

Ecrit par le 22 décembre 2024

Rencontres Rhodaniennes 2024 : lutte contre le dépérissement de la vigne et diversification des vins



Les Rencontres Rhodaniennes ont eu lieu ce mardi 26 mars à Orange. L'occasion de faire un diagnostic et d'évoquer le maintien de la productivité en Vallée du Rhône, ainsi que les orientations possibles pour les vins blancs et rosés rhodaniens.

Vignerons et vigneronnes, mais aussi techniciens des [Chambres d'Agriculture de Vaucluse](#), du [Gard](#) et de la [Drôme](#), représentants de l'[Institut de la Vigne et du Vin](#), œnologues, négociants et metteurs en marchés étaient nombreux au sein de la Salle Daudet pour cette matinée studieuse retransmise sur Youtube grâce à [David Bérard](#) qui animait les débats et son équipe qui les relayait sur internet.

Ecrit par le 22 décembre 2024

Première partie : 'Dépérissement, diagnostic et maintien de la productivité en Vallée du Rhône', après quelques mots d'accueil du président d'[Inter Rhône Philippe Pellaton](#). « Nous devons avoir une réflexion sur les différents profils de vins qu'on met sur la table, donner un impulsion pour les vendre, grâce à la technique et au marketing. Leur apport sont l'avenir de notre vignoble, nous devons nous adapter aux goûts et attentes du consommateur pour répondre aux enjeux du commerce de demain. »

Changement climatique, maladies et rendement

Marion Claverie de l'Institut Français du Vin a pris la parole pour rappeler que « Le Plan contre le Dépérissement a débuté chez nous en 2010 avant d'être repris dans toute la France, avec ce constat partagé sur des rendements trop bas. C'est ainsi qu'est né le 'Projet Longue Vie' pour analyser les causes et organiser un plan d'action. Il n'y a pas que l'azote, il y a aussi le cep improductif, le court-noué, une maladie de la vigne qui jaunit et se rabougrit, un virus insidieux qu'on ne détecte pas forcément, également le mildiou, l'oïdium, la coulure, le climat qui change, le manque d'eau, la canicule, le gel et la grêle. »

De son côté, [Manon Tobias](#) de l'[Institut Rhodanien d'Orange](#) a évoqué l'alimentation hydrique : « 2022 et 2023 ont été des années sèches avec un moindre cumul en eau. Du coup, en plus de l'irrigation ou du goutte-à-goutte, on se demande s'il ne faut pas avoir d'autres pratiques végétales et culturales, avec de l'herbe ou des plantes entre les rangs de vigne pour couvrir le sol et la protéger du rayonnement solaire et du stress hydrique. Des sondes ont été placées pour caractériser l'impact de la météo, la fréquence de la pluie, les doses d'intrants à apporter pour, à terme, garantir un rendement stable. »

Autre intervention, celle d'Isabelle Méjean de la Chambre d'Agriculture de la Drôme. « Entre 1990 et 2000 on a enherbé entre les ceps, mais le problème, c'est que l'été, herbe et vigne se faisaient de la concurrence, elles n'avaient pas assez d'eau pour se développer correctement. Du coup, on a procédé à un enherbement temporaire de l'automne au printemps pour que la pluie pénètre bien dans le sol, humidifie les pieds des vignes, que des racines se forment, structurent le sous-sol et l'irriguent et on enlève ce couvert végétal l'été. On a aussi ajouté dans les vignes des légumineuses qui captent l'azote, des céréales et des légumes crucifères (brocoli, chou-fleur, chou-rave) qui enrichissent la vigne sans avoir recours à la chimie. »

Son homologue de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse, [François Bérud](#) a évoqué : « Cette bombe à retardement qu'est la flavescence dorée. L'État met moins de moyens à disposition des vigneron, des solutions sont envisagées en dehors de l'arrachage, avec des surgreffes, des replantations d'autres cépages, mais combien cela va-t-il coûter ? Quand le rendement sera-t-il à nouveau rentable ? Il est encore trop tôt pour le dire. »

Il a aussi été question de laisser le sol reposer pendant une dizaine d'années pour qu'il se régénère, mais les vigneron, face à la crise qu'ils traversent, à la déconsommation de vin, aux stocks qui s'accumulent dans leurs chais et bloquent leur trésorerie, ne voient pas cela forcément d'un bon œil, ils ont besoin d'autres solutions plus rapides pour sortir la tête de l'eau et gagner leur vie. De son côté, [Anne Sandré](#) de la Chambre d'Agriculture du Gard est revenue sur les calamités agricoles. « On en a eu cinq récemment.

Écrit par le 22 décembre 2024

Échaudage en 2019, gros gel en 2021, grêle en 2023 avec certaines parcelles détruites à 80%. Chaque année, l'impact de la météo grimpe en flèche et le rendement baisse drastiquement. Ensuite, on se demande comment réparer la vigne, quand elle va cicatriser. Il vaut mieux réfléchir, attendre, garder les bourgeons secondaires qui vont reprendre vie et booster les ceps. Et pas forcément fertiliser davantage. La solution des filets existe, mais elle est coûteuse : 8 000€ par hectare. Celle des canons n'a pas été démontrée. Et l'été, il vaut mieux ne pas trop effeuiller la vigne, de sorte que les grains de raisin profitent de l'ombre et souffrent moins des rayons brûlants du soleil. »

Quel avenir pour le blanc, rosé et rouge ?

Après cette longue première partie, place à une présentation de profils différents de blancs et de rosés et à une dégustation pour envisager les orientations possibles des futurs vins de la Vallée du Rhône. C'est l'œnologue [Stéphanie Bégrand](#) qui l'a carrément annoncé : « Le rouge trinque face à la déconsommation. Donc pour pallier ce reflux, il nous faut compenser par les blancs et les rosés. Un groupe de travail d'une vingtaine d'opérateurs est en train de faire un état des lieux sur la stratégie à adopter pour la Vallée du Rhône, étudier les échantillons de ce qui se vend le mieux comme cépages, exotiques ou pas, le type de travail à effectuer de la vigne au chai pour parvenir à avoir des vins plus frais et plus fruités. Savoir au fond s'il faut une sous-maturité ou une maturité tardive, définir la température optimale de fermentation et se demander s'il y a une entité rhodanienne avec ses spécificités du nord au sud de l'appellation, avec ses terroirs, ses micro-climats et ses sous-sols différents de la Côte-Rôtie au Duché d'Uzès. »

Elle a dessiné trois profils pour les blancs : « Généreux et complexes » avec des notes boisées, toastées, une complexité aromatique entre fruits, épices et minéralité, une structure en bouche et un équilibre. Ils pourraient évoluer en vins de garde. Comme ceux à base de Viognier, Grenache blancs, Bourboulenc ou Roussanne. Puis les « Fruités et ronds » avec saveur de fruits jaunes (pêche, abricot) compensés par de l'acidité et qui peuvent servir d'apéritifs ou accompagner un repas comme le Floréal ou le Rolle. Enfin les « Vifs & frais » à arômes d'agrumes (pamplemousse) et de fleurs et comme le Bourboulenc ou le Piquepoul.

Après les blancs, dégustation de deux rosés : le 1^{er} « Frais, fruité et délicat » avec un profil thiol (molécules soufrées), vif en bouche, pâle couleur avec des cépages de Cinsault, Carignan, Clairette, Muscardin. Le 2^e « Fruité, épicé et généreux », plus vineux, plus épicé, avec des arômes de fruits rouges et une couleur plus soutenue. Il est conseillé pour les repas gastronomiques, mais pas comme vin de garde. Avec un assemblage de Grenache, Carignan, mais aussi un zeste de Mourvèdre qui fait toute la différence.

Avant de conclure au micro de David Bérard, Philippe Pellaton a rappelé que « 76% des Côtes du Rhône sont des rouges, 13% des rosés et 11% des blancs et effervescents. La déconsommation est une réalité mondiale. On est passé de 250 millions d'hectolitres en 2007 à 232 en 2022. Entre 2002 et 2021, la Vallée du Rhône aussi, a reculé de -900 000 hl. Nous devons avoir un plan d'action transversal, nous adapter tous ensemble et peut-être modifier le cahier des charges, les dates de vendanges. Et surtout, faire preuve de bons sens et garder notre identité rhodanienne. » Pour garder le moral, ne pas oublier que chaque seconde dans le monde, huit bouteilles des Côtes du Rhône sont dégustées.

Ecrit par le 22 décembre 2024



Écrit par le 22 décembre 2024



©Pryska PGP Création vidéo

13e Printemps de Châteauneuf-du-Pape : la gastronomie au cœur du village avec les vins les plus prestigieux

Ecrit par le 22 décembre 2024



Retenez la date de cet évènement : du vendredi 5 au dimanche 7 avril. Des barnums, des stands d'exposition avec des vignerons et des producteurs de foie-gras, huîtres de Cancale, Truffe du Ventoux vous attendent à Châteauneuf-du-Pape.

Partout dans les rues, sur les places, dans la Salle Dufays et même, en sortant à gauche, dans la Chapelle Saint-Théodorit où le samedi à 11h et 15h est prévue une initiation à la dégustation. Devant le Bénédicti Caffé, samedi 14h30 est invité [Georges Truc](#), spécialiste de géologie qui a passé sa longue vie à étudier les terroirs de vignobles. « Tout change en fonction du sous-sol, de la vigne, du vin et de leur inter-action avec le climat, le vent, le soleil et le drainage du sol, dit-il. Selon que le sol est constitué de sable, de cailloutis ou de galets, la saveur du vin est différente. Les galets que l'on caresse donnent des cuvées de velours, le sable qui file entre nos doigts des bouteilles fines et élégantes. »

Autre invité de marque, le chef [Eric Sapet](#) qui évoquera les accords mets-vins le dimanche à 11h30 dans la cour de l'école communale de Châteauneuf. L'ancien chef de 'La Tour d'Argent' et des 'Herbes blanches' a installé sa 'Petite Maison' à Cucuron depuis plus de 10 ans. A l'ombre de platanes bi-centenaires, il propose des menus de saison de Provence et s'épanouit avec des recettes à la truffe ou du lièvre à la royale.

Ecrit par le 22 décembre 2024

Parmi la centaine de vigneron qui représentent les caves les plus prestigieuses, Xavier Rollin à la tête du [Domaine Roger Perrin](#), propriété de sa famille depuis 1880, et nouveau président de l'Association des Jeunes Vignerons de l'appellation. A la rencontre des visiteurs également, Sébastien Cuscusa, président de [La Consonnière](#), un domaine historique de Châteauneuf de 8 hectares sans oublier 5 autres hectares en Lirac. Il a été élu à la tête des « Sites remarquables du Goût » de Châteauneuf et c'est lui qui a été choisi pour gérer le Marché Gastronomique de ce week-end des 5 au 7 avril.

L'[Appellation d'origine contrôlée \(AOC\) Châteauneuf-du-Pape](#) date de 1936. C'est le baron Pierre Le Roy de Boiseaumarie qui s'est battu bec et ongle avec le syndicat de défense des vigneron pour être le tout 1er en France à décrocher cette AOC, avant l'Alsace, le Bordeaux ou la Bourgogne. Elle s'étend sur 3 200 hectares et 5 communes, Châteauneuf, évidemment, Bédarrides, Courthézon, Orange et Sorgues. Elle produit environ 110 000hl par an, surtout du rouge et 6% de blanc, dont 66% s'exportent dans le monde entier.

www.lesprintempsdechateauneuf.com

Vendredi 5 avril : 16h - 22h

Samedi 6 avril : 10h - 19h

Dimanche 7 avril : 10h - 18h



L'AOC Lirac organise la 2de édition de son Salon des vins



L'appellation d'origine contrôlée (AOC) Lirac met ses vins à l'honneur les dimanche 24 et lundi 25 mars. La [première édition du Salon des vins de Lirac](#) ayant eu un grand succès, une seconde édition débarque, comme l'année dernière, au [Château de Clary](#), à Roquemaure. Cette année pour la première fois, les amateurs pourront, eux aussi, découvrir les vins de l'appellation.

Une quarantaine de producteurs particuliers, caves coopératives et maisons de négoce seront présents lors du Salon des vins de Lirac les 24 et 25 mars pour faire découvrir leurs vins aux cavistes, sommeliers,

Écrit par le 22 décembre 2024

restaurateurs et agents commerciaux. Une table découverte de cuvées en blanc, rouge et rosé de l'appellation sera d'ailleurs mise en place de 10h à 13h. Et pour la première fois, le Salon sera ouvert au public amateur !

Organisé par la Maison du Cru Lirac et la commission promotion, cet événement a pour objectif de valoriser l'appellation auprès de diverses cibles de consommateurs. Une immersion totale dans l'univers du Cru Grandeur Nature sera donc proposée aux visiteurs, notamment avec des ateliers œnologiques animés par le sommelier Kelly McAuliffe, qui leur permettront d'approfondir leurs connaissances sur l'art de la dégustation, ou encore les accords mets et vins.

Programme des animations

Dimanche 24 mars :

- 11h30 : Sophro-Dégustation
- 14h30 : Initiation à la dégustation
- 17h : Accords Mets et Vins

Lundi 25 mars :

- 11h30 : Accords Mets et Vins
- 14h30 : Découverte des Vieux Millésimes de l'appellation

10€ sur [inscription en ligne](#), 15€ sur place, 20€ entrée + atelier.

Dimanche 24 mars de 10h à 19h. Lundi 25 mars de 10h à 17h. Château de Clary. Roquemaure.

Écrit par le 22 décembre 2024

2ème édition
Le salon des vins de Lirac
Dégustation Ateliers Œnologiques Restauration sur place



Château de Clary 30150 Roquemaure
PLUS D'INFOS SUR WWW.VIN-LIRAC.COM



Projet cofinancé par le Fonds Européen de Développement Régional
Financement dans le cadre de la réponse de l'Union à la pandémie de COVID-19

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

« Engagement, détermination, dynamisme » : le trio de valeurs du nouveau président du Syndicat des Côtes du Rhône

Écrit par le 22 décembre 2024



Élu le 21 décembre dernier à la tête du [Syndicat Général des Côtes-du-Rhône](#), alors que Denis Guthmuller, président sortant mis en défaut sur son canton de Bollène ne pouvait se représenter, Damien Gilles, le nouveau n°1, a rencontré la presse à la Maison des Vins.

Il a évidemment évoqué la crise que subit le monde agricole. « C'est un contexte difficile, perturbé, unique, brutal, inédit. Trêve de fatalisme, ajoute Damien Gilles, nous devons recentrer l'appellation, rebondir. Les Côtes-du-Rhône sont une marque forte, leader de la grande distribution en France, mais aussi dans les cafés, hôtels, restaurants, chez les cavistes. La moitié de nos volumes est commercialisée dans l'Hexagone, l'autre exportée dans un contexte mondial incertain. Nous devons donc nous montrer conquérants, aller de l'avant, trouver des solutions et surtout, ne pas rester passifs. »

« Diversifier, innover », voilà les maîtres-mots, mais aussi « Vendre davantage de blanc et de rosé », préconise le président Gilles. Il cite son prédécesseur qui avait présenté son 'Plan stratégique des Côtes-du-Rhône' en évoquant la nécessité de distiller 200 000 hl pour épurer les stocks après la crise sanitaire,

Ecrit par le 22 décembre 2024

le confinement et la fermeture des bars et restaurants, d'arracher des vignes, mais aussi d'abaisser le rendement à l'hectare. Peut-être aussi pourrait-on envisager d'autres cultures : pistaches, grenades, truffes.

« Il est impératif de garantir une rémunération juste et durable pour les vignerons », insiste-t-il. Il est favorable aux prix plancher (que d'autres dénoncent en craignant un effet prix plafond). « Nous devons jouer collectif, nous entendre, nous unir, défendre ensemble nos intérêts face au changement climatique », ajoute-t-il.

Philippe Faure, le secrétaire général du Syndicat Général évoque le plan de diversification : « Face à la déconsommation du vin, nous devons déployer trois profils pour les vins blancs (vifs et frais, fruités et ronds, généreux et complexes), deux autres pour les rosés (frais et fruités). Mais aussi identifier un nouveau profil pour les rouges (qui sont et resteront l'ADN des CDR, mais en perte de vitesse). »

L'environnement est également un axe fort de développement. « Déjà 54% des surfaces et des volumes de notre production sont certifiés bio et HVE, l'objectif est d'atteindre 100% en 2035, ajoute-t-il. Nous devons donner du plaisir aux consommateurs tout en maintenant l'activité de nos vignerons. »

L'export demeure aussi un élément déterminant des Côtes du Rhône, vers les États-Unis, le Canada, la Chine, l'Allemagne, la Belgique, le Royaume-Uni et la Scandinavie. Mais aussi bientôt vers la Corée du Sud et Singapour. « Demain nous appartient, martèle Damien Gilles, reprenant le titre d'un feuilleton TV. Notre destin aussi. À nous de communiquer sur les vignobles de la Vallée du Rhône, sur Avignon notre magnifique capitale des Côtes-du-Rhône, sur l'œnotourisme dans notre appellation avec ses paysages à couper le souffle, de la Côte-Rôtie au Duché d'Uzès, en passant par Crozes-Hermitage, Rasteau, Cairanne, Beaumes-de-Venise, Lirac, Tavel ou les Costières. » Pendant trois ans, il a les cartes en main pour agir. À lui de mettre en valeur tous les atouts des Côtes du Rhône pour réussir avec l'ensemble des vignerons.

136 vins vaucloisiens médaillés d'or au Concours général agricole

Écrit par le 22 décembre 2024



Le Concours Général Agricole a lieu cette année lors du Salon international de l'agriculture à Paris. Cette année, 136 vins vaclusiens ont remporté une médaille d'or.

Créé en 1870, le Concours Général Agricole se divise en trois grandes catégories : les Concours des Animaux, les Concours de Jugement par les Jeunes, et les Concours des Produits. Ces derniers récompensent les meilleurs vins et les meilleurs produits du terroir français.

Beaumes-de-Venise, Cairanne, Châteauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Gigondas, Grignan-les-Adhémar, Luberon, Muscat de Beaumes-de-Venise, Rasteau, Vacqueyras, Ventoux, IGP des coteaux des Baronnies, IGP du Vaucluse, IGP Méditerranée, toutes les appellations du département de Vaucluse sont au palmarès du Concours général agricole cette année.

En tout, 279 vins vaclusiens ont obtenu une médaille (contre 284 l'année dernière), dont 136 la médaille d'or (116 en 2023), 115 la médaille d'argent (113 en 2023), et 28 la médaille de bronze (55 en 2023). Les vins en Luberon se sont largement démarqués puisqu'ils ont obtenu le plus de médailles d'or (24), à égalité avec ceux des Côtes du Rhône, suivis de près par les vins du Ventoux. Parmi les médaillés d'or, 89 sont en rouge, 21 en rosé, et 26 en blanc.

Ecrit par le 22 décembre 2024

Vallée du Rhône : les appellations d'origine tirent leur épingle du jeu et progressent, les autres stagnent



C'est un cru, la Côte-Rôtie (Rhône) qui est en pôle-position : 1 250 000€ pour un hectare planté sur des terrasses plein sud, exclusivement en cépage Syrah. L'appellation, reconnue depuis 1940, est la plus prestigieuse de l'AOC, près de Vienne.

2èmes ex-aequo : Châteauneuf-du-Pape (Vaucluse) et Cornas (Ardèche) avec une estimation moyenne de l'hectare à 500 000€. 4ème Gigondas à 215 000€, 5ème Crozes-Hermitage (Drôme) à 150 000€, 6ème Saint-Joseph (Ardèche) à 120 000€. On trouve ensuite Vacqueyras à 100 000€, 8èmes ex-aequo Rasteau et Beaumes-de-Venise rouges à 80 000€ et enfin, 10ème, un cru gradois : Tavel à 71 000€ l'hectare. Quant aux vins sans IGP (Indication géographique protégée), ils stagnent entre 9 000 et 12 000€ l'hectare.

Quand on compare les Côtes du Rhône par rapport aux autres bassins de production de vins en France,

Ecrit par le 22 décembre 2024

on constate que c'est le Val de Loire qui progresse le plus en valeur +11,1% tiré par le Sancerre (+24%) mais la valeur de l'hectare côte à 39 200€ seulement. Les vignobles de Bourgogne suivent : +9,4% (220 900€/ha), puis le Champagne (+ 2,4%) à 1 065 700€ l'hectare, nos voisins du Languedoc-Roussillon +1,4% (13 000€ ha) et la Vallée du Rhône + 0,8% à 51 800€ en moyenne l'hectare mais avec des disparités puisque la Clairette de Die recule alors que Châteauneuf gagne +4% en valeur de son terroir. Et pour que les vigneron retrouvent des couleurs, le Syndicat Général a recommandé une baisse des rendements à 41 hl / ha pour le rouge et le rosé et 51 hl / ha pour le blanc ainsi qu'une distillation possible de 300 000 hl.

Il ne faut pas oublier qu'il y a aussi des vignobles qui perdent de la valeur : -7,7% en Corse, - 3% dans le Bordelais, mais quand on détaille le baromètre du site [iDealwine](https://www.dealwine.com) on constate aussi qu'en un an, le prix moyen des AOC Côtes du Rhône est passé de 110,75€ / ha à 64,57€, le Lirac de 202,17€ à 134,78€ et le Tavel de 271,38€ à 180,92€. Et avec tous les efforts d'adaptation que font les vigneron, face au réchauffement climatique, au gel, à la sécheresse, à la concurrence déloyale, au mildiou, à la flavescence dorée et à l'empilement d'injonctions contradictoires, une plaisanterie circule dans le monde viti-vinicole : « Pour devenir un vigneron millionnaire, il faut commencer milliardaire... »

www.vendresesvins.net

www.syndicat-cotesdurhone.com

Châteauneuf-du-Pape : le Château de Beaucastel parmi les 100 vins les plus proposés au monde dans les restaurants gastronomiques

Écrit par le 22 décembre 2024



A l'occasion du salon 'Wine Paris 2024' qui vient de se tenir dans la capitale, [le site du guide Star wine list](#) a dressé le classement des 100 producteurs de vin apparaissant le plus dans les cartes des plus grands établissements gastronomiques au monde. S'appuyant sur une liste de plus de 2 700 cartes de vins dans 40 pays, ce guide des grands bars à vin et restaurants à vin créé à Stockholm en 2017 par Krister Bengtsson a classé [le Château de Beaucastel](#) à Châteauneuf-du-Pape en 15^e position de ce top 100.

Le domaine vaclusien de la famille Perrin est le seul des Côtes-du-Rhône méridionaux à figurer dans [ce prestigieux classement largement dominé par les champagnes](#) (5 parmi les 6 premiers). La France se taille d'ailleurs la part du lion avec 74 % des domaines représentés. D'autres vins de la Vallée du Rhône apparaissent dans cette liste, mais ils se situent tous dans les zones septentrionales de l'appellation : la Maison E.Guigal à Ampuis (11^e), le Domaine Jean-Louis Chave (23^e) à Mauves en Ardèche, la Maison Chapoutier (26^e) à Tain-l'Hermitage, les domaines Paul Jaboulet (74^e) à la Roche-de-Glun dans la Drôme et le domaine Auguste Clape (77^e) à Cornas.

« Il ne faut peut-être pas s'étonner que les trois premiers soient tous des marques champenoises bien connues, a expliqué Krister Bengtsson lors de la présentation du classement. La région est depuis très

Écrit par le 22 décembre 2024

longtemps un leader non seulement dans la production de grands vins, mais aussi dans leur promotion et leur distribution dans le monde entier. »



Krister Bengtsson, fondateur du guide Star wine list, lors de la divulgation durant le Wine Paris 2024 du top 100 producteurs de vin apparaissant le plus dans les cartes des plus grands établissements gastronomiques au monde. DR

Domaine de Coyeux, haut-lieu de la viticulture au-dessus de Beaumes-de-Venise

Ecrit par le 22 décembre 2024



Un paysage à couper le souffle. Imaginez : 112 hectares en un seul tenant dont 65 dédiés au vin, lovés au cœur des lames grises des Dentelles de Montmirail à l'Ouest, avec le Ventoux qui trône, à portée de vue à l'Est. Cet écrin de vignes, oliviers et cyprès, ciselé par l'érosion, c'est la propriété du couple Strasser, [Isabelle](#) et Arnaud qui l'ont acquise en 2021 pour la sublimer.

Racheté à Yves Nativelle, un chai des années 80, à côté duquel est sorti de terre un autre caveau flambant neuf, lumineux, de pierre, verre et acier, avec show-room et espace de vente des vins-maison, Gigondas, Muscat Petits Grains, vin doux naturel mais aussi le Domaine Le Prieuré des Papes, appellation Châteauneuf-du-Pape, ou le Domaine de La Pousterle à Ansois, et enfin rosé du Domaine du Moulin Blanc de Tavel. Au-dessus des foudres de chêne, des fûts d'acier brossé et des tulipes en béton dans lesquels vieillissent paisiblement les vendanges passées, deux niveaux pour accueillir séminaires, mariages, anniversaires voire concerts et représentations théâtrales et une immense terrasse plein-sud, en tout 800 m² aménagés et prêts à accueillir du public.

Ecrit par le 22 décembre 2024



Écrit par le 22 décembre 2024

L'ancien chai



Le nouveau chai

Et un peu plus bas, dans ce [Domaine de Coyeux](#), au détour d'un virage et d'un immense pin, est posé un mas en pierres sèches, futur gîte avec spa, hammam, jardin privatif et piscine, cernés à perte de vue par le calme et la nature.

« Ici, jusqu'à l'an 2 000, c'était l'âge d'or du Muscat, explique Arnaud Strasser. Mais petit à petit, le goût des consommateurs a changé, ils l'ont trouvé trop sucré, trop liquoreux, trop lourd. Même si mes voisins en font un excellent (Durban, La Pigeade, Bernardins, Alain Ignace), j'ai changé mon fusil d'épaule. »

Cette reconversion est passée par du rouge à base de Grenache, Syrah et un zeste de Mourvèdre. « Notre chance, c'est le trias, poursuit-il. Un sous-sol qui date de 200 millions d'années. Ici, il y avait la mer, d'où la présence de galets, et grâce à ces puissants mouvements des plaques tectoniques, se sont formées les



Ecrit par le 22 décembre 2024

Dentelles. Face à cet opéra vertical, nous avons sous les pieds du gypse, des marnes qui captent l'eau l'hiver et la restituent l'été aux grains de raisins, du coup, ils ne souffrent pas de stress hydrique. En plus nous sommes à 300 m d'altitude, avec un mistral qui balaie les nuages et éloigne le mildiou, d'où la fraîcheur de nos bouteilles et de nos nuits, même en plein été. »

La production de ce domaine (350 000 cols par an) est diversifiée avec une majorité de rouge (2/3). Des crus de Gigondas et de Beaumes-de-Venise, du blanc sec, du Muscat, des Côtes du Rhône rouges, du Muscadin rosé et, sur les étiquettes, des noms subtils parfois en latin « Voluptis », « Praemium Florae », « Imperis » (peut-être suggérés par Isabelle qui n'oublie pas qu'elle a été professeur de lettres classiques...).

Ecrit par le 22 décembre 2024



Ecrit par le 22 décembre 2024



Écrit par le 22 décembre 2024

« Nous misons sur la qualité des vendanges faites exclusivement à la main, de nos vins bio et frais grâce à la géologie de notre sous-sol, ajoute Arnaud Strasser. Même s'ils titrent 14° ou 14,5°, ils restent légers, élégants, ils peuvent accompagner un repas de l'apéritif au dessert, viande ou poisson, été comme hiver. » Et pour le Muscat de Beaumes-de-Venise, le caveau en regorge qui s'est très bien conservé au fil des ans. Du coup, le couple a eu l'idée de sortir une cuvée baptisée « La Solara » qui est un mix des meilleurs millésimes, équilibré, léger et fruité.

En plus de la qualité de leurs vins, Isabelle et Arnaud Strasser misent sur le cadre magique de ce décor naturel pour organiser des soirées jazz, musique classique, théâtre, dégustations de mets et vins, fêtes. Il ne leur reste plus qu'à se faire connaître, devenir une destination œno-touristique incontournable au cœur des mythiques Dentelles de Montmirail.

Ecrit par le 22 décembre 2024



Isabelle et Arnaud Strasser, propriétaires du Domaine de Coyeux, accompagnés de Biscotte.

147 vigneron vaclusiens candidats au

Ecrit par le 22 décembre 2024

Concours Général Agricole lors du Salon de l'Agriculture



Il y avait 1058 échantillons ce jeudi matin, salle Philippe Dufays à Châteauneuf-du-Pape et 198 dégustateurs pour cette présélection des vins qui pourront participer à la finale du **Concours Général Agricole** (CGA) lors du **Salon de l'Agriculture**, le 25 février au Parc des Expositions de Paris. Une médaille décernée au Concours Général (créé en 1870), c'est l'assurance d'une visibilité internationale pour les vignerons et d'une promesse de ventes exponentielles pour les cuvées primées.

Deux nouveautés cette année, d'abord c'est la 1^{re} fois qu'est testé le millésime de Gigondas blanc 2023. Ensuite, la sélection est ouverte au Muscat rosé de Beaumes-de-Venise. « Malgré la crise, nous avons à peu près autant de vins en compétition que l'an dernier et nous avons eu des défections à cause de la grippe qui nous a privés d'une trentaine de jurés, mais nous avons réussi à avoir 49 tables de

Ecrit par le 22 décembre 2024

dégustation », explique Nathalie Protet, chargée de mission à la chambre d'agriculture pour ce CGA.

Cairanne, Châteauneuf-du-Pape, Plan-de-Dieu, Puyméras, Roaix, Rasteau, Sablet, Séguret, Sainte-Cécile, Visan, Valréas, Vaison, Gigondas, Vacqueyras, Ventoux, Gadagne, Luberon, Côtes-du-Rhône, Gadagne, Massif d'Uchaux, IGP (Indication géographique protégée) Vaucluse et Méditerranée, toutes les appellations du territoire vauclusien étaient donc représentées dans les trois couleurs.

« C'est une expérience intéressante, le millésime 2023 est constitué de vins concentrés, opulents et prometteurs qui vont pouvoir se garder », lance Mathilde Bedouin, une œnologue présente à la dégustation. Lors du dernier Salon de l'Agriculture, nos vignerons avaient décroché 284 médailles (116 d'or, 113 d'argent et 55 de bronze). Sans doute vont-ils, une fois de plus, démontrer leur excellence le 25 février lors de la proclamation du palmarès Porte de Versailles.

Contact : concoursvinsparis@vaucluse.chambragri.fr



Une partie des jurés.