

Ecrit par le 3 avril 2025

Châteauneuf-du-Pape : une parcelle échappe aux spéculateurs grâce à la Safer et au Crédit Agricole



Ensemble, la **SAFER** (Société d'Aménagement Foncier et d'Établissement Rural) et le **Crédit agricole Alpes-Provence** travaillent depuis des mois pour sauver de toute spéculation une parcelle de 19ha à Châteauneuf-du-Pape.

Franck Alexandre, vigneron à Gigondas, est président du Crédit Agricole Alpes-Provence. Il explique : « Nous travaillons sans relâche auprès des paysans pour les aider, les accompagner et préserver leurs terres. C'est notre ADN. Depuis une trentaine d'années, existe à Châteauneuf-du-Pape un GFA (Groupement Foncier Agricole) et ces derniers temps, une partie de ses actionnaires a eu envie de vendre cette parcelle située sur la route de Bédarrides. La SAFER nous en a averti et, main dans la main, nous avons œuvré pour que les terres de ce vignoble d'exception redeviennent la propriété d'acteurs locaux,

Ecrit par le 3 avril 2025

de jeunes vigneronns du coin. En plus des vignes, il y a une cave, le matériel pour passer du jus de raisin au vin. Nous ne voulions pas que cette pépite se retrouve entre les mains de spéculateurs étrangers ou de fonds de pensions. Nous voulions à tout prix qu'elle soit transmise à des gens d'ici. C'est un dossier exceptionnel et exemplaire. »

[Jérôme Lebon](#), directeur général adjoint du Crédit Agricole, ajoute : « Grâce à notre filiale de transaction de domaines viticoles (Caap Transac) et à notre expertise, nous avons pu nous mobiliser avec la SAFER pour proposer une offre de rachat dans l'intérêt des exploitants de Châteauneuf. L'enjeu était d'éviter d'éveiller l'appétit vorace de spéculateurs venus de Paris, Londres, la Chine ou d'ailleurs. Que ces vignes de prestige restent entre les mains de Châteauneuvois et Vauclusiens qui respectent leur identité et leur typicité. C'est un dossier emblématique compte tenu de la superficie de la parcelle et de la qualité de ce terroir. »

C'est alors que le Président du Comité Technique Vaucluse de la SAFER Provence-Alpes-Côte d'Azur Julien Latour intervient : « Depuis 1971, ici, nous avons géré la vente de 74 hectares de vignobles de Châteauneuf. Notre rôle est d'arbitrer en toute transparence la transmission de ces terres et de limiter au maximum la spéculation en stabilisant les prix. Cette parcelle de 19 hectares est un bien rare, exceptionnel sur ce terroir qui est scruté par le monde entier. Nous avons travaillé en confiance et en bonne intelligence avec le Crédit Agricole dans l'intérêt de la Fédération des Producteurs de Châteauneuf. »



Jérôme Lebon, Franck Alexandre et Julien Latour. ©Crédit Agricole Alpes-Provence

Ecrit par le 3 avril 2025

Une opération dans l'intérêt des vignerons locaux et du terroir

Le prix, évidemment, il en a été question. 530 000€ l'hectare pour la parcelle d'AOC Châteauneuf à laquelle s'ajoute une parcelle de Côtes-du-Rhône à 12 000€ l'hectare. Mais, personne n'est obligé d'acheter le tout, chaque candidat acheteur peut se porter acquéreur d'un arpent ou de plusieurs hectares. Sans parler des frais de notaire, des droits de succession... Finalement, ils sont 14 sur les rangs et c'est un comité technique qui étudiera leurs propositions, voir s'il s'agit d'une extension de propriété ou d'une installation de jeune viticulteur.

Certains peuvent trouver que c'est cher, mais Franck Alexandre explique : « La rentabilité est là. Une bouteille de Châteauneuf ne se vend pas 3€ mais plutôt, au bas mot, 30, 40€ l'unité. En plus, il s'agit de vins de garde et de qualité qui prennent de la valeur en vieillissant dans les caves. Donc à raison de 35 hectolitres par hectare, ça représente environ 3 000 cols, c'est amorti en 5 ou 6 ans et on reste en famille, entre vauclusiens, entre enfants du terroir ».

[Jean-François Cartoux](#), Secrétaire Général adjoint à la [Chambre d'Agriculture de Vaucluse](#), salue cette opération inédite entre la SAFER et le Crédit Agricole : « On aurait pu passer à côté d'acteurs locaux, les squeezer. Là, on a été à l'écoute des vignerons, de l'intérêt du terroir, de l'appellation et surtout des jeunes pour qu'ils construisent leur avenir là où ils sont nés ».

Ecrit par le 3 avril 2025



Jean-François Cartoux

Une façon gagnant-gagnant de maintenir une identité forte, un terroir, les vins de Châteauneuf-du-Pape, mais aussi d'éviter au maximum la spéculation foncière.

Ecrit par le 3 avril 2025



Franck Alexandre, président du Crédit Agricole Alpes-Provence :

« Nous sommes une banque coopérative territoriale des Bouches du Vaucluse, des Bouches-du-Rhône et des Hautes-Alpes avec 2 170 collaborateurs et 154 agences qui irriguent ce territoire historiquement agricole. D'ailleurs, nous accompagnons 8 paysans sur 10 et nous contribuons aussi à l'installation de jeunes agriculteurs donc nous participons au renouvellement des générations. Nous sommes aussi là comme banquier-assureur pour les prémunir face aux aléas climatiques ».

Ce statut de « banque-coopérative » se traduit également par nombre d'actions caritatives, grâce à la Fondation du Crédit Agricole qui, par exemple, finance « Le Prix des Apprentis » organisé chaque année par la Société des Membres de la Légion d'Honneur de Vaucluse. Ou encore au bénéfice de l'Institut Sainte-Catherine qui œuvre dans la lutte contre le cancer. « 3% de nos résultats sont reversés à des associations, des start-up, des jeunes précaires pour qu'ils aient accès à la culture comme au travail. Une opération s'appelle « Terroir passionnément », qui donne un coup de pouce aux bénévoles de la confrérie

Ecrit par le 3 avril 2025

du Melon de Cavaillon ou à celle de la Fraise de Carpentras. Mais nous mettons aussi en valeur le sport, non pas avec une loge dans les tribunes de l'OM au Stade Vélodrome à Marseille, mais avec des aides aux jeunes sportifs dans les petits clubs de nos villages. Et en tout, cela représente quand même 3M€ par an.

Vendanges, crise, foires aux vins, œnotourisme : le regard de Michel Bernard, propriétaire-récoltant à Piolenc



Le sang de la vigne coule dans ses veines depuis toujours. « Le premier Bernard paysan,

Ecrit par le 3 avril 2025

Jacques de son prénom, remonte à 1675 », explique [Michel Bernard](#), vigneron, propriétaire du [Château Beauchêne](#) à Piolenc, président du Concours des Vins d'Orange, ancien président de l'Université du Vin de Suze-la-Rousse, ancien responsable du Pôle d'Excellence de l'Énotourisme au Quai d'Orsay (2105) quand Mathias Fekl était secrétaire d'État au Commerce Extérieur, et ex-président d'Inter-Rhône entre 2002 et 2008.

Avec sa femme Dominique, c'est en 1971 qu'il rachète Château Beauchêne, ancienne propriété de la famille Trintignant où était né l'acteur Jean-Louis Trintignant en 1930. Aujourd'hui, les deux filles Bernard, Amandine et Estelle, représentent la 10^e génération de ce domaine familial de 65 hectares de vignes classées HVE (Haute Valeur Environnementale) où sont produites 350 000 bouteilles d'AOC Châteauneuf-du-Pape, exportées à 90% dans le monde entier (Chine, Japon, Corée, USA, Nouvelle-Zélande ou Australie). Et où trône, à l'entrée, un platane remarquable de 6,4 mètres de circonférence.



Le fameux platane classé « arbre remarquable. »

Ecrit par le 3 avril 2025

Comment analysez-vous la crise que traverse la viticulture ?

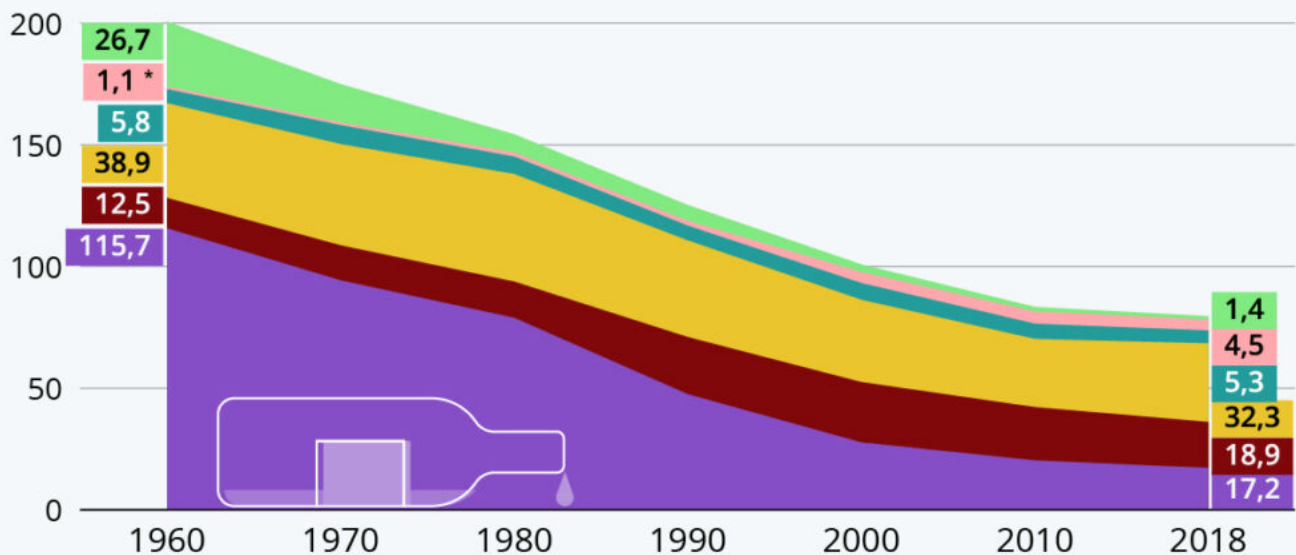
« Je ressens le ralentissement de la consommation dans le monde. Il y a plusieurs raisons à cela, d'abord la baisse de consommation liée au changement de mode de vie (déstructuration des familles, des repas, fini le poulet du dimanche), moral en baisse, du coup les gens préfèrent épargner que boire et le chiffre d'affaires du monde du vin recule. Les commandes existent, mais elles sont moins fréquentes. Pour moi, il est hors de question de mettre mon vin en cubitainers ou en canettes. Certains ont baissé leurs tarifs, cela ne leur a rien rapporté, ça n'a pas boosté les ventes. Mon créneau reste celui de la tradition et de la qualité. Autre souci : la disparition du 'French Paradox'. On ne l'a pas défendu. Tous les Docteur Knock en blouse blanche passent leur temps à répéter qu'on prend un risque dès le 1^{er} verre, leurs pseudo-enquêtes épidémiologiques prospèrent. Le vin reste un phénomène culturel combattu par les hygiénistes, mais il se maintient. Aux États-Unis, pendant la Prohibition, la consommation a continué à cause du côté addictif du vin. »

Écrit par le 3 avril 2025

Le spectaculaire déclin de la consommation d'alcool

Évolution de la consommation de boissons alcoolisées en France depuis 1960, en litres par personne et par an

■ Vins de consommation courante
 ■ Vins de qualité
 ■ Bière
■ Spiritueux
 ■ Champagne
 ■ Cidre



* absence de données pour le champagne en 1960 : la donnée indiquée correspond à la consommation de 1970.

Source : Insee

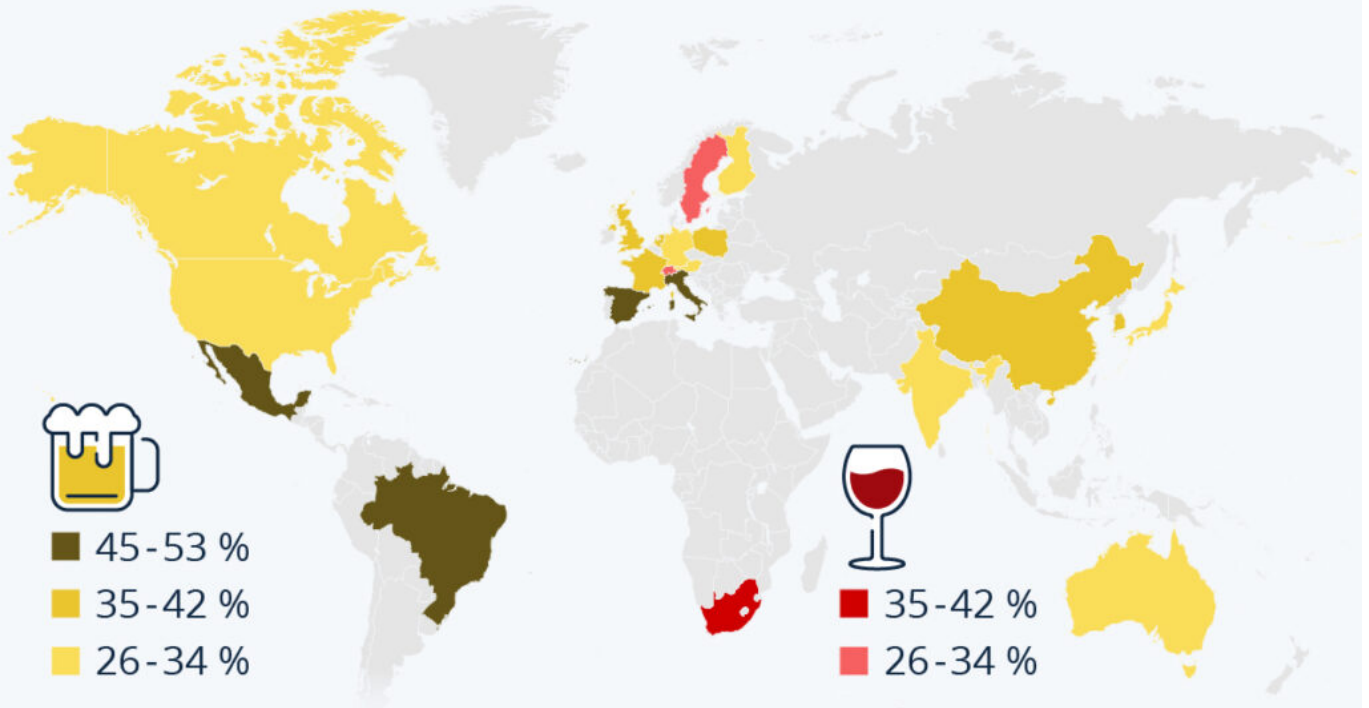


statista

Ecrit par le 3 avril 2025

La bière plus populaire que le vin ?

Boisson alcoolisée consommée régulièrement par le plus grand nombre de répondants dans une sélection de pays



- 45-53 %
- 35-42 %
- 26-34 %



- 35-42 %
- 26-34 %

Base : 2 000-10 000 adultes (d'âge légal pour consommer de l'alcool et jusqu'à 64 ans) interrogés par pays en 2023.

Source : Statista Consumer Insights



Cliquez sur les statistiques pour en savoir plus. ©Statista

D'après Michel Bernard, le problème est celui de la surproduction de vin

Ecrit par le 3 avril 2025

« On produit 2 100 000 hectolitres de Côtes-du-Rhône, alors qu'on en consomme 8 à 900 000 hl, du coup le marché est saturé, on ne peut obliger personne à boire davantage, du coup, il faut arracher des hectares de vignes. Surtout quand on sait que la Chine produit plus et donc importe moins. »

Les vendanges 2024 ont débuté, comment se passent-elles à Château Beauchêne ?

« La maturité et l'état sanitaire sont bons. On a commencé la récolte pour quelques parcelles de blanc. Heureusement, au fil des ans, nous avons fidélisé le personnel et le bouche-à-oreille fait le reste pour vendanger. 2/3 se font à la machine. Certains critiquent la mécanisation, mais là, dix minutes après le ramassage, tôt le matin, les grappes sont dans les cuves, alors qu'avant, elles étaient coupées à la main, mais elles restaient pendant des heures en plein soleil avant d'être foulées dans le caveau. »



©Château Beauchêne

Autre sujet d'actualité : les foires aux vins.

« C'est une bonne chose. Elles permettent de réaliser de magnifiques achats à quelques mois des fêtes de fin d'année. Ce sont des beaux et grands vins vendus à des conditions tarifaires privilégiées. Il s'agit ni de piquette, ni de bibine, mais de bons produits, réputés, qualitatifs ».

Écrit par le 3 avril 2025

L'œnotourisme est souvent présenté comme la panacée à la crise que traversent les vignerons, quelle est votre vision ?

« Il y a deux façons de voir les choses, soit c'est un 2^e métier pour le vigneron qui devient restaurateur et parfois ouvre un gîte, un camping. Soit c'est un revenu complémentaire, une façon de communiquer, de faire goûter ses bouteilles et espérer en vendre davantage aux visiteurs. Il faut soutenir l'œnotourisme qui défend la viticulture. Mais cela ne suffira pas à relancer la consommation, à boire toute la récolte. Tout juste à limiter la baisse. Rares sont les exploitations qui vivent à plus de 50% de l'œnotourisme. Cette pratique est un atout pour le tourisme, mais elle valorise aussi valorise l'image du vin, du terroir, du travail que font les hommes et les femmes dans un contexte culturel et économique. »

Quoi qu'il en soit, Michel Bernard continue de réfléchir à l'évolution de son métier de vigneron. Le 6 novembre prochain, dans les locaux de la CCI des Fenaisons à Avignon, il organisera un colloque sur le thème : 'Changement climatique et consommation, la viticulture fait sa révolution'.



Ecrit par le 3 avril 2025



©Château Beauchêne

Contact : info@chateaubeauchene.com / 04 90 51 75 87

‘Avenio’ la bouteille des Côtes du Rhône, vedette du Ban des Vendanges le 31 août

Ecrit par le 3 avril 2025



Dessinée par l'agence [Terre-Neuve](#), spécialisée dans la création visuelle, la communication d'entreprises et installée à Bédarrides, cette bouteille 'Avenio' (Avignon en latin) a été sérigraphiée par [Rossi Emballages](#) à Sorgues. Avec comme décoration stylisée, les remparts, le Pont Saint-Bénézet et le Palais des Papes, normal pour la capitale des [Côtes du Rhône](#). Elle sera mise à l'honneur le samedi 31 août lors du Ban des vendanges au Rocher des Doms à Avignon.

Depuis 1957, Rossi Emballages conditionne vins, parfums, huiles d'olive. Elle est implantée à l'entrée du 'Village ERO' à Sorgues et elle compte nombre de clients huppés dans le monde du vin. Comme Château Margaux dans le Bordelais, Bodin à Cassis, Ogier, Nalys, Brotte à Châteauneuf-du-Pape, mais aussi La Présidente de la famille Aubert à Sainte-Cécile-les-Vignes, Teyssonnières à Gigondas, Château Virant à Lançon-de-Provence ou La Léoube à Bormes-les-Mimosas.

Elle propose aussi des carafes et des verres gravés avec les armoiries des vignobles des Côtes-du-Rhône

Ecrit par le 3 avril 2025

ou de Bourgogne, des coffrets en bois pour des bouteilles de vin à offrir, des boîtes en carton pour les gâteaux, des sacs en papier kraft, des emballages de toutes tailles et de toutes formes avec les logos emblématiques qui mettent en valeur les entreprises.



Serge Rossi, PDG de Rossi Emballages.

« Pour mettre en valeur les événements que nous organisons, nous avons commandé 6 000 bouteilles Avenio », explique [David Bérard](#), le président des [Compagnons des Côtes du Rhône](#) très occupé à quelques jours du Ban des Vendanges, fin août. « Avenio, c'est une belle bouteille qui sublime le travail de nos vigneron et qu'on ramène volontiers à la maison pour l'utiliser comme carafe. »

Cette année, l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) Sablet fête ses 50 ans et participera, avec ses vigneron, à la soirée du 31 août. Guillaume Reynaud est à la tête du [Château La Thébaïde](#) avec son frère

Ecrit par le 3 avril 2025

jumeau Mathieu. Ensemble, ils représentent la 5^e génération de ce domaine familial de 42 hectares qui existe depuis 1890 et qui exporte 30% de sa production, notamment vers les USA et le Canada. « On est ravis d'être partenaires de la soirée du Ban des Vendanges et d'avoir ce nouveau flacon de verre qui met en valeur nos vins. » Lui qui, en été, organise régulièrement sur la propriété, Chemin de la Muse, des apéros-guinguette avec food-trucks, animation musicale et vignoble à perte de vue.



Guillaume Reynaud, à la tête du [Château La Thébaïde](#).

Écrit par le 3 avril 2025

Depuis plus de 50 ans, sur les contreforts du Géant de Provence, l'AOC Ventoux a su tirer ses vins vers le haut



C'est en 1973 que l'[Institut National de l'Origine et de la Qualité](#) (INAO) a décerné aux vignerons du [Ventoux](#) l'Appellation d'Origine Contrôlée. Un vignoble à cheval sur deux Parcs Naturels Régionaux, ce qui est unique, donc un environnement protégé et un micro-climat particulier avec un soleil de plomb le jour et des nuits fraîches même en été, pour des vignobles plantés entre 200 et 600 mètres d'altitude ce qui donne des vins frais et équilibrés, sur un sol calcaire, de sables, d'éboulis et d'alluvions. Aujourd'hui, L'Isle-sur-la-Sorgue et Velleron viennent de rejoindre l'AOC, qui représente en tout 53 communes, dont Apt, Le Barroux, Bonnieux, Caromb, Gargas, Gordes, Mazan, Rustrel, Saignon ou encore Venasque.

Ecrit par le 3 avril 2025

Le président de l'AOC Ventoux, [Frédéric Chaudière](#), qui représente environ 145 caves, 130 particulières et 13 coopératives qui, elles, regroupent entre 700 et 800 exploitations vitivinicoles, fait le point sur la situation sanitaire du vignoble. « Nous venons de vivre 2 semaines caniculaires, après deux étés très secs en 2022 et 2023. On a aussi eu de la pluie au printemps qui a provoqué du mildiou, tout le monde a été plus ou moins touché, mais globalement, il a été assez contenu. Second phénomène auquel les vigneron ont été confrontés, le gel avec plusieurs épisodes en avril, dans la zone Sud du Calavon autour de Gault avec parfois 50% de la récolte impactés. Mais aussi dans le piémont du Ventoux à Villes-sur-Auzon, Bédoin. Chez moi, sur la propriété familiale de [Château Pesquié](#) à Mormoiron, à vue de nez, on a perdu entre 15 et 20% de raisins. Au niveau national, d'après les derniers relevés, entre le mildiou et le climat, la production devrait baisser de 40 millions d'hectolitres en 2024. Nous en Vaucluse, on avait produit 230 000 hl l'an dernier, qui étaient déjà en retrait de -7% par rapport à 2022 (250 000 hl). Là, nous avons du beau raisin, la qualité est là, la maturité aussi, mais la quantité, on ne sait pas. En général, il y a un gros orage autour du 15 août, on va bien voir, ce serait pas mal pour les grains après cette chaleur. »

Côté consommation de vin dans l'Hexagone, c'est la décroissance continue, -70% en 60 ans. Pendant que les chais sont pleins, la trésorerie des vigneron est souvent à sec. « Nous assistons à un changement générationnel avec les jeunes, du vin-aliment, on est passé au vin-plaisir, dit Frédéric Chaudière. D'importantes campagnes d'arrachage ont eu lieu à l'automne, ce qui a redonné un équilibre entre l'offre et la demande. Dans le Ventoux, nous avons moins de sorties de rouge, en revanche, le blanc poursuit sa progression, on a aussi assisté à un petit rebond du rosé, et les consommateurs apprécient les trois couleurs. Lors de notre fête fin juin, dans la cour de la Bibliothèque-Musée L'Inguimbertaine à Carpentras avec le festival Kolorz, on a enregistré près de 2 000 personnes pour le concert de Cerrone. »

Pour les domaines de l'AOC Ventoux, comme [Château Pesquié](#), les parcelles de vignes précoces seront vendangées début septembre, mais la plupart des viticulteurs de l'appellation ([Fondrèche](#), Canto-Perdrix, [La Verrerie](#), [Piéblanc](#), La Ferme Saint-Pierre, [Ruffinato](#), [Peyre](#), [Delas](#)) devraient entamer la récolte autour du 10 septembre.

Contact : 04 90 63 36 50

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

Ecrit par le 3 avril 2025



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 Baronnie, elles, continuent de faire briller l'appellation à travers le monde.

Au mois de juin, les Baronnie 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 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



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.

Ecrit par le 3 avril 2025

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



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 débiteront 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

Ecrit par le 3 avril 2025

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 vigneronns 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

Ecrit par le 3 avril 2025

groupe Maisons & Vignobles Strasser-Radziwill depuis 2022. Le domaine, situé à Beumes-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 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. Beumes-de-Venise.

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

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

Ecrit par le 3 avril 2025



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, œnogéologue, sommeliers, 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.