

Ecrit par le 24 décembre 2024

# 71e Concours des Vins d'Orange : 492 médailles récompensent les vigneronns 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 vigneronns 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 24 décembre 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 24 décembre 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 24 décembre 2024

## Près de 200 entreprises de la Vallée du Rhône seront au salon Wine Paris



**La 4<sup>e</sup> édition du salon professionnel Wine Paris aura lieu du lundi 13 au mercredi 15 février à Paris Expo, Porte de Versailles. Et la Vallée du Rhône y sera bien représentée !**

185 maisons, caves et domaines des Vignobles de la Vallée du Rhône seront présents au salon Wine Paris. Ils seront étalés sur 1410m<sup>2</sup>, soit 100m<sup>2</sup> supplémentaires par rapport à l'an passé. Les entreprises de la Vallée du Rhône seront à l'emplacement Hall 4, Allée A, Stand 216.

Sur le stand, à travers plus de 350 références, les visiteurs pourront découvrir ou redécouvrir les

Ecrit par le 24 décembre 2024

appellations de la Vallée du Rhône : Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Crus des Côtes du Rhône, Clairette de Bellegarde, Clairette de Die, Crémant de Die, Coteaux de Die, Châtillon-en Diois, Costières de Nîmes, Côtes du Vivarais, Duché d'Uzès, Grignan-les-Adhémar, Luberon et Ventoux.

V.A.

## Le changement climatique au cœur des discussions lors des Rencontres Rhodaniennes





Ecrit par le 24 décembre 2024

Le 24 janvier dernier, l'Espace Daudet, à Orange, a accueilli les Rencontres Rhodaniennes, organisées par l'[Institut Rhodanien](#). Cette année, le thème était : 'Le changement climatique et les leviers d'actions possibles pour la filière vin'. 250 participants sont venus assister aux interventions de [Renan Le Roux](#) (ingénieur de recherche à l'[INRAE](#)), [Alain Deloire](#) (professeur à [Agro Sup Montpellier](#)), [Hervé Alexandre](#) (reponsable scientifique et professeur à l'[Institut de la vigne et du vin](#)), et [Jean-Marc Touzard](#) (directeur UMR Innovation à l'[INRAE](#)) sur le sujet.

Ces quatre intervenants ont notamment abordé les conséquences du changement climatique sur la physiologie de la vigne, les leviers biologiques existant pour acidifier ou désalcooliser les vins de manière naturelle, et les voies d'adaptations possibles pour les AOC. Les vigneron ont également pu poser leurs questions auxquels des experts ont pu apporter des solutions. Sont notamment intervenus : Viviane Bécart (Institut Rhodanien), [François Bérud](#) (Chambre d'Agriculture de Vaucluse), [Philippe Cottereau](#) (œnologue à l'Institut français de la vigne et du vin), [Jean-Michel Desseigne](#) (ingénieur à l'Institut français de la vigne et du vin), Jean-Christophe Payan (ingénieur à l'Institut français de la vigne et du vin) et [Sophie Penavayre](#) (Responsable RSE à l'Institut français de la vigne et du vin).

Après ces différentes interventions, les participants ont pu échanger entre eux, ainsi qu'avec les experts présents à l'événement, puis ont pu déguster des vins expérimentaux et profiter d'un buffet. L'événement avait pour objectif d'apporter une réponse concrète aux enjeux actuels de la filière viti-vinicole.

V.A.

---

## Le caviste de l'année 2023 est à Uzès

Ecrit par le 24 décembre 2024



Comme chaque année, la [Revue du vin de France](#) a mis en avant ce patrimoine français qu'est le vin et a récompensé ceux qui s'appliquent à le faire vivre et à le faire rayonner. Le 5 janvier a eu lieu la soirée des Grands Prix 2023 attribués par le magazine vinicole.

En tout, treize personnes se sont vues attribuer un prix par la Revue, à la fois pour leur engagement, leur audace et leur amour du vin. Parmi les lauréats, on y trouve un Gardois. [Cliquez ici pour découvrir tout le palmarès.](#)

Jean-Michel Richaud, de la cave [Trésors des Vignes](#), à Uzès, a reçu le prix de caviste de l'année 2023. Mais cette cave gardoise, ce n'est pas seulement l'œuvre de Jean-Michel, c'est avant tout une affaire de famille qu'il a créé avec son frère Philippe en 2006. Aujourd'hui, il la gère avec Isabelle, la femme de ce dernier, et leur cousin Matthieu.

À la cave Trésors des Vignes, située au 2 Rue du 4 Septembre, on peut trouver des champagnes, des spiritueux, et bien évidemment des vins de plusieurs régions de France telles que la Vallée du Rhône, la

Ecrit par le 24 décembre 2024

Bourgogne, le Languedoc-Roussillon, la Loire, ou encore l'Alsace. « Dénicher pour vous les cuvées mythiques d'hier, les bijoux d'aujourd'hui, vous faire découvrir les perles de demain, c'est notre métier, notre passion, explique l'équipe de la cave. Trésors des Vignes cultive un certain goût pour l'exception, c'est une invitation à la découverte, à la dégustation, au plaisir... »



©G. Esteve - La Revue du vin de France

V.A.

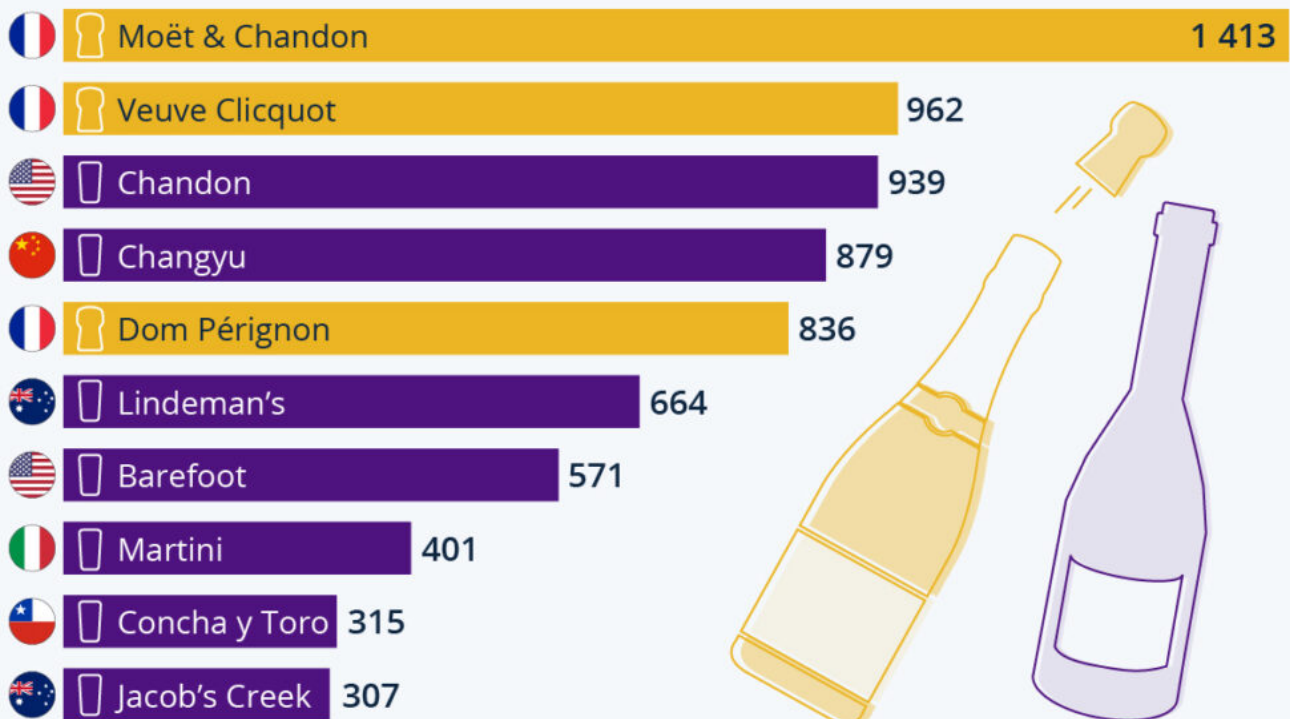
## Moët & Chandon, première marque de vin et de champagne



Ecrit par le 24 décembre 2024

# Moët & Chandon, première marque de vin et de champagne

Montant de la valeur des marques de champagne et de vin dans le monde en 2022 (en millions de dollars)



Sources : Brand Finance, Alcoholic Drinks Report 2022



**statista**

La fin de l'année approche : une raison pour de nombreuses personnes dans le monde de faire sauter les bouchons et de porter un toast avec une coupe de champagne ou de [vin](#). Comme le montre notre graphique basé sur les [données](#) de Brand Finance, Moët & Chandon est la marque de vin et champagne la plus précieuse au monde, avec une valeur de 1,4 milliard de dollars en 2021, soit une augmentation de 15 % par rapport à l'année précédente.

Ecrit par le 24 décembre 2024

La marque de champagne de luxe, propriété de la maison [LVMH](#), domine largement le classement des marques les plus valorisées de l'industrie du vin et du champagne, et a vu ses ventes repartir à la hausse en 2021. Avec la fin des restrictions sanitaires liées à la pandémie, les célébrations, mariages et autres réunions de famille (où le champagne ne pouvait pas manquer) ont été particulièrement nombreuses, selon le rapport.

En deuxième position figure la marque de champagne Veuve Clicquot, qui fait elle aussi partie du groupe LVMH, avec une valeur de 962 millions de dollars. Détenant également Chandon (sa marque américaine de vin mousseux) et Dom Pérignon dans son portefeuille, le groupe présidé par Bernard Arnaud possède quatre des cinq marques de vin et champagne les mieux valorisées au monde.

Dans le reste du classement on retrouve d'autres géants internationaux du secteur des [boissons alcoolisées](#), comme la marque de vin chinoise Changyu, qui vaut 879 millions de dollars, le domaine australien Lindeman's (664 millions de dollars) et la marque de vins apéritifs italienne Martini (401 millions de dollars).

Claire Villiers pour [Statista](#).

---

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

Ecrit par le 24 décembre 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 24 décembre 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 24 décembre 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 24 décembre 2024

# L'AOC Côtes du Rhône fête son nouveau millésime



**L'AOC Côtes du Rhône organise la 15<sup>e</sup> édition de Millévin, l'événement pour fêter les vins de l'appellation, ainsi que l'arrivée de son nouveau millésime. Ce jeudi 17 novembre, vignerons, négociants, confréries, amateurs de vins se réuniront dans une ambiance conviviale à Avignon.**

Ce jeudi, la capitale des Côtes du Rhône sera festive. Millévin, c'est l'événement qui fête les vins Côtes du Rhône et le nouveau millésime chaque année depuis maintenant 15 ans. Dégustation, musique et défilé, cette fête se veut chaleureuse et conviviale.

## **Le programme**

De 10h à 13h, rendez-vous aux Halles d'Avignon pour déguster et acheter les Côtes du Rhône. Une dizaine d'entreprises présenteront en avant-première leur nouveau millésime : [Domaine des Romarins](#) (Domazan), [Domaine la Quine](#) (Saze), [Domaine Marie Blanche](#) (Saze), [Domaine Saint-Pierre d'Escarvillac](#) (Avignon), [les Vignerons du Castelas](#) (Rochefort-du-Gard), [les Vignerons de Tavel et Lirac](#) (Tavel), [Maison Sinnae](#) (Chusclan), [Rocca Maura](#) (Roquemaure).



Ecrit par le 24 décembre 2024

À partir de 18h, les rues avignonaises seront animées par le défilé des confréries, durant lequel plus de 160 confrères, membres d'une douzaine de confréries, défileront en musique de l'Hôtel de Ville jusqu'à la place des Corps Saints, en passant par les rues des Marchands et des Fourbisseurs, et la place Saint-Didier.

De 18h à 21h, les places des Corps Saints et Saint-Didier accueilleront les dégustations et ventes des vins des Côtes du Rhône. L'accès à la dégustation vous coûtera 5€, grâce auxquels vous aurez un verre, cinq jetons de dégustation, ainsi qu'un éthylotest. Pour découvrir toutes les entreprises participantes, [cliquez ici](#).

À partir de 20h, vous pourrez vous profiter d'un dîner spécial 'Côtes du Rhône' dans les restaurants partenaires de l'événement. Un verre de vin de l'appellation sera offert pour un menu acheté. Pour découvrir tous les restaurants partenaires, [cliquez ici](#).



V.A.

---

## AOC Ventoux : un speed-dating professionnel dédié à l'œnotourisme

Ecrit par le 24 décembre 2024



**Le lundi 14 novembre, l'AOC Ventoux organise, dans le cadre du label Vignobles & Découvertes pour la destination 'Autour du Ventoux', un événement de speed-dating entre les professionnels du milieu viticole au restaurant Pompette à Malemort-du-Comtat.**

Ce lundi 14 novembre, 20 professionnels issus du monde du vin et du tourisme échangeront lors de face-à-face de 10 minutes. Durant ce laps de temps, ils devront présenter leur activité, leur philosophie, mais aussi leurs projets futurs et les objectifs de développement de leur activité.

Des institutionnels du monde du vin et du tourisme seront également présents. Ils pourront échanger avec les participants au speed-dating sur leurs missions et leur donner les clefs sur les interactions possibles dans le cadre de l'œnotourisme. L'objectif de ce rendez-vous est de créer une synergie entre les différents acteurs du territoire, de se créer un réseau, mais aussi d'imaginer des projets œnotouristiques innovants.

**Lundi 14 novembre. De 14h à 17h. Contact : [promotion@aoc-ventoux.com](mailto:promotion@aoc-ventoux.com). Restaurant Pompette. 220 Le Cours. Malemort-du-Comtat.**

V.A.

## L'appellation Gigondas se met au blanc



**L'appellation d'origine contrôlée (AOC) Gigondas ne produisait jusqu'alors que des vins rouges et rosés. Au début du mois de septembre, l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) a émis un vote favorable à l'unanimité à la demande d'extension de l'AOC Gigondas aux vins blancs.**

Depuis l'obtention de l'AOP en rouge et en rosé en 1971, la plupart des anciennes parcelles de cépages blancs à Gigondas ont été renouvelées en cépages rouges. Plusieurs domaines ont tout de même continué à vinifier des blancs mais sous l'AOP Côtes du Rhône et non Gigondas.

En 2011, l'Organisme de défense et de gestion (ODG) de Gigondas monte un groupe composé de vignerons et de négociants pour étudier la question des vins blancs. Des expérimentations sont donc



Ecrit par le 24 décembre 2024

réalisées à partir de raisins blancs cultivés dans différents secteurs de l'appellation. La qualité des essais mène à une modification du cahier des charges en 2018. La Clairette blanche est alors proposée comme cépage principal, à hauteur de 70 % minimum, vinifiée seule ou en assemblage avec les variétés traditionnelles de la vallée du Rhône présentes à Gigondas telles que le Bourboulenc blanc, la Clairette rose, le Grenache blanc et gris, la Marsanne blanche, le Piquepoul blanc ou encore la Roussanne.

Il y a quelques semaines, l'INAO a voté en faveur de l'extension de l'AOC Gigondas aux vins blancs. L'appellation, qui possède le statut de cru depuis 51 ans, se dégustera donc aussi en blanc à partir du millésime 2023. Les terroirs de Gigondas offrent de très beaux potentiels pour les vins blancs. Ils produisent des vins droits et ciselés, avec minéralité et fraîcheur, et des notes de tilleul et d'acacia en bouche.

V.A.