

Ecrit par le 23 juillet 2024

Covid-19 : les Costes du Rhône appellent à garder espoir



Après l'annulation de tous les événements prévus par les Costes du Rhône et ses Baronniees depuis avril, la Commanderie appelle les Commandeurs, les Chevaliers et les Officiers à rester motivés et attentifs.

« Je leur demande de garder espoir dans un avenir proche qui nous permettra de nous rencontrer et de garder aussi le moral et la fierté de servir une juste cause : celle de la défense d'une appellation qui, depuis cinquante ans, n'a cessé de croître en notoriété et en diffusion dans le monde entier, et c'est ce que nous croyons, grâce aussi à l'activité de notre Commanderie et de ses Baronniees » détaille dans un communiqué, Patrick Galant, Grand Maître de la Commanderie des Costes du Rhône.

Force de représentation d'animation, de communication, de promotion et de maintien des traditions des vins des Côtes-du-Rhône ainsi que de la culture vigneronne et viticole, la Commanderie compte 11 Baronniees à travers le monde. Outre les Baronniees européennes (Liège, Gand, Montreux et Palatinat), la

Ecrit par le 23 juillet 2024

Commanderie des Costes du Rhône est ainsi aussi présente à Shanghai en Chine, Séoul en Corée du Sud, Québec, Drummondville et Montréal ainsi qu'à New-York et Philadelphie aux Etats-Unis.

Ventoux et Dentelles de Montmirail : à la découverte du vignoble durant un 'Fascinant weekend'



Du 15 au 18 octobre se tient la 7ème édition du ['Fascinant weekend'](#), un événement grand public destiné à promouvoir le vignoble ainsi que ses acteurs viticoles et touristiques. Nationale, l'opération se distingue

Écrit par le 23 juillet 2024

cette année avec deux destinations exclusivement Vauclusiennes ('Autour du Ventoux' et 'Autour des Dentelles de Montmirail') qui proposeront un programme riche d'une quarantaine d'activités sportives, insolites et inédites, entre patrimoine naturel et culturel, terroir, dégustations, gastronomie... Le tout en compagnie et des vignerons et professionnels du tourisme des villages de Suzette, Lafare, La Roque Alric, Beaumes-de-Venise, Vacqueyras, Gigondas, Sablet ainsi que sur toute l'aire d'appellation Ventoux.

Du jeudi 15 au dimanche 18 octobre. Adresses, horaires et activités détaillées sur www.ventouxprovence.fr

Avignon-Montfavet : 35ème édition du Concours des vins ce samedi 3 octobre

Ecrit par le 23 juillet 2024



Initialement prévue le 14 mars dernier, la 35ème édition du [Concours des vins](#) se tient finalement ce samedi 3 octobre. Crise sanitaire oblige, le concours se déroulera dans un format intimiste à la salle polyvalente de Montfavet.

Le concours des vins d'Avignon édition 2020 aura finalement bien lieu. Le président de l'événement, José Gonzalvez et l'équipe organisatrice s'activent aux derniers préparatifs. Cette année, le concours se tiendra à la salle polyvalente de Montfavet dans les conditions qu'impose la crise sanitaire : gel hydroalcoolique obligatoire à l'entrée et sortie de la salle, espacement entre les dégustateurs, crachoir individuel, masque obligatoire en cas de déplacement, marquage au sol pour aider à la distanciation, prise de température frontale à l'arrivée et accompagnement personnalisé des membres du jury jusqu'à leur table. Un concours à la saveur particulière puisqu'il se déroulera dans un format plus intimiste qu'à l'accoutumée (pas de repas, pas d'animations, pas d'intronisations). Côté échantillons, certains producteurs ayant choisi de reporter leur participation en 2021, leur nombre a été revu à la baisse (500 environ) tout comme celui des dégustateurs.

Infos sur www.concoursdesvins-avignon.com

Ecrit par le 23 juillet 2024

Cove : Vendange des vignes intercommunales pour la bonne cause



Jacqueline Bouyac, nouvelle présidente de la [Communauté d'agglomération Ventoux Comtat Venaissin](#) (Cove) et Michel Jouve, conseiller communautaire délégué à l'agriculture et au développement rural, également maire de [Flassan](#), viennent de participer aux vendanges de la vigne intercommunale. Composée de 300 plants de syrah, grenache, cinsault et mourvèdre plantés en avril 2004 à l'initiative de la commission agriculture de la Cove avec le soutien de de la [chambre d'agriculture de Vaucluse](#), la confrérie du plant de vigne de Caromb, la [confrérie des vignerons des Côtes-du-Ventoux](#) et le [lycée agricole Louis-Giraud](#) de Carpentras , la parcelle a été récoltée par une classe de l'établissement. Le raisin vendangé a été ensuite acheminé à la cave [Rhonéa](#) à Beumes-de-Venise pour y être vinifié avant

Ecrit par le 23 juillet 2024

d'être mis en bouteille au profit d'œuvres caritatives. Chaque année, ce sont ainsi 400 à 500 kg qui sont récoltés selon le climat. De quoi permettre de produire 400 à 500 bouteilles par cuvée.

10 068 hectares de vignes dans la Cove

Pour l'intercommunalité, la plantation de cette vigne rappelle l'importance de ce secteur dans l'économie de la Cove. Avec 1 831 exploitations, le domaine agricole représente 10,5% des emplois de l'agglomération et la vigne (raisins de cuve et de table) occupe 70% de la superficie agricole utilisée recensée sur le territoire la Cove, soit 10 068 hectares sur 14 656 hectares. Des vignes qui abritent plusieurs AOC (*Appellation d'origine contrôlée*) caractéristiques du Vaucluse comme les Côtes-du-Ventoux, les Côtes-du-Rhône avec deux appellations grand cru Gigondas" et Vacqueyras ainsi que les Beaumes-de-Venise rouge (14e cru de la Vallée du Rhône) et leurs muscats.

Vallée du Rhône : coup d'envoi des vendanges 2020 dans les vignobles ce 24 août

Ecrit par le 23 juillet 2024



Après des semaines d’observation des vignes et de la météo, [Inter-Rhône](#) annonce la récolte des premières grappes du millésime 2020 dans les vignobles de la Vallée du Rhône.

Alors que 2020 s’impose comme une récolte précoce sur l’ensemble du territoire, toutes les conditions sont réunies pour la réussite de ce millésime dans le deuxième plus grand vignoble d’AOP français. « Après un automne très pluvieux, avec notamment des précipitations importantes sur les mois d’octobre et novembre 2019 ayant permis une recharge hydrique du sol importante, l’hiver a été doux et sec », indique Inter-Rhône, l’interprofession des vins de la Vallée du Rhône. « Cet hiver, le 2ème le plus doux après 2015/2016, a conduit à une avance de la végétation. Le printemps 2020 se classe également comme l’un des plus chauds en France et a accentué l’avance constatée. La météo estivale a confirmé la précocité du millésime sans pour autant la renforcer : les températures relativement élevées en journée ont été équilibrées par la fraîcheur des nuits, tandis que quelques épisodes pluvieux ont apporté l’eau nécessaire à une bonne progression des maturités. La véraison a été hétérogène en fonction de la situation des parcelles et des grappes, mais l’on a pu noter une belle sortie des raisins, avec des baies de taille importante, et une végétation en avance d’une à deux semaines par rapport à 2019 suivant les zones. »

Si la récolte des blancs a déjà démarré dans certaines zones précoces des AOP de la Vallée du Rhône

Ecrit par le 23 juillet 2024

méridionale, les premiers coups de sécateur sont attendus pour la semaine du 24 août dans les AOP septentrionales, tandis que les rouges dans le nord comme dans le sud du vignoble devraient être vendangés à partir de début septembre. A l'heure du début des vendanges, les maturités ont ainsi une avance de 7 à 10 jours par rapport au millésime 2019, dans la partie méridionale comme dans la partie septentrionale du vignoble. « L'état sanitaire des vignes, grappes et baies est excellent. Si les conditions météorologiques des jours et semaines à venir restent favorables, cette situation laisse présager d'un très beau millésime 2020 pour les Appellations d'Origine Protégées de la Vallée du Rhône » conclut Inter-Rhône.

Les vignobles de la Vallée du Rhône mis en lumière par trois influenceurs

Ecrit par le 23 juillet 2024



Durant tout l'été, les influenceurs Dalkia Loves Wine, Bruno Maltor et Travel Me Happy (alias Thibault) vont valoriser les vignobles de la Vallée du Rhône sous l'angle oenotouristique.

En road trip depuis début juillet, Bruno Maltor dévoile ses coups de cœur en live sur [Instagram](#) et va réaliser un film sur YouTube qui mettra en avant les vignobles de la Vallée du Rhône. De son côté, Dalkia

Ecrit par le 23 juillet 2024

Loves Wine sera présente plusieurs week-ends de l'été pour partager sur son [blog](#) ses visites dans les domaines viticoles. Quant à Travel Me Happy (alias Thibault), il sillonnera les routes des villages des Côtes du Rhône et fera partager ses découvertes en live sur son compte [Instagram](#). A l'issue de son séjour, il réalisera une vidéo de son escapade qui sera diffusée par le réseau des Côtes du Rhône. Il aura également la charge de réaliser un reportage dédié à chacune des 8 entreprises lauréates de la distinction œnotourisme 2020.

www.vins-rhone.com

Rasteau : une fresque street-art pour les 10 ans du Cru

Ecrit par le 23 juillet 2024



Pour marquer les 10 ans du Cru, les vignerons et négociants de l'appellation Rasteau ont inauguré au cœur du village vigneron une fresque réalisée par le street-artiste Klemz.

Pour célébrer les 10 ans de son Cru, l'appellation Rasteau a fait appel à l'artiste graffeur originaire de Séguret Klemz qui s'était déjà illustré avec l'œuvre de l'Empereur Alexandre sur l'ancien moulin à Vaison-la-Romaine, pour réaliser une grande fresque colorée.

« Cette réalisation est le résultat d'une longue réflexion et illustre une grande cohésion au sein de l'appellation. Elle marque les 10 ans du Cru, l'âme de l'appellation et la tradition vigneronne et en même temps l'évolution des vins et des pratiques. Rasteau garde ainsi son authenticité tout en évoluant avec son temps » explique Réjane Pouzoulas, co-présidente de la section promotion de l'appellation.

Né il y a 10 ans, le Cru Rasteau se décline en vin rouge sec ainsi qu'en vin doux naturel (grenat, ambré, tuilé, rosé et blanc). Le climat méditerranéen, la présence de sols variés et des cépages emblématiques de la Vallée du Rhône tantôt dorés par le soleil, tantôt rafraîchis par le mistral, confèrent à ses vins leur

Écrit par le 23 juillet 2024

grande richesse aromatique.

www.vins-rasteau.com

La musique s'envole en plein air à l'occasion de 'Vallée-du-Rhône en musique'



«Entre musique et vin, le festival 'Vallée du Rhône en musique' vise à créer du lien entre les amateurs de bons vins et les mélomanes, ainsi qu'à souligner les valeurs communes et universelles de ces deux arts et à les rendre ainsi accessibles à tous,» relate Grégoire Girard, musicien, violoniste, directeur artistique de la Vallée du Rhône en musique.

«Réunir dans des moments d'exception, de partage et de joie, les arts du vin et de la musique, telle est l'ambition du festival. Vin et musique... Ces deux activités éminemment humaines raisonnent pour chacun d'entre-nous comme autant d'invitation à la communion fraternelle, à l'émerveillement, bref... à la fête ! », s'enthousiasme Guilhem Girard, président de l'association Demos 84 et organisateur de

Écrit par le 23 juillet 2024

l'événement.

Demandez le programme !

Parc de la maison Bègue à Camaret-sur-Aigues

Vendredi 7 août - 20h30

'La France et ses artistes' avec le Quatuor Girard, César Birschner (piano) et Grégoire Girard (violon). Au programme Méditation de Thaïs, Vincent d'Indy, concert de E. Chausson. Tarif plein - 20€. Tarif réduit - 15€ (moins de 25 ans, demandeur d'emploi, carte famille nombreuse). Gratuit pour les moins de 12 ans. En partenariat avec les vigneron de l'AOC Plan de Dieu et la mairie de Camaret sur Aigues.

Château de la Croix Chabrières à Bollène

Samedi 8 août - 18h30 et 21h

'Une douce ivresse : quand le vin se fait poésie' avec le quatuor Girard, Grégoire Girard (violon), Irène Jolys (violoncelle), Marin Trouvé (alto), Cécile Tête (violon). Au programme : Quintett à deux altos de J. Brahms, « le cygne » de C. Saint-Saëns, « Après un rêve » de G. Fauré, l'octuor à cordes de R. Glière. Programme entrecoupé de poèmes en lien avec les différents aspects du vin. Tarif plein - 20€. Tarif réduit - 15€ (moins de 25 ans, demandeur d'emploi, carte famille nombreuse, deux adultes accompagnés d'enfants lors du concert de 18 heures 30). Gratuit pour les moins de 12 ans. En partenariat avec le château de la Croix Chabrières.

Domaine du Rocher des dames à Beaumes-de-Venise

Dimanche 9 août - 18h30 et 21h

'La Germanie romantique' avec le quatuor Girard, Grégoire Girard (violon), Irène Jolys (violoncelle), Marin Trouvé (alto), Cécile Tête (violon). Au programme : Brahms, Mendelssohn Tarif plein - 20€. Tarif réduit - 15€ (moins de 25 ans, demandeur d'emploi, carte famille nombreuse, deux adultes accompagnés d'enfants lors du concert de 18 heures 30). Gratuit pour les moins de 12 ans.

Domaine des Girasols à Rasteau

Mardi 11 août - 18h30 et 21h

'L'âme Slave' avec le quatuor Girard, Grégoire Girard (violon), Irène Jolys (violoncelle), Marin Trouvé (alto), Cécile Tête (violon). Au programme : Tchaïkovski, Glière. Tarif plein 20€.

Tarif réduit 15€ (moins de 25 ans, demandeur d'emploi, carte famille nombreuse, deux adultes accompagnés d'enfants lors du concert de 18 heures 30). Gratuit pour les moins de 12 ans.

Château de Suze-la-Rousse

Mercredi 19 août - 18h30 et 21h

'Eh bien ! Dansons maintenant !' Avec l'orchestre de chambre de la Drôme et Grégoire Girard (violon). Au programme : Les danses hongroises de Brahms, les danses Roumaines de Bartok, La danse macabre de Saint-Saëns, Puccini, Sarasate... Tarif plein 25€, tarif réduit 20€ (moins de 25 ans, demandeur d'emploi, carte famille nombreuse, deux adultes accompagnés d'enfants lors du concert de 18 heures 30) Gratuit pour les moins de 12 ans. En partenariat avec les Compagnons des Côtes du Rhône et le département de la Drôme.

Ecrit par le 23 juillet 2024

'Vallée du Rhône en musique' jusqu'au mercredi 19 août. 04 90 23 41 76 et 06 79 44 15 76. valleerhonemusique.fr

Villes-sur-Auzon : les temps-forts estivaux de TerraVentoux



Avec ses 200 hectares de vignes, la cave TerraVentoux élabore des vins issus de la richesse de son terroir au cœur du Parc naturel régional du Mont-Ventoux. Durant le mois d'août, la cave propose trois rendez-vous autour de la dégustation des vins de son vignoble.

Le 7 août tout d'abord, avec une 'Soirée crépuscule' qui prendra la forme d'une balade à pied dans le



Écrit par le 23 juillet 2024

vignoble, suivie d'une dégustation à la cave. Vendredi 14 août ensuite, avec une soirée dédiée à la fête du rosé qui s'accompagnera d'un repas avec une grande paëlla, le tout dans une ambiance festive et musicale. Enfin, le 21 août aura lieu un rassemblement de food-trucks ainsi qu'une dégustation des vins de la cave.

Cave TerraVentoux. 253 Route de Carpentras. Villes-sur-Auzon. 04 90 61 79 47.
www.terraventoux.fr