles. Cette série était le miroir de notre société, de ses évolutions, je suis fier d'y avoir participé, elle a accompagné la vie de millions de téléspectateurs, elle leur a donné de l'amour, du bonheur, une part de rêve, c'est le principal. D'ailleurs, je continue à vivre, ici, dans le sud, en Camargue, avec mes trois enfants. »

---

## Décès du président du syndicat de l'Appellation Vacqueyras

Ecrit par le 22 novembre 2024



Jacques Bernard, dit aussi 'Jacky', président du syndicat de l'Appellation Vacqueyras, vient de décéder brutalement à l'âge de 68 ans ce dimanche 8 janvier 2023. Membre du conseil d'administration de l'Appellation depuis plusieurs décennies, co-président de la confrérie des Maîtres vignerons de Vacqueyras, il était président depuis 2016 après avoir succédé à Maxime Bernard en poste depuis 2002.

Au sein de l'Appellation, devenu cru en 1990, Jacques Bernard représentait le Domaine familial de La Ligière dont l'exploitation remonte au début des années 1900.

S'étendant sur 1 460 ha répartis sur les communes de Vacqueyras et de Sarrians, l'Appellation regroupe 98 caves particulières, 4 caves coopératives et 40 maisons de négoce produisant environ 6 millions de bouteilles par an. Essentiellement en rouge (94%) mais aussi en blanc (5%) et en rosé (1%).

Les obsèques de Jacques Bernard se dérouleront le mercredi 11 janvier à 10h à l'église de Vacqueyras.

L.G.



Ecrit par le 22 novembre 2024

# Les vignobles de la Vallée du Rhône se donnent les moyens de leurs ambitions à l'horizon 2035



**Nouveau logo, nouvelle identité pour 'Les vignobles de la Vallée du Rhône' qui se veulent plus offensifs à l'export ainsi que sur les vins blancs et les rosés.**

[Philippe Pellaton](#), le président [d'Inter-Rhône](#) parle d'entrée de jeu « d'Ambitions avec un grand 'A' de l'interprofession, producteurs et négociants : les AOC vont activement se mobiliser pour consolider leur compétitivité en France et pour conquérir de nouveaux marchés à l'export ». Deux axes ont été définis : l'humain au cœur de la gouvernance et la valorisation des appellations.

## **Moins de volumes mais plus de marge**

Des moyens sont mis sur la table 12M€ pendant 4 ans pour un nouveau business-plan. « En 10 ans, nous avons perdu 1 million d'hectolitres. Mais malgré cette perte de volume, nous avons gagné 4% en valorisation » poursuit Philippe Pellaton. « Nous avons l'ambition d'accroître le volume, de diversifier les

Ecrit par le 22 novembre 2024

couleurs et d'exporter plus, nous devons également produire davantage à l'hectare (48hl au lieu de 38 actuellement). Inverser la tendance donc, mais comme nous ne pouvons pas agrandir nos exploitations, nous devons améliorer la productivité grâce à de nouveaux cépages et à une restructuration des vignobles. »



Philippe Pellaton, président d'Inter-Rhône. ©Clement Puig.

C'est là qu'apparaît le coup de projecteur sur les vins blancs. Ils ne représentent que 8% des vins commercialisés par les vins de la Vallée du Rhône, mais ils devraient doubler à l'horizon 2031 en passant de 174 000 à 300 000hl. Il existe 3 profils de blanc, vifs et frais, ronds et fruités, de garde. Le rosé, aussi devrait se déployer et être multiplié par deux alors qu'il ne représente que 17% des ventes aujourd'hui. « Nous sommes la 3<sup>e</sup> région de France en rosé après la Provence et la Loire, nous devons changer notre regard sur ce vin, il y a le rosé fraîcheur et le rosé fruité. Quant aux rouges, Il faut maintenir les volumes » ajoute le président d'Inter-Rhône.

Ecrit par le 22 novembre 2024



D'ici 2031, Inter-Rhône souhaite doubler la production et la commercialisation des vins blancs des Côtes-du-Rhône. ©Inter-Rhône

### Coup d'accélérateur à l'export

Autre ambition majeure de la stratégie d'Inter-Rhône : l'exportation. « La part des vins de la Vallée du Rhône est de 37% en 2021, elle a donc une large marge de progression et devrait atteindre 50% en 2031. Avec des marchés à conforter, le « Top 3 de nos exportations historiques (USA, Grande-Bretagne et Belgique), nos marchés prioritaires que sont le Canada et la Chine et ceux que nous devons absolument défricher comme La Corée du Sud et Singapour » complète Philippe Pellaton.

Il existe 23 Appellations d'origine contrôlée dans les vins de la Vallée du Rhône (de la Côtes Rôtie, au sud de Vienne, à Uzès, en passant par Saint-Joseph, Crozes-Hermitage, Cornas, Saint-Péray, Rasteau, Cairanne, Gigondas, Vacqueyras, Beaumes-de-Venise, Lirac et Tavel) qui ont chacune leur stratégie de développement et chaque année 11M€ sont dévolus à leur communication. « Mais pour attaquer des marchés asiatiques, nous devons avoir la marque 'Vignobles de la Vallée du Rhône', qui est notre vaisseau-amiral, notre cheval de Troie pour défricher ces marchés. Ensemble, nous avons davantage de visibilité, nous devons jouer collectif au début pour poser la première pierre de l'édifice. Après, chacun pourra reprendre sa liberté et développer sa stratégie propre ».

Ecrit par le 22 novembre 2024



La nouvelle identité visuelle des Vignobles de la Vallée du Rhône.

### Cesser de voir rouge

Enfin pour montrer cette volonté d'impulser un nouvel essor aux les vins de la Vallée du Rhône, l'interprofession s'est dotée d'un nouveau logo. « Il faut changer de paradigme » conclut Philippe Pellaton. « Les vins de la Vallée du Rhône, ce n'est plus le verre de rouge sur les affiches et les flyers, c'est aussi et surtout le vin blanc et le rosé ». Il est vrai que les producteurs de rouge ont des centaines d'hectolitres de rouge en stock dans leurs caveaux, ce qui fige leur trésorerie et fait baisser le cours des marchés. Dans la mesure du possible, il est sans doute nécessaire qu'ils se diversifient.

## Marché aux vins de Noël sur la Place du Marché à Beaumes de Venise

Ecrit par le 22 novembre 2024



A quelques jours des réveillons et des repas de fêtes, à l'abri des trombes d'eau et de la grêle, nombreux étaient les amateurs à goûter puis acheter le meilleur du terroir, les vins de Vacqueyras et de Beaumes de Venise chez une trentaine de producteurs installés là pour le week-end.

A commencer par Christophe Galon du Domaine « Les semelles de vent » chères à Arthur Rimbaud. Avec sa femme Yu Yen, venue de Taïwan et amoureuse des voyages, il a repris le domaine familial il y a 25 ans et depuis, il sublime les Syrah et Grenache avec ses cuvées « Séduction » en rouge ou ses blancs 100% Mourvèdre de Chateauneuf du Pape, sur un vignoble de 12 hectares et en plus il dessine lui-même ses étiquettes! Il exporte 30% de sa production vers Taïwan bien sûr, mais aussi le Canada, les Etats-Unis et le Costa-Rica et un peu en Europe et Scandinavie.

Ecrit par le 22 novembre 2024



Christophe Galon du Domaine 'Les Semelles de vent'.

A côté, « la Pigeade », route de Caromb qui depuis les années 60 croit en l'appellation « Muscat de Beaumes de Venise ». Aujourd'hui c'est Marina et Thierry Vaute qui vendangent à la main, au pied des Dentelles de Montmirail. « Nous faisons ces salons pour parler de notre métier qui est aussi notre passion », explique Thierry Vaute. « Nous devons partager notre savoir-faire, communiquer, comme le font les vignerons de Bourgogne pour la St-Vincent. Le vin c'est leur ADN, ils organisent des navettes entre Gevrey-Chambertin, Beaune, Pommard et Vosne-Romanée pour aller à la rencontre des vignerons, on devrait faire pareil ici pour que rayonnent nos productions ».

Ecrit par le 22 novembre 2024



Thierry et Marina Vaute de La Pigeade.

Autre exposant, Alain Ignace, dont les vignes se situent justement entre Beaumes et Vacqueyras. Il propose une large gamme de blancs (AOC Vacqueyras), de rouges (50% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah) à la robe profonde, au nez de fruits noirs et de poivre, aux tanins ronds qui accompagnent côtes de boeuf, tajines ou agneau au romarin. Mais aussi, un muscat blanc issu de vieilles vignes aux senteurs de vanille et de baba au rhum, un muscat rosé (si, ç existe!) qui embaume les pétales de roses, « J'en ai même vendu au chef étoilé de Roanne, Michel Troigros! » lance Alain Ignace, pas peu fier. Il a aussi sorti un vinaigre balsamique, hors du commun, hyper-concentré à partir de grappes issues du terroir sablonneux du Miocène pour le foie-gras poêlé par exemple.

Enfin, dernière rencontre et non des moindres dans ce salon sur la place de Beaumes de Venise. Richard Olivero, un artisan de la vigne qui exploite seul 10 hectares. Entusiaste et écolo, il a un slogan : « Partage - Plaisir - Générosité ». Ses cuvées du « Domaine La Demoiselle Suzette » ont pour noms « Frisson intense », « Délice des sens » ou « Souvenir d'été ». Son « Muscat Beaumes de Venise » peut accompagner un clafoutis d'abricots. Cet homme parle avec une telle passion de ses raisins, de ses vins qu'il faut aller le rencontrer sur place, déguster ses productions, d'autant qu'il propose aussi deux chambres d'hôtes douillettes entre Ventoux et Montmirail, à 450m d'altitude au milieu des vignes avec confitures- maison au petit-déjeuner. Il dit souvent de ses bouteilles que : « Ce n'est pas que du vin, il y a aussi de l'amour » et que « L'on voit l'âme du vigneron dans son vin ». Une expérience à partager avec lui.

Écrit par le 22 novembre 2024

# Le Vaucluse parmi les 1ères destinations oenotouristiques sur Airbnb



**[Airbnb](#) a récemment introduit une nouvelle manière de rechercher un séjour, centrée autour de catégories, dont la catégorie 'Vignobles'. En France, certaines destinations sont particulièrement populaires auprès des voyageurs recherchant des séjours près des vignes, c'est le cas du Var et du Vaucluse qui arrivent dans les 1ères destinations oenotouristiques sur Airbnb.**

En mai, [Airbnb](#) a introduit une nouvelle façon de chercher un logement, centrée autour de catégories, dont la catégorie 'Vignobles'.

Depuis le lancement de cette nouvelle fonction de recherche, la plateforme de location de logements a enregistré une hausse de plus de 50% du nombre d'hôtes proposant des hébergements correspondant à



Écrit par le 22 novembre 2024

la catégorie 'Vignobles', atteignant ainsi plus de 120 000 logements à travers le monde.

Avec 10 000 vignobles visitables répartis partout en France, les visiteurs venus du monde entier peuvent découvrir une diversité de destinations, créant de nouvelles opportunités pour les hôtes locaux.

En France, certaines destinations sont particulièrement populaires auprès des voyageurs recherchant des séjours près des vignes, c'est le cas du Var et du Vaucluse qui arrivent respectivement en première et seconde position des destinations œnotouristiques sur Airbnb.

Sur Airbnb, les amateurs de séjours d'œnotourisme et de séjours en pleine nature prennent particulièrement le temps de découvrir et d'apprécier cette catégorie d'hébergement : près d'un tiers des séjours dans la catégorie 'Vignobles' ont ainsi une durée supérieure à 7 jours.

Pour les habitants qui peuvent proposer un hébergement près des vignes, cet engouement pour l'œnotourisme est une opportunité de revenus complémentaires. Ainsi, entre avril et juin 2022, les hôtes français de logements près des vignes ont perçu un revenu médian de 1 590€.

J.R.

---

## **'La Maison du Cairanne', un nouvel écrivain pour le plus jeune Cru des Côtes-du-Rhône**

Ecrit par le 22 novembre 2024



Reconnu comme Appellation d'origine contrôlée (AOC) depuis 1967, puis comme Cru depuis 2016, le Cairanne a désormais sa nouvelle vitrine au coeur du village, alors que le 1er caveau datait de 1956. « Ce lieu, beau et fonctionnel est dédié au rayonnement de nos vins et au travail de nos vignerons » souligne Roger Rossin, le maire, lors de l'inauguration. Il salue au passage l'aide de l'Etat et du Département qui représentent 65% du financement total (environ 500 000€). Ce lieu abrite également 'Le Musée de la Romanité' grâce à un citoyen du village qui a légué des vestiges d'une villa romaine authentifiés par le Service d'Archéologie du Conseil Départemental de Vaucluse.

Laurent Brusset, le co-président de l'AOC Cairanne et président de l'ODG (Organisme de défense et de gestion) prend la parole ensuite pour préciser que depuis l'ouverture de cette 'Maison des Vins' au public début juillet, près d'un millier de visiteurs ont déjà franchi sa porte pour déguster et acheter des bouteilles de Cairanne. 80 références de rouges et de blancs d'une quarantaine de caves sont proposées aux amateurs dans le respect du terroir, avec un taux de sulfites minimal.

Ecrit par le 22 novembre 2024



De Gauche à droite au premier plan : Dominique Santoni (présidente du Conseil départemental de

Ecrit par le 22 novembre 2024

Vaucluse), Violaine Demaret, nouvelle Préfète de Vaucluse, et Roger Rossin, maire de Cairanne.

La Présidente du Département, Dominique Santoni insiste sur « Le courage des paysans qui bravent le gel, la grêle, la canicule, les incendies. Vous êtes notre fierté, un pilier essentiel de notre économie, nous serons toujours à vos côtés pour vous aider ». Même tonalité pour Violaine Demaret, la nouvelle Préfète de Vaucluse : « Quelle joie d'être ici, déjà fin août je m'étais rendue au Ban des Vandanges à Avignon, la Capitale de Côtes-du-Rhône. Aujourd'hui j'inaugure cette Maison du Cairanne mais c'est mon prédécesseur, Bertrand Gaume qui a donné son accord en amont, et moi je récolte ! Le plus jeune cru des Côtes du Rhône va asseoir encore davantage sa notoriété, son image, son identité, son ambition. Il est le fruit d'un travail collectif des vigneronns au service du territoire. On n'est jamais aussi fort que tous ensemble, « Quand on chasse en meute » comme disait Bertrand Gaume !



La Maison de Cairanne abrite également 'Le Musée de la Romanité'. Un lieu rendu possible grâce à un citoyen du village qui a légué des vestiges d'une villa romaine authentifiés par le Service d'Archéologie du Conseil Départemental de Vaucluse.

Ecrit par le 22 novembre 2024

### **Cairanne : Mode d'emploi**

Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre pour le rouge, Clairette, Grenache, Roussanne pour le blanc.

Production : 30 000hl/an.

Superficie du vignoble : 1 088 hectares.

Contact : 04 90 30 86 53 - [appellation.cairanne@gmail.com](mailto:appellation.cairanne@gmail.com)

---

## **26e Ban des Vendanges : bain de foule pour la nouvelle préfète de Vaucluse, Violaine Démaret**

Ecrit par le 22 novembre 2024



Installée mardi 23 août, la préfète de Vaucluse s'est aussitôt immergée dans le monde des vigneron·s samedi, en fin d'après-midi, sur les hauteurs du Rocher des Doms. C'est là qu'elle a proclamé 'Le ban des vendanges', lancement officiel de la récolte des raisins qui a déjà débuté dans l'appellation de la Vallée du Rhône, notamment pour les blancs. Elle a salué « Le labeur des vigneron·s, la générosité de Bacchus, les chais remplis de raisin, le verre de l'amitié pour se retrouver dans le partage, quelle que soit la place de chacun, fraternellement » et a conclu « Vive la République, vive la France, vive les Côtes du Rhône et vive les vigneron·s ! »

Ecrit par le 22 novembre 2024



Auparavant, le défilé bachique - avec toutes les confréries invitées, du Ventoux, de Tavel, Beaumes de Venise, Caromb, Lirac, Villedieu, du terroir d'Avignon, Laudun qui passera en crû en 2023 - avait remonté en musique la rue Joseph-Vernet, traversé la place de l'Horloge et rallié la Métropole des Doms pour la messe vigneronne. « Pour ceux qui ont tout perdu dans les incendies, pour la nature qui souffre, pour nos soldats du feu, mon Dieu, nous te prions » dira le recteur Daniel Bréhier dans son homélie.

Il a évidemment été question de l'état de la vigne en cet été caniculaire. « Il a fait beau et sec, avec du stress hydrique et la pluie du 15 août était la bienvenue, les raisins sont sains, nous aurons sans doute un joli millésime 2022 » prédit un viticulteur. Cécile Helle, la maire d'Avignon, capitale des Côtes du Rhône, se dit « Ravie de participer à cet évènement majeur, populaire et fraternel mais aussi de soutenir les vignerons ».

Ecrit par le 22 novembre 2024



André Bernard, Président de la Chambre Régionale d'Agriculture lance « Aiguissez les sécateurs, allez-y ! » et il en profite pour faire un point sur la situation des paysans avec une métaphore : « Le moteur, c'est la viticulture, la carrosserie : les fruits et légumes, les roues : les céréales et la lavande, le reste, les options : le bio, les olives, le safran. Mais pour la faire avancer cette auto il faut savoir que le prix du gasoil a doublé, le prix des engrais qui viennent de Russie et de Biélorussie a triplé. Autre production dont nous manquons : la moutarde à cause de la sécheresse qui a sévi au Canada d'où elle provient. Heureusement, cette année on a eu une bonne récolte en France, dont on va bientôt la retrouver sur nos étals. La tomate est une filière en souffrance également. On en consommait 400 000 tonnes en 1985, 800 000 en 1990 mais on n'en produit plus que 160 000. On court à la catastrophe. Dans un flacon de ketchup, 10 centimes d'euros seulement reviennent au paysan qui vend ses tomates aux conserveries. On importe 50% des fruits et légumes dont la France a besoin. En quelques décennies, on a perdu une énorme capacité de production. Pour compenser, on va semer des lentilles, du blé et des pois chiches, espérons que cela aidera les agriculteurs à sortir de l'ornière ».

Après la proclamation de l'ouverture du 'Ban' en français, italien espagnol, allemand et latin, c'est l'hymne de la Provence, 'La Coupo Santo' que tout le monde, vigneron, élus, personnalités, invités d'honneur et grand public entonna à tue-tête avec fifre et tambourin.