

Ecrit par le 25 décembre 2024

# 'Vin mètre cube' : déguster des Cairanne à la belle étoile



Seules les données GPS étaient affichées : 44° 12' 24.4 N / 4° 57' 05.9E pour tenir secret jusqu'au bout le lieu de l'invitation lancée par les jeunes viticulteurs cairannais à l'occasion de leur événement '[Vin mètre cube by Cairanne](#)'. Dans un champ en jachère, préalablement passé au rouleau compresseur pour accueillir tables, bancs, tonneaux, ballots de paille, traiteur, musiciens, sono et guirlandes, une vraie guinguette à ciel ouvert.

## Montrer le dynamisme de l'appellation

« Nous avons choisi cet endroit avec vue à 360° sur les vignes, les Dentelles de Montmirail et le

Écrit par le 25 décembre 2024

Ventoux » explique Jean-Etienne Alary, fils de Denis, l'ancien président du Syndicat des vignerons de l'appellation. Avec d'autres enfants de vignerons, il a décidé de jouer sa propre partition, de creuser son sillon à lui. Il ajoute : « Nous sommes une quinzaine et nous voulons démontrer que nous sommes dynamiques, que nous voulons mettre en valeur la qualité de nos vignes et des vins que nous produisons, sans complexe. Nous voulons simplement nous faire connaître, montrer qu'on en veut, et que nous sommes les dignes successeurs de nos précédésseurs, pères et grands-pères ».

### **Les inscriptions se sont arrachées**

Pour cette première soirée de la Saison 2, 11 domaines étaient présents à côté du container découpé, repeint en violet, transformé en 'truck wine' : la Coopérative Colombes des vignes, les domaines Alary, André Berthet-Reyne, Boisson (ça ne s'invente pas, son prénom est Bruno), Boutinot, Brusset, Lucien Tramier, Rabasse-Charavin, Roche, Les Grands Bois et ses cuvées aux noms des enfants (Maximilien & Eloïse) et enfin les Hautes Cances pour une sélection de rouges et de blancs.

« Ce soir nous avons 300 invités, pour notre seconde soirée prévue le 7 juillet prochain dans un lieu encore tenu secret, c'est déjà complet, les inscriptions se sont arrachées sur internet, c'est un vrai succès » commente Jean-Etienne Alary, pas peu fier de montrer que la génération montante sait faire connaître cette AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) 'Côtes du Rhône Village' depuis 1967, devenue crû en 2016 et qui n'a pas fini de séduire les amateurs de bonnes bouteilles.



Écrit par le 25 décembre 2024



## Le Vacqueyras, cru officiel du 76e Festival d'Avignon



Ecrit par le 25 décembre 2024



**Et c'est le metteur en scène et réalisateur russe Kirill Serebrennikov, dont la maman était ukrainienne, qui en est le parrain. Il a été intronisé vendredi matin à l'Hôtel d'Europe, dans la Capitale des Côtes du Rhône.**

Autant invité au Festival de Cannes (Le disciple 2016, La fièvre de Petrov 2021) qu'à celui d'Avignon (Les

Écrit par le 25 décembre 2024

idiots 2015, Les âmes mortes 2016 et Outside 2019), Kirill Serebrennikov reviendra le mois prochain dans la Cour d'Honneur pour la dernière édition présidée par Olivier Py avec « Le moine noir » d'après Tchekov (7 au 15 juillet).

Figure majeure de la création contemporaine en Russie, cet artiste radical, connu pour ses prises de position pro-démocratie et pro-LGBT lui ont valu en 2020 d'être assigné à résidence. Mais il résiste. Il a quitté son pays et sera bel et bien présent pour l'ouverture du Festival 2022.

« Je ne suis pas un spécialiste du vin mais j'dore en boire avec mes amis. Avant, j'ignorais que le produire représentait un tel travail, c'est toute une vie de passion et en plus il rend gai » a déclaré l'artiste devant la Confrérie des Maîtres Vignerons de Vacqueyras.



Ecrit par le 25 décembre 2024



Kirill Serebrennikov et la Confrérie des Maîtres Vignerons de Vacqueyras.

Ces derniers ont ensuite révélé les gagnants dont les vins seront servis aux artistes, metteurs en scène, musiciens, danseurs et chanteurs invités du Festival d'Avignon 2022. Une cinquantaine de caves étaient en lice. Au terme d'une dégustation à l'aveugle, le jury composé de sommeliers et vignerons, a sélectionné des cuvées pour les trois couleurs.

Ecrit par le 25 décembre 2024

C'est Jacky Bernard, président de l'appellation d'origine contrôlée, partenaire du Festival depuis 34 ans (à l'époque, en 1998 il était présidé par Bernard Faivre d'Arcier et Christiane Bourbonnaud)) qui a annoncé le palmarès. « C'est un honneur, une fierté et un privilège pour nous d'être partenaires du 1er festival du monde du théâtre vivant ». Art et vin sont intimement liés par la passion ».

C'est donc la « Cuvée blanche » du Château des Roques 2020 avec 4 cépages à égalité dans l'assemblage (25% de Bourboulenc, de Grenache blanc, de Marsanne et de Viognier) qui a été retenu. Corinne Séroul, qui représentait l'AOC a expliqué que le vin de « Ce domaine familial de 38ha au pied des Dentelles de Montmirail est produit en agriculture raisonnée, les vendanges sont manuelles et le chai de vieillissement est troglodyte avec une source d'eau naturelle ».

Pour le rouge, le choix des jurés s'est porté sur le « Domaine de la Libellule » du Cellier des Princes qui regroupe une centaine de vignobles depuis 1925 sur la route entre Courthézon et Orange. Ce Vacqueyras 2020 (70% Grenache, 30% Syrah) est, selon Thierry Ferlay qui s'occupe de la cuvée, « Egrappé en totalité et il mure pendant 6 mois en cuve ce qui lui donne des tannins fins et soyeux ».



Lors de la dégustation à l'aveugle.

Enfin pour le rosé, place aux bouteilles « Douce impatience » du Domaine La Garrigue qui depuis 1850

Écrit par le 25 décembre 2024

est exploité par la même famille Bernard sur un sol de galets, sables et argiles. Virginie Combes saluera le travail de son équipe qui a réussi à sortir cette cuvée fruitée, fraîche et gourmande malgré un dramatique épisode de gel au printemps.

Les 3 domaines récompensés ont droit une étiquette inédite qui combine celle du Festival d'Avignon et celle du vigneron sélectionné. Leurs bouteilles seront stockées au cœur du Cloître St-Louis d'Avignon, siège de l'équipe du Festival « in » et mises en valeur lors des 1ères, des cocktails avec des personnalités, des mécènes et des ministres qui passeront par Avignon. Elles seront offertes dans des coffrets aux invités de prestige, ce qui fera rayonner dans le monde entier ces vignes de Vacqueyras vendangées depuis 1448, d'après le cadastre du Comtat Venaissin.

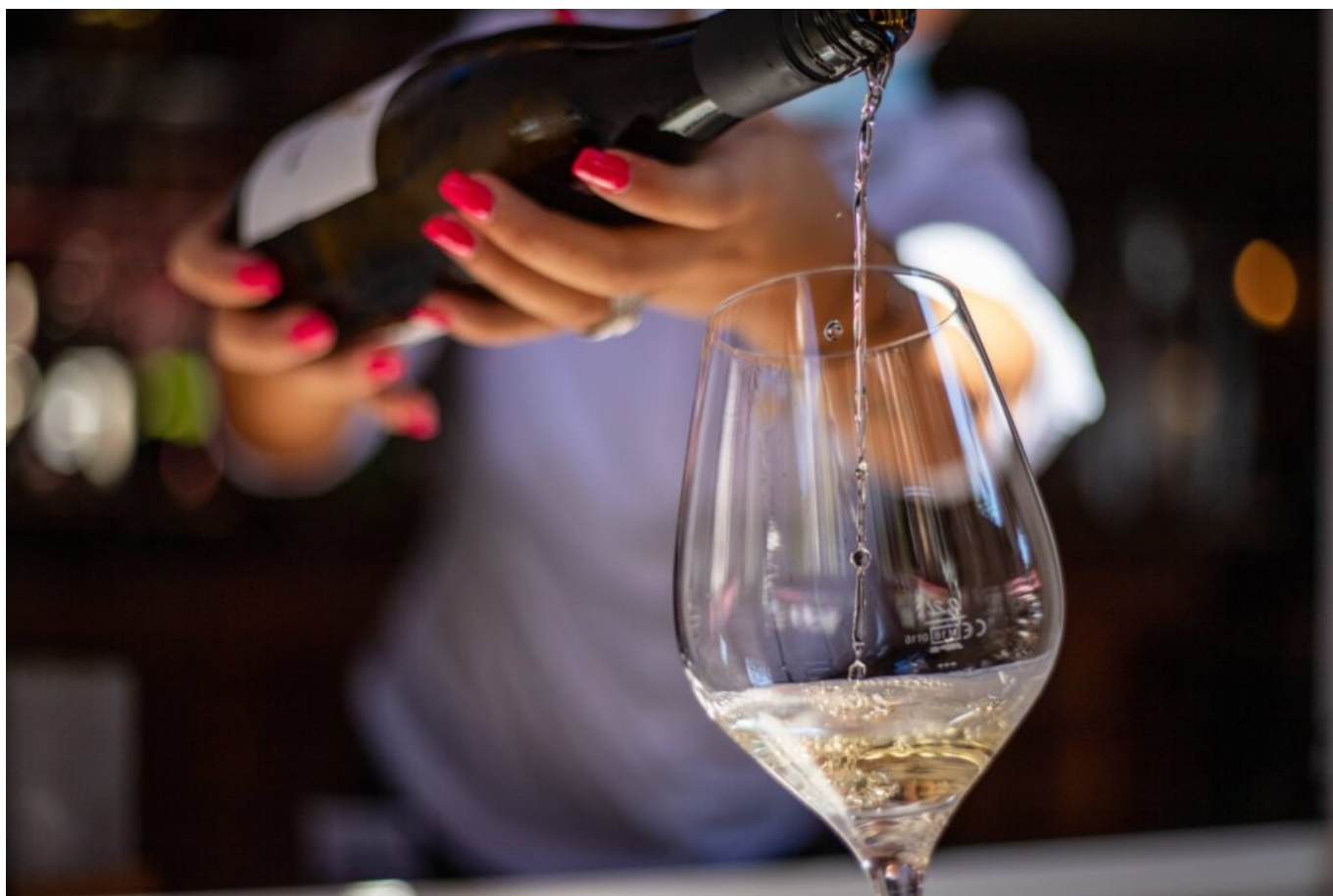
**Contact :** [www.aocvacqueyras.fr](http://www.aocvacqueyras.fr)  
[promo.vacqueyras@orange.fr](mailto:promo.vacqueyras@orange.fr)

---

## La ville d'Apt accueille la 1ère édition de Wine in the city



Écrit par le 25 décembre 2024

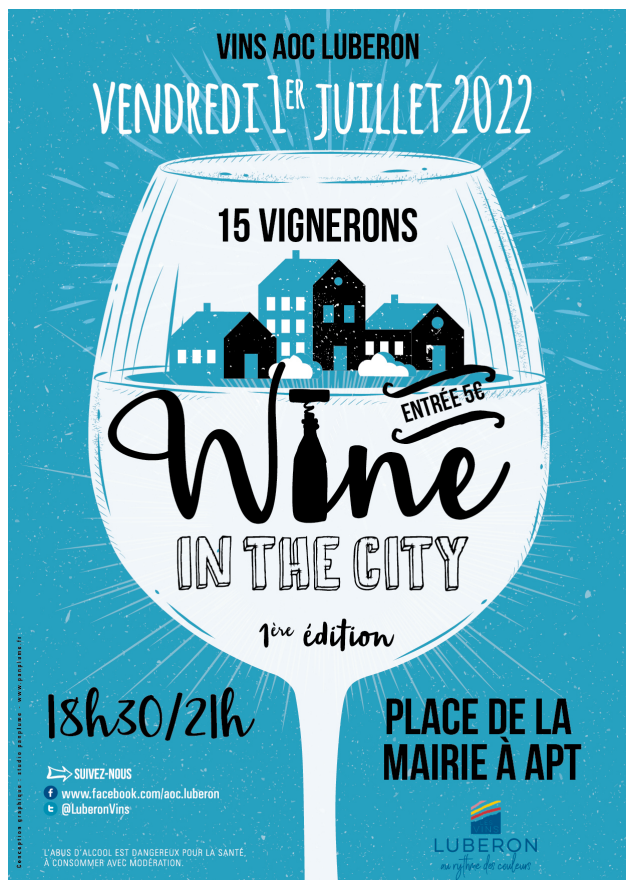


Le [syndicat des vins AOC Luberon](#) organise la toute première édition de Wine in the city ce vendredi 1er juillet. Cet événement inédit regroupera quinze vignerons du Luberon qui se retrouveront sur la place de la mairie d'Apt pour promouvoir les vins du terroir mais aussi échanger avec les visiteurs.

Il faudra déboursier 5€ pour participer à ce nouvel événement. Un verre sera fourni à chaque visiteur pour qu'il puisse profiter de la dégustation semi-nocturne. Rouge, rosé ou blanc, il y en aura pour tous les goûts !

***Vendredi 1er juillet. De 18h à 22h. 5€. Place Gabriel Péri. Apt.***

Ecrit par le 25 décembre 2024



V.A.

## Concours des vins : 32 cuvées produites en Vaucluse médaillées d'or



Ecrit par le 25 décembre 2024



Le magazine [Terre de vins](#) vient de dévoiler le palmarès de son [concours des vins](#) pour l'année 2022. Ce sont près de 2500 échantillons qui ont été goûtés par le jury composé de dégustateurs professionnels, mais aussi d'amateurs expérimentés, représentant au total 22 régions viticoles. 498 médailles d'or ont été décernées durant cette 4ème édition du concours, dont 32 à des cuvées qui ont été produites en Vaucluse.

Parmi les vins produits dans le département et médaillés d'or, on retrouve plusieurs appellations d'origine protégée (AOP) telles que : AOP Châteauneuf-du-Pape, AOP Beaumes-de-Venise, AOP Ventoux, AOP Luberon, AOP Côtes du Rhône Villages Gadagne, AOP Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu, AOP Côtes du Rhône Villages Sablet, AOP Côtes du Rhône Villages Sainte-Cécile, AOP Gigondas, AOP Rasteau et AOP Cairanne.

Les 498 vins ayant reçu une médaille d'or feront prochainement l'objet d'une dégustation par la rédaction de Terre de vins, qui désignera ses 'coups de cœur' qui seront mis à l'honneur dans le numéro de septembre. [Tous les vins primés sont listés sur le site du concours.](#)

V.A.

Ecrit par le 25 décembre 2024

# Un Avignonnais en lice pour devenir le meilleur caviste de France



Le magazine [Terre de vins](#) organise la 5ème édition du concours du meilleur caviste de France auquel Lény Hugot, responsable de la boutique [Nicolas](#) dans le centre-ville d'Avignon, participe.

Pour sa 5ème édition, le concours enregistre une augmentation de 20% des candidatures, ce qui lui donne davantage de légitimité auprès des cavistes de France. Un grand nombre de professionnels se sont inscrits via [le site du concours](#), mais seulement 43 d'entre eux ont été pré-sélectionnés. Parmi eux, un seul Vauclusien : Lény Hugot, responsable du magasin [Nicolas](#) situé au 18 Rue de la République, qui avait été finaliste du concours en 2016.

Tout au long du concours, les cavistes vont participer à plusieurs étapes de sélection. Lors de la première épreuve qui a eu lieu au début du mois de mai, ils ont répondu à une série de questions pour évaluer leur expertise en matière de vins, spiritueux et autres alcools de qualité. La prochaine étape aura lieu le 12 septembre au Château Belgrave près de Bordeaux. À l'issue de cette dernière, 8 candidats seront sélectionnés et participeront à la finale qui aura lieu le 17 octobre en Vallée du Rhône. Le jury, composé



Ecrit par le 25 décembre 2024

d'experts du monde du vin, remettra les prix du caviste de bronze, d'argent et d'or, ainsi que le prix du Meilleur jeune caviste.

V.A.

## Vinatelie : 10 ans au service des vins, spiritueux et champagnes



Ecrit par le 25 décembre 2024

Jean-Philippe Segura creuse son sillon depuis une décennie dans le monde du vin. Installé à Villeneuve-lès-Avignon, il a tenu à fêter ces 10 années de compagnonnage au Novotel d'Avignon-Nord en invitant la plupart des 35 domaines dont il s'occupe pour les remercier de leur fidélité et présenter leurs derniers millésimes.

Parmi eux étaient présents : Marc Darroze, le frère d'Hélène la cheffe étoilée pour ses rhums réputés, les Champagne Charles Heidsieck, le domaine de 'La Verrerie' de Puget, le 'Château la Nerthe' de Châteauneuf-du-Pape, 'Les Escarvelles' de Rasteau, 'Les Salettes' de Bandol, mais aussi les toscans de 'Biondi-Santi' qui commercialisent depuis le XIXe siècle des vins que l'on surnomme 'Petrus italien' : les 'Brunello Montalcino' réputés dans le monde entier.

« C'est la 3e fois que j'organise ce type de rencontre, explique le patron de Vinatelie, Jean-Philippe Segura. En 2016 c'était au Prieuré de Villeneuve, en 2018 à l'Hôtel d'Europe d'Avignon. Avec la pandémie, nous avons dû attendre des jours meilleurs. Les restaurants étaient fermés, mais les consommateurs se sont rendus nombreux chez les cavistes pour acheter de bonnes bouteilles. Résultat, notre chiffre d'affaires a bondi de +20% en 2021 alors que la progression était de +5% d'habitude. »

Pour ce salon privé organisé dans un grand hôtel étaient présentés les nouvelles cuvées, les millésimes qui seront proposés pour les cartes de printemps dans la restauration. « Malgré les aléas climatiques, notamment le gel du 8 avril 2022, nos vigneron ont sorti de belles bouteilles qui feront les bonheurs des amateurs de vins de qualité » commente le courtier, Jean-Philippe Segura.

Vinatelie ce sont 35 domaines de vins, spiritueux et champagnes, 120 000 bouteilles vendues l'an dernier et un chiffre d'affaires de l'ordre de 800 000€.

**Contact : 04 90 94 49 95**

---

## Le vin en pente



Ecrit par le 25 décembre 2024



**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 %.

### 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

Ecrit par le 25 décembre 2024

habituelles pour un vignoble, soit autour de 450 mètres ; c'est le cas de parcelles en appellations chiroubles, 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 faysses), 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](#)**



Ecrit par le 25 décembre 2024

## 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 Canteperdrix 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 Marie Flassayer, la directrice de l'AOC Ventoux.

Écrit par le 25 décembre 2024

Contact : [www.aoc-ventoux.com](http://www.aoc-ventoux.com)



## Concours des bières d'Avignon : 113 médailles décernées



Ecrit par le 25 décembre 2024



Succès franc. La 2ème édition du concours des bières d'Avignon s'est déroulée le samedi 5 février dans l'enceinte de la brasserie de l'IUT à Agroparc et a réuni les foules. 47 brasseries étaient représentées et 196 échantillons ont été goûtés. Les dégustateurs, répartis sur 13 jurys, ont finalement décerné 113 médailles : 40 or, 43 argent et 30 bronze. La liste complète des médaillés est à retrouver sur le en [cliquant ici](#).

C'est plus que la [première édition](#) qui s'était déroulée en mai 2021 dans les locaux de la Maison de l'agriculture de Vaucluse. Le jury, qui devait départager 121 échantillons provenant de 27 brasseries de France et de Belgique, avait finalement attribué 56 médailles. Derrière ce nouveau concours des bières artisanales, il y a le [concours des vins](#) d'Avignon et tous les membres du comité d'organisation réunis autour du président José Gonzalvez. Pour l'occasion, un partenariat a vu le jour avec l'association Pumba prod, organisatrice du salon ['Un Amour de brasseur](#) » à Carpentras et du [Festival de la bière de goût](#) de Pernes-les-Fontaines.

« Chez votre caviste ou en magasin, vous avez certainement déjà vu apposés sur certaines bouteilles de bière des écussons avec la mention 'Médaille d'or Paris' ou « World beer award » par exemple. Notre ambition n'est pas de rivaliser avec ces concours déjà bien établis mais d'apporter une approche différente dans le monde des bières artisanales », indique l'équipe organisatrice du concours. Reconnu par les autorités européennes en 1992, le concours des vins rassemble en moyenne chaque année quelque 1000 échantillons de vins qui proviennent de trois régions viticoles : Vallée du Rhône, Provence et Languedoc.



Ecrit par le 25 décembre 2024

Lire aussi : [Avignon, Concours de bières artisanales](#)



Crédit photo : [Concours des bières d'Avignon](#)

Ecrit par le 25 décembre 2024



Ecrit par le 25 décembre 2024

Crédit photo : [Concours des bières d'Avignon](#)



Ecrit par le 25 décembre 2024



Ecrit par le 25 décembre 2024

Crédit photo : [Concours des bières d'Avignon](#)

L.M.