Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 juillet 2025

Fabrice Brunel représente la 8e génération d'un fleuron de l'appellation Châteauneuf-du-Pape

"Domaine André Brunel", les lettres rouges se détachent sur les murs de pierre de l'imposante bâtisse familiale. « Cette maison existe depuis 1750, et après Lucien Brunel mon grand-père, c'est mon père André qui en a pris les rênes en 1971, il nous a quittés en 2022 et je lui ai succédé. Au départ, nous avions une vingtaine d'hectares, aujourd'hui on en recense 90. 20 hectares de vignes en AOC Châteauneuf-du-Pape, 50ha en Côtes-du-Rhône et CDR Villages à Uchaux et Travaillan, 5ha en Lirac sur la commune de Saint-Génièes-de-Comolas et une quinzaine en « Vin de Pays », explique Fabrice Brunel, le patron de la cave qui emploie une douzaine de salariés.

Parmi la dizaine de cuvées André Brunel, les plus réputées sont 'Les Cailloux', en rouge élevés en fûts inox pendant 18mois avec le trio de cépages 70%. Pour 'Les Cailloux' blancs, les vignes sont plus jeunes,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 juillet 2025

30 ans en moyenne, assemblage majoritairement à base de Roussanne (80%), qui apporte arômes, finesse et élégance, plus 15% de Clairette et 5% de Grenache. Cuvée de prestige, celle du 'Centenaire' issue de vignes de 120 ans, vendangées à la main et assemblée avec un dosage de 70% de Grenache, 20% de Mourvèdre et 10% de Syrah, ce qui lui donne des notes de garrigue et de fruits rouges.

« Nous produisons en tout 400 000 bouteilles par an, 90% de rouge et nous en exportons 85%, au Japon, au Royaume-Uni, en Australie et en Europe et 15% aux Etats-Unis qui posent problème en ce moment avec les tarifs douaniers, explique Fabrice Brunel. Après le Covid et la flambée du prix des matières premières (verre, palettes, colle, étiquettes), de l' énergie et des transports, on a été un peu impactés, je n'ai pas pu répercuter toutes les hausses, mais 4€ ou 5€ sur les cuvées les plus réputées comme par exemple, 39€ 'Les Cailloux'. Mais nous commercialisons aussi des CDR à 12€ et 19€ et des vins-plaisir comme 'L'Instant Rosé' à 9€. »

Comme, dans une autre vie il a été consultant et qu'il fourmille d'idées, notre jeune vigneron a aussi lancé un gin maison. « C'est plus classe que la bière, plus spiritueux, en lien avec le vin puisque nous utilisons les rafles de nos vignes que nous assemblons avec des baies et des plantes aromatiques. C'est une forme de filiation naturelle. Certes, c'est une niche de 2 000 cols millésimés chaque année, mais ça plaît aux jeunes qui, après, peuvent aussi s'essayer aux AOC de notre cave. »

Fabrice Brunel vit avec son temps. Il a un projet agrivoltaïque en cours de construction. Sur une parcelle de 5 hectares de cépages blancs. « C'est Sun'Agri qui installe des persiennes solaires sur mes rangs de vignes, je ne paie ni loyer, ni investissement et à terme, ces écrans protègeront les feuilles et les grains de raisin de la canicule, du gel et de la grêle, donc du stress thermique et hydrique et, en plus, produiront de l'électricité verte dès le mois de septembre prochain. » Un vigneron innovant et engagé dans un domaine qui date d'avant la Révolution française.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 juillet 2025

Fabrice Brunel avec son papa André, décédé en 2022. ©Domaine André Brunel

Contact : 04 90 83 72 62

Luberon en Tous Sens revient cette année après une édition annulée en 2024

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 juillet 2025

Initié par Destination Luberon en 2023, l'événement annuel Luberon en Tous Sens revient dès le dimanche 18 mai. Cette année, c'est la commune de Vaugines qui accueillera cette manifestation avec au programme : dégustations de vin, randonnée, pique-nique et bien d'autres surprises.

Après une deuxième édition annulée en 2024 suite à la déclaration de l'état d'urgence attentat, Luberon En Tous Sens revient finalement cette année, pour le plus grand plaisir des amateurs de vin. Lors de ce rendez-vous, tous vos sens seront en éveil à travers diverses animations proposées au cours de la journée du dimanche 18 mai.

L'objectif principal de cette opération est de promouvoir les vins de l'AOC Luberon et le territoire à travers les cinq sens : la vue, l'odorat et le goût, le toucher, et l'ouïe.

Le programme

La journée débutera dès 9h30 avec le départ échelonné pour la randonnée sur le chemin de pèlerinage. Cette randonnée de 3h avec 200m de dénivelé s'adresse aux débutants comme aux habitués de cette pratique sportive. Tout au long de la marche, les participants pourront profiter de plusieurs pauses

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 juillet 2025

gourmandes pour découvrir les amandes de Cucuron avec le Chant des Amandes, l'huile d'olive de la Bastide du Laval, ou encore les vins du Luberon et des mises en bouche proposées par le MatCha.

Au retour de la randonnée vers 12h, des vins du Luberon seront à déguster, suivis d'une visite de l'église Saint-Barthélémy en compagnie de la guide conférencière d'expérience Cathy Mifsud. À partir de 13h, un pique-nique composé de plusieurs mets (version végétarienne possible) sera élaboré par Giovanni Facchinetti, chef propriétaire du restaurant Insitio à Vaugines, le tout dans une ambiance musicale animée par Groove Express. Enfin, la journée s'achèvera avec le spectacle 'Dis Marcel' à 15h.

Informations pratiques

Le tarif est fixé à 65€ par personne. L'événement ne peut accueillir que 150 participants, il est donc vivement conseillé de réserver sa place au plus vite. La billetterie est ouverte pendant encore quelques jours (jusqu'au samedi 10 ou lundi 12 mai). Pour réserver votre place, cliquez ici.

Il est également possible de se rendre dans les bureaux d'informations touristiques de Cavaillon Lourmarin, et Gordes pour réserver. Contact : 04 90 71 32 01 / contact@destinationluberon.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 juillet 2025

Château Maucoil à Orange : l'héritage d'un archiviste de la royauté néerlandaise

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 juillet 2025

Le Château Maucoil est un domaine de l'appellation Châteauneuf-du-Pape qui tient ses lettres de noblesse de la famille royale Orange-Nassau des Pays-Bas.

« Ici, huit siècles nous contemplent, de Charlemagne à Louis XIV », explique tranquillement et dans un large sourire, Bernard Duseigneur, heureux copropriétaire du site depuis 2022. Proche de la Via Agrippa, ce domaine a d'abord accueilli des légions romaines dans l'antiquité. Puis, la Principauté d'Orange où il est situé, s'est retrouvée enclavée dans le Comtat Venaissin. Et c'est Joseph de la Pise, greffier au Parlement d'Orange qui a hérité de ce Château Maucoil construit en 1624, quand il était archiviste de la famille royale des Pays-Bas.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 juillet 2025

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Sont entre les mains de Bernard Duseigneur, ces cyprès, ces pins, ces oliviers, ces platanes et ces vignes centenaires, soit 25 hectares en appellation d'origine contrôlée Châteauneuf-du-Pape et 18 hectares en Côtes-du-Rhône Village. Avec trois types de sous-sol, l'argile, les calcaires et les galets roulés et des cuvées de blanc et de rouge 'Esprit', 'Le pin', 'Privilège' et 'Tradition'. Et en particulier, la plus vieille parcelle d'un seul petit hectare, qui porte son année de naissance en bandoulière, '1895' que Bernard Duseigneur bichonne avec Katell, sommelière et responsable de l'activité d'œnotourisme .

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 juillet 2025

Le propriétaire Bernard Duseigneur et Katell. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

« Nous souhaitons réveiller cette belle endormie qu'est Maucoil »

« Nous souhaitons réveiller cette belle endormie qu'est Maucoil, précise le propriétaire. Ce lieu a une histoire, une âme, un patrimoine, une culture, nous souhaitons les mettre en valeur, les partager, accueillir des visiteurs pour qu'ils vivent cette expérience unique. »

Son fils, François, a posé ses valises dans le domaine familial en 2021, après avoir bourlingué et fait des études scientifiques et environnementales à Londres, Leeds et au Mexique pour observer les volcans. « Ici, je m'occupe des ventes, de l'administration, de la gestion, mais aussi du travail de la vigne (taille – débourrement – traitements contre le mildiou et l'oïdium – ébourgeonnage). Je participe aussi à des salons en France et à l'étranger, comme Vinexpo à Singapour. » Et comme oncle Donald (Trump) a un peu chamboulé le jeu… « Plutôt qu'exporter vers les USA, nous allons tout faire pour attirer les Américains chez nous, les accueillir agréablement, les héberger, leur montrer notre patrimoine et leur vendre nos bouteilles de blanc et de rouge », conclut-il.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 juillet 2025

Le fils, François Duseigneur. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

50% d'exportation

Le papa, Bernard, revient sur la production de Château Maucoil. « Nous jouons avec les 13 cépages de l'AOC Châteauneuf, mais surtout avec le Grenache, la Syrah, le Mourvèdre et le Cinsault. Le reste ce sont des traces. Nous exportons 50% de nos 150 000 bouteilles, dont 6% de blanc vers 25 pays d'Asie, d'Europe et d'Amérique du Nord. Et comme les tarifs douaniers risquent de brouiller les pistes, il vaut mieux inverser le modèle. Au lieu d'exporter, nous avons comme projet de construire un hôtel avec une trentaine de chambres d'hôte, pour accueillir chez nous les touristes (notamment US) qui aiment la Provence, son climat, son art de vivre, son bien-être, ses festivals, ses espaces nature préservés ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 juillet 2025

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Et aussi sa gastronomie avec ses produits locaux de qualité, ses fraises de Carpentras, son agneau de Sisteron, son taureau des Alpilles, ses fromages du Ventoux, son épeautre de Sault, tous ces produits labellisés que le talentueux chef cuisinier Jean-Claude Altmayer, qui a veillé longtemps sur les cuisines du cinq étoiles La Mirande à Avignon, sait désormais sublimer à Maucoil pour émoustiller les papillles.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 juillet 2025

Le chef Jean-Claude Altmeyer et Bernard Duseigneur. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Contact : reservations@chateau-maucoil.com / 07 85 14 71 93

Un monde fou pour la 14e édition des Printemps de Châteauneuf-du-Pape

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 juillet 2025

Dès 9h30 samedi matin, des dizaines de visiteurs faisaient déjà la queue sur le tapis rouge qui menait à la Salle Philippe Dufays. Et à l'ouverture des portes à 10h, tout le monde s'est engouffré pour déguster les meilleurs vins de l'AOC.

À commencer par Château Fortia, propriété du Baron Le Roy de Boiseaumarié, le célèbre père-fondateur de l'appellation en 1936, et qui existe depuis le XVIIe siècle. 36 hectares de vignes, plusieurs cépages (Grenache, Syrah, Mourvèdre, Roussanne, Clairette) sur les galets roulés qui produisent 100 000 cols par an. « Nous sommes un peu inquiets à cause de la taxe Trump, mais nous en avons vu d'autres », confessent Adèle Fougère, responsable du caveau, et Michaël Travostino, gérant.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 juillet 2025

Adèle Fougère et Michaël Travostino du Château Fortia. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Autre stand à côté, Le Clos du Caillou, dont l'histoire remonte au XIXème siècle. Un domaine de 52 hectares, dont une partie ceinte d'un haut mur de pierres entre Courthézon et Châteauneuf. Avec 9 ha en AOC, 43 ha en Côtes-du-Rhône, agriculture bio et en biodynamie. « Notre cuvée Bouquet des Garrigues est un assemblage de Bourboulenc, Roussanne, Viognier, Clairette, Grenache blanc, explique Fanny Pierlot, responsable de la cave. Nous produisons environ 170 000 cols par an, nous en exportons plus de 60% mais nous nous sommes diversifiés pour vendre aussi en Chine et au Japon. »

Fanny Pierlot du Clos du Caillou. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 juillet 2025

Château Mont-Redon est représenté depuis quelques mois par un écossais Richard McLuckie. « L'appellation, c'est une centaine d'hectares, plus du Cairanne, du Vacqueyras et du Lirac, en tout 200 000 bouteilles dont 55% exportées. Déjà en 2019, Trump nous avait taxés, donc on a appris à se débrouiller. » Pas loin se trouve la cave des 3 Cellier, les trois frères Benoît, Julien et Ludovic, tous barbus et représentant la 8e génération familiale de vignerons. « Nous commercialisons entre 35 et 40 000 bouteilles, mais avec la déconsommation chez nous et les taxes outre-Atlantique, nous avons décidé de re-diriger nos cartons de vins vers la France plutôt que vers les USA qui représentaient 20% de nos exports. Mais nous sommes aussi sollicités par l'Inde et Dubaï, donc nous avons de nouvelles perspectives. »

Benoît et Julien, deux des trois frères du Domaine des 3 Cellier. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Pour le Domaine Tourbillon, basé à Lagnes et dont les vins sont vinifiés à Violès, il y a 11 cuvées dans les 3 couleurs (blanc, rosé, rouge) de 1000 à 1200 hl chacune, et c'est Benjamin Tourbillon, 4e génération qui représente la famille accompagné de Pierre Cariou, en charge de la cave. EÉalement présente parmi la centaine de noms iconiques de Châteauneuf : le Château La Gardine, trois générations de vignerons affairées sur les 54 hectares d'un seul tenant, plus ceux de Rasteau et de Lirac.

En plus des vignerons, un marché gastronomique a rassemblé sur la Place Dufays des producteurs de viande d'Auvergne 'Salers', d'escargots du Cantal, de foie gras du Gers, d'huîtres de Cancale et de truffes du Ventoux. De quoi séduire les milliers de visiteurs attirés ce week-end par l'excellence des vins et des mets pour ces 14èmes Printemps de Châteauneuf-du-Pape.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 juillet 2025

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 juillet 2025

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Concours des vins d'Avignon : « Quels efforts faut-il faire pour investir ? »

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 juillet 2025

La 40e édition du concours des vins d'Avignon s'est déroulée à la Salle polyvalente de Montfavet ce samedi 29 mars, attribuant 132 récompenses. L'événement anniversaire rappelle cependant, au regard du contexte actuel, la grande nécessité d'accompagner les professionnels de la vigne.

C'est dans une ambiance sérieuse et impliquée que le jury de 150 personnes s'attelle à tester les 445 échantillons de vins en compétition. L'éclat sec du bouchon retiré, le versement rythmé du vin, le choquement des verres et le claquement des langues au palais constituent le protocole des évaluations successives du concours. Une démarche née à Avignon il y a 40 ans, qui ne visait qu'à aider les agriculteurs dans la durée après un millésime 1985 marqué.

> *« Les médailles sont là pour attirer et rassurer. »*
>
> *José Gonzalvez, président du Concours des vins d'Avignon*

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 juillet 2025

Le concours de 2025 fait sens plus que jamais dans ce cadre économique flou, où le secteur traverse une crise aggravée. « Nous subissons une période difficile, mais les médailles sont là pour attirer et rassurer, chaque acheteur étant ainsi sûr d'avoir un vin sans défaut », avance José Gonzalvez, président du Concours des vins d'Avignon. Depuis 2020, une baisse mondiale de 20% des rendements accentue la détresse des professionnels. Et malgré les médailles des concours des vins, « le décrochage du prix ne couvre plus le coût de production du vin, qui en 2024 a diminué de 30 à 40% pour les Côtes du Rhône », souligne le président.

> *« Si vous allez mal, on va mal. »*
>
> *Gilbert Marcelli, Président de la CCI Vaucluse*

L'appellation Côtes du Rhône est particulièrement impactée par cette crise, que la situation diplomatique internationale affecte. Intronisé à la Commanderie des Costes du Rhône durant cette édition, le Président de la CCI de Vaucluse Gilbert Marcelli évoque en ce sens « les mesures farfelues venant des États-Unis à l'encontre de (leurs) valeurs », insistant sur le soutien des partenaires du concours. « Nous sommes à vos côtés. Merci d'exister, de vous battre, car vous représentez beaucoup pour notre territoire », commente-t-il auprès de l'organisation, avant d'ajouter « Si vous allez mal, nous allons mal ». D'autant que la particularité du territoire des Côtes du Rhône tient de sa dimension interdépartementale et interrégionale. Gilbert Marcelli admet qu'il serait « plus simple en étant une unité » face aux contraintes qui s'accumulent, pourtant les appellations Côtes du Rhône tentent de tenir bon.

> *« Il n'y a eu que 70 % de rendement à Laudun. »*
>
> *Luc Pélaquié, président du syndicat des vignerons de l'AOC Laudun*

« Localement, ce n'est pas la joie, il y a beaucoup d'arrachages », constate amèrement Luc Pélaquié, président du syndicat des vignerons de l'AOC Laudun. Le territoire est à l'honneur cette année dans le cadre du concours des vins d'Avignon. Une mise en lumière en contraste avec la réalité crue du terrain. « Il n'y a eu que 70% de rendement en 2024 dans l'appellation Laudun », précise le président du syndicat. Il rejoint le président de la CCI de Vaucluse sur la « situation délicate avec les États Unis » et évoque l'augmentation d'une « concurrence rude entre (eux), avec un prix plus rémunérateur pour les ventes directes en domaine. » Sur ce point, José Gonzalvez, le président du concours des vins d'Avignon, confirme la tendance avec l'exemple du vrac. « Des négociants achètent le raisin des viticulteurs et le mettent en bouteille, créant une concurrence sur les prix pratiqués, ce qui fait baisser le vrac pour créer plus de marge sur les bouteilles », explique José Gonzalvez.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 juillet 2025

Pas de visibilité

Selon le président, les aides à la distillation et à l'arrachage ne couvrent pas les frais des agriculteurs, ou du moins imposent des contraintes supplémentaires dans un contexte indéfiniment complexe : « sans visibilité, nous nous demandons quels efforts faut-il faire pour investir. » Les difficultés du terrain se répercutent plus loin dans la filière, avec des concours de vins disparaissant depuis 2020 : Pertuis, Piolenc, Tulette, Vinsobres… « On ne sait pas où l'on va et on peut s'attendre au pire », envisage José Gonzalvez. Il faut anticiper l'évolution du marché en se tournant par exemple vers la Chine où la consommation de vins se développe.

« Les coopératives sont nécessaires au viticulteur qui n'a pas de cave à gros volume ni les moyens d'exporter », rappelle le président du concours. Cependant, les maillons de la chaîne du vin restent fragilisés. José Gonzalvez souligne que « le jeune agriculteur amenant sa vendange à la coopérative est soumis aux aléas du marché, car si sa production se vend mal, il va devoir mettre la clé sous la porte. » Sans compter les familles qui, de génération en génération, œuvrent depuis des décennies pour le développement de ce patrimoine agricole mis en péril par les enjeux économiques et climatiques.

De gauche à droite : Emmanuel Lopez, président des Disciples d'Escoffier Languedoc – Provence ;

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 juillet 2025

Rita Caron Barlerin ; Michel Gontard, président et co-fondateur du Concours des vins de la Foire d'Avignon ; José Gonzalvez, président du concours des vins d'Avignon ; Luc Pélaquié, président du Syndicat des vignerons de l'AOC Laudun.

Amy Rouméjon Cros

Découvertes en Vallée du Rhône : l'avenir de la filière entre les mains de Trump ?

La 13e édition de Découvertes en Vallée du Rhône, qui a lieu tous les 2 ans à Avignon, capitale des Côtes-du-Rhône, s'est tenue au coeur du Palais des Papes ce mardi 1er avril. Un évènement qui concerne l'ensemble de la filière viti-vinicole de l'AOC, d'Ampuis à Nîmes, de Tain l'Hermitage au Duché d'Uzès.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 juillet 2025

Entouré par Damien Gilles, président du Syndicat des Vignerons des Côtes du Rhône et par Samuel Montgermont, président de l'UMVR (Union des maisons de vins du Rhône), Philippe Pellaton, président d'Inter Rhône évoque la situation actuelle prise en étau entre la forte déconsommation et les tarifs douaniers que menace d'appliquer le président Trump à nos vins. « Après le Covid, nous avions décidé de consacrer 60% de notre budget promotion à l'export. Mais dans la conjoncture actuelle, nous allons changer notre fusil d'épaule et mettre le paquet sur la France. La Vallée du Rhône, ce sont quand même 45 000 emplois, dont 19 000 directs et nous sommes la 2ème AOC de France derrière Bordeaux avec 2,2M hl en 2024 sur une superficie du vignoble de 63 307 ha. »

Philippe Pellaton poursuit : « Le volume est en forte baisse : -11% par rapport à 2023 (2,43Mhl) et -17% en moyenne sur les 5 dernières récoltes, la plus petite production depuis 40 ans ». Damien Gilles enfonce le clou : « Chaque année, elle recule, mais la qualité demeure, grâce à nos vignerons résilients qui s'adaptent au changement climatique comme aux habitudes des consommateurs. Le rouge reste en tête avec 75%, le rosé est 2ème avec 13% et le blanc progresse à 12%. La répartition en volume est composée à 45% d'AOC Côtes-du-Rhône, 12% de CDR-Village et 10% à parts égales pour les crus méridionaux de Vin doux naturel et de Ventoux. Trois appellations accusent une baisse importante : la Clairette de Die, les Costières de Nîmes et Grignan-les-Adhémar ». Il est aussi question de la part du bio qui progresse de 19% en 2023 à 22% l'an dernier et 60% des vignobles qui s'inscrivent dans une démarche environnementale.

Samuel Montgermont, Philippe Pellaton et Damien Gilles. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Mais en dehors de ces sujets de satisfaction, le gros caillou dans la chaussure des vignerons de la Vallée du Rhône, en plus de la déconsommation, c'est l'exportation qui est suspendue à un fil du côté du 1er marché d'exportation des vins français, les USA qui représentent quand même 98M€ et 13% des volumes. Mais il n'est pas le seul. Le marché s'effondre aussi en Chine -36% (12M€), au Japon -23%

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 juillet 2025

(9M€), en Norvège (-6%) et au Danemark (-11%). Heureusement dans le Top 5 on retrouve la Belgique, le Royaume-Uni, le Canada, l'Allemagne et la Suède. Les exportations représentent 106 millions de bouteilles pour une valeur de 509M€ avec des pays où nos vins sont de plus en plus appréciés, même si le volume est modeste. +15% en Australie (7500hl), +22% en Corée du Sud (5700hl), +64% au Brésil (2900hl).

En tout, les vignerons de l'AOC exportent vers une quinzaine de pays (36% de leur production) et en interne, en France, 38% des vins sont commercialisés en grandes surfaces et 26% dans les réseaux de cavistes et grossistes. « Sur 20M€ de budget, nous allons en consacrer la moitié à la promotion intèrieure avec des salons, un rapprochement avec les consommateurs, une communicqation plus marquée sur les 18 crus de l'appellation, une stratégie sur l'oeno-tourisme. Il nous faut absolument 'innover pour rester' donc survivre, insiste le président d'Inter Rhône. C'est à dire expérimenter de nouveaux cépages résistants à la canicule, aux maladies, avec un taux d'alcool moins élevé, des vins plus frais, plus légers, plus festifs, plus fruités pour attirer les jeunes générations. Apparemment les vins sans alcool n'ont pas le vent en poupe dans la Vallée du Rhône.

En attendant, l'épée de Damoclès des tarifs douaniers américains plane sur la tête de l'un des atouts majeurs de la Vallée du Rhône : la viticulture.

Vins, truffes, huîtres et foie gras aux Printemps de Châteauneuf-du-Pape ce week-end

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 juillet 2025

Une centaine de vignerons et une vingtaine de stands de truffes, huîtres, foie-gras seront présents ces vendredi 4, samedi 5 et dimanche 6 avril à la 14e édition des Printemps de Châteauneuf-du-Pape. De quoi se régaler ! Dès vendredi 16 heures et jusqu'à dimanche 18h, la Salle Dufays et son parvis accueilleront les meilleures bouteilles et les mets les plus raffinés de la gastronomie française.

Une opération-séduction menée par la Mairie et par les Jeunes Vignerons de la 1ère AOC (appellation d'origine contrôlée) de France, puisqu'elle remonte à 1936 et produit environ 90 000hl par an, soit 12 millions de cols, 93% en rouge, 7% en blanc.

Parmi les invités qui représentent les sites remarquables du goût français : le foie-gras du Sud-Ouest, les huîtres de Cancale, les fraises de Carpentras, les ravioles de Royan et la truffe du Ventoux.

Mais ce sont surtout les viticulteurs de Châteauneuf, qui sont réputés dans le monde entier, qui proposeront leurs productions. Les domaines Alain Jaume, Beaurenard, Berthet-Reyne, le Bosquet des Papes de la famille Bréchet, le Clos du Caillou comme celui du Calvaire, la maison Chapoutier, le Château

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 juillet 2025

Fortia, les domaines Juliette Avril, comme de la Janasse, les châteaux Mongin, de Nalys comme de la Nerthe ou enfin le Prieuré des Papes d'Arnaud Strasser.

Et pour en savoir plus sur la richesse de ce vin qui peut être composé de 13 cépages, plusieurs ateliers sont prévus. Le samedi à 11h sur 'Le Châteauneuf-du-Pape à travers le temps', à 15h 'Dégustation géo-sensorielle' et enfin le dimanche à 11h 'Accords mets & vins' avec Eric Sapet, le chef de La petite maison de Cucuron, qui aura mis au point des recettes en fonction d'une sélection de vins de l'AOC.

Rencontres Gourmandes à Vaudieu : 15e année, 3e manche avec de jeunes chefs très créatifs

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 juillet 2025

Les règles du concours sont toujours les mêmes : proposer à des cuisiniers en devenir d'élaborer des recettes en fonction d'un panier de fruits et légumes de saison et en accord avec des vins de qualité et servir 40 assiettes aux jurés qui, à la fin, notent les plats et proclament le vainqueur.

Ce lundi 24 mars, dans cette propriété de Châteauneuf-du-Pape qui date de 1767 et appartient à la famille Bréchet, sur la terrasse, les invités ont d'abord pris un apéritif avec un Lirac blanc 2023 'Plateau des Chênes'.

Puis, place à l'entrée de la chef Morgane Reboul-Cohen du restaurant Château Freycinet à Saulce-sur-Rhône (Drôme). Un rouget grondin mariné avec un crémeux de chou-fleur fumé et de la poudre d'arêtes. Le tout servi avec un vin d'Auvergne, un AOC Saint-Pourçain blanc 'Les Fables', assemblange de deux cépages, Chardonnay et Tressallier. Des vignes qui longent la rive gauche de la Sioule, un affluent de l'Allier. Un vin frais et minéral qui équilibre l'iode du rouget.

Pour le plat, une caille en deux façons : d'abord suprême cuit à basse température en croûte d'épeautre soufflé et ciboulette, ensuite tourte aux cuisses confites, figues séchées et cèleri-rave en croûte, crème d'amande et huile d'ail des ours, accompagné d'un Vaudieu 'L'Avenue 2020'. C'est le gardois de Pujaut, le jeune Bertrand Bresolin, qui travaille depuis 7 ans aux côtés de Mathieu Desmarest au Bibendum, Rue Joseph Vernet à Avignon, qui a réalisé cette alliance subtile.

Enfin le dessert a été confié à Erik Marchesan du restaurant Bec au Paradou, dans la vallée des Baux-de-

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 juillet 2025

Provence. Il avait comme panier dattes, carottes, miel, gingembre, chocolat, des éléments assez complexes à assortir et un vin doux naturel ambré, un Rasteau 2021 du Domaine Bressy Masson.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 juillet 2025

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 juillet 2025

DR

Finalement, après avoir entendu les commentaires de chaque tablée et pris en compte les notes des jurés (Manuel Amoros, Serge Dupire, Elodie Frégé et Nicole Ferroni), c'est le plat du chef de Bibendum, la caille en deux façons qui est arrivé en tête et qui a gagné cette 3e manche de la saison XV. Arrivée 2e l'entrée, classé 3e le dessert. Mais au-delà du podium, bravo à ces trois jeunes chefs prometteurs et pleins de talent qui ont la vie devant eux pour régaler des générations de convives exigeants.

Rendez-vous le lundi 2 juin pour la Finale 2025 au Domaine de Vaudieu.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 juillet 2025

Centenaire des appellations Beaumes-de-Venise : 20 ans pour les rouges AOC et 80 ans pour les muscats

Deux appellations emblématiques pour ces vignes sur le Piémont, les terrasses et les pentes des Dentelles de Montmirail, avec le cru qui a décroché l'AOC rouge en 2005 et le Muscat labellisé par l'INAO en 1945. En 2025, nombre de célébrations sont programmées pour cet anniversaire dans les quatre villages concernés, Beaumes-de-Venise évidemment, Suzette, La Roque-Alric et Lafare, où a été organisée la conférence de presse. « Ici, c'était l'école où j'allais quand j'étais petit, explique Jean-Paul Anrès, président de l'AOC. Puis c'est devenu la mairie du village et aujourd'hui il met en valeur tous nos vins avec le Conservatoire. »

« Ces villages qui s'échelonnent entre 100m et 722m d'altitude, nichés entre réserve de biosphère et de

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 juillet 2025

prairies, forment un corridor écologique unique où le respect et la protection de l'environnement sont une évidence depuis toujours et surtout le coeur et l'âme de nos vins », précise le président de l'AOC Beaumes-de-Venise.

Le président résume l'histoire de ce terroir escarpé qui date de quatre millénaires, avec les colons grecs qui ont planté les premiers pieds de muscat, une terre qui a été façonné par la vigne. Avec un mille-feuilles géologique, constitué de couleurs différentes. Des tranches superposées de trias rouge, de jurassique gris, de crétacé blanc et de miocène blond, toutes empilées les unes sur les autres. Et les Dentelles qui ont fait leur apparition il y a 5 millions d'années. « Tout cela constitue un sous-sol unique, avec des paysages à couper le souffle, entre oliviers, abricotiers, câpriers, impressionnantes lames grises et pierres sèches des restanques où l'amplitude de la température la nuit est de 6° entre le sud à Aubignan par exemple et le nord à Suzette et des vendanges qui sont décalées de 8 à 15 jours selon les parcelles. »

Les Dentelles de Montmirail. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Claude Chabran, le président de la section Producteurs de l'AOC Beaumes-de-Venise passe au crible tous les engagements des vignerons pour prendre soin de leur gagne-pain, la vigne. « Dès 1992, nous avons obtenu le label 'Paysage de Reconquête' en revitalisant et en préservant le terroir. En 1998, nous avons signé la 'Charte Vivre' qui permet de réduire l'érosion, de recharger les nappes phréatiques, de limiter les herbicides, d'utiliser des cépages résistants au réchauffement climatique et aux maladies, d'économiser la ressource en eau et de préserver les zones boisées, d'attire oiseaux et insectes avec des haies, des nichoirs pour les chauves-souris. »

Il poursuit : « En 2013, les Dentelles de Montmirail ont été labellisées première 'Destination Vignobles & Découvertes' qui récompense ce 'Terroir aux Deux Visages', AOC Rouge et AOC muscat, vignerons, hébergeurs, restaurateurs pour leur offre œnotouristique. » Et il insiste : « Nous ne devons pas nous

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 juillet 2025

couper du reste des habitants, de ceux qui ne sont pas vignerons, nous devons leur expliquer ce que nous faisons, garder une forme de cohésion. Nous le faisons en accueillant des touristes dans nos caves, en participant à des salons et avec nos sites sur internet. »

Et pour transmettre ce savoir-faire, cette mémoire, les jeunes vignerons sont là pour prendre la suite comme Gaétan Leydier du Domaine Durban qui a énuméré les festivités de cette années 2025. « La soirée de lancement est prévue le 25 avril à Beaumes au Parc de la mairie, puis le 24 mai à La Roque-Alric avec repas au four à bois, le 14 juin à Suzette avec soirée vigneronne et gospels, le 12 juillet à Lafare avec une guinguette, le 8 août un banquet paysan à Beaumes et le lendemain sur place, bodéga du muscat pour conclure. »

Les organisateurs du centenaire. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Célébrer les 80 ans du Muscat (1945) et ses vignobles plantés en petits grains et les 20 ans du rouge (2005), c'est mettre en valeur le travail de générations de familles vigneronnes. En tout, 1000 hectares de vignes pour 1300 hectares boisés qui au fil du temps ont sculpté une mosaïque de paysages inoubliables.

Engagés et éco-responsables, les vignerons vous attendent à partir du 25 avril pour le célébrer avec ferveur le centenaire de leurs deux appellations d'origine contrôlée, pour partager leur passion et pour déguster le fruit de leur travail avec avec tous.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 juillet 2025

BEAUMES DE VENISE

LE TERROIR AUX DEUX VISAGES

1945 2025 — 80 ans MUSCAT de BEAUMES DE VENISE — Produit de France

2005 2025 — 20 ans AOC BEAUMES DE VENISE — Produit de France

L'AOC BEAUMES-DE-VENISE EN CHIFFRES :

-ROUGE :

- Cépages Syrah – Grenache – Mourvèdre
- Surface 718 ha
- Production 25 233hl

-MUSCAT :

- Cépages muscat à petits grains en noir ou blanc
- Répartition par couleur : 93% blanc, 6% rosé, 1% rouge
- Surface 280-350 ha
- Production 5000 à 9000hl