

Écrit par le 21 décembre 2024

Châteauneuf-du-Pape : le marché gastronomique fait son retour pour Noël



[Les Taulejades](#), le marché gastronomique de Châteauneuf-du-Pape, se tiendra du vendredi 13 au dimanche 15 décembre prochains. A cette occasion, près [d'une soixantaine d'exposants](#) seront présents : des vigneron, des brasseurs et des producteurs de terroir venus des quatre coins de la France qui se donneront rendez-vous dans la [salle Dufays](#) de la commune vaclusienne à la fois plus ancienne AOC de France et '[Site Remarquables du Goût](#)'.

Ecrit par le 21 décembre 2024



Une soixantaine d'exposants sont attendus. DR

« Un rendez-vous incontournable avant les fêtes, expliquent les organisateurs. Venez profiter d'une ambiance festive et conviviale autour de grandes tablées pour vous restaurer, découvrir des produits d'exception, et remplir vos placards de délices pour les fêtes de fin d'année. »

Outre un marché festif permettant de découvrir et déguster des produits du terroir, Les Taulejades c'est aussi un lieu de restauration sur place avec des repas servis en musique toute la journée de 10h à 23h.

[Réservez vos billets ici : les-taulejades.com/billetterie](https://les-taulejades.com/billetterie)

L'événement propose également toute une série d'Ateliers de dégustation pour découvrir de nouveaux accords et saveurs lors de rendez-vous exclusifs :

- Atelier épice 'Poivres & Vins' : initiation aux alliances subtiles entre les poivres et épices de [Sarabar](#) et les vins soigneusement sélectionnés par les exposants. L'occasion de partir à la découverte d'associations inattendues pour réveiller ses papilles.

Ecrit par le 21 décembre 2024

- Atelier 'Spiritueux' afin de voyager dans l'univers des spiritueux avec une dégustation guidée pour apprécier toute la richesse des arômes.

L.G.

[Les Taulejades](#). Tarif d'entrée au marché : 5€ (avec un verre sérigraphié offert). Les vendredi 13 (14h à 23h), samedi 14 (10h à 23h) et dimanche 15 décembre (10h-18h). Salle Dufays. Châteauneuf-du-Pape. Réservez vos billets ici : les-taulejades.com/billetterie



Ecrit par le 21 décembre 2024

Plus de 2 000 échantillons au 73e Concours des Vins les 7 et 8 février prochains à Orange



« Créé en 1952, il s'est d'abord appelé le concours de la Foire d'Orange et se déroulait notamment l'été dans les grottes du Théâtre Antique, à l'ombre et au frais », précise le président du concours, vigneron et président de l'[Université du Vin](#) de Suze-la-Rousse, [Michel Bernard](#).

La directrice du [Concours des Vins d'Orange](#), [Anne Mouralis](#) annonce aussitôt nombre de nouveautés pour cette édition 2025 avec l'entrée en lice de vins effervescents, de crémants, de Clairette de Die (Drôme) et de Bellegarde (Gard). « Mais nous allons également ajouter un millésime supplémentaire. D'habitude, nous dégustons les cuvées de l'année qui vient de se terminer et celles de la précédente pour

Ecrit par le 21 décembre 2024

les crus. Mais là, il y aura aussi des bouteilles de la vendange 2022. D'ailleurs, certains vins plus capiteux, comme les Châteauneuf-du-Pape, ont besoin de davantage de temps pour délivrer leurs meilleurs arômes. »

Elle poursuit : « Cette année, nous allons faire le tour des vignobles habituels, avec en plus la Drôme et le Gard, donc la tournée va passer de 8 000 km à 10 000 km, pour prélever autour de 2 000 échantillons dans les trois couleurs, puis enregistrer méticuleusement les bouteilles, leur apposer un numéro et les envelopper dans une chaussette pour la future dégustation à l'aveugle. Au sein des appellations Côtes-du-Rhône, Cotes-du-Rhône Villages, Ventoux, Luberon, Grignan-les-Adhémar, Costières de Nîmes et Châteauneuf-du-Pape, plus cette année, le Diois et le Bellegarde de Camargue, entre Beaucaire et Saint-Gilles. »

Michel Bernard précise : « En 2023, nous avons décerné 481 médailles, 291 en or, 174 d'argent, 16 de bronze. C'est une valeur ajoutée qui récompense le vigneron primé. En période de crise, nous sommes le 1^{er} concours de vins de l'année en France, avant le Concours Général du Salon de l'Agriculture à Paris fin-février, celui de Mâcon en avril, donc nous donnons le top départ. Et nous générons entre 2,5M€ et 3M€ de bonus pour les cuvées récompensées. C'est aussi un moyen pour les négociants, les cavistes, la grande distribution de découvrir le millésime. » Le président du Concours des Vins d'Orange ajoute : « Notre goût a évolué au fil du temps. Avant, on aimait les vins concentrés, capiteux, puissants, tanniques, costauds, maintenant, on préfère des vins plus légers, plus frais ».

Le concours 2025 se déroulera à l'Espace Daudet le vendredi 7 et samedi 8 février au matin. Les dégustateurs sont des vignerons, des négociants, des metteurs en marché, des sommeliers, des œnologues et des amateurs. Des cours sont organisés en amont pour la formation de nouveaux jurés. Leur parler du riche vocabulaire des taste-vin, des mots qui qualifient un vin : soyeux, gouleyant, boisé, fruité, poivré, floral, ample, structuré, astringent, souple, alcooleux, racé, opulent, structuré, minéral, aromatique, fin, concentré, à maturité, velouté...

« Une chose est sûre, conclut Michel Bernard. Nombre de dégustateurs viennent de l'étranger chaque année à Orange pour goûter, jauger, noter, échanger entre eux, comparer nos vins, que ce soient des Allemands, Italiens, Belges, Suisses ou Américains. Et les consommateurs nous font confiance puisque nous sommes des centaines à juger une bouteille sans savoir d'où elle provient. Donc, ils achètent en toute confiance une référence de qualité et de nos terroirs... les yeux fermés. »

Écrit par le 21 décembre 2024



Contact : 04 90 11 45 07

Rhonéa fête les vins Primeur et innove avec une nouvelle gamme pour séduire le consommateur

Ecrit par le 21 décembre 2024



Rhonéa est un mastodonte de la viticulture en Vaucluse. 380 vignerons au pied et autour des Dentelles de Montmirail, cette cave regroupe 9 crus (Beaumes-de-Venise, Gigondas, Vacqueyras, Rasteau, Cairanne, Châteauneuf-du-Pape, Tavel, Lirac et Vinsobres), 2 vins doux naturels (Beaumes et Rasteau) et 6 Côtes-du-Rhône Villages (Roaix, Séguret, Vaison, Plan de Dieu, Sablet et Visan). Avec une logique de regroupement pour valoriser les appellations qui sont vendues pour 2/3 en grande distribution, le reste chez les cavistes et dans les restaurants.

Lundi 18 novembre, une soirée était organisée à la Cave de Beaumes-de-Venise pour déguster la cuvée Primeur 2024, 'P'tite Canaille' à base de Grenache et Syrah. [Gabriel Valverde](#), le responsable de la cave de Beaumes-de-Venise, le reconnaît : « Nous avons eu une année compliquée, mais la clientèle est fidèle, on n'a pas à nous plaindre pour les ventes directes au caveau. Nous avons même progressé de +2% côté Muscat. Nous avons aussi lancé une nouvelle bière. Après 'Andie' l'an dernier, voici 'Betty' à base de Vin Doux Naturel de Rasteau pour satisfaire un public encore plus large. »

La soirée était animée par Zikahi et Evens, un couple piano-percussions de Vaison-la-Romaine. Sur les étagères sont proposées nombre de cuvées dans les 3 couleurs et à tous les prix. En vedette, un « Coup de cœur » du Figaro Magazine pour un rosé de Visan, 'Notre-Dame des Vignes' (à 8,50€), puis un rouge, 'Légende des Toques' à 7,10€ à base du fameux trio gagnant Grenache - Syrah - Mourvèdre, à côté un

Écrit par le 21 décembre 2024

Rasteau élevé en foudre à 10,40€, également un Châteauneuf rouge 'Roque Colombe' à 29,90€, un 'Fontimple' de Vacqueyras à 12,90€ sans oublier un 'Marc de Muscat' petits grains de Beaumes-de-Venise à 29,90€ qu'on peut déguster en apéritif, en trou normand ou en digestif.

[Valérie Vincent](#), la directrice du marketing, détaille les nouveautés 2025 de Rhonéa. « Après 'Andie', voici une autre bière, 'Betty', ce sont des bulles légères et gourmandes à base du vin doux naturel de Rasteau. Nous avons aussi 'Paradoxe', à base de blanc de noir, (72% Caladoc, 16% Grenache et 12% Cinsault) et enfin, 'Rouge clair' (issu de Grenache et Cinsault), un vin de France à servir frais, à moins de 12°. »

Ecrit par le 21 décembre 2024



Les bière 'Andie' et 'Betty'. ©Andrée Brunetti

Autre sujet d'actualité : les machines à désalcooliser. « Nous en avons acquis une il y a deux ans. Nous avons commencé en testant un Côte du Rhône à 11,5° qui a été apprécié, puisque 50 à 60 000 bouteilles de la Cuvée 'Les Artistes' ont été vendues entre 7€ et 8€ » précise Valérie Vincent. Lors de Wine Paris en février 2025, nous allons lancer deux autres nouveautés, l'une à 6°, l'autre à 0° d'alcool. À l'aveugle, je

Ecrit par le 21 décembre 2024

vous défie de deviner qu'il s'agit de vin désalcoolisé ! Nous continuons à casser les codes pour plaire au consommateur de demain, avec notamment la tendance 'No / Low' (pas ou peu d'alcool). Côté innovation, nous proposons même une cuvée 'Le Pingouin' avec de l'encre thermosensible sur l'étiquette. Vous mettez la bouteille au frigo et quand vous la sortez fraîche, une colonie de six pingouins apparaît ! »



L'étiquette de la cuvée 'Le Pingouin' change en fonction de la température de la bouteille. ©Rhonéa

2025 sera une année-phare pour Rhonéa, entre les 80 ans de l'AOC et les 20 ans du cru Beaumes-de-Venise. Mais aussi les 81 ans du Vin Doux Naturel et les 25 ans du rouge AOC de Rasteau. Une série de festivités va s'égrener au fil des mois pour saluer le travail fait par des générations de vigneron qui, depuis l'après-guerre, constituent un collectif de 380 familles sur un vignoble global de 2 900 ha, tous unis pour une viticulture éthique et durable.

Rhonéa, ce sont 13 millions de bouteilles commercialisées pour un chiffre d'affaires de 54M€.

Contact : 04 90 10 19 11

Vaison-la-Romaine : les Jeunes Agriculteurs vous donnent rendez-vous pour l'Automnale de Bacchus



Tout au long de l'automne, la communauté de communes [Vaison Ventoux](#) organise Les Automnales, un nouveau festival avec dix rencontres mettant à l'honneur le partage et la convivialité. Ce jeudi 21 novembre, le théâtre antique de Vaison-la-Romaine accueillera l'Automnale de Bacchus.

L'Automnale de Bacchus est le sixième événement des Automnales en Vaison Ventoux. Ce rendez-vous se



Ecrit par le 21 décembre 2024

tiendra ce jeudi 21 novembre au théâtre antique de Vaison-la-Romaine qui ouvrira ses portes au public à la tombée de la nuit pour une soirée mémorable.

Les [Jeunes Agriculteurs de Vaucluse](#) seront à l'honneur et feront déguster leurs vins sur fond d'ambiance musicale. Des planches de fromage et de charcuterie seront proposées, ainsi que de bons plats chauds. Le verre sera en vente sur place pour 3€.

Comme chaque soirée des Automnales, un défilé de lampions sera organisé afin de transmettre le flambeau au village qui accueillera le prochain événement du festival. Il s'agira de la commune de Saint-Roman-de-Malegarde, qui accueillera la Soupe au chaudron d'antan ce vendredi 22 novembre. Les familles qui souhaitent participer au défilé seront attendues à 19h devant la Ferme des Arts. Un lampion sera remis gratuitement à chaque participant.

L'automnale de Bacchus. Jeudi 21 novembre. De 18h à 22h30. Théâtre antique. Rue Bernard Noël. Vaison-la-Romaine.

Ecrit par le 21 décembre 2024

**LES 2024
AUTOMNALES
EN VAISON VENTOUX**

**L'AUTOMNALE DE
BACCHUS**
DÉGUSTATION DE VINS NOUVEAUX |
RESTAURATION SUR PLACE |

**JEUDI 21
NOVEMBRE 2024
18H > 22H30**
ENTRÉE GRATUITE
Verre en vente sur place : 3 €

**AU THÉÂTRE ANTIQUE
DE VAISON-LA-ROMAINE**

VAISON LA ROMAINA
leunes
Agriculteurs
Vaison Ventoux
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES
VAISON VENTOUX
PROVENCE

Rencontres de l'Université du Vin : des solutions pour faire face au changement de climat et à la déconsommation



Les 2^{des} Rencontres de l'[Université du Vin](#) de Suze-la-Rousse se sont tenues à l'[Académie Vaucluse Provence](#) de la [CCI de Vaucluse](#) à Avignon le mercredi 6 novembre sur le thème 'Changement climatique et consommation : de nouvelles solutions'.

« D'un côté, la canicule et la sécheresse, de l'autre la baisse de la consommation sont les actuelles problématiques de la viticulture d'aujourd'hui », explique le président de l'Université de Suze-la-Rousse, [Michel Bernard](#), dans l'amphithéâtre des Fenaisons, en présence, notamment du Président de la CCI 84,

Ecrit par le 21 décembre 2024

Gilbert Marcelli venu l'accueillir dans ses murs.

[Caroline Pozzo di Borgo](#), ingénieure Vignes et Vin, a abordé l'évolution du climat. « Depuis 1850, on a gagné +1,5°C de température en France et ce phénomène s'accélère depuis 1980, le nombre de jours de grosse chaleur est passé de 1,7 par an avant 1989 à 9,4 en 2020, quant aux précipitations, elles ont reculé de 14% depuis 1990. Du coup, le cycle végétatif a raccourci et il y a davantage d'alcool dans le vin. Or, le goût du consommateur évolue », dit-elle.

Et on voit apparaître des vins 'désalcoolisés', même s'ils ne représentent que 2% des ventes, ou des vins 'bio', plus respectueux de l'environnement. Mais, malgré tout, la consommation recule. C'est pourquoi la filière vitivinicole s'interroge sur son avenir et se demande — enfin — ce que les consommateurs souhaitent, au lieu de fabriquer du vin que personne n'achète, qui encombre les caveaux, fait grimper les stocks et baisser la trésorerie.

L'intervention d'un neurobiologiste

Un jeune scientifique brillant était invité de ces rencontres, un neurobiologiste né il y a une quarantaine d'années au cœur de l'appellation Madiran, dans le Gers, [Gabriel Lepousez](#). Aujourd'hui spécialiste de la perception sensorielle, professeur agrégé et chargé de recherches à l'Institut Pasteur, il explore le fonctionnement du système olfactif pour comprendre comment notre cerveau perçoit, analyse et mémorise les odeurs et comment cette perception peut être influencée par le contexte ou notre humeur. « La dégustation est un acte multisensoriel, explique-t-il, à la fois simple et complexe qui fait appel à tous nos sens, les yeux pour la couleur du vin par exemple, l'étiquette, le packaging, le degré d'alcool, le label, l'épaisseur du verre, mais aussi le nez pour les parfums, la bouche pour les saveurs et la texture. Donc, le cerveau est bombardé d'informations qu'il hiérarchise, qu'il pondère et avec lesquelles il interagit pour en faire une synthèse. Quand vous avalez une gorgée, la température du liquide se réchauffe, elle passe à 33° et les arômes se libèrent dans la cavité buccale. À chaque étape, votre perception évolue, l'olfaction est notre sens le plus abouti. »

Il continue sa démonstration : « Quand on parle de fraîcheur, c'est une notion ambivalente, avec deux dimensions : soit pour se rafraîchir face à la chaleur, soit pour se désaltérer quand on a soif. Avec d'un côté, la présence d'arômes mentholés et la sensation de frais, et de l'autre une sorte de fluidité, de légèreté qui réhydrate. En Afrique, le peuple Peul comme les Touaregs du Sahel boivent du thé à la menthe bouillant pour se rafraîchir, ce qui paraît antinomique, et pourtant. »

Le professeur Gabriel Lepousez poursuit : « C'est pareil pour le vin effervescent. Il pétille, fait des bulles, pique le nez, il a un effet léger, alors qu'un vin rouge tranquille paraît plus lourd, plus capiteux, plus adapté, en hiver, pour accompagner une daube ou du gibier ». Mais, en ces temps d'intelligence artificielle, une chose est sûre, heureusement, ce ne sont pas les algorithmes et l'IA qui vont remplacer le sommelier. Et pour conclure la rencontre, les débatteurs ont évoqué « la nécessité de mettre le consommateur au cœur de leur réflexion et de leur action, pour leur offrir un vin qu'ils demandent et qui répond à leur attente. »

Ecrit par le 21 décembre 2024



Guillaume Mollaret, animateur du débat (à gauche), et le neurobiologiste Gabriel Lepousez (à droite). ©Andrée Brunetti

Ecrit par le 21 décembre 2024

Les Rencontres de l'Université du Vin : le changement climatique et la consommation



'Changement climatique et consommation : de nouvelles solutions' sera le thème des 2^{des} Rencontres de l'[Université du Vin](#) de Suze-la-Rousse qui auront lieu à Avignon le mercredi 6 novembre.

Et c'est dans l'amphithéâtre de la [Chambre de commerce et d'industrie \(CCI\) de Vaucluse](#), sur le Campus des Fenaisons, à Avignon, capitale des Côtes-du-Rhône, qu'elle se déroulera sous la houlette de [Michel Bernard](#), le président de l'Université de Suze-la-Rousse. « En qualité d'acteur pédagogique de référence de la filière vin, notre objectif est de fournir des informations et d'apporter une aide concrète à la décision face aux changements majeurs du climat et de la consommation de vin », a-t-il dit, en présence du président de la CCI, lors de la présentation de ce colloque. « Nous sommes tous à vos côtés, insiste

Ecrit par le 21 décembre 2024

Gilbert Marcelli, en cette période difficile pour tous les professionnels de la vigne et du vin. Grâce à vous, vigneron, sommeliers, maîtres de chais, cavistes, négociants, nous avons un savoir-faire, un savoir-vivre, un savoir bien manger et bien boire, donc nous allons continuer à travailler avec vous pour vous aider et pour accompagner le Vaucluse avec tous ses talents dont vous faites partie », a conclu le Président Marcelli avant de laisser la parole aux organisateurs.

Des invités prestigieux

« En 40 ans, la consommation de vin a reculé de 60%, explique Michel Bernard, donc il est crucial de trouver des solutions adaptées. L'année dernière, c'est Jérôme Fourquet, le sociologue et sondeur de l'IFOP (Institut français d'opinion publique), qui décrypte l'évolution des attentes des Français, qui était notre invité à Avignon. En novembre, participeront aux débats animés par [Guillaume Mollaret](#) (Président du Club de la Presse du Gard et correspondant du Figaro) : [Caroline Pozzo Di Borgo](#), ingénieure agronome (qui préconise d'utiliser de nouveaux cépages mieux adaptés à la canicule et à la sécheresse), [Alejandro Fuentes Espinoza](#), chef de l'Unité Économie et Droit à l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, [Jean-Philippe Perrouty](#), directeur France de [Wine Intelligence](#), qui parleront des nouvelles tendances de consommation à travers le monde (bière, spiritueux, cocktail, rhum, vodka, sodas, jus de fruits, vin sans alcool), mais aussi [Gabriel Lepousez](#), un neurobiologiste de l'Institut Pasteur, spécialiste de la perception sensorielle et de la plasticité du cerveau pour évoquer « la façon dont notre cerveau recherche des vins moins capiteux et analyse la fraîcheur du vin ». Enfin, la directrice de l'Université de Suze-la-Rousse, [Géraldine Gossot](#), fera la synthèse de toutes ces interventions avant des échanges avec la salle.

Une récolte à un niveau historiquement bas en 2024

Si l'on en croit la dernière publication de [Vitisphère](#) en date du 8 octobre dernier, qui reprend les chiffres des Services de la statistique et de la prospective du Ministère de l'Agriculture, la vendange 2024 s'est effondrée à un niveau historiquement bas, -37,5Mhl bien en deçà (-22%) de la récolte 2023 et elle se rapproche du plancher de 2017 (36,78Mhl).

Une chute due aux différents caprices de la météo (gel, grêle, sécheresse) et aux maladies (mildiou, coulure) et qui frappe tous les vignobles, -35% pour le Beaujolais et le Bourgogne, -33% pour le Champagne, -75% pour le Jura, - 31% pour le Cognac, -16% pour les vins de la Vallée du Rhône, - 14% pour le Bordeaux, - 13% pour le Languedoc-Roussillon et la Corse.

Une consommation en baisse

Quant à la dé-consommation, elle s'affiche à la une du panel de distributeurs Circana en date de fin-août. « Malgré le ralentissement de l'inflation, les consommateurs boudent le vin tranquille en grande distribution. En un an, le marché est en recul de -4,3% en volume et de -1,8% en valeur. 8,100Mhl ont été écoulés au lieu de 8,467Mhl pour un total de 4,453Md€ contre 4,533Md€, bouteilles comme vrac. Et ce sont les rouges qui trinquent le plus (-7,2%), suivent les rosés (-3,4%) seules les dépenses pour les blancs ont augmenté (+2,6%).

Ecrit par le 21 décembre 2024

« Certes, on a des solutions, comme les ombrières dans les vignes pour que le soleil cogne moins fort sur les feuilles, il existe aussi le vin désalcoolisé qui aurait progressé de 50% en 10 ans, sauf qu'il ne représente que 2% de la consommation globale », ironise Michel Bernard.

Le rôle de l'Université du Vin

Géraldine Gossot, la directrice de l'Université du Vin, dans la Drôme à Suze-la-Rousse, intervient alors pour expliquer le rôle de cet établissement privé d'enseignement supérieur qui, depuis sa création en 1978, forme notamment au DESS de Droit de la vigne et du vin, à la gestion, au marketing et à l'économie du secteur viti-vinicole, qui a décerné plus de 2 000 diplômes de sommeliers-conseils en 45 ans et qui dispose d'un important centre de documentation, d'une salle de dégustation, d'un laboratoire d'œnologie. « Nous avons un statut associatif et 2 missions, développer les compétences professionnelles de la filière-vin et être ambassadeur de la culture-vin auprès du grand public. L'an dernier, nous avons ouvert 6 500 bouteilles pour cumuler 720 dégustations (deux par jour) à nos 2 000 stagiaires. »

Michel Bernard a, comme d'habitude vitupéré contre les « Dr Knock de l'hygiénisme » qui ne parlent que de l'effet négatif du vin à cause de la présence d'alcool, mais jamais des « polyphénols » ou du « resvératrol », un anti-oxydant qui améliore la longévité des cellules, stimule l'épiderme, ce fameux French Paradox, qui fait que les Français sont moins touchés par les maladies cardio-vasculaires que les Américains.

Quant à la directrice de l'Université du Vin, Géraldine Gossot, elle préconise de se tourner vers les consommateurs de demain, les jeunes, parler avec leurs mots, sur leurs réseaux sociaux. « Pour Noël prochain, nous allons lancer une gamme de coffrets de dégustations avec des échantillons pour les amateurs, pour leur faire découvrir la richesse de nos vins. »

Contact : 04 75 97 21 30

Costières de Nîmes : vendanges en baisse mais résilience en hausse

Ecrit par le 21 décembre 2024



Le président de l’AOC [Costières de Nîmes](#) Cyril Marès n’y va pas par quatre chemins : « Nous avons une récolte en moyenne en recul de -25%, voire -50% à Monfrin. Donc moins de quantité, mais en revanche, un beau millésime, atypique avec la météo qui me rappelle mes jeunes années, entre 1980 et 90. »

[Aurélie Pujol](#), la directrice de l’AOC analyse le bilan post-vendanges : « Certes la quantité baisse, mais sûrement pas la qualité qui promet gustativement beaucoup. Les ventes sont en repli avec la baisse de consommation, mais le dynamisme des prix tire la production vers le haut. Avec d’autres vignobles, nous avons vécu une année compliquée, une série de paradoxes qui font l’actualité d’une filière en pleine mutation. »

De son côté, [Jérôme Castillon](#), le vice-président précise : « On a quand même produit 105 573 hl sur nos 3 242 hectares, dont 1/3 en bio ou en conversion. Nos vignes sont en bonne santé, vigoureuses, elles n’ont qu’une trentaine d’années, elles savent où aller chercher l’eau dans le sous-sol, donc elles n’ont pas connu de stress hydrique cette année. Côté stock, on est passé de 11 à 14 mois, surtout en rouge, mais on a manqué de rosé à l’exportation. Mais surtout, personne n’a bradé son vin. Vous savez, on est une

Écrit par le 21 décembre 2024

équipe, on est fier de notre travail, de porter le drapeau des Costières. Et ceux qui sont obligés de déstocker, ce sera pour du Vin de France pour ne pas nuire à la famille que nous formons. »

Une résilience malgré les difficultés

« Les exportations sont en baisse constante or, elles représentent 90% de nos ventes, ajoute Aurélie Pujol. 70 000 hl en 2021, 63 000 hl en 2022, 45 000 hl cette année. Elles se tassent en Chine, au Royaume-Uni aussi avec le Brexit ». Et le Cyril Marès précise : « Aux États-Unis, on est arrivé à un plateau, la consommation ne progresse pas. Et on ne sait pas ce qui va se passer si Trump est réélu le 5 novembre, sa taxe avait simplement été suspendue lors de la mandature Biden. »

En dépit de la crise que traverse le monde agricole, les vigneronnes ne se résignent pas, ils sont persuadés d'un futur rebond. « Nous nous projetons dans l'avenir, nous faisons des projets, nous devons être désirables pour être désirés, résume Jérôme Castillon. Nous avons une démarche proactive en dépit du contexte, nos réunions sont loin d'être moroses, nous avons un instinct de résilience. Notre identité, c'est notre singularité, notre appartenance à une culture, une agriculture. Nous sommes une AOC qui avance, innove, positive. »

Un territoire engagé pour la nature

Aurélie Pujol évoque la Charte Paysagère et Environnementale, le Schéma du Végétal, la pose de nichoirs à mésanges pour préserver la biodiversité, la plantation de haies avec des essences locales pour abriter insectes, hérissons et oiseaux. Un nouveau logo épuré a été dessiné avec un slogan « Les Costières de Nîmes : la fraîcheur d'une brise marine, la force des galets », pour insister sur ce terroir entre Cévennes et Camargue, Vaccarès et Alpilles, le site a été mis au goût du jour, un clip tourné avec pour bande son, une musique composée par le guitariste gardois Julien Doré.

Des événements reconduits en 2025

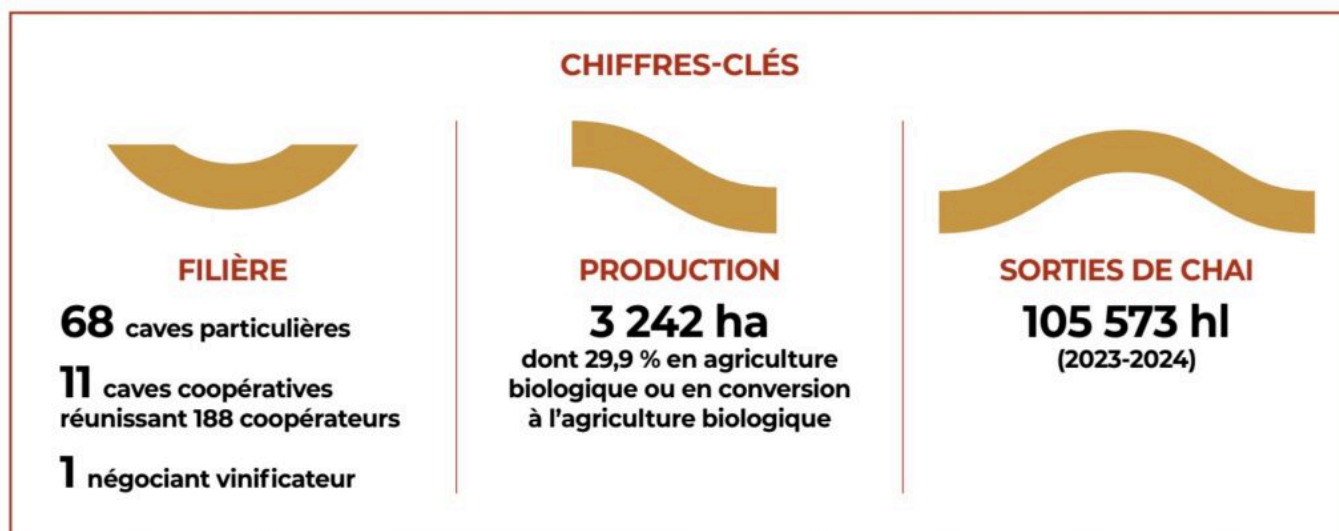
En 2025, face au succès populaire rencontré cette année, seront évidemment reconduits les 'Vignes Toquées', 'Minuit Toqué', les bodégas, les 'Jeudivins'. « Chaque jeudi, au cœur de Nîmes, face aux Arènes, il y a eu plus de 2000 touristes et autochtones par soirée, se félicite Aurélie Pujol. Donc, nous continuons à jouer à fond la carte de l'attractivité auprès des commerçants, des bars, des cafés et des offices de tourisme avec notre vitrine sur l'Esplanade et ça va aller crescendo quand le Palais des Congrès sortira de terre, dans quelques mois. »

Le paysage de l'appellation menacé

Les Costières de Nîmes vendent 20 millions de bouteilles par an, c'est dire si elles rayonnent au-delà du Gard et de l'Occitanie. Toutefois, elles ont une épée de Damoclès au-dessus de la tête, la ligne THT (très haute tension) de 400 000 entre le bassin de Fos-sur-Mer (Bouches-du-Rhône) et Jonquières-Saint-Vincent (Gard). « Elle est capitale pour le territoire et pour le pays en matière de décarbonation », a déclaré le Préfet de la Région Sud, [Christophe Mirmand](#) le 27 septembre dernier à Marseille. Ce qui, de l'autre côté du Rhône, a provoqué une levée de boucliers. Pêle-mêle : « Déni de démocratie », « Mépris

Ecrit par le 21 décembre 2024

des populations », « Projet écocide destructeur de paysages protégés. » Arles et les Alpilles seraient épargnés, pas la Plaine de la Crau, pas les Costières de Nîmes qui seraient défigurées par ces immenses pylônes au milieu des vignes. Le lobbying va donc s'intensifier pour éviter ce pillage, cette atteinte au paysage et à l'environnement. La solution de l'enfouissage prônée depuis des décennies coûtant trop cher risque d'être abandonnée au profit de 60 km de fils à haute tension qui altèreraient le panorama. Comme le font, sans que cela choque quiconque, les éoliennes autour des remparts de la Cité de Carcassonne, pourtant inscrite au Patrimoine Mondial de l'Humanité de l'UNESCO...

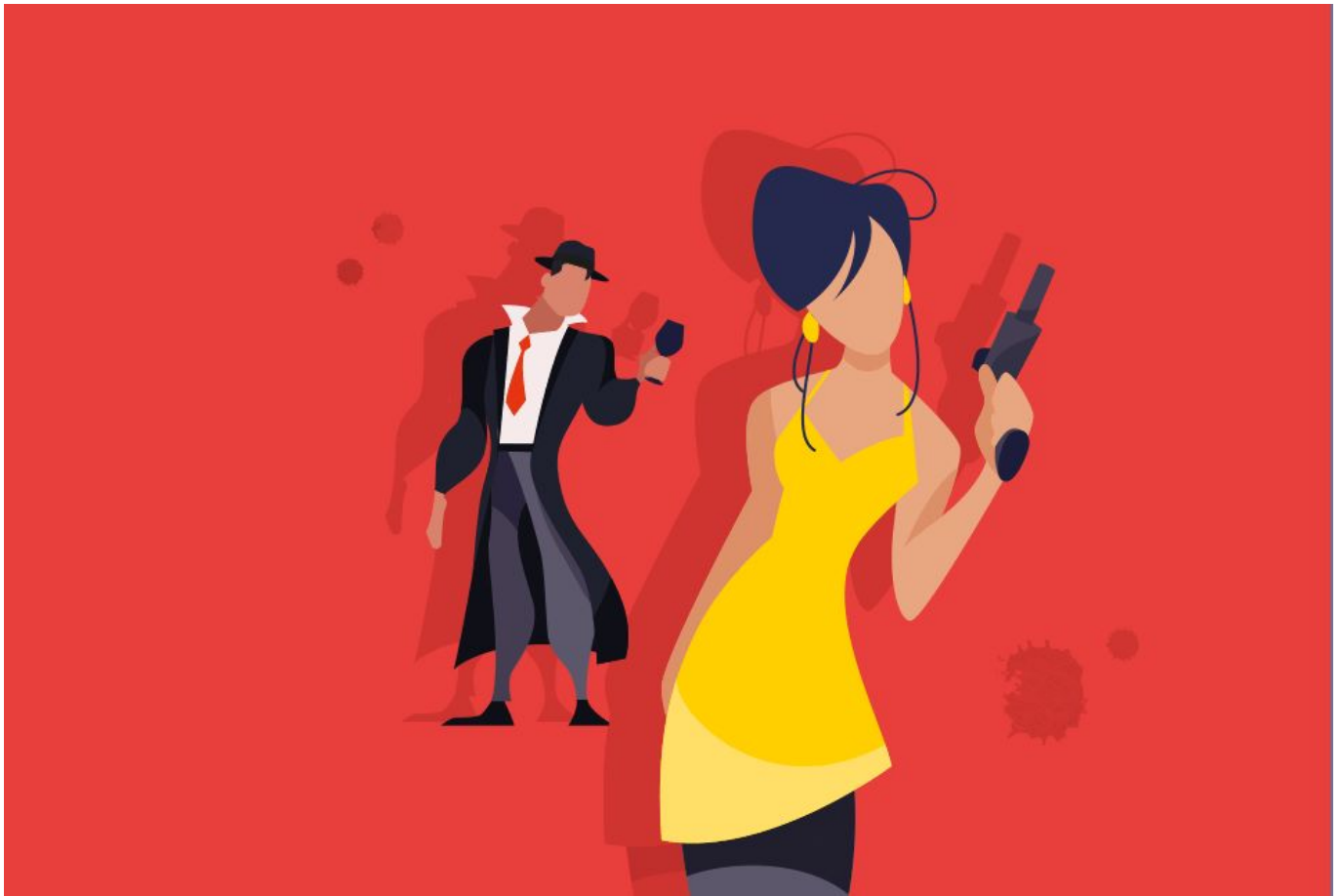


©AOC Costières de Nîmes

Contact : communication@costieres-nimes.org

Autour du polar, autour du pinard, c'est parti pour la 3e édition de Polar Pinard à Bédoin

Ecrit par le 21 décembre 2024



Les fondus au noir récidivent

Et nous adressent une troisième sommation : écouter, parler, voir et boire autour du polar et du pinard pendant 3 jours. Trois jours de dégustations, de bons mots, de belles pages, de surprises... et peut-être de mauvais genre ! Il y aura le traditionnel salon des auteurs et des dédicaces avec Pascale Expilly, Simone Gelin, Maurice Gouiran, Dominique Manotti, Patrick Nieto, Chantal Pelletier, Benoît Séverac et l'auteur jeunesse Pascal Brissy. Les débats aborderont - avec sobriété - la mémoire, l'histoire et la dystopie. La dégustation des vins sera assurée par les domaines Le Contrebandier, La Massane, Les Patys, Le Van et Les vigneron du Ventoux. Les librairies L'annexe de Malaucène ainsi que L'astucieuse renarde seront présentes pendant ces 3 jours.

Polar, Pinard, pas seulement parce que ça rime

Dans le roman policier français, on aime le vin peut-être plus que les alcools forts. Il est un personnage à part entière dans les intrigues : thriller dans les vignes, enquêtes dans les grands domaines ou alors plus simplement enquêteurs en addiction. Bédoin, niché au cœur de vignobles désormais renommés, bénéficie d'une richesse œnologique et a donné naissance à l'AOC Ventoux. On a parlé de « piquette » pour le vin comme on pu parler de « mauvais genre ou sous littérature » pour le polar. Ils ont conquis tous deux leur

Ecrit par le 21 décembre 2024

légitimité désormais et ce festival Polar Pinard scelle cette évolution qui allie qualité et diversité. Labels, AOC et prix littéraires font bon ménage.

L'auteur marseillais Maurice Gouiran, parrain du festival

De *La nuit des bras cassés*, publié en 2000, à *Et dire qu'il y a encore des cons qui croient que la terre est ronde !* en 2022, Maurice Gouiran n'a jamais cédé un pouce à ses engagements et à ses thèmes de prédilections : les racines, la fraternité, l'actualité arménienne, le goût du voyage et des pays méditerranéens, les bistrot de quartier... Il montera les marches du foyer de Bédoin dès 18h le vendredi, sera présent pendant les 3 jours pour les dédicaces et participera au débat du dimanche matin : 'Quand le polar réveille les mémoires'.

Pas de fête aux polars sans films noirs

On est gâté pour cette édition avec quatre films projetés par Cinéval : un thriller bien français en ouverture, *Le Doulos* de Jean-Pierre Melville, où on retrouve Belmondo, Régiani etc.. Puis *Fargo* des frères Coen qui n'a pas pris une ride. Les enfants ne seront pas oubliés le dimanche matin avec l'excellent *Le Château de Cagliostro* de Miyazaki. En clôture, *L'étoile filante* des belges Fiona Gordon et Dominique Abel, humour assuré.

Pour découvrir le programme complet, [cliquez ici](#).

Vendredi 18, samedi 19, dimanche 20 octobre. Foyer. Bédoin. 06 70 03 40 26 / fondusaunoir@gmail.com

AOC Ventoux : il est encore possible de s'inscrire pour le Banquet du Géant

Ecrit par le 21 décembre 2024



Le Banquet du Géant, rendez-vous incontournable de l'automne proposé par l'[AOC Ventoux](#), revient pour une cinquième édition le dimanche 20 octobre à L'Isle-sur-la-Sorgue. Il est encore temps de réserver sa place avant que les inscriptions ne soient clôturées le lundi 14 octobre.

Cette année, ce sera la manufacture [Brun de Vian-Tiran](#) à L'Isle-sur-la-Sorgue qui accueillera l'événement. Rendez-vous donc le dimanche 20 octobre pour un voyage gustatif en accord avec une sélection des vins de l'appellation. « Installer le Banquet du Géant à L'Isle-sur-la-Sorgue avait une signification particulière pour nous, explique [Marie Flassayer](#), directrice de l'AOC Ventoux. Avec l'intégration de la commune dans l'aire d'appellation en novembre 2023, il nous semblait essentiel de marquer cet événement. »

[L'AOC Ventoux étend son territoire aux communes de Velleron et L'Isle-sur-la-Sorgue](#)

Une seule et même grande table sera dressée pour accueillir tous les convives, que seront mêlés aux vigneron de l'AOC Ventoux, munis de leurs bouteilles. Ce sera l'occasion parfaite pour échanger avec



Ecrit par le 21 décembre 2024

ces artisans de la vigne sur leur passion, mais aussi sur leurs domaines. Un DJ viendra parfaire ce rendez-vous avec une animation musicale conviviale.

La nourriture sera proposée par le restaurant l'islois [Phileas Club](#) avec des produits locaux. Au menu : gravlax de Truite de la Sorgue de la Maison Mayer, 'acidoux' avocat kiwi, carré de cochon de Monteux, risotto d'épeautre de Sault, fraîcheur de carotte et jus de cochon à l'amarena, fromage de chèvre de Pernes les Fontaines de la Maison Moga, miel de châtaignier truffé, et pour finir, la Troprovençale de la Maison Gaillardet, vanille et fleur d'oranger, accompagnée par un café rigoureusement sélectionné pour l'occasion par Sarmiento Torréfaction.

Pour réserver votre place (à partir de 16 ans), [cliquez ici](#).

Dimanche 20 octobre. 11h30. 59€. Brun de Vian Tiran. 2 Cour Victor Hugo. Isle-sur-la-Sorgue.