

Ecrit par le 22 décembre 2024

Les Côtes du Rhône brillent à travers le monde grâce à leurs Baronniees



Si la Commanderie des Costes du Rhône a dû annuler son traditionnel chapitre d'été à Suze-la-Rousse au mois de juin au cours duquel devaient être intronisées de nombreuses personnalités à cause des élections législatives, ses Baronniees, elles, continuent de faire briller l'appellation à travers le monde.

Au mois de juin, les Baronniees des Côtes du Rhône ont organisé de nombreux événements, tels que des dégustations, des soirées, ou encore des intronisations et des rencontres, qui ont servi la notoriété de l'appellation.

Par exemple, la Baronnie suisse a tenu son chapitre au musée olympique de Lausanne, et le 8 juin à Drummondville, a eu lieu le 27^e chapitre de la Baronnie canadienne. Durant ces événements, de

Ecrit par le 22 décembre 2024

nouveaux chevaliers ont été intronisés. Tout comme au 20^e anniversaire de la Baronnie belge, où le Grand Maître de la Commanderie des Costes du Rhône Patrick Galant était présent et où l'appellation Vaqueyras était invitée d'honneur. La Baronnie de Québec a tenu son 108^e chapitre à la Résidence de France le 11 juin, un rendez-vous des plus importants pour les Côtes du Rhône. La Baronnie de Montréal a quant à elle accueilli, le 19 juin dernier, 60 convives à une soirée privée 'Découverte / Dégustation' de vins de la Vallée du Rhône Nord.

Oyez ! Oyez ! La Fête Médiévale de la Véraison, c'est ce week-end à Châteauneuf-du-Pape

Ecrit par le 22 décembre 2024



La Véraison, c'est le moment où les grains de raisin passent du vert au rouge, la quantité d'acide diminue, celle du sucre augmente, tandis que s'élaborent la maturité et les tanins. Moment capital pour les vignerons après le débouillage et la floraison et avant les vendanges. C'est le moment choisi depuis 1985 pour célébrer le vin, le patrimoine et l'histoire en souvenir du Pape Clément VI qui, au XIV^e siècle, quittait Avignon pour prendre ses quartiers d'été dans le château de Châteauneuf-du-Pape.

Du vendredi 2 au dimanche 4 août, le village va plonger dans le passé avec « La Rue des Ripailles » et « La Place des Campements », totalement investies par le Moyen Âge, une centaine d'étals, des jongleurs, des cracheurs de feu, des acrobates, des blasons héraldiques, des baladins, des défilés en tenues d'époque, des démonstrations d'armes anciennes, des vols de rapaces, des déambulations d'ânes, des concerts. Évidemment, les caves et caveaux de l'appellation seront ouverts, comme les bars et restaurants, pour accueillir entre 30 000 et 35 000 visiteurs tout au long de ce week-end.

Contacts : gratuit jusqu'à 18 ans, 5€ le bracelet d'entrée, 10€ avec le verre de dégustation
accueil.chateauneufdupape@paysdorange.com / fetes@mairie.chateauneufdupape.com / 04 90 83 71 08
www.chateauneufdupape.org

Ecrit par le 22 décembre 2024



L'événement 'Vaison voit rouge' revient pour une 3e édition

Ecrit par le 22 décembre 2024



Le [syndicat intercommunal des vignerons de Vaison-la-Romaine](#) organise une nouvelle édition de l'événement 'Vaison voit rouge !' du mercredi 10 au mercredi 17 juillet. Durant toute la durée de la manifestation, la ville, les commerces et les restaurants vont se teinter de rouge, la couleur de l'[AOC Côtes du Rhône Villages Vaison-la-Romaine](#), qui s'étend sur les communes de Vaison-la-Romaine, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Villedieu, Buisson et Saint-Roman-de-Malegarde.

Les vins rouges de l'appellation seront à l'honneur lors de plusieurs soirées, qui débuteront à 18h, durant lesquelles un char décoré et des groupes musicaux animeront les rues de plusieurs communes. Autour, les vignerons feront déguster leurs cuvées moyennant l'achat d'un verre à 2€.

Le char débutera sa tournée avec la fanfare Brass Coulée Titanic Orchestra le vendredi 12 juillet à Vaison-la-Romaine au départ de la Grande rue, puis le samedi 13 juillet au départ du Cours Taulignan. Le lundi 15 juillet, ce sera autour du village de Buisson d'accueillir les festivités avec le groupe Les Woobies, suivies d'une soirée brasero. Enfin, le char des vignerons fera étape à Villedieu le mercredi 17 juillet avec les Plattband.

Beaumes-de-Venise : soirée football et DJ au Domaine de Coyeux



Ce vendredi 5 juillet, le [Domaine de Coyeux](#), situé à Beaumes-de-Venise, organise une soirée gourmande et musicale 'Nouba dans les Dentelles'.

Ce vendredi, l'humeur sera à la célébration et à l'esprit d'équipe au Domaine de Coyeux, propriété du groupe Maisons & Vignobles Strasser-Radziwill depuis 2022. Le domaine, situé à Beaumes-de-Venise, diffusera le match des 1/4 de finale de l'Euro 2024 qui opposera la France au Portugal demain soir à 21h.

Les vins du domaine seront mis en avant lors de cette soirée 'Nouba dans les Dentelles', et une petite restauration sera disponible sur place. Les DJs Peck et Galabru seront chargés de l'ambiance musicale. Les participants bénéficieront d'une vue imprenable sur les vignes, sur les majestueuses Dentelles de

Écrit par le 22 décembre 2024

Montmirail, et sur le magnifique Géant de Provence.

**Informations au 06 79 20 14 65 ou par mail à l'adresse oenotourisme@strasser-radziwill.com
Vendredi 5 juillet. À partir de 19h. Entrée libre. 167 Chemin du Rocher. Beaumes-de-Venise.**

[Domaine de Coyeux, haut-lieu de la viticulture au-dessus de Beaumes-de-Venise](#)

L'AOC Vacqueyras a choisi les 3 cuvées ambassadrices du Festival d'Avignon 2024

Ecrit par le 22 décembre 2024



Pour la 26^e année, le [Cru Vacqueyras](#) a organisé la sélection officielle des trois cuvées ambassadrices de la 78^e édition du [Festival d'Avignon](#). Comme chaque année, un blanc, un rosé et un rouge ont été choisis. Les bouteilles seront habillées d'une étiquette spéciale combinant l'étiquette d'origine du vigneron et l'affiche du Festival.

Un jury composé de journalistes, vignerons, œnologue, sommelières, et membres de l'équipe du Festival d'Avignon, a choisi parmi une vingtaine de vins de l'appellation un Vacqueyras rouge, un Vacqueyras blanc et un Vacqueyras rosé.

Ainsi, la cuvée 'Pavane' 2022 (rouge) de la [Bastide Saint Vincent](#), la cuvée 'Le Fleurantine' 2022 (blanc) du [Domaine La Fourmone](#), et la cuvée 'Louis H' 2023 (rosé) du [Domaine Julien Delhomme](#), sont devenues les ambassadrices de la 78^e édition du Festival d'Avignon.

Les trois cuvées seront mises en lumière lors des temps forts du Festival In, qui aura lieu du 29 juin au 21 juillet, et seront offertes aux artistes et invités de prestige du Festival.

Les Sunsets Vignerons en Luberon reviennent pour une 6e édition



La 6^e édition des Sunsets Vignerons aura lieu du mardi 18 juin au mardi 10 septembre dans divers lieux du Luberon. Cette année, près de 30 domaines viticoles vous ouvriront leurs portes autour de différentes thématiques pour vous faire découvrir leur savoir-faire et leurs vins.

Du 18 juin au 10 septembre, l'office de tourisme Destination Luberon organise 13 rendez-vous exceptionnels au sein d'une trentaine de domaines viticoles du Luberon autour de six thématiques : autour de l'olive, les plantes aromatiques, les saveurs du Luberon, les légumes et fruits du soleil, la tomate dans tous ses états, ainsi que les chefs et millésimes.

Ecrit par le 22 décembre 2024

À chacune des 13 dates, plusieurs domaines accueilleront le public pour une soirée de 18h30 à 21h en trois étapes avec une balade dans les vignes, une visite des chais et des caves, et une soirée accord mets et vins. Si le concept est identique pour tous les domaines, l'événement promet une soirée différente à chaque rendez-vous et dans chaque lieu.

Des soirées tout en simplicité et convivialité

Durant 30 à 45 minutes, le vigneron accompagne les participants au cœur des vignes pour découvrir la culture de la vigne, les cépages et leurs typicités, le sol et le climat, l'ampélographie, etc. S'ensuit une visite des chais et de la cave pour en apprendre plus sur la vinification, le tout en petit comité.

Enfin, les participants pourront profiter d'une soirée accord mets et vins au coucher de soleil. Les Sunsets Vignerons sont l'occasion d'en apprendre plus sur les différents vins des domaines, de la culture des vignes à la dégustation des vins, en passant par les étapes de macération, fermentation, etc.



©Destination Luberon

Les domaines participants

- [La Royère](#) à Oppède (les mardis 18 juin, 9 juillet, 20 août, 10 septembre)
- [Château St-Pierre de Mejans](#) à Puyvert (les mardis 18 juin, 16 juillet, 27 août)

Ecrit par le 22 décembre 2024

- [Domaine de Fontenille](#) à Lauris (les mardis 18 et 25 juin, 16 et 23 juillet, 13 et 20 août, 3 et 10 septembre)
- [Domaine de la Citadelle](#) à Ménerbes (les mardis 18 juin, 2 et 9 et 16 et 23 et 30 juillet, 6 et 13 et 20 et 27 août, 3 et 10 septembre)
- [Domaine du Coulet Rouge](#) à Roussillon (les mardis 10 juin, 13 août)
- [Domaine des Garriguettes](#) à Châteauneuf-de-Gadagne (les mardis 18 juin, 9 et 16 juillet)
- [Château Val Joanis](#) à Pertuis (les mardis 18 juin, 3 et 10 septembre)
- [Mas des Infermières](#) à Oppède (les mardis 25 juin, 23 juillet, 10 septembre)
- [Château La Verrerie](#) à Puget (les mardis 25 juin, 2 et 9 et 16 et 23 et 30 juillet, 6 et 13 et 20 et 27 août, 3 et 10 septembre)
- [Château La Sable](#) à Cucuron (les mardis 25 juin, 2 juillet)
- [Château Constantin](#) à Lourmarin (les mardis 16 et 23 juillet)
- [Domaine de La Verrière](#) à Goult (le mardi 23 juillet)
- [Domaine La Tuilière](#) à Murs (les mardis 23 juillet, 6 août)
- [Marrenon](#) à La Tour d'Aigues (les mardis 23 juillet, 20 août)
- [Château Saint Pons](#) à Villars (les mardis 9 et 16 et 30 juillet, 13 et 20 août)
- [Le Temps des Sages](#) à Cabrières-d'Aigues (les mardis 16 et 30 juillet)
- [Les Terrasses d'Adrien](#) à Sannes (les mardis 30 juillet, 3 et 10 septembre)
- [Château Grand Callamand](#) à Pertuis (le mardi 30 juillet)
- [Cave de Bonnieux](#) (les mardis 9 juillet, 27 août et 10 septembre)
- [Château de Sannes](#) à Sannes (les mardis 2 et 9 juillet, 6 août)
- [Louérian Terres d'Alliance](#) à Cucuron (le mardi 2 juillet)
- [Domaine du Collet Vert](#) à Pertuis (les mardis 2 et 16 juillet, 6 août)
- [Domaine La Garelle](#) à Oppède (les mardis 16 juillet, 20 août)
- [Cave de Sylla](#) à Apt (les mardis 6 et 20 août)
- [Domaine Le Novi](#) à La Tour d'Aigues (les mardis 9 juillet, 20 août)
- [Domaine de la Bastidonne](#) à Cabrières d'Avignon (les mardis 9 juillet, 13 août)
- [Domaine des Peyre](#) à Robion (le mardi 9 juillet)
- [Château de Mille](#) à Apt (le mardi 13 août)

Les soirées sont au prix de 32€ (14€ pour les -10ans). Les soirées Chefs & Millésimes, le 10 septembre, sont au prix de 45€ (25€ pour les -10ans)

Pour réserver votre place à l'un ou plusieurs des Sunsets Vignerons, [cliquez ici](#).

Châteauneuf-du-Pape : transmission en

Ecrit par le 22 décembre 2024

douceur des vignes du **Domaine Saint Préfert**



À un parterre d'invités venus de toute la France, **Isabel Ferrando** a officiellement présenté sa fille **Guillemette Giraud Ferrando** qui va progressivement lui succéder à la tête du **domaine qu'elle a créé en 2000**. À l'époque, elle avait quitté le monde de la banque pour s'installer au Chemin Saint Préfert avec son mari, Germain Giraud, et Guillemette, alors âgée de 5 ans. Et elle a étudié les galets roulés, safres, sables ocres qui font la richesse des 32 hectares du sous-sol de sa propriété à Châteauneuf, mais aussi la vinification, l'élevage des vins et la magie des assemblages.

Depuis, Isabel Ferrando a travaillé, elle s'est battue bec et ongles. Sa devise : « Ardet in hostem » (le combat accroît mon ardeur). Elle a su s'imposer dans ce monde d'hommes, elle est plébiscitée par la critique et collectionne les récompenses. Dès 2003, Robert Parker, l'auteur du dictionnaire éponyme titrait : « A star is born » et en 2007 il attribuait la note maximale de 100/100 pour l'un de ses vins. À l'automne dernier, la Revue des Vins de France la mettait à la une en la surnommant « La Papesse de

Ecrit par le 22 décembre 2024

Châteauneuf-du-Pape. »

Elle qui élève ses vins en amphores de terre cuite, foudres de chêne et cuves béton, qui a investi plus de 3M€ pour une superbe cave de vinification bleue et acier, exporte 75% de ses 60 000 bouteilles dans 48 pays, sait que la consommation évolue. « Nous nous adaptons avec des rouges moins rustiques, plus frais et plus fruités. Et comme le blanc connaît un réel engouement, nous avons sorti un vin de France à 13° très prisé par les jeunes notamment et qui s'arrache (plus de 10 000 bouteilles vendues). Il s'appelle « Stella ducit », qui est la devise de la commune du Thor, d'où était originaire le papa de Guillemette et qui signifie 'L'étoile nous guide' en latin. »



Guillemette Giraud Ferrando, née à Carpentras il y a 26 ans, a grandi entre barriques et tonneaux, mais

Écrit par le 22 décembre 2024

au départ, elle n'avait pas vraiment envie d'y passer sa vie. Partie à Paris-Dauphine pour faire ses études, hypokhâgne et khâgne, elle enchaînera avec Londres et Berlin pour peaufiner un master en management, puis un BTS de viti-œnologie à Beaune, au cœur de la Bourgogne, au pays des Brouilly et Romanée-Conti. Bardée de diplômes, elle parfait ses connaissances chez les vigneronns de la Napa Valley en Californie et en Afrique du Sud où nos cépages (Chardonnay, Pinot, Cabernet-Sauvignon, Merlot) font de magnifiques vins.

Avec la crise sanitaire, confinement oblige, Guillemette est revenue à la maison, à Saint Préfert, a donné un coup de main, s'est finalement prise au jeu et a décidé de travailler avec sa maman, ce qui a forcément ravi Isabel Ferrando.

Du coup, la transmission s'est organisée en douceur. « Isabel atteignait les sommets, Guillemette va tutoyer les étoiles », a écrit un critique. Bon sang ne saurait mentir. Lors de la présentation de sa fille aux dizaines d'invités triés sur le volet, Isabel Ferrando a parlé de ses cuvées, 'Colombis', 'Collection Charles Giraud', 'Clos Beatus', 'Cuvée spéciale Vieilles Clairettes', qui vont de 30€ la bouteille jusqu'à 600€ pour la 'F 601', du numéro de la parcelle où poussent des vignes 100% Cinsault. « Je sais, c'est fou, c'est indécent », reconnaît Isabel Ferrando. « Mais quand on aime, on ne compte pas », a répondu dans l'assistance un fan venu de Nîmes. Il explique : « Je m'intéresse au Saint Préfert depuis qu'elle a commencé. Elle travaille merveilleusement ses vins, j'ai toute sa série depuis 2007 et je suis emballé, totalement conquis », confie-t-il. Du coup, il est même prêt à acheter un jéroboam (soit x4 bouteilles) à 2 400€.

Ecrit par le 22 décembre 2024



Écrit par le 22 décembre 2024



Contact : contact@famille-ferrando.com / cave@famille-ferrando.com / 04 90 83 75 03

Record battu pour le Live des Côtes du Rhône : plus de 5500 dégustateurs sur le parvis du Palais des Papes



Un monde fou et bon enfant ce samedi 25 mai pour ce Live des Côtes du Rhône, sur le parvis du Palais des Papes à Avignon, où plus de 3 700 verres de dégustation ont été vendus.

Ecrit par le 22 décembre 2024

1er stand, celui de Chusclan tenu par une jeune vigneronne passionnée Céline Verdier-Rieu qui représente la 4e génération du [Château d'Orsan](#). Il fait partie des 13 caves de l'appellation AOP Côtes-du-Rhône Villages reconnue depuis 1967 pour le rosé et depuis 1971 pour le rouge, une demande de classement pour les blancs est en cours auprès de l'INAO. « L'intérêt de cette manifestation, c'est de rencontrer les consommateurs, de leur parler de notre travail, des raisins que nous trions à la main, de la maturation par grappes entières, de nos vignes qui s'étirent sur 260 hectares entre Chusclan évidemment, Codolet, Orsan, Saint-Etienne des Sorts et Bagnols-sur-Cèze et ont produit 9220 hl l'an dernier. »

Céline Verdier-Rieu.

Le [nouveau président des Vignerons, Damien Gilles](#), originaire de Pont-Saint-Espirit était présent. « C'est le top ces 22 villages réunis ici au cœur d'Avignon, l'émblématique capitale des Côtes-du-Rhône. Ça donne une belle image de nos vins, on peut difficilement trouver mieux. »

Damien Gilles.

Quelques mètres plus loin, le stand de Signargues avec Jean-Jacques Delorme et le [Domaine Marie-Blanche](#) en honneur de sa femme. « Nous avons agrandi notre vignoble de 40 à 50 ha entre Aramon et Rochefort-du-Gard et nous commercialisons nos vins en partie en bouteilles (35%), le reste en vrac. »

Jean-Jacques Delorme.

Rencontre avec le président des Compagnons des Côtes-du-Rhône, [David Bérard](#). « Il y a une centaine de manifestations dans le Vaucluse chaque année pour mettre en valeur nos vignes, nos vins, nos villages, nos caves. Avignon est au coeur de l'appellation et nous créons une synergie avec nombre de partenaires comme la Fédération des AOC, la Maison des Vins, le Grand Avignon, la Chambre de Commerce pour élargir les amateurs de vins de la Vallée du Rhône et promouvoir encore plus nos bouteilles. »

David Bérard.

En continuant la dégustation vers le Petit-Palais, place au [Domaine de Mourchon](#) blotti sur les hauteurs, à Séguret, au pied des Dentelles de Montmirail. [Sébastien Magnouac](#) explique : « Nous proposons les trois couleurs, mais nous manquons de blanc, nous allons en replanter pour faire face à la demande ».

Sébastien Magnouac.

Dernière rencontre avec Paul et Marine Charavin. Ils sont frère et sœur, la 4ème génération des [Côteaux des Travers](#). Une aventure familiale qui a débuté il y a un siècle sur le Massif d'Uchaux. « On a pris la succession de Robert, notre papa. Paul est ingénieur en génie industriel, moi docteur en chimie, on a décidé de travailler ensemble, on est emballés par le travail de la vigne et on adore le cépage Mourvèdre. »

Prochains rendez-vous des Côtes du Rhône les 15 et 22 juin à Avignon puis Sablet pour deux balades

Écrit par le 22 décembre 2024

gourmandes et patrimoniales à travers vignes.

Contact : compagnonscotesdurhone.com / www.cotesdurhone.com / www.syndicat-cotesdurhone.com

1e AOC de rosé de France, l'appellation Tavel se dote d'une cave flambant neuve



« Cet endroit clair, chaleureux, fonctionnel est plus adapté pour accueillir les réunions du

Ecrit par le 22 décembre 2024

Syndicat des vignerons de l'appellation, les clients, les dégustations et même des expositions », explique à l'entrée la directrice de l'Organisme de défense et de gestion (ODG), Sandra Gay-Moulines.

Rénovée, agrandie, tournée vers l'avenir, financée en partie par la mairie (64 000€ sur 290 000€ de la facture globale), cette nouvelle cave a été ouverte sur les hauteurs de Tavel. « L'ancienne Coopérative des Vignerons érigée, elle, en 1937 est la seule à avoir été inaugurée par un président de la République, Albert Lebrun, classée 'Monument historique' et labellisée 'Patrimoine du XX^e siècle' en 2013 », précise son directeur, Christian Paly. Et elle continue à être un espace de vente à l'entrée de la commune.

Ecrit par le 22 décembre 2024



Ecrit par le 22 décembre 2024



Face à la déconsommation de vin, une étude a été lancée pour réfléchir au devenir de ce vin. « Sur 2 axes, le vignoble, le respect de l'environnement, les attentes du consommateur d'un côté et des cépages, qui apportent de la fraîcheur tout en gardant l'âme du Tavel, ses arômes, sa couleur profonde de l'autre », ajoute Sandra Gay-Moulines.

Parmi les membres-fondateur de cet 'Esprit Tavel', [Richard Maby](#), du [Domaine éponyme](#), créé dans les années 50. « C'est le Syndicat qui s'est battu pour avoir ce nouvel écrin qui met en valeur la production des vigneron de l'AOC, 30 à 35 000 bouteilles environ par an, qui s'exportent notamment en Corée du Sud ou en Bulgarie. » L'AOC compte 34 caves particulières et 5 coopératives pour ce rosé gastronomique.

Un invité de marque à l'inauguration, l'éminent hydrogéologue et œnologue [Georges Truc](#). Il ne tarit pas d'éloges sur le sous-sol du 1^{er} rosé de France : « Il y a 3 grandes failles dans ce terroir de Tavel,

Ecrit par le 22 décembre 2024

d'abord du calcaire avec de jolies lauzes à l'ouest, des sables qui proviennent de la dernière mer qui a envahi la Vallée du Rhône il y a 2,5 millions d'années et enfin, après un grand épisode d'altération climatique, des galets qui se sont dissous en argile. Elle est un véritable coffre-fort de minéraux avec du fer, du magnésium, des oligo-éléments qui nourrissent généreusement les pieds de vigne. La finesse des tanins provient de la grande terrasse de galets de quartzite de la Tarentaise, qui va de la Haute-Vallée de l'Isère jusqu'au Rhône, de Donzère jusqu'aux Costières. »

C'est enfin au maire, Claude Philip, de prendre la parole et de conclure avant de couper le ruban tricolore. « Cette Maison des Vins a été refaite à fond. Les anciens se souviennent que, dans le temps, c'était une villa qui servait de logement de fonction aux instituteurs et institutrices du village. Au fil des ans, son état s'est dégradé. Du coup, en 2014, nous avons décidé de rénover ce bâtiment pour en faire un lieu accueillant pour le Syndicat de nos vignerons qui font la renommée mondiale de la commune. » Prochain rendez-vous festif, la 10^e édition de 'Couleur Tavel', un moment de partage et de convivialité autour de ce rosé intensément rubis, le 20 juillet à partir de 17h dans les Jardins de la Condamine.

Écrit par le 22 décembre 2024



Claude Philip (maire de Tavel) et Sandra Gay-Moulines (directrice de l'ODG).

Ecrit par le 22 décembre 2024



La Commanderie de Tavel.

Contact : 04 66 50 32 34. 56 Chemin de la Croix d'Alix, Tavel