

Ecrit par le 23 juillet 2024

Effervescence à Avignon, pour la 16ème édition de 'Millévin'



Ce jeudi 16 novembre, la ville d'Avignon, capitale des Côtes du Rhône, a accueilli la 16^e édition de l'événement 'Millévin', la Fête du nouveau millésime.

Aux Halles le matin, aux Corps-Saints à la tombée de la nuit, la même ambiance bon enfant, festive, conviviale dans les rues de la Cité des Papes et sur les places avec les confréries et une cinquantaine de vignerons, dont ceux venus de villes jumelles d'Avignon, Wetzler (Allemagne) et Tarragone (Espagne) pour faire déguster leurs bouteilles de vin nouveau. [Château Gigognan](#) de Sorgues, [Domaine Saint-Pierre d'Escarvaillac](#) de la Chartreuse de Bompas dans l'Église des Célestins, [Rhonéa](#) et [Maison Sinnae](#) sur le parvis, [Ogier](#) et les [Vignerons du Castelas](#) Rue des 3 Faucons, devant la Maison des Vins, [Domaine Pélaquié](#), [Maison Violette](#) et les [Vignerons de Roaix-Séguiret](#) sur la Place Saint-Didier.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Ecrit par le 23 juillet 2024

Ecrit par le 23 juillet 2024

Ecrit par le 23 juillet 2024



Ecrit par le 23 juillet 2024

Le Cloître des Célestins



Ecrit par le 23 juillet 2024

Ecrit par le 23 juillet 2024

Ecrit par le 23 juillet 2024

Ecrit par le 23 juillet 2024



Ecrit par le 23 juillet 2024

Une douzaine de confréries bachiques étaient présentes

C'est sur la scène 'Rock'n Rhône' que [Philippe Pellaton](#), le président d'[Inter Rhône](#) s'est félicité pour la vendange 2023. « Une belle récolte, une belle énergie de nos vignerons », a-t-il affirmé. Pour Magali et Philippe Parpillon de la [Cave Demazet](#) de Morières, « c'est un plaisir de rencontrer nos clients et de faire goûter nos cols de Cap Revès et de Quilex à ceux qui se pressent avec leur verre de dégustation devant notre stand. » Même enthousiasme pour la [Cave des Côteaux Saint-Maurice](#) en Drôme Provençale, pour Florent, Damien et Yoann qui viennent à Millévin pour la 1^{re} fois. « Nous représentons une vingtaine de familles de vignerons et avons environ 500 hectares entre la rivière Eygues, les côteaux et le plateau sur des sols argilo-calcaires et caillouteux et nous sommes ravis d'échanger avec les visiteurs », expliquent-ils. [Claudine Vigne](#) (ça ne s'invente pas) est installée à Montfrin, 148 000 bouteilles de production. « C'est vrai que la consommation de vin baisse, ajoute-t-elle. Il faut éduquer les jeunes, leur donner envie de goûter, qu'ils écoutent leurs sens. Chacun a un palais différent, des goûts particuliers, des arômes que certains perçoivent, d'autres pas. Il y a sûrement un rouge ou un blanc qui va leur plaire. »

Ecrit par le 23 juillet 2024

Ecrit par le 23 juillet 2024

Ecrit par le 23 juillet 2024

Ecrit par le 23 juillet 2024



Ecrit par le 23 juillet 2024

Philippe Pellaton, président d'Inter Rhône

Ecrit par le 23 juillet 2024

Ecrit par le 23 juillet 2024

Ecrit par le 23 juillet 2024

Ecrit par le 23 juillet 2024



Écrit par le 23 juillet 2024

Claudine Vigne, de la cave éponyme à Montfrin

La fête du goût, des mets et des vins de choix, va continuer dans le quartier avec 'Le Week-end Gastronomique' Place des Corps-Saints, Église et Cloître des Célestins jusqu'à dimanche soir (du 17 au 19 novembre).

[Lire également : 'Pour bien préparer vos fêtes de fin d'année, rendez-vous au 18^e Week-end Gastronomique d'Avignon'](#)

Rhonéa, la coopérative aux 380 artisans vigneron, à la pointe de l'innovation

Ecrit par le 23 juillet 2024



Rhonéa réunit des vignobles de Vacqueyras, Gigondas, Rasteau, Visan, Sarrians, Vinsobre, Roaix, Séguret, Cairanne, Châteauneuf-du-Pape et Beaumes-de-Venise. Et justement, c'est là que s'est déroulée une soirée VIP mardi 14 novembre avec les artisans vignerons de l'appellation.

À commencer par 'Andie', une bière locale au Muscat de Beaumes. Présentée dans une élégante bouteille de 33cl avec le dessin du visage d'une superbe blonde sur l'étiquette. Elle affiche 5,5° d'alcool mais reste légère et offre un arrière-goût sucré mais pas trop et elle est fabriquée par 'Cap d'Ona' à Rivesaltes. Autre création, le 'Blanc de noir' avec des cépages rouges, comme en Champagne, qui est vinifié comme un blanc traditionnel. « Nous sommes à l'écoute du marché, des tendances, des signaux faibles qui ne demandent qu'à gagner en intensité, explique [Valérie Vincent](#) de la cave Rhonéa de Beaumes-de-Venise. Nous avons aussi investi dans un 'désalcoolisateur' qui, par distillation à froid, fait retomber le taux des Côtes-du-Rhône à 11, 5°. » 30 000 bouteilles ont déjà été commercialisées, soit 10 à 20% de la cuvée. Et un 'Vin de France' à 6° va être testé, comme le vin en canette, dont la robe du vin (couleur, intensité, limpidité, brillance, acidité) ne change pas le goût. Au bar de Rhonéa, on propose aussi une 'Rincette', cocktail-apéro de Muscat, sirop de sureau, jus de citron, litchi et pamplemousse servi dans un bain de glaçons.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Valérie Vincent, directrice Marketing & Communication de Rhonéa.

Sur les 3 000 hectares de Rhonéa, 2/3 sont classés en crus et villages. Il faut rappeler que Beaumes bénéficie de deux crus, Muscat à petits grains (blanc) depuis 1943 et Côtes-du-Rhône rouge depuis 2005. C'est une mosaïque de terroirs, de savoir-faire, avec des sous-sols de calcaires et de marnes cultivées en restanques et de trias (gypse et argile) de 230 millions d'années.

[Pascal Duconget](#), directeur général de Rhonéa dresse un état des lieux. « Il se consomme de moins en moins de vin et ça va s'accroître au fil des générations qui arrivent, explique-t-il. À tel point que dans 10 ans, il y aura 1/3 de rouge, 1/3 de rosé et 1/3 de blanc, qui lui, ensuite va continuer à acquérir davantage de parts de marché. Nous avons donc des devoirs : nous adapter aux attentes des consommateurs, à leurs goûts et baisser le nombre de degrés. Sur les 66% d'hectares de l'appellation classés en crus et villages, on ne s'en sortira que par l'excellence en innovant, en diversifiant. Heureusement, nous avons des équipes qui ont de la créativité, on recrute de jeunes talents qui réfléchissent. Plutôt que la solitude du vigneron qui plante, taille, débouresse ses vignes, qui vendange, distribue son vin, part à l'autre bout de la France pour un salon, il me semble qu'il vaut mieux travailler en coopérative, on est moins isolé, on échange, on s'aide, on partage les frais, on s'enrichit de ses différences. »

Ecrit par le 23 juillet 2024



Pascal Duconget, directeur général de Rhonéa.

Place à [Jean-Paul Anrès](#), le président du Syndicat des Vignerons de Beaumes-de-Venise et de l'ODG (Organisme de défense et de gestion) du Conservatoire des AOC de Beaumes. « 2023 s'est bien passé, de la pluie en hiver et au printemps, de la chaleur en été, un peu de mildiou mais pas trop, on a tout fait pour éviter sa propagation, affirme-t-il. Les vendanges ont duré de mi-août à parfois fin-octobre. On a obtenu une belle récolte avec des rouges chatoyants, une maturité optimale, donc les cours se maintiennent et on a un bon équilibre entre cols et vrac. »

Ecrit par le 23 juillet 2024



[Gabriel Valverde](#), responsable de la cave de Beumes, et Jean-Paul Anrès, président du Syndicat des Vignerons de Beumes-de-Venise.

L'appellation Muscat — qui représente quand même 6 millions de bouteilles par an — fêtera ses 80 ans en 2025, un anniversaire qui se prépare déjà à Beumes-de-Venise. Et une publicité donne déjà le ton : « Ici, on n'a pas Brad, on a Alain ! »

Passez un fascinant week-end dans les vignobles du Luberon et du Ventoux

Ecrit par le 23 juillet 2024



La 10ème édition du Fascinant week-end aura lieu du jeudi 19 au dimanche 22 octobre dans les vignobles du Luberon et du Ventoux. Dans la sérénité de 'après-vendanges, de nombreuses animations seront organisées durant ces quatre jours dans les destinations labellisées 'Vignobles et découvertes' du Vaucluse.

Rencontres avec les producteurs, dégustations, ateliers cuisine ou encore virée en mobylette, la 10ème édition du Fascinant week-end promet d'être riche en animations.

Le programme

Le **jeudi 19 octobre** de 18h à 19h, le week-end débutera avec un afterwork à l'espace terroir de Ventoux Provence Tourisme à Carpentras pour une soirée accord mets et vins aux saveurs automnales. La soirée est au prix de 15€ sur réservation (04 90 63 29 64). A 19h30, rendez-vous au restaurant Chez Serge à Carpentras pour un menu en quatre services autour de la truffe d'automne. Le menu est à 59€ sur réservation (04 90 63 21 24), un verre de vin vous sera offert. Le **jeudi 19 octobre** à 10h30 et le **vendredi 20 octobre** à 14h30, le domaine La Cavale, à Cucuron, vous fait découvrir ses chais et ses vins pour 7€ par personne.

Du jeudi 19 au samedi 21 octobre, il sera possible de visiter la cave du Mas des Infermières à Oppède pour 20€. Le Domaine Alloïs, à Caseneuve, vous accueillera de 10h à 14h pour une visite et un déjeuner

Ecrit par le 23 juillet 2024

champêtre pour 25€ sur réservation (04 90 74 41 16). A Villes-sur-Auzon, il sera possible de découvrir un chai en biodynamie à la cave Terraventoux de 9h à 18h30 pour 15€.

Du jeudi 19 au dimanche 22 octobre, le château Saint Pierre de Mejans, à Puyvert, vous accueillera à 11h pour une visite historique des lieux, suivie d'une dégustation des vins du domaine, pour 5€ sur réservation (04 90 08 70 10). La cave Terraventoux organisera des ateliers d'assemblage de 14h à 16h pour 30€ sur réservation (04 90 61 79 45)

Le **vendredi 20 octobre**, une dégustation sera animée par les vignerons à 18h30 au Petit Serge à Carpentras, pour 7€. Les vins et les champignons seront à l'honneur à Marrenon à la Tour d'Aigues à 19h15 pour 18€. Le Mas des Infermières, à Oppède, restera ouvert tardivement pour des visites de 18h à 21h. Toute la journée de 9h30 à 17h, il sera possible de faire une virée en mobylette pour découvrir le Luberon au départ de la cave de Lumières à Goult pour 25€ sur réservation (04 90 72 20 04).

Le **samedi 21 octobre**, rendez-vous au Domaine Plein Pagnier à Mazan de 10h à 18h pour une journée autour de l'art, du vin et de la musique. Le Clos de T, au Barroux, accueillera un atelier cuisine californienne versus cuisine provençale de 18h à 21h pour 45€ sur réservation (06 75 91 88 81). Le Domaine Vindemio, à Mazan, organisera une visite de cave et une dégustation de 17h à 19h pour 25€ sur réservation (04 90 51 60 20). Le Château Saint Pons, à Villars, vous proposera un atelier sur les arômes du vin de 11h30 à 12h30 pour 10€ sur réservation (04 90 75 55 84). A Bédoin, vous pourrez faire un excursion de deux heures en buggy avec la cave des vignerons du Mont Ventoux pour 80€ sur réservation (04 90 65 95 72). La Coquillade, à Gargas, vous réserve une expérience gustative exceptionnelle de 10h à 15h pour 55€ sur réservation (04 90 74 71 71). Un atelier assemblage sera organisé au Château de Clapier, à Mirabeau, de 11h à 13h et de 16h30 à 18h30 pour 40€. Le Château Pesquié, à Mormoiron, vous accueillera pour une déambulation gourmande avec quatre vins, quatre plats, et quatre lieux du domaine pour 25€ sur réservation (04 90 61 94 08). Enfin, vous pourrez faire une randonnée dans les vignes du Chêne bleu, au Crestet, à 9h45, suivie d'une dégustation et d'un pique-nique, pour 39€.

Les **samedi 21 et dimanche 22 octobre**, une promenade olfactive est visuel vous attendra au Domaine de la Citadelle, à Ménerbes de 10h à 12h et de 14h à 18h au jardin botanique, ainsi qu'une visite du musée du tire-bouchon de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. De 10h à 18h, partez pour un voyage au cœur de l'ocre aux Mines de Bruoux à Gargas pour 7,50€ sur réservation (04 90 06 22 59).

Le **dimanche 22 octobre**, il sera possible de visiter le Domaine du Chat Blanc, à Saint-Didier, à 11h, et d'y déjeuner, sur réservation (07 67 94 72 38). L'Hôtel Crillon le Brave proposera un brunch à 11h30 à 58€ sur réservation (04 90 65 61 61). Au Château de Lourmarin, il sera possible de faire des randonnées pédestres ou à vélo (matériel non fourni) dès 9h, ou bien un cours de yoga à 9h30. Un atelier dégustation de vin sera proposé par Luberon Wine Gourmet à 11h30 devant le château, qu'il sera possible de visiter de 14h à 16h30. Un spectacle sera présenté avec une dégustation de vin à la Fruitière numérique de Lourmarin. Le Fascinant week-end s'achèvera avec les traditionnels banquets du géant de l'AOC Ventoux qui aura lieu cette année sous le Passage Boyer à Carpentras.

Pour découvrir tout le programme et les animations en détails, [cliquez ici](#).

Écrit par le 23 juillet 2024

V.A.

Vignoble : « Il y a une âme Costières »



Dans le Gard depuis 1986, [Les Costières](#) sont le porte-drapeau des vigneron AOC, de leur terroir et de leur savoir-faire.

Depuis la Féria de mai 2023, une nouvelle équipe est à la tête du Syndicat des Vignerons, sur ce terroir d'exception qui remonte à l'antiquité, que ce soient les Grecs ou les Romains, 24 communes* en font partie sur 3 309 hectares.

Pour Cyril Marès, le président : « Nous avons des atouts. Un sous-sol, des cépages, un encépagement, des hommes et femmes passionnés. Nous sommes un collectif qui avance avec plaisir et qui s'implique ». Jérôme Castillon, le vice-président ajoute : « Il y a une âme « Costières » qui souhaite transmettre du beau, du bon, qui veut valoriser le travail de chaque vigneron. Chez nous il y a des caves coopératives et des caves particulières donc nous marchons sur nos deux jambes, nous sommes embarqués dans le même

Ecrit par le 23 juillet 2024

bateau, la même aventure. »

« Le millésime est prometteur, je dirais même béni des dieux. »

Cyril Marès, président de [l'AOC des Costières](#)

Il ajoute « Le millésime est prometteur, je dirais même béni des dieux. De la pluie en mai et juin qui a rempli les réserves hydriques, de la chaleur en juillet-août mais les racines des vignes ont trouvé de l'humidité en profondeur, sous les galets à 10 mètres de profondeur, ni mildiou, ni dessèchement des grappes. On dit que septembre fait le millésime, mais là, avec le superbe mois d'octobre que nous avons, ce n'est que du bonheur, de la qualité, beaucoup de fraîcheur et des degrés potentiels plus bas, des tanins souples déjà ronds pour les rouges. Avec notre tiercé gagnant, GSM (Grenache -Syrah - Mourvèdre) nous allons pouvoir affronter les marchés, décidément, notre mariée a une belle dot ».



Aurélie Pujol, directrice, de l'AOC Costières de Nîmes, Cyril Marès, président, et Jérôme Castillon,

Ecrit par le 23 juillet 2024

vice-président de l'Appellation.

Aurélie Pujol est directrice [de l'AOC](#) depuis 2 ans. Avant, elle était juriste du « Droit de la vigne et du vin » et a travaillé à Cognac et aux Côtes du Rhône. Elle a fait le point, d'abord que la situation économique, après le COVID, la guerre en Ukraine, l'envolée du prix des matières premières et l'inflation. « Nous sommes dans une période où les gens se serrent la ceinture, il y a une déconsommation du vin, les jeunes préfèrent les cocktails, le rhum, la vodka. Nous devons tirer notre épingle du jeu avec nos 66 caves particulières et nos 11 caves coopératives, elles sont labellisées à 76% c'est dire notre souci de l'environnement ».

Parmi les AOC du Gard, figurent Les Costières, Lirac, Tavel, Chusclan, Laudun, Signargues, le Duché d'Uzès, et la Clairette de Bellegarde, une toute petite appellation qui date de 1949 et qui ne compte que 6 producteurs pour 250 hectolitres mais qui est 100% bio.

« Nos vigneronns ont été perspicaces ».

Aurélie Pujol, directrice de l'AOC

Aurélie Pujol parle ensuite de stocks (qui ont baissé de -8%), des récoltes (qui ont reculé de -14%) des sorties de chais (qui se sont tassées -8%). « Nos vigneronns ont été perspicaces. Ils ont anticipé le marché et orienté leur production, du coup, il n'y a pas eu de sur-production, ils ont gagné en valeur. Les gens boivent moins mais mieux. Face à un repli généralisé on a stabilisé ».

Ecrit par le 23 juillet 2024



L'AOC figure parmi les pionniers des chartes paysagères dans le vignoble.

Cyril Manès, le président des Costières, reprend la parole : « On a 50% de rosé, 40% de rouge, 10% de blanc, commercialisés 45% en bouteilles, 55% en vrac. Nos ventes en GMS (grandes et moyennes surfaces) progressent globalement en volume (+1,4%), mais certaines appellations plus que d'autres (+8,2% pour les IGP, + 4,3% pour les AOP). Nous constatons aussi un net recul pour les exportations : -48% pour la Chine (qui a mis beaucoup de temps à sortir de la crise sanitaire et qui a créé son propre marché low-cost), -48% pour les USA où la vague des vins rosés s'est tarie et -29% au Royaume-Uni à cause du Brexit et des files ininterrompues de camions dans le Tunnel sous la Manche. En revanche, le Danemark affiche + 67%, le bonheur ... et la Belgique + 8%. En valeur, ajoute-t-il, cela représente 23,2M€ avec + 32% en Allemagne, +28% au Canada, + 19 en Belgique. Nous avons donc des bases saines et nous sommes bien armés avec notre terroir, notre climat, bref, on a le moral ».

Des pionniers de la charte paysagère

Côté perspectives, précise Aurélie Pujol, la directrice des Costières, « Nous avançons, nous avons été des pionniers avec une Charte Paysagère Environnementale dès 2006, nous insistons sur la bio-diversité avec la Camargue à côté, les projets Natura 2 000, 2/3 de nos vignes sont irriguées, nous ramassons les graines des plantes, pour les faire pousser, les bouturer et planter plus tard des arbres adaptées à notre climat pour attirer abeilles, chauves-souris, oiseaux et insectes, nous avons d'ailleurs installé 300 nichoirs

Ecrit par le 23 juillet 2024

et nids pour les auxiliaires naturels de la vigne, nous pratiquons aussi l'agri-pastoralisme avec les moutons. »



Les vignobles des Costières pratiquent l'agri-pastoralisme.

Un sujet préoccupant toutefois, l'artificialisation des sols : « En 10 ans, nous avons perdu 14% de notre surface arable. Nous avons un oeil sur les PLU (Plans locaux d'urbanisme) des 24 communes de l'AOC, en particulier un projet de carrière à Beaucaire qui nous inquiète puisqu'il pourrait avaler nombre d'hectares aux dépens de la vigne » dit la directrice. « Nous avons un objectif : chasser en meute (comme l'aurait préconisé l'ancien préfet de Vaucluse, Bertrand Gaume), jouer collectif pour renouer avec la

Ecrit par le 23 juillet 2024

croissance, mettre le paquet sur le vin blanc qui a le vent en poupe et exporter davantage puisque les Français boivent moins. Nous avons une nouvelle bouteille qui s'est vendue à 1 185 840 unités, nous devons segmenter l'offre avec un « Costière Village » plus qualitatif, l'INAO est d'accord. On est assis sur une mine d'or, faisons rayonner les Costières. La Maison Carré de Nîmes a mis des décennies pour obtenir le label UNESCO, nous sommes patients, nous jouons sous la même bannière des Costières, nous tirons dans le même sens, ensemble, nous allons y arriver ».

Les Costières face aux Arènes

L'an prochain, les Costières vont ouvrir un pavillon, une maison des vins en face des Arènes de Nîmes, qui fera office d'ambassadeur de l'appellation, de centre de dégustation, qui pourra être privatisée, elle s'est aussi choisi un chef, Franck Putelat (5 étoiles à Carcassonne) pour « Les vignes toquées » début juin 2024. Avec ses 25 millions de bouteilles vendues, le savoir-faire et la motivation de ses vigneron, les Costières ne peuvent qu'avancer et porter haut les couleurs de ces Côtes-du-Rhône gardoises.

* *Les 24 Communes de l'appellation : Aubord, Beaucaire, Beauvoisin, Bellegarde, Bernis, Bezouze, Bouillargues, Le Cailar, Caissargues, Garons, Générac; Jonquières-Saint-Vincent, Ledenon, Manduel, Meynes,, Milhaud,, Nîmes, Redessan, Rodilhan, Saint-Gilles, Sernhac, Uchaud, Vauvert, Vestric-et-Candiac*

Commanderie des Costes-du-Rhône : un demi-siècle au service de l'Appellation

Ecrit par le 23 juillet 2024



Il y a 50 ans naissait officiellement au château de Rochegude la Commanderie des Costes du Rhône. En 1973, une cinquantaine de vignerons réunis autour de Max Aubert décidèrent alors de reconstituer sous un seul vocable les confréries vigneronnes paroissiales du XIII^e siècle. Bien plus qu'une création, c'était une renaissance pour cette Commanderie désormais présente dans 11 pays.

A cette occasion, [la Commanderie des Costes du Rhône](#) a édité un ouvrage anniversaire intitulé 'Jubilé d'Or : 1973-2023, 50 anniversaire'. Outre son historique, ce petit livre de 46 pages présente également le rôle de la commanderie ainsi que son essor à travers le monde. Aujourd'hui, elle est ainsi désormais présente à l'étranger depuis 40 ans avec une première baronnie fondée à Mussbach dans le Palatinat en Allemagne.

Depuis, 10 autres Baronnies portent les couleurs de l'Appellation à travers le monde : trois au Canada (Montréal, Québec et Drummondville), une en Suisse (Montreux), deux en Belgique (Liège et Gand), deux aux Etats-Unis (New York et Philadelphie), une en Corée-du-Sud (Séoul) et une en Chine (Shanghai). Ces dernières organisent toute l'année des manifestations qui mettent toujours à l'honneur les vins de l'Appellation.

7^e mondial des Baronnies

Ecrit par le 23 juillet 2024

Pour ses 50 ans la Commanderie a aussi organisé cet été son 7e Mondial des Baronnie. A cette occasion, elle a accueilli une cinquantaine de commandeurs venus des quatre coins du monde. Le Mondial des Baronnie réunit, tous les 5 ans en moyenne, les Consuls et responsables des Baronnie étrangères et les membres du Bureau de la Commanderie pour des rencontres multiples qui permettent de resserrer les liens entre confrères et d'approfondir la connaissance des terroirs, des vins de l'Appellation, et des hommes qui les élaborent. Il permet de favoriser l'oenotourisme dans la région, en faisant découvrir des lieux où la gastronomie et les vins sont à l'honneur. Il sert aussi de formation continue pour le développement de l'image de la Commanderie à travers le monde afin d'en connaître les règles, les rites et traditions pratiqués depuis sa création. Des documents pédagogiques sont édités à cette occasion.

2 parrains prestigieux pour le jubilé

Durant ces festivités, les membres de la Commanderie et des Baronnie mondiales se sont notamment rendus à Vaison-la-Romaine, à Avignon, à Sainte-Cécile-les-vignes ou bien encore au siège de la Commanderie situé au cœur du Château de Suze la Rousse. C'est d'ailleurs là que s'est déroulée la soirée du jubilé en présence de plusieurs invités d'honneur comme Philippe Guigal, directeur général et œnologue de la Maison de Côte-Rôtie Etienne Guigal fondée par son grand-père en 1946. Marraine de la soirée, la générale de brigade de gendarmerie Frédérique Nourdin, commandant en second de la Garde républicaine depuis 2020 (4e femme à devenir générale et 1re femme à ce poste) n'a pu finalement être présente.

Lors de cet événement, plusieurs nouveaux Commandeurs et Officiers ont été adoubés alors qu'une douzaine de personnalités d'univers différents ont été aussi intronisés. Ont été ainsi honorés six Chevaliers coréens, un Officier, René Marin et adoubés quatre nouveaux Commandeurs : Mireille Sbrascini, Larry Coia, citoyen américain, Hugo Veyrier, Sylvain Bertolini et Jocelyn Michel.

Puis les 12 chevaliers du 485° chapitre du Jubilé des 50 ans ont été intronisés. Ce sont Zhou Meifang, directrice de 3D Systems pour la Chine et Jacqueline Ginon, gynécologue puis vigneronne dans le Gard ainsi que Philippe Pellaton, président d'Inter Rhône, François Masson Regnault, œnologue et vigneron, Philippe Guigal, directeur de la maison E.Guigal, Christophe Hézard artisan et professeur, François Daout, ancien président de la Cour Constitutionnelle de Belgique, Hemant Ahlawat, Indien et codirigeant du McKinsey Center de la santé en Europe à Zurich, Denis Guthmuller, président du syndicat général des Côtes-du-Rhône, Frédéric Sarkozy, créateur artistique et Pascal Broussard, restaurateur à Suze-la Rousse.

L.G.

Chapitre Rugby & Entreprises

Par ailleurs, la Commanderie et l'association P. Events, basée à Pierrelatte, vient de réunir des dirigeants d'entreprise drômoises et vauclusiennes à la Table du Moulin à Suze la Rousse, pour une rencontre autour de Thomas Lièvre mont ancien joueur du XV de France (38 sélections, trois tournois des six nations dont deux grand chelem). L'occasion d'échanger sur le thème 'L'engagement individuel au service du collectif'.

Des raisins plus résistants, productifs et tardifs, c'est ce à quoi réfléchit le Domaine Expérimental de Piolenc



Vidoc, arlaban, floréal, voltis... Ces mots ne vous disent rien et pourtant, dans quelques années, on ne parlera que d'eux. Ce sont des noms de cépages nouveaux, résistants et durables au mildiou, à l'oïdium mis au point par des chercheurs en agronomie de l'INRAE et de l'IFV (Institut français de la vigne et du vin) qui pourront peut-être sauver nos vignobles face au changement climatique. Ils permettront aussi de réduire les intrants et de conserver la typicité des vins de la Vallée du Rhône.

Ecrit par le 23 juillet 2024

En attendant, le Vignoble Expérimental de Piolenc, bras armé de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse depuis 1996, teste sur son domaine de 7,30 hectares, 4,5 hectares plantés en vignes. « Nous visons une triple performance, environnementale, économique et sociétale pour que la période de mutation que traverse le monde viticole soit réussie » précise [François Bérud](#), chef du Service Vigne et Vin à la Chambre d'Agriculture.

La visite du Domaine débute par le parc de 280 panneaux photovoltaïques pivotants, installés à 4,2 mètres de haut sur deux modules de pergolas métalliques de 300m² chacun. « Avec eux, on peut mettre à l'ombre les vignes pour que leurs feuilles et leurs grains ne soient pas brûlés par le soleil en été, et en hiver, pour les protéger du gel et de la grêle et surtout réduire l'irrigation de -25% à -40% (grâce à la diminution de l'évapo-transpiration), ajoute François Bérud. Sans oublier que l'électricité produite (3 mégawatts) pourrait être réinjectée dans le réseau et alimenter plusieurs dizaines de foyers. Ce serait un complément de revenus pour les paysans mais il ne se ferait pas au détriment de l'agriculture. » Cette expérimentation d'agri-voltaïsme est menée par 'Sun'R', une société française lauréate du Programme National d'Investissement d'Avenir. En plus des rangées de vignes, ce domaine abrite des haies, du thym, du laurier-sauce, des pistachiers, des oliviers et des nichoirs pour les oiseaux et les pipistrelles.

Ecrit par le 23 juillet 2024



François Bérud, chef du Service Vigne et Vin à la Chambre d'Agriculture.

Le changement climatique c'est aussi l'évolution des dates de début de vendanges en Côtes-du-Rhône. En 1945, elles avaient lieu fin septembre, en 2015 fin août. En 70 ans, on a aussi constaté d'autres modifications sur la teneur en alcool des vins et leurs arômes. La hausse des températures et la diminution des précipitations ont déjà amené les vignerons à adapter leurs pratiques pour faire face. Cet effort va sans doute aller crescendo.

D'où la nécessité de créer de nouvelles variétés résistantes en conditions réelles sur les parcelles de Piolenc pour obtenir des 'descendants' du Grenache, des clones endurents aux maladies. On peut aussi croiser de nouveaux cépages avec d'autres venus de pays plus chauds (Verdejo et Parrallada d'Espagne, Assyrtiko et Xinomvros de Grèce, Montepulciano d'Italie, mais aussi Bourboulenc et Piquepoul de chez nous). Une chose est sûre, grâce à cette mutualisation des compétences et des financements croisés de l'Institut français de la Vigne et du Vin, de France-Agrimer, du SPVV (Syndicat de la pépinière viticole du Vaucluse), de la CNR (Compagnie nationale du Rhône), d'Inter-Vins Sud-Est, d'Inter-Rhône, de l'INRAE, de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse, de la Région Sud et du Département de Vaucluse qui

Écrit par le 23 juillet 2024

travaillent en bonne intelligence, le vignoble de demain se dessine à Piolenc. Il répondra aux enjeux d'agro-écologie, c'est-à-dire la biodiversité, la typicité des vins, le rendement des parcelles et la préservation des sols.



La machine à vendanger en action sur le Domaine de Piolenc

Ecrit par le 23 juillet 2024

Le rouge ne fait plus recette



Terrible constat. En France, premier pays producteur de vins dans le monde (après l'Italie), la bière est devenue la boisson alcoolisée la plus vendue (52 % de la consommation). Mais que s'est-il passé ? N'avons-nous pas les meilleurs terroirs et la quintessence des savoir-faire ? Mais, si on y regarde de plus près c'est la consommation du vin rouge qui est en recul, les ventes de blanc, de rosé et de pétillant se maintiennent. Alors pourquoi le rouge est-il passé de mode ?

Le rouge est une couleur ambivalente. C'est d'un côté, l'énergie, le feu, la passion, l'amour et de l'autre le sang, le danger et la révolte. Cette couleur si sensuelle, si riche en émotions semble aujourd'hui, ne plus être dans l'air du temps. Fait-elle peur ? Le rouge a fait place à du « plus clair », pour ne pas dire à de l'édulcoré voire du translucide. Allusion à peine voilée à certains rosés plus clairs que clair... Dans ce cas que dire des saveurs, des émotions ressenties ? Au fort en goût on préférera aujourd'hui l'atténué, l'allégé, le consensuel. Le facile à consommer, le plus accessible.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Le rouge pourrait être d'avantage victime de l'image de sa couleur que de son goût ou de ses saveurs

Tout cela est malheureusement totalement subjectif. Les images sont parfois tenaces. Le rouge n'est pas forcément synonyme de lourd, de puissant ou de forcément complexe. Il existe des rouges légers, fruités et qui de surcroît peuvent être accessibles. En définitive, le rouge pourrait être d'avantage victime de l'image de sa couleur que de son goût ou de ses saveurs. Au fond, peut-être qu'il suffit de faire évoluer les signifiants véhiculés par le rouge pour que l'image de ce noble breuvage change. L'image est malheureusement aujourd'hui devenue plus importante que le produit lui-même. Et la représentation y dépasse souvent la réalité.

Ainsi, notre vin doit quitter le rouge des flammes de l'enfer pour le rouge d'un fruit mûr et gorgé de saveurs. Redonnons à nos rouges et à leurs vigneronnes toutes les couleurs qu'ils méritent.

Tavel, Le domaine des Carabiniers fait sa soirée spéciale Rugby

Écrit par le 23 juillet 2024



[Le Domaine des Carabiniers](#) transmet, en direct, sur grand écran le match de Rugby France/Nouvelle Zélande vendredi 8 septembre à partir de 19h. Food truck, vin, bière.

Les infos pratiques

Transmission en direct du match de Rugby France/Nouvelle Zélande ce vendredi 8 septembre, à partir de 19h. Entrée : 10€ par personne avec Food truck. Réservation obligatoire : 04 66 82 62 94 ou contact@biodynamicwine.bio Domaine des Carabiniers - 4976 RN 580 - 30150 Roquemaure. www.biodynamicwine.bio

MH

Écrit par le 23 juillet 2024



SUR RÉSERVATION:

04.66.82.62.94 ou contact@biodynamicwine.bio

Entrée: 10€/personne - **FOOD TRUCK • VIN • BIÈRE**

Domaine des Carabiniers - 30150 Roquemaure

Ecrit par le 23 juillet 2024

Domaine « Dames de Lune » à Sarrisans : des vins qui respirent la féminité et l'élégance avec Lydie Alonso



Avec quatre hectares, c'est l'un des plus petits domaines de l'AOP Vacqueyras et il date de 1852. Pourquoi ce nom ? Lydie Alonso représente la 4ème génération de « dames », après Rose, l'arrière-grand-mère, Andrée, la grand-mère et Roselyne, la maman. Et « lune », parce qu'il s'agit de vignes en biodynamie, c'est-à-dire basées sur le calendrier lunaire.

« De mères en filles, on est bien » clame-t-elle ! « Mes blancs (45% Viognier - 35% Grenache blanc) me ressemblent, ils ont une typicité. Avec les rosés, je les vinifie pour moitié en cuve inox et pour moitié en 'dame-jeanne' ». Pour les plus jeunes, ce terme désigne une bonbonne de verre ronde, avec un goulot étroit, munie de deux poignées et enveloppée dans de l'osier ou du plastique pour sécuriser son transport.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Après avoir fait des études de gestion, s'être occupée de chevaux et avoir vu grandir ses enfants, suivi les cours de l'Université du Vin à Suze-la-Rousse et travaillé pendant 10 ans à « La Fontaine du Clos » de la famille Barnier à Sarrians, Lydie Alonso décide de créer son domaine en 2014. D'abord, elle vend ses raisins à des vinificateurs, puis en 2017, elle se lance et vinifie pour la 1ère fois : 600 bouteilles. Elle acquiert trois cuves et la production augmente, 800 cols en 2018 et 5 000 en 2022. Comme elle ne met pas tous ses œufs dans le même panier, elle égrène le résultat. « 970 bouteilles de blanc, 1 100 de rosé, 1 600 de Tradition rouge, 7 400 cols haut de gamme Vacqueyras et 1 400 d'IGP Méditerranée rouge sans sulfite ajouté ».

Ecrit par le 23 juillet 2024



Ecrit par le 23 juillet 2024

Lydie Alonso et sa production dans les trois couleurs © Andrée Brunetti

Même si son mari l'aide (c'est lui qui a trouvé le nom du domaine), c'est elle qui décide et gère seule le domaine. « J'ai presque fini de rembourser mes emprunts, 98% de ma production est vendue à proximité. Dans les salons, les marchés (Mazan, Séguret), les bistros, les restaurants gastronomiques. Je livre 'La Chevalerie' de Philippe Galas à Malaucène, 'L'Hôtel Montmirail' à Valréas, le 'Bistro 23' à Courthézon, 'Le grenier à vins' à Avignon ».

A quelques semaines du « Ban des vendanges », elle n'est ni inquiète, ni pressée. « J'attaquerai sans doute la récolte 2023 par les blancs, fin août. On a un été normal, chaud, mais les nuits sont fraîches. La pluie de mai et juin a provoqué un peu de mildiou, mais heureusement, seules les feuilles ont été touchées, pas les grains ». Pour vendanger, pas besoin de partir à la recherche de saisonniers : « Je vends 75% de vendanges fraîches, les 25% qui restent représentent 5 000 bouteilles, la moitié en AOP Vacqueyras, l'autre en IGP Méditerranée, mais les parcelles sont toutes petites. Du coup, avec la famille, les amis, en 4 fois 1h30 par semaine avec une douzaine de personnes, c'est fait ! ». Elle poursuit : « Je taille, j'épampré, j'ébourgeonne, et comme le tracteur ne passe pas dans certaines parcelles, du coup, je désherbe à la main, je ne vous dis pas combien d'heures j'ai passées à biner entre les rangs de vignes ».

Ecrit par le 23 juillet 2024



Ecrit par le 23 juillet 2024

Lydie Alonso et sa chienne Inès © Andrée Brunetti

Pourquoi la biodynamie ? « C'est ma mère qui utilisait cette méthode dans son potager, en fonction de la lune. Quand elle est montante, selon le calendrier lunaire, elle donne de l'énergie à la plante, aux parties hautes. Quand elle est descendante en revanche, elle donne de l'énergie aux racines, c'est le moment où il faut planter ». Lydie Alonso a aussi recours à la macération carbonique, c'est une technique qui permet de vendanger les grappes entières, sans foulage ni éraflage, en les déversant dans les cuves de fermentation saturées de gaz carbonique de manière à enlever l'oxygène. « Il n'y a pas de bactéries, les enzymes font tout le travail. Je les ramasse délicatement, pas un gramme de jus ne sort. Et quand je les écrase avec la peau, les pépins et la pulpe, elles ont davantage de saveur, de couleur, d'arômes. Le jus est plus fruité et les tannins plus soyeux » explique-t-elle.

Cette aventurière de la vigne, quasiment autodidacte est viscéralement attachée à cette terre où toute sa famille a vécu et travaillé depuis plus de 170 ans. « C'est une petite production, certes, mais elle me tient à cœur, c'est toute ma vie ».