

Ecrit par le 24 novembre 2024

Le vin en pente



Retrouvez la chronique vin d'[André Deyrieux](#), pionnier de l'œnotourisme et consultant en patrimoines de la vigne et du vin, réalisée pour le compte de [Réso hebdo écho](#) dont l'Echo du mardi est un des membres fondateurs.

Quand un vignoble s'installe sous nos latitudes, il choisit souvent la bonne pente. Inclinaison par rapport aux rayons solaires, orientation est-sud-est qui offre les coteaux au soleil levant, ventilation et températures fraîches, variété des affleurements géologiques, drainage... la pente offre tout le confort possible à la vigne. Historiquement, les plaines étaient laissées aux cultures vivrières et aux céréales ; « Bacchus aime les collines », écrivait Virgile. On se dit que ce n'est pas un hasard si en Bourgogne le mot « climat » - qui de par son étymologie grecque veut dire « pente » - s'est imposé.

Parfois le vignoble n'a pas le choix (et le vigneron non plus) de la pente. Celle-ci est alors abrupte : 60 % pour Marestel ; 45 % pour Château-Chalon ou pour le cru Rangen à Thann ; 65 % en Moselle. Rappelons qu'une pente à 30 % signifie qu'en avançant de cent mètres (à l'horizontale) on monte de 30 mètres en dénivelé. La pente moyenne d'un escalier est de 60 à 70 % (soit un angle de 30-35°).

Pour le CERVIM, organisme international créé en 1987 pour aider les exploitants de ces zones difficiles et valoriser leurs vignobles, la forte pente commence à 30 %.

Ecrit par le 24 novembre 2024

Sur la bonne pente

S'il paraît normal de rencontrer des vignes en forte pente dans les régions de montagne, comme en Savoie, à Chignin et à Ayze, ou en Suisse (plus de la moitié du vignoble suisse a des pentes supérieures à 30 %) ce n'est pas toujours le cas. De nombreux vignobles abrupts, héroïques, se trouvent à des altitudes habituelles pour un vignoble, soit autour de 450 mètres ; c'est le cas de parcelles en appellations chiroables, côtes d'auvergne, banyuls ou collioure, dans le Diois ou au pied du Ventoux.

Les pentes demandent bien sûr un travail conséquent. Bien souvent d'abord, les vignes ne sont pas simplement plantées en courbes de niveaux ; il faut des murets pour déterminer des terrasses (des banquettes, des gradins, des chaillées, des faÿsses), des enherbements pour retenir la terre et éviter de la remonter à chaque saison comme le faisaient nos ancêtres. Ensuite, le travail de culture est plus difficile, parfois dangereux. La mécanisation, en raison de l'escarpement, de l'accès et de la taille des parcelles, est impossible. Il faut parfois s'aider d'un équipement d'escalade, voire d'un treuil. Certains vignobles, comme à Martigny (Valais), utilisent des hélicoptères pour collecter la vendange.

Vignerons et experts constatent un surcroît de travail et un surcoût importants ; les difficultés font parfois bondir jusqu'à 2 000 heures le volume de travail annuel à l'hectare, pour une ou deux centaines dans des conditions plus habituelles.

Du pur extrême

Si la superficie de ces vignobles ne représente pour l'Europe que 3 ou 4 % des surfaces viticoles, ils représentent tout de même l'emploi de 500 000 personnes. Leur abandon serait dramatique. Il est donc essentiel de faire admettre par les consommateurs que les vignerons méritent une juste rémunération.

Ceci va de soi pour certaines appellations aujourd'hui fameuses : condrieu, côte-rôtie, cornas. Par ailleurs, ces vignobles sont beaux et à leur qualité esthétique s'ajoute la protection de l'environnement à laquelle contribue leur entretien. Le fait que certains vignobles soient inscrits au Patrimoine mondial de l'UNESCO comme les Cinque Terre (Italie), Lavaux (Suisse) et le Douro (Portugal) apporte une plus-value visible. Le développement de l'œnotourisme permet la connaissance de ces paysages et il existe encore des destinations trop ignorées comme par exemple le vignoble de Ribeira Sacra en Galice.

Des initiatives se créent. Classiques comme la création de labels ou l'organisation de concours et de salons des vins de montagne et de forte pente : l'environnement préservé, la particularité des cépages produisent des qualités organoleptiques particulières. Plus originales comme l'élaboration de vins de glace ou le vieillissement des vins à des altitudes extrêmes, opérations largement médiatisées.

L'effort de ces vignobles doit porter aussi sur la révélation de leur histoire au caractère bien trempé, faite, au fil des générations, d'audace et de courage. Le storytelling vient ainsi à l'aide d'un marketing de bon aloi. La pente est un réservoir d'imaginaire pour une clientèle de plus en plus amatrice d'exigence et de pureté ; c'est ce que ne manquera pas de souligner le prochain Congrès international de la viticulture de montagne et de pente qui aura lieu du 12 au 14 mai 2022 à Vila Real dans la haute vallée du Douro, au Portugal.

[André Deyrieux pour Réso hebdo écho](#)

46 médailles pour les vins de l'AOC du Ventoux



Sur les 158 échantillons, (28 en blanc, 46 en rosé et 84 en rouge), les 39 dégustateurs (producteurs, négociants, courtiers, techniciens et journalistes) ont décerné 46 récompenses lors du 44e concours des vins AOC du Ventoux qui vient de se tenir à Bédoin.

[L'appellation d'origine contrôlée Ventoux](#), qui date de 1973, s'étend sur 5 700 hectares de vignes et sur deux parcs naturels régionaux. Elle totalise environ 150 caves (13 coopératives et 128 particulières). Deux caves tirent particulièrement leur épingle du jeu, La cave de Lumières à Goult et la Courtoise à Saint-Didier avec 6 médailles chacune dans les 3 couleurs (blanc, rosé et rouge).

En médaille d'or, citons le Domaine Vintur de Carpentras, les Vignerons du Mont Ventoux (Bedoin), la SCA Sylla d'Apt avec la Cuvée Domaine Hugues et Filles, les Vignerons de St-Marc Canteperrix à Caromb, Cuvée Rubens Crémieux. Pour les distinctions d'argent : le Château Pesquié à Mormoiron et le Domaine de la Brunély d'Apt, et en bronze, la Cave coopérative vinicole de Beaumont du Ventoux à Beaumes-de-Venise et le Domaine Talès à Entrechaux.

« Nos 150 caves particulières et coopératives et nos viticulteurs passionnés ont apprécié de se réunir, ici, pour promouvoir la qualité de nos assemblages et millésimes » dira en conclusion de cette dégustation

Ecrit par le 24 novembre 2024

Marie Flassayer, la directrice de l'AOC Ventoux.

Contact : www.aoc-ventoux.com



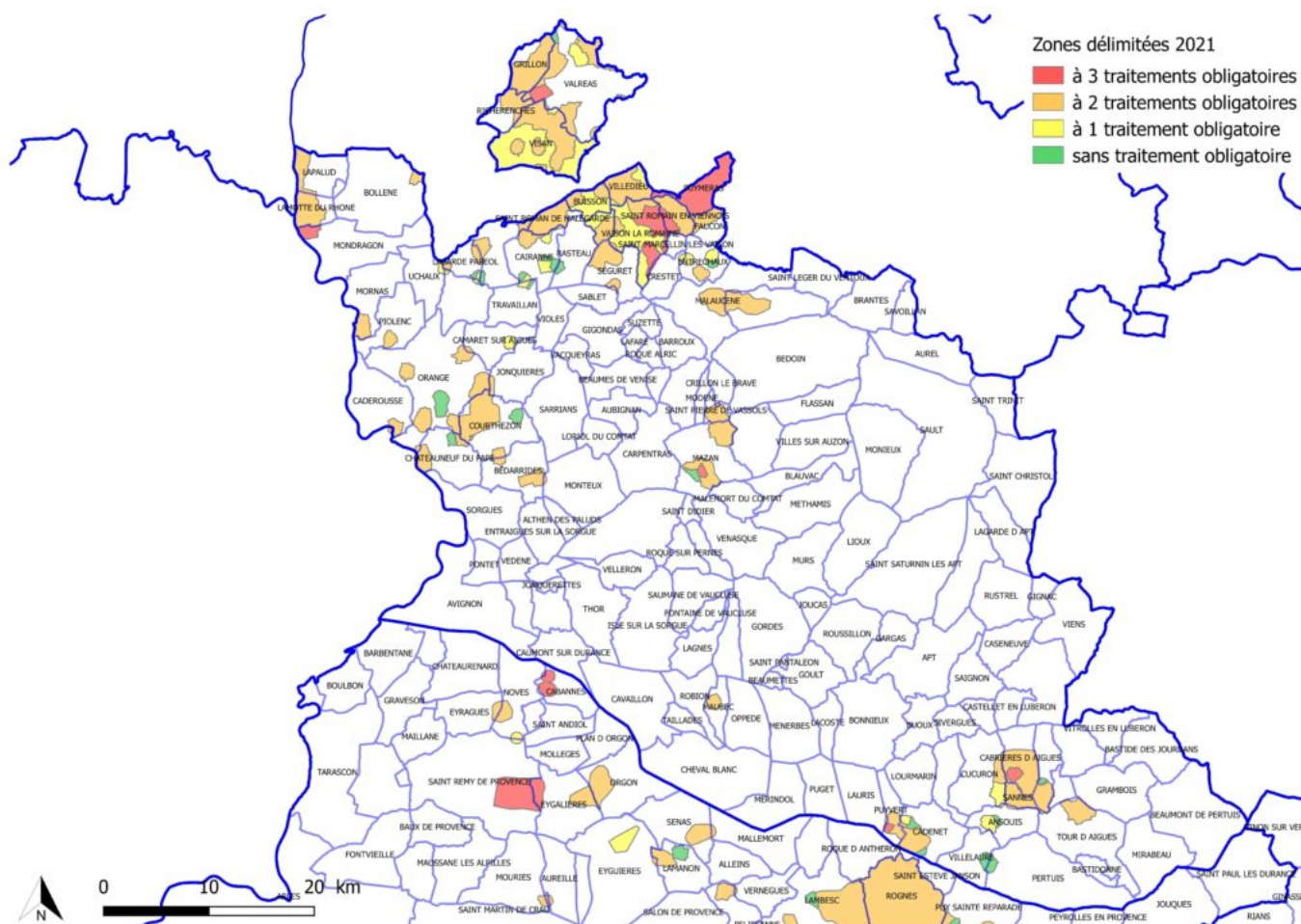
L'AMV veut protéger la vigne en s'attaquant à la flavescence dorée

Dans une lettre adressée à [Bertrand Gaume](#), préfet de Vaucluse, Jean-François Lovisolo et [Pierre](#)

Écrit par le 24 novembre 2024

[Gonzalvez](#), les 2 co-présidents de [l'AMV \(Association des maires de Vaucluse\)](#), veulent alerter les pouvoirs publics sur la propagation de la flavescence dorée dans le vignoble.

« Elle occasionne des pertes de récolte et peut, à terme, compromettre la pérennité du vignoble avec des conséquences économiques importantes pour notre territoire, expliquent respectivement les maires de La Tour d'Aigues et de l'Isle-sur-la-Sorgue. Cette maladie est de caractère épidémique, avec une progression très rapide du nombre de ceps malades. Aussi, cette caractéristique rend la lutte indispensable et obligatoire. Elle doit être collective pour être efficace. Des propriétaires, aujourd'hui, pour ne pas être contraints par le statut de fermage, laissent parfois leur vignoble à l'abandon mais cela peut avoir de fortes incidences pour les exploitations voisines. »



Actuellement, une quarantaine de communes vauclusiennes sont concernées par la lutte contre la flavescence dorée.

Présente dans la plupart des régions viticole du Sud de l'Europe

« La Flavescence dorée est une maladie de quarantaine ([Directive Européenne 2000/29/CE](#)) particulièrement contagieuse chez la vigne, précise [l'Inrae](#). Présente dans la plupart des zones de production viticole du sud de l'Europe, elle peut être à l'origine de fortes pertes de récolte et

Ecrit par le 24 novembre 2024

compromettre la pérennité des vignobles. Cette maladie est causée par le phytoplasme de la Flavescence dorée : une petite bactérie sans paroi de la classe des Mollicutes. Elle est transmise par un insecte vecteur, la cicadelle [Scaphoideus titanus](#) ainsi que par le greffage. La cicadelle a été accidentellement importée d'Amérique du Nord dans le vignoble du Sud-Ouest au début du siècle dernier et s'est rapidement adaptée et répandue en France jusqu'à la Corse, puis a gagné l'Italie, la Suisse et tout le Sud de l'Europe. »

En tant que maladie de quarantaine, la Flavescence dorée fait l'objet d'une lutte réglementée et obligatoire. A ce jour, la maladie est présente en Espagne, France (Aquitaine, Bourgogne, Corse, Languedoc-Roussillon, Midi-Pyrénées, Poitou-Charentes, Rhône-Alpes, Paca), Italie, Portugal, Suisse, Slovénie et Serbie.

Détecté en Vaucluse à partir de 2002

Détectée pour la première fois dans le Nord du Vaucluse en 2002, la flavescence dorée est une maladie incurable contre laquelle la seule solution est l'arrachage des ceps touchés quand la pandémie est détectée. Une fois présente, son développement est exponentiel : pour un cep contaminé on dénombre 10 à 15 ceps touchés l'année suivante.

A ce jour, la flavescence dorée est présente dans une quarantaine de communes de Vaucluse dont 4 nouvelles (voir tableau en fin d'article).

Une table ronde pour tenter d'éradiquer la maladie

« Dans notre département, l'activité viticole est le moteur de notre économie locale, poursuivent les deux élus de l'AMV. Aussi, nous vous proposons d'organiser une table ronde, avec les acteurs concernés, afin de pouvoir mettre en œuvre une action publique volontariste pour éradiquer cette maladie qui progresse et atteint aujourd'hui des exploitations saines et oblige, malheureusement, à l'arrachage de la totalité de la parcelle si plus de 20 % des pieds sont atteints par la maladie. »

Loïc Puviland : un caviste qui a de la bouteille

[Loïc Puviland](#) est à la tête de [la Cave de la Grande Marine](#) à l'Isle-sur-la-Sorgue. Né à Bourg-en-Bresse, dans l'Ain il y a 38 ans, il habite en Vaucluse depuis 2009. Après avoir passé une année de formation à l'Université de Suze la Rousse, en Drôme provençale, il en est reparti avec, en poche, une licence en 'Gestion et marketing du vin'.

A partir de ce moment-là, il s'est mis à prospecter pour trouver un local et c'est celui d'un ancien primeuriste, dans la zone de la Grande Marine, à l'entrée ouest de l'Isle-sur-la-Sorgue qu'il a jeté son

Ecrit par le 24 novembre 2024

dévolu, il y a justement 10 ans, en 2011.

Un millier de références

« Cet espace est entouré d'entreprises dynamiques, comme [Masfer](#) (artiste de la ferronnerie et de la métallerie), mais aussi un bureau de tabacs, un restaurant, une boulangerie, il y a du passage, donc nous avons un grand nombre de clients. »

Et pour les accueillir, Loïc Puviland mise sur sa 'Cave' de 160m² avec un large choix de vins, champagnes, spiritueux, bières, rhums, un millier de références en tout dont 400 de whiskies. « Ces dernières années, les whiskies japonais ont connu un boom, mais avec la crise sanitaire et des ruptures de stocks, la demande est un peu retombée. Les écossais ont repris la pole position des amateurs de scotch. Mais peu de gens savent qu'il y a une centaine de producteurs privés en France, en Bretagne, en Alsace, en Savoie, en Picardie, il y a même un whisky qui est testé chez nos voisins de la Distillerie du Barroux en ce moment, dans le Vaucluse. »

Fidélisation des clients et de développement de l'offre numérique

Pour 2022, le patron de la Cave de la Grande Marine mise sur la fidélisation de ses clients, les entreprises, les bureaux d'études, les collectivités mais aussi les touristes avec encore plus d'accessoires (tire-bouchons, rafraîchisseurs, pierres à whiskies, coffrets de prestige, cadeaux d'affaires) et le développement du site.

Pour cela, il entend ainsi assurer l'essor de sa stratégie digitale pour être davantage présent sur les réseaux sociaux, auprès des consommateurs qui passent l'été dans le Luberon mais habitent ailleurs, avec sans doute aussi, une boutique de vente en ligne de vins, champagnes et spiritueux.

Et il va sans doute faire encore grimper son chiffre d'affaires. « En temps normal, nous avons déjà une progression à deux chiffres. Mais là, avec le Covid, on a vu les chiffres exploser à 25% de hausse. » Il est vrai que l'art de vivre à la française s'est sans doute de déguster de bonnes bouteilles, des millésimes, des cuvées-références.

Contact : www.cavegrandemarine.fr - cavedelagrandedemarine@gmail.com - 04 32 62 09 78

Écrit par le 24 novembre 2024



Vins : Nyons, une nouvelle indication géographique

Les vignerons du Nyonsais ont officiellement lancé cet été l'appellation Côtes-du-Rhône villages Nyons. Le premier millésime a été élaboré par 2 domaines particuliers et trois coopératives. Parmi ces dernières : la cave La Comtadine, située à Puyméras, dans le Vaucluse.

La ville de Nyons, dans la Drôme, peut se targuer de bénéficier de plusieurs appellations. Citons en effet l'olive de Nyons ainsi que l'huile d'olive de Nyons. Mais depuis quelques mois, une troisième s'est ajoutée à cette liste : l'appellation Côtes-du-Rhône villages Nyons (pour ses vins). Une bonne nouvelle pour les professionnels qui l'attendaient depuis plusieurs années.

« C'est une reconnaissance des spécificités de notre terroir. Un vent local, Le Pontias, sèche les rosées matinales et protège les vignes des maladies, à l'instar du mildiou et du botrytis. Notre vignoble étant par ailleurs adossé à la montagne, nos vins bénéficient d'une fraîcheur typique », commente Maxime Laurent,

Ecrit par le 24 novembre 2024

viticulteur et vice-président de la coopérative du Nyonsais.

Vin rouge uniquement

Cette appellation, qui a officiellement vu le jour le 25 septembre 2020, s'étend sur 554 hectares (345 hectares plantés en 2020). Seules quatre communes drômoises peuvent la revendiquer pour leurs vins rouge : Mirabel-aux-Baronnies, Nyons, Piégon et Venterol.

Pour ce premier millésime, environ 42 000 bouteilles seront commercialisées par deux domaines particuliers et trois caves coopératives (70 viticulteurs au total). Il y a Vignolis (à Nyons), La Vinsobraise (Vinsobres) et la Comtadine (Puyméras).



DR - Photo d'archives

Une coopérative concernée dans le Vaucluse

Fondée en 1930 par une douzaine de familles puymérassiennes, la Comtadine compte aujourd'hui près de 220 viticulteurs. « L'AOP Côtes-du-Rhône Villages Nyons concerne 3 viticulteurs et 500 hectolitres. Il y a la possibilité d'en faire plus », souligne Jean Foch, le directeur de la structure coopérative comptant 11 salariés pour une chiffre d'affaires de 8M€. « Comme toutes les appellations villages, c'est une façon de valoriser des territoires. La difficulté, c'est de les faire connaître. C'est plutôt une valorisation de niche. »

Ecrit par le 24 novembre 2024

Faire connaître cette nouvelle indication géographique est d'ailleurs l'un des dossiers porté par le syndicat des vignerons du Nyonsais. Fin juillet, les vignerons organisaient ainsi, à Nyons, un événement afin de marquer le lancement de l'appellation. « Cette grande fête, attendue par tous depuis longtemps, nous a permis de célébrer et de déguster ce millésime qui fait la fierté de tous les vignerons. Le public était au rendez-vous pour partager avec nous cette naissance », souligne encore Maxime Laurent.

Cave la Comtadine. 1, route de Nyons, 84100 Puymeras. Tél. 04 90 46 40 78. www.cavelacomtadine.com

Avignon : la Hongrie championne du monde de dégustation

Pour la première fois, l'équipe de Hongrie est devenue Championne du monde de dégustation à l'aveugle lors de [la 9e édition de ce concours organisé par la Revue du vin de France qui vient de se tenir au palais des papes à Avignon](#) à l'initiative du syndicat des vignerons de Châteauneuf-du-Pape. En tout, 27 équipes participantes, sélectionnées à l'issue d'un long processus de demi-finales régionales et de finales nationales tenues dans chaque pays, se sont affrontées autour de 12 vins. Chacune des équipes composée de 4 participants et un coach devait en reconnaître le cépage principal du vin, le pays d'origine, le millésime, le producteur, l'AOC.

DR - Revue du vin de France

La Hongrie a triomphé avec 166 points, devançant de peu la Belgique avec 154 points à la suite de la dégustation du dernier vin : un savagnin Côtes du Jura du Domaine des Marnes Blanches de 2014. Lors de ce dernier 'round', l'Espagne en a profité pour remonter à la troisième place, devançant les Pays-Bas (4e) et le Luxembourg (5e).

Les vainqueurs, Attila Aranyos, directeur commercial, Levente Molnár, avocat, Laura Rabcsánszki, directrice de recherche média, Didier Sánchez, un Français chef d'entreprise dans le nettoyage (chaque équipe a le droit d'accueillir un étranger dans ses rangs) et leur coach Krisztina Palágyi succèdent donc à la France en tant que Champions du monde de dégustation à l'aveugle pour la première fois.

Pour rappel les champions des éditions précédentes : Belgique (2013), France (2014), Espagne (2015), Chine (2016), Suède (2017), Belgique (2018), France (2019) et France (2020).

L.G.

DR - Revue du vin de France

L'AOC Ventoux veut atteindre des sommets d'engagement d'ici 2030



L'AOC du Ventoux est la première Appellation d'origine contrôlée à adopter '**une raison d'être**'. Une initiative qui vise à ne pas limiter les entreprises à la seule recherche du profit, mais aussi à intégrer les enjeux sociaux et environnement liés à leur activité et à leur territoire.

« Tout cela est l'inverse d'un coup de marketing, c'est un changement de paradigme, une soif d'exemplarité », insiste [Frédéric Chaudière](#), président de l'AOC Ventoux depuis un peu plus d'un an maintenant.

En annonçant être la première AOC (Appellation d'origine contrôlée) à adopter le principe d'une 'raison d'être' [comme défini dans la loi pacte de 2019](#), le syndicat vigneron, créé en 1949, entend s'engager dans

Ecrit par le 24 novembre 2024

une démarche particulièrement ambitieuse en faveur de son territoire de production s'étendant sur 5 700ha. Objectif : « devenir un exemple de développement harmonieux et durable en protégeant le vivant et sa culture ».

Un terroir exceptionnel à préserver

Il faut dire que ce territoire ne manque pas d'atout naturel : 2 parc régionaux (le Ventoux et le Luberon), 2 réserves de biosphères classé par l'Unesco, 30 000 ha de forêt... Les 141 vigneron (13 caves coopératives et 128 caves particulières) installés sur les contreforts du Ventoux bénéficient d'un cadre exceptionnel dont la préservation devient un enjeu majeur.

« En cette période de vendanges 2021 historiquement basses marquées par des épisodes climatiques exceptionnels, les enjeux de préservation de la biodiversité et de lutte contre le changement climatique sont plus que jamais une urgence, confirme le président de l'AOC. C'est aux acteurs des territoires de s'engager concrètement et d'apporter des réponses locales à ces enjeux planétaires. » Et ce d'autant plus, que par sa spécificité montagnaise, l'AOC bénéficie d'un des climats les plus frais du Sud de la vallée du Rhône.

« Réponses locales pour enjeux planétaires. »

Des mesures concrètes pour protéger le vivant

Dans cette optique, l'AOC Ventoux s'engage désormais à « protéger le vivant », « réduire son impact et s'adapter au changement climatique » ainsi que « partager et cultiver la vie locale ».

Concrètement, il s'agit de préserver les sols en limitant les usages de produits phytosanitaires en développant le couvert végétal dans, et aux abords des vignes. Le but étant d'au moins multiplier par 3 les surfaces d'enherbement naturel ou semé de l'appellation Ventoux pour atteindre 2 000ha contre 700 actuellement. L'AOC souhaite aussi planter 30 000 arbres. Elle, qui représente 5 à 6% des émissions de carbone du territoire, se fixe également pour but de réduire son impact de 30% d'ici 2030 avant d'atteindre 'la neutralité carbone' imposée par l'Union européenne en 2050.

Autre initiative : le développement d'un réseau de consigne de bouteilles de verre visant à réutiliser, à partir de 2023, 300 000 bouteilles minimum chaque année, sur les 20 à 22 millions produites par an.

Écrit par le 24 novembre 2024



De gauche à droite : Frédéric Chaudière, président de l'AOC Ventoux, Marie Flassayer, directrice, Ken Reyna, directeur du parc naturel régional du Mont Ventoux et Gilles Vève, président de la Cave Clauvallis et maire de Saint-Didier.

« Parce que le terroir de l'AOC Ventoux se définit d'abord par son climat, nous avons pris très tôt la mesure de l'impact du changement climatique sur notre écosystème », précise [Marie Flassayer](#), directrice de l'AOC dont 16% de la production globale (54% rouge, 40% rosé et 6% blanc) est constituée de surface 'bio' (et au-delà de 20% d'ici 2030). Par ailleurs, les vignes HVE (Haute valeur environnementale) devraient également constituer 50% des surfaces cultivées en 2025.

Pour anticiper ces mutations, l'appellation développe désormais avec l'Inrae des données cartographiques qui intègrent les cartes climatique pour permette de mieux piloter le contexte de production de demain comme l'expérimentation de nouvelles variétés de plants de vigne en lien avec l'Inao (Institut national de l'origine et de la qualité).

Une prise de conscience de longue date

L'AOC Ventoux n'a cependant pas attendu aujourd'hui pour prendre pleinement conscience des enjeux climatiques. Depuis près de 20 ans, l'appellation a travaillé à la mise en place d'une charte paysagère et environnementale en élaborant notamment avec ses vigneronns un guide des bonnes pratiques. Deux MAE

Ecrit par le 24 novembre 2024

(Mesures agro-environnementales), permettant d'accompagner les exploitations agricoles qui s'engagent pour la préservation de la qualité de l'eau et de la biodiversité, ont aussi vu le jour. En 2019, un forum sur l'avenir de l'agriculture dans le Ventoux a réuni plus de 150 participants, prouvant la mobilisation du secteur sur ces problématiques.

« Les engagements pris aujourd'hui s'inscrivent dans la continuité de ces initiatives, assure Frédéric Chaudière. Nous sommes dépositaires de cette biodiversité. »

« De la 'raison d'être' à la 'raison d'être'. »

« Mais nous voulons aller au-delà de la 'simple' production de vin, qui reste évidemment notre raison d'être, pour évaluer l'impact de nos activités sur l'ensemble de notre territoire », poursuit le président. Cela passera pour les vigneron par une participation active au recensement de la biodiversité avec les 1 500 espèces végétales et les nombreux animaux (20 espèces de chauve-souris, 14 de reptiles, 8 d'amphibiens, 2500 d'insectes sans compter les cerfs, chevreuils, chamois, mouflons, sangliers...) présents dans l'écosystème du Ventoux.

Cette défense du territoire Ventoux passe aussi par une présence plus active à la vie locale en étant partenaire des grands événements autour du Ventoux (festival annuel Ventoux Saveurs, rencontres de Puyméras, soutien aux Carnets du Ventoux et Ventoux Magazine...)

« L'AOC est au cœur de l'attractivité de notre territoire », rappelle Gilles Vève, président de la Cave Clauvallis et maire de Saint-Didier. Pour y arriver, ce dernier estime qu'il faut développer « l'attractivité oeno-touristique et agricole » et « associer systématiquement à tous les événements de promotion de l'AOC les acteurs du tourisme ou les producteurs de notre territoire comme partenaires engagés : truffes, olive, cerise, fraise, muscat, petit épeautre, etc. » Le tout en mobilisant agriculteurs, éleveurs, professionnels du tourisme, artisans, restaurateurs, commerçants, élus autour d'un projet de tourisme de qualité et non de masse.

Une dynamique positive collective

« C'est cette méthode participative et cette envie de faire ensemble qui nous ont séduit dans cette démarche, confirme Ken Reyna, directeur du parc naturel régional du Mont Ventoux. Il y a certes des inquiétudes sur l'avenir avec ces changements climatiques mais il y a aussi cette dynamique collective positive qui se met en place. »

Gilles Vève veut aussi privilégier les circuits courts et porter l'AOC auprès des habitants pour qu'ils deviennent des ambassadeurs de leur propre territoire.

L'ambition de l'AOC Ventoux se traduit enfin par le souhait de transmettre les savoir-faire. Une volonté qui devrait se matérialiser par des transferts de compétences via des ateliers animés par un ou deux vigneron, sur des thèmes essentiels pour le développement de l'appellation. Objectif : accompagner et encourager l'accueil des néo-vignerons.

Un comité de pilotage pour rendre des comptes

Pour que l'ensemble de ces intentions ne reste pas lettre morte, l'AOC Ventoux a recruté cet été, Isabelle

Ecrit par le 24 novembre 2024

Fabre, chargée de mission climat et changement environnemental.

« C'est un véritable effort pour une petite structure comme la nôtre, reconnaît Frédéric Chaudière. Cela prouve cependant la détermination de notre engagement. »

L'appellation s'est aussi dotée d'un comité de pilotage qui, bien que consultatif, sera chargé de suivre régulièrement le bon déroulement de la démarche. Il sera constitué de 12 membres : 6 représentants de l'AOC, d'un du parc naturel régional du Ventoux ainsi que d'un du parc du Luberon, d'un de la Chambre d'agriculture de Vaucluse, d'un de VPA (Vaucluse Provence attractivité), d'un de l'Inrae (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) et d'un du secteur de l'Economie sociale et solidaire (ESS) représenté par [Solène Espitalié](#), fondatrice des jardins de Solène.

« Il s'agit de rendre des comptes sur nos actions ainsi que des rester ouverts sur les bonnes idées que pourraient apporter les autres, souligne Frédéric Chaudière. Notre objectif étant de montrer que 'cultiver le vivant' ce ne sont pas des paroles en l'air. »

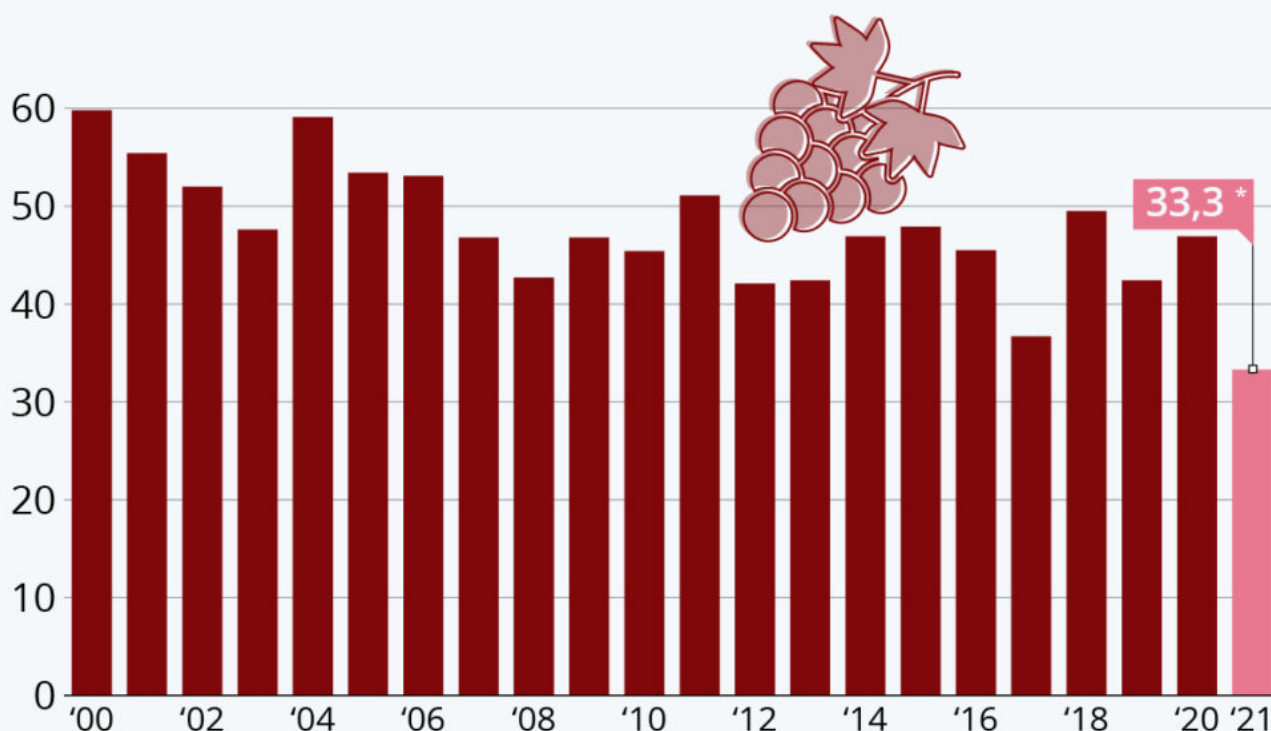
L'appellation célébrera ses 50 ans 2023, l'occasion certainement de dresser un premier bilan de cette nouvelle raison d'être pour les AOC Ventoux qui maintenant veulent « vivre en relief ».

Vins : la récolte 2021 s'annonce comme la pire du siècle

Ecrit par le 24 novembre 2024

Vins français : 2021, la pire récolte du siècle

Production annuelle de vin en France depuis 2000,
en millions d'hectolitres



* prévision en date du 7 septembre 2021.

Source : Agreste



statista 

Alors que les vendanges démarrent ce mois-ci, la récolte 2021 s'annonce d'ores et déjà comme la pire du siècle actuel, et voire même du siècle dernier. Selon ses dernières [estimations](#) publiées en septembre, l'Agreste, le service statistique du ministère de l'Agriculture, prévoit une chute de 29 % de la [production viticole française](#) en 2021, à 33 millions d'hectolitres. Par rapport à la moyenne des récoltes des vingt dernières années, cela correspond à une diminution de 31 %. Comme l'explique l'Agreste, le gel

Écrit par le 24 novembre 2024

printanier et les maladies de la vigne cet été ont amputé une bonne partie de la production française, qui sera historiquement faible en 2021, avec un volume de production inférieur aux niveaux de 1991 et de 2017.

De Tristan Gaudiaut pour [Statista](#)

Au pied du Ventoux, moines et viticulteurs travaillent main dans la main



Dans le Ventoux, les viticulteurs peuvent compter sur l'aide des moines du Barroux. Des cuvées mixtes sont en effet commercialisées depuis 2016.

Ecrit par le 24 novembre 2024

L'abbaye Sainte-Madeleine du Barroux accueille depuis les années 1980 une communauté bénédictine. Comme dans beaucoup de monastères, les journées des religieux s'articulent entre prière et travail manuel. Au Barroux, les religieux ont choisi de produire du pain, de l'huile d'olive ainsi que des vins. Autant d'activités qui leur permettent de générer des revenus afin de subvenir à leurs besoins.

Une démarche solidaire

En 2015, les religieux-vignerons ont décidé de jouer collectif. Il faut dire que les rendements viticoles ne sont ici guère élevés, en raison notamment du parcellaire morcelé et du temps de travail réalisé. « Nous voulions aider notre territoire. Nous avons donc décidé, avec les vignerons du canton de Malaucène, de créer des cuvées mixtes, produites à partir des raisins de l'abbaye et ceux des viticulteurs », explique-t-on volontiers. La démarche se veut solitaire et vise à en faire profiter tous les acteurs de la filière : les viticulteurs, mais aussi les pépiniéristes, les concessionnaires, les entrepreneurs de travaux agricoles, etc. Voilà ainsi la genèse de ce programme baptisé '[Via Caritatis](#)'.

+120% des ventes en 2020

Les premières bouteilles ont ainsi été commercialisées en juillet 2016. Et force est de constater que le succès est au rendez-vous. Alors, certes, l'image monastique reste un argument de vente. Mais cela ne fait pas tout. Ces cuvées se veulent être en effet très qualitatives. Les moines et les viticulteurs se sont ainsi entourés de l'œnologue [Philippe Cambie](#). Histoire de commercialiser des bouteilles d'exception. Il s'en écoule 100 000 chaque année.

Mais les moines et les viticulteurs ont été touchés de plein fouet, comme beaucoup de professionnels, par la Covid-19. « L'année 2020 a été très compliquée. Il y a eu la fermeture des débouchés traditionnels. La CHR (cafés-hôtels-restaurants) représentait alors 90% des ventes », explique Gabriel Teissier, chargé du développement du vignoble Via Caritatis. Il a donc fallu trouver de nouveaux débouchés : ces cuvées mixtes ont ainsi trouvé preneurs au travers de la vente par correspondance auprès des particuliers. « Nous avons fait +120% de ventes malgré le contexte. »

Lors d'une opération, ce sont par exemple 17 000 bouteilles qui ont été commercialisées en 3 jours. « Nous sommes arrivés à mobiliser nos clients grâce à l'émotion. » Un important travail de communication a également été mené, au travers d'une campagne de promotion sur les médias sociaux ou encore grâce aux relations presse. « Nous sommes arrivés à mobiliser les gens. Ce sont des réseaux que nous souhaitons pérenniser. » En 2021, un nouvel appel a été lancé. L'objectif était de vendre 15 000 bouteilles en quelques jours (l'objectif a été atteint).

Export

Comme on le dit souvent, il ne faut pas mettre 'ses œufs dans le même panier'. C'est dans ce contexte que l'export est développé. Notamment aux États-Unis. « Nous travaillons avec un exportateur. Nous avons même créé un site internet dédié. Peu de domaines vitivinicoles mettent autant de moyens. »

Les bouteilles sont également commercialisées en Belgique ou encore en Allemagne. « On discute avec la Chine et l'Espagne. Ça se développe malgré le contexte économique. » D'ordinaire, les salons professionnels permettent de nouer des contacts. Mais en raison de la pandémie, beaucoup ont été annulés et reportés. « On avait initialement misé là-dessus. »

Ecrit par le 24 novembre 2024

Un nouveau bâtiment ?

A ce jour, les différentes cuvées sont vinifiées à la cave coopérative de Beaumont-du-Ventoux (où adhèrent les viticulteurs du territoire). Les vins sont par la suite stockés dans différents lieux, à l'abbaye ou encore dans les locaux de [la société Invinova](#) à Sorgues. Une réflexion autour de la construction d'un nouveau bâtiment à la coopérative afin d'y installer un chai a été initiée. Néanmoins, ce projet est pour l'heure reporté en raison des incertitudes liées à la situation économique et la crise sanitaire.