

Ecrit par le 4 avril 2025

## Les Sunsets Vignerons en Luberon reviennent pour une 6e édition



**La 6<sup>e</sup> 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.

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

Ecrit par le 4 avril 2025

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)
- [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

Ecrit par le 4 avril 2025

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)
- [Louérion 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 douceur des vignes du Domaine Saint Préfert

Ecrit par le 4 avril 2025



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 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

Ecrit par le 4 avril 2025

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 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

Ecrit par le 4 avril 2025

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 Claires', 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 4 avril 2025



Ecrit par le 4 avril 2025



Contact : [contact@famille-ferrando.com](mailto:contact@famille-ferrando.com) / [cave@famille-ferrando.com](mailto: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 4 avril 2025

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

Ecrit par le 4 avril 2025

gourmandes et patrimoniales à travers vignes.

Contact : [compagnonscotesdurhone.com](http://compagnonscotesdurhone.com) / [www.cotesdurhone.com](http://www.cotesdurhone.com) / [www.syndicat-cotesdurhone.com](http://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 4 avril 2025

**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<sup>e</sup> 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 4 avril 2025



Ecrit par le 4 avril 2025



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 œnogéologue [Georges Truc](#). Il ne tarit pas d'éloges sur le sous-sol du 1<sup>er</sup> rosé de France : « Il y a 3 grandes failles dans ce terroir de Tavel,

Ecrit par le 4 avril 2025

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<sup>e</sup> 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.

Ecrit par le 4 avril 2025



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



Ecrit par le 4 avril 2025



La Commanderie de Tavel.

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

## AOC Ventoux : plus de 100 propositions au pied et autour du Géant de Provence et ses vignes



« Vivez l'œnotourisme autrement ! » avec l'[AOC Ventoux](#). L'appellation s'est enrichie de 2 communes supplémentaires qui s'ajoutent aux 51 précédentes : Velleron et l'Isle-sur-la-Sorgue. Et c'est justement là où est né René Char qu'a été présenté le programme de l'été 2024.

Ecrit par le 4 avril 2025

De la randonnée en trottinette électrique à la soirée brasero, en passant par l'expérience bivouac, le pique-nique vigneron, l'apéro étoilé, la soirée vino-salsa, la table des cheffes, l'assiette truffée d'été, la guinguette d'août et le ban des vendanges, vous avez le choix avec l'AOC Ventoux, notamment du fameux Grand rendez-vous du 29 juin à l'Hôtel-Dieu Carpentras.

[Samuel Montgermont](#), à la tête du [Syndicat Professionnel des Négociants de la Vallée du Rhône](#) précise : « La raison d'être de l'AOC Ventoux, c'est de développer un juste équilibre entre l'Homme et la nature, protéger le vivant, réduire l'impact sur l'environnement, s'adapter au changement climatique et cultiver la vie locale. Nous avons reçu le label 'Vignobles et Découverte' pour trois ans, ce qui est un signe de reconnaissance pour notre patrimoine naturel, notre gastronomie et nos paysages et nous devons additionner tous ces atouts pour être encore plus attractifs au niveau bien-être, santé, culture, cuisine, sport et œnotourisme. » Environ 95 professionnels adhèrent à ce label, 39 caves, 20 restaurateurs, 18 hébergements de qualité ainsi que des clubs sportifs.

### **L'œnotourisme, un élément clé de l'attractivité du Vaucluse**

[Eric Bruxelles](#), président d'[Isle sur la Sorgue Tourisme](#), l'office du tourisme inter-communal du Pays des Sorgues-Monts de Vaucluse, ajoute : « 10 millions de touristes viennent en France chaque année, attirés par la découverte des vins et des vignobles, ce qui représente 5,2 milliards d'euros de retombées économiques, selon Atouts France. L'œnotourisme, c'est un potentiel de 50 millions de visiteurs et l'an dernier, la moitié environ (48%) ont découvert les régions vitivinicoles en couples, ce qui en dit long sur l'attrait romantique de ces escapades dans les vignes. Les voyages entre amis (25%) et en famille (24%) sont, eux aussi, importants. Quant aux aventuriers en solo, ils sont plus rares, mais témoignent de la diversité des expériences possibles. »

L'élu de la mairie de l'Isle-sur-la-Sorgue ajoute : « En Vaucluse, nous comptons 2732 exploitations viticoles qui génèrent 5 700 emplois à plein temps, c'est dire si l'offre est riche. Et nous devons avoir une stratégie de meilleure répartition sur l'année. Heureusement, depuis 2021, nous sommes passés à 47% de nuitées l'été et 53% pour les trois autres saisons, c'est dire le fort potentiel de l'œnotourisme dans notre secteur. D'ailleurs, depuis le 1<sup>er</sup> janvier, la fréquentation touristique a grimpé de +25% à l'Isle-sur-la-Sorgue. »

[Frédéric Chaudière](#), le président de l'[AOC Ventoux](#), carte à la main précise : « Notre appellation s'étire sur le piémont du Ventoux, souvent en altitude, jusqu'à Loriol-du-Comtat à l'Ouest, Viens à l'Est, Entrechaux au Nord et Goult au Sud. C'est un terroir à forte identité de gastronomie, de terroir et de festivités. »

Ecrit par le 4 avril 2025



Carte de l'AOC Ventoux.

## Une centaine de rendez-vous entre mai et octobre

Effectivement, pas moins d'une centaine de rendez-vous sont au programme jusqu'en octobre sur ce territoire, pour les touristes comme pour les Vauclusiens. La période de mai à octobre est particulièrement propice à ces événements festifs, en synergie avec les restaurateurs et hôteliers, qu'il s'agisse d'ateliers d'assemblages de cépages, de soirées gastronomiques, de concerts à la nuit tombée, de balades dans les vignes à cheval, vélo ou trottinette.

« La raison d'être du Ventoux, c'est d'être un pionnier du développement durable, de s'impliquer dans la vie locale et de contribuer à l'attractivité de ces paysages façonnés par l'homme. »

Parmi les temps forts, Grand rendez-vous des AOC du Ventoux le 29 juin à Carpentras (Hôtel-Dieu) en partenariat avec le Kolorz Festival et en présence de la star du disco des années 80, le batteur Marc

Ecrit par le 4 avril 2025

Cerrone. Et pour clore cette saison 2024, le 'Fascinant week-end' est prévu du 17 au 20 octobre avec le fameux 'Banquet des Géants' où s'attableront plus de 200 convives.



Contact : [promotion@aoc-ventoux.com](mailto:promotion@aoc-ventoux.com) / 04 90 63 36 50

## À Châteauneuf-du-Pape, depuis 1695, le Domaine de Beurenard prend racine avec la

Ecrit par le 4 avril 2025

## même famille



**Cette famille, c'est celle des Coulon depuis huit générations sans interruption. Aujourd'hui ce sont les frères Victor et [Antonin](#) qui sont aux commandes, avant eux leur père Daniel et leur oncle Frédéric, auparavant leurs grands-parents Régine et Paul. Leurs domaines : 32 hectares à Châteauneuf, 25 à Rasteau et 10 dans l'appellation Côtes du Rhône.**

[Virginie Decaux](#), la responsable du caveau, est en charge de l'œnotourisme et de l'export chez [Beaurenard](#) depuis janvier 2023. Avec un CV plutôt fourni : Licence d'œnotourisme et Master de Commerce à l'Institut de la Vigne et du Vin à Bordeaux, diplômée 'Sommelier-Conseil' à l'Université de Suze-la-Rousse et de Langues Appliquées (anglais-italien).

« Notre richesse, en plus du savoir-faire ancestral des Coulon, puisque les premières vignes de rouge ont été plantées en 1880 et de blanc en 1929, c'est d'abord celle du sous-sol, nous avons des galets, des calcaires, des argiles, des sables. Et surtout comme tous les Châteauneuf, nous disposons de 13 cépages,

Ecrit par le 4 avril 2025

8 en rouge (Grenache noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Counoise, Vaccarèse, Terret noir) et 5 en blanc (Roussanne, Clairette, Bourboulenc, Picpoul et Picardan) qui nous permettent de jouer sur toutes les nuances d'arômes, de saveurs, de tannins, de rondeur, de longueur en bouche. Ils apportent acidité, fruité, fraîcheur, finesse, élégance ou onctuosité. »



Ecrit par le 4 avril 2025



©Domaine de Beurenard

Cet assemblage s'appelle la « complantation », une technique ancestrale qui permet de remplacer les ceps morts par de jeunes pousses vigoureuses. Ils cohabitent dans les mêmes rangées de vignes, renouvellent le vignoble petit à petit et améliorent la rentabilité des parcelles. « Cette complantation, c'est l'ADN de nos vins, leur d'identité. Nous travaillons depuis longtemps avec la [Pépinière Lilian Bérillon](#) à Jonquières qui a un véritable conservatoire de sélections génétiques de greffons-cépages et de porte-greffes et propose des végétaux réservés à une viticulture de qualité. Nous avons une cuvée « La grande partita » (façon Jean-Sébastien Bach) qui est une véritable symphonie de cépages. »



4 avril 2025 |

Ecrit par le 4 avril 2025



Ecrit par le 4 avril 2025



©Domaine de Beurenard

« En plus, nos vins sont tous en bio et biodynamie depuis toujours. Nous avons été pionniers dans ce domaine à Châteauneuf, ajoute Virginie Decaux. L'an dernier, plus de 3 000 visiteurs se sont pressés au caveau pour des dégustations et des emplettes. Majoritairement des Américains, Italiens, Suisses, Belges, Espagnols, un peu d'Asiatiques, de Scandinaves, de Sud-Américains. Nous exportons 50% de nos 220 000 à 250 000 bouteilles par an, dont 150 000 en AOC Châteauneuf-du-Pape. Nous avons aussi comme clients des restaurants étoilés comme [La Mirande](#) et [La Mère Germaine](#). »

Le [Guide Hachette 2024](#) a promu le Châteauneuf de Beurenard « Coup de Coeur\*\*\* ». En 2023, c'est le [Figaro](#) qui avait noté les meilleures cuvées de l'AOC, gratifiant le 'Boisrenard 2019' d'un 92/ 100 : « Un vin tout en finesse, avec des tanins qui vont du velouté au satiné, à l'image de la dentelle. »

Ecrit par le 4 avril 2025



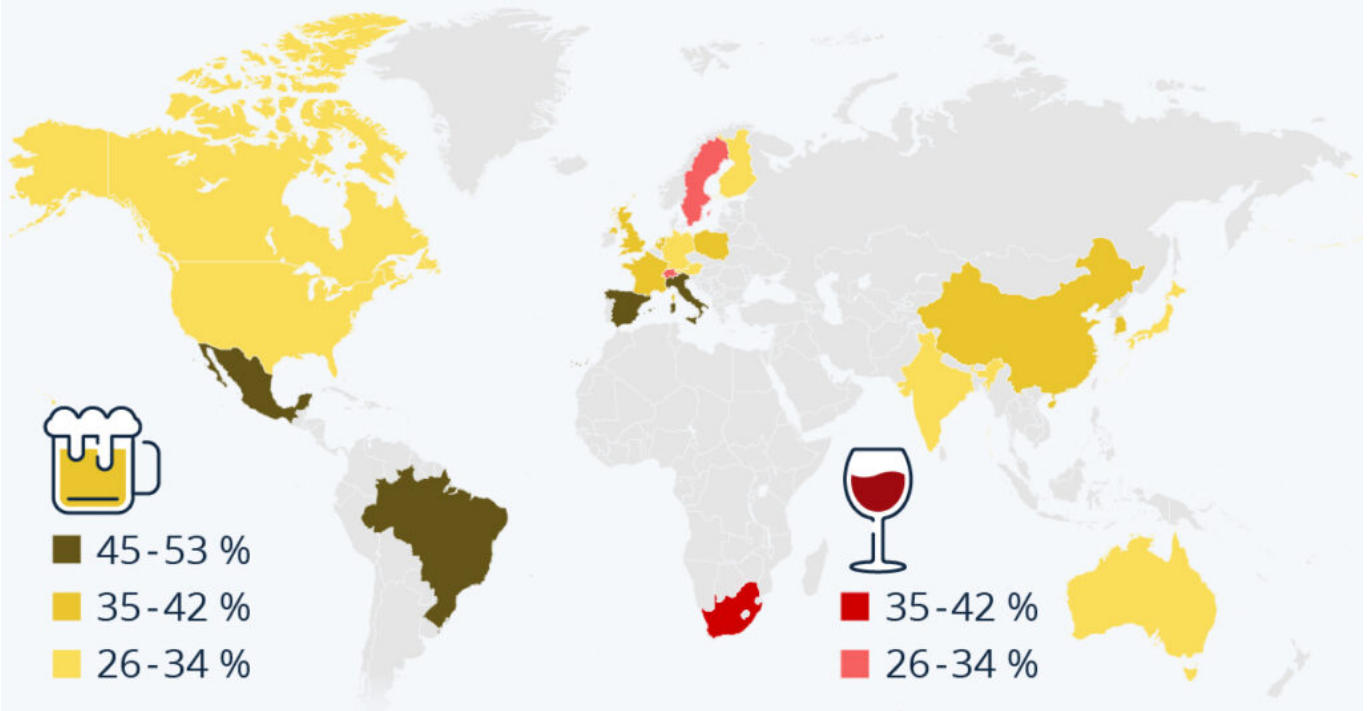
©Domaine de Beurenard

## La bière plus populaire que le vin ?

Ecrit par le 4 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



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



**statista**

Selon une [étude](#) publiée en janvier par Santé publique France, la part des consommateurs hebdomadaires d'alcool en France est passée de 62,6 % en 2000 à 39 % en 2021. Cette tendance s'observe également à l'échelle européenne : d'après l'Organisation mondiale de la Santé (OMS), la consommation annuelle totale d'alcool par habitant en Europe a diminué de 21 % entre 2000 et 2019. Malgré tout, l'OMS souligne que l'Europe reste la région du monde dans laquelle la consommation

Ecrit par le 4 avril 2025

d'alcool reste la plus élevée, et neuf des dix pays qui boivent le plus au monde font partie de l'Union européenne, dont l'Allemagne, l'Espagne, l'Irlande ou encore la République tchèque. De plus, en France, si la consommation d'alcool est devenue moins régulière chez les plus jeunes, ils sont plus nombreux qu'avant à s'adonner au « binge drinking », ou alcoolisation ponctuelle importante, qui consiste à boire une grande quantité d'alcool dans un temps très court. Comme l'indique l'OMS, « aucun niveau de consommation d'alcool n'est sans danger pour la santé ».

À l'échelle mondiale, de nombreuses personnes consomment de l'alcool de façon régulière. Comme le montre notre graphique, basé sur les résultats d'une étude menée par Statista dans le cadre des Consumer Insights, la bière est la boisson alcoolisée la plus fréquemment consommée dans presque tous les marchés étudiés : le vin n'est plus populaire qu'en Suisse, en Afrique du Sud et en Suède, et la bière arrivait même en tête en France.

En ce qui concerne les boissons consommées régulièrement par le plus grand nombre de participants à l'enquête, le café arrivait en tête dans 15 des 20 pays analysés, atteignant 80 % des répondants au Brésil ou 78 % en Pologne. En Chine (51 %), aux États-Unis (61 %) et en Italie (75 %), l'eau en bouteille était la principale boisson consommée, tandis que 69 % des Indiens interrogés disaient boire régulièrement du thé et 72 % des personnes interrogées en Afrique du Sud préféraient les jus de fruits.

De Valentine Fourreau pour Statista

---

## **Masterclass sur le bouchon de liège : pas qu'un obturateur de bouteille, c'est un passeur incontournable d'arômes**

Ecrit par le 4 avril 2025



**Environ 70 professionnels, vignerons, sommeliers, œnologues, se sont réunis au Domaine de Vaudieu, à Châteauneuf-du-Pape, le 27 mars dernier, à l'invitation d'Amorim, leader mondial du bouchon de liège avec 6 milliards d'unités vendus chaque année, soit 35% du marché, pour une masterclass et des dégustations.**

« Nous, 'Amorim France', nous faisons partie des 35 usines du groupe 'Amorim Cork', explique [Franck Autard](#), le patron du site installé en Gironde. 16 sont basés au Portugal, là où existe naturellement le plus grand nombre de forêts de chêne-liège. Et nous faisons un tour de France à la rencontre des vignerons pour leur faire connaître nos produits qui innovent. Nous avons commencé dans le Médoc, aujourd'hui, nous sommes dans le Vaucluse, nous continuerons avec l'Alsace, la Bourgogne, le Chablis et la Champagne. »

Malgré sa simplicité apparente, le bouchon utilisé par les Grecs dès le V<sup>e</sup> siècle avant J-C pour boucher les amphores, remis au goût du jour par Dom Pérignon au XVII<sup>e</sup> pour empêcher l'oxygène de pénétrer

Ecrit par le 4 avril 2025

dans la bouteille et donc d'emprisonner les bulles de Champagne, il est en fait un concentré de qualités. Par nature, il est imperméable, durable, écologique et isolant. Mais avec Amorim, il devient également technique : colmaté, microgranulé, gravé aux armes du domaine vitivinicole et traité en surface à la cire d'abeille pour une étanchéité maximale.

« Nous sommes venus ici pour partager la richesse de notre travail, explique Franck Autard, ingénieur agronome de formation. Nos partenaires et invités vont goûter 2 par 2 des vins assemblés le même jour, avec les mêmes cépages par le même vigneron, mais avec deux types de bouchons, l'un naturel, l'autre technique et ils vont constater que le résultat est différent. »

Le problème, quand on débouche une bouteille, c'est le fameux « goût du bouchon », une odeur de moisissure qui provient d'un champignon qui se développe et libère de la trichloroanisole, plus connue sous l'acronyme de TCA. Paolo Lopes, docteur en œnologie et responsable Recherche et Développement d'Amorim explique, PowerPoint à l'appui, le travail qui est réalisé dès que le liège est découpé sur le chêne, désinfecté à la vapeur, découpé et traité avec un mélange de colle et de poudre de liège pour le compacter de façon 100% végétale.

Ecrit par le 4 avril 2025





Ecrit par le 4 avril 2025



« Avec notre bouchon 'NDtech' nous éliminons totalement les risques de TCA en contrôlant un à un chaque bouchon et garantissons une protection organoleptique du goût du vin. Avec 'Naturity', nous neutralisons les TCA et d'autres composants volatils sans affecter les propriétés du vin. Avec 'Xpür' nous proposons le liège technique le plus naturel du marché à base végétale qui n'impacte ni l'intensité aromatique du vin, ni son goût, si son équilibre, ni son astringence. » PowerPoint à l'appui, on voit des courbes sur les alcools plus ou moins herbacés ou sur les esters, les corps gras qui donnent au vin ses arômes. Le liège participe de l'identité du vin pendant le vieillissement qui peut durer des décennies, chaque obturateur a des qualités intrinsèques. Ce qui n'est le cas ni des bouchons en PVC et en verre ou des capsules en métal.

[John Meyrueix](#), responsable commercial d'Amorim dans le Gard, au Pic Saint-Loup (Hérault) et à Châteauneuf-du-Pape, explique : « Nous fabriquons des bouchons en liège naturel qui coûtent entre 200 et 400€ le millier d'unités et des bouchons techniques qui sont vendus moins cher puisqu'on se sert des

Ecrit par le 4 avril 2025

tombées de liège, 100 à 200€ le millier. C'est au vigneron de choisir, selon le vin qu'il produit, le liège qu'il préfère. Nous, nous sommes à sa disposition avec une large gamme de propositions pour le goût qu'il souhaite apporter au dégustateur ».

Après tout, le poète Jim Harrison, influencé par Rimbaud, Rilke et le vauclusien René Char, ne disait-il pas : « Le goût est un mystère qui trouve sa meilleure expression dans le vin » ? Avec un allié de taille pour les vignerons et maîtres de chais : le bouchon de liège, par nature, inséparable du vin.

### **Coup de gueule de Franck Autard n° 1 d'Amorim France a propos d'ecobouchon :**

« Nous avons créé Ecobouchon il y a 14 ans, pour un recyclage éco-citoyen du bouchon de liège. Ce qui a permis d'en récolter 2 000 tonnes et de les recycler. Avec le liège, rien ne se perd, tout se transforme en revêtements muraux, thermiques et phoniques, en semelles de chaussures, en objets de mobilier design, en planches de surf et même en composants de TGV et d'avions. Ca a permis, surtout, de redistribuer 600 000€ à des associations d'aides à la recherche sur le cancer, l'an dernier, par exemple, 380 tonnes ont été collectées. Le liège est 100% naturel et biodégradable et il absorbe le CO2. Or, Citeo qui est une entreprise financée par les entreprises pour collecter le verre, le papier et le liège ne collecte que 30% des bouchons de liège du territoire. Tout le reste, capsules en plastique notamment, est incinéré dans les déchetteries, un vrai gâchis qui pollue et anéantit les efforts des écocitoyens. Aujourd'hui, nous faisons appel au bon sens et à la solidarité pour attirer vers nous des partenaires pour financer des dons pour la recherche. Les cavistes 'Nicolas' y participent. C'est une façon de s'engager pour la planète et l'environnement, alors n'oubliez pas de trier vos bouchons ».

Contact : Amorim 05 56 34 17 45 - [www.ecobouchon.com](http://www.ecobouchon.com)

---

## **13<sup>e</sup> Printemps de Châteauneuf-du-Pape : une fréquentation familiale et maximale**

Ecrit par le 4 avril 2025



**1<sup>re</sup> Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) historique de France, reconnue en 1936 grâce à la combativité du Baron Pierre Le Roy de Boiseaumarié et de ses homologues vigneronniers érigés en syndicat de défense, Châteauneuf-du-Pape fêtait son Printemps ce week-end, du vendredi 5 au dimanche 7 avril, dans l'ensemble du village avec une centaine de caves et vignobles réputés dans le monde entier. Le soleil était au rendez-vous ainsi que les visiteurs.**

La Salle du Docteur Philippe Dufays, bondée, bruissait de centaines de visiteurs venus déguster les meilleures bouteilles composées de Grenache, Syrah, mais aussi Mourvèdre, ainsi que d'une dizaine d'autres cépages autorisés dans la charte d'assemblage des rouges (94%) et des blancs (6%).

Parmi les exposants, le [Domaine des 3 Cellier](#), sans « s » puisque c'est le nom de famille des trois frères : Ludovic l'aîné, Julien le cadet et Benoît le benjamin. Leur vignoble date de 1650, mais il est entre les mains de leur famille depuis 8 générations. « Nous avons une vingtaine d'hectares, 14 en Châteauneuf, 3 en Côtes-du-Rhône et 3 en vin de table », précise Benoît. « En tout, nous commercialisons 60 000

Ecrit par le 4 avril 2025

bouteilles par an, 60% à l'export notamment les USA, le Royaume-Uni, l'Europe, mais aussi Taïwan, Singapour et le Japon, ajoute Julien. L'état sanitaire de la vigne à ce jour est magnifique. Nous sommes ravis, la nappe phréatique est pleine, les grappes commencent à apparaître sur les ceps, pourvu qu'il ne gèle pas. » Leur chiffre d'affaires a grimpé de 7% l'an dernier.



Benoît et Julien du Domaine des 3 Cellier.

Autre stand, celui du [Château de Vaudieu](#), l'un des plus anciens de l'AOC puisqu'il date de 1767. Il est tenu par Elise Bréchet, la plus jeune de la famille, qui se démène pour faire face à la demande, expliquer comment ses vins vieillissent, notamment dans des cuves en béton et en forme de tulipe. On continue avec le [Château de La Gardine](#), autre site historique et patrimonial de Châteauneuf, puisque la famille Brunel y est enracinée depuis 1670. Un vignoble de 54 hectares en un seul tenant. Mais aussi Brunel La Gardine et le Lirac, Château Saint-Roch, en tout 1 million de cols sont produits sur les 3 sites, 40% exportés dans le monde avec des bouteilles au design unique de 75cl, 1,5 litre et 3 litres.

Ecrit par le 4 avril 2025



DR

L'un des partenaires de ce 13<sup>e</sup> Printemps de Châteauneuf, c'est Sébastien Cuscusa, vigneron d'origine sarde et patron du [Domaine de la Consonnière](#), mais aussi président du [Site Remarquable du Goût](#). « À ce titre, je participe à une vingtaine de salons en France, avec les producteurs d'huîtres de Cancale, les fromagers de Salers dans le Cantal, les éleveurs d'escargots de Bourgogne. On est devenus copains, du coup, je les ai invités ici pour que les visiteurs puissent manger des produits de qualité, en plus de la brouillade à la truffe du Ventoux. Pour la 1<sup>re</sup> édition, il y avait à peine 40 exposants et 800 entrées... Aujourd'hui, environ 8000 visiteurs par jour, donc 16 000 ce week-end avec ce superbe soleil. »

Ecrit par le 4 avril 2025



Sébastien Cuscusa

Il conclut : « Châteauneuf-du-Pape, c'est un village d'à peine 2 000 habitants connu dans le monde entier, un savoir-faire, un sous-sol de galets roulés, de cailloutis et de sable, un paysage unique. En plus, depuis 2019, il est inscrit au Patrimoine culturel immatériel de la France grâce à l'UNESCO. »