

Ecrit par le 13 avril 2025

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



**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

Ecrit par le 13 avril 2025

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 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



Ecrit par le 13 avril 2025

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.



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 13 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. »



Ecrit par le 13 avril 2025

## La Cave de Bonnieux se lance dans les bouteilles de vins consignées



La **Cave de Bonnieux**, plus ancienne cave coopérative de Vaucluse qui a vu le jour en 1920, va se renouveler en proposant une nouvelle version de sa gamme phare 'Les Safres' dans des bouteilles consignées dès le vendredi 19 avril.

Ces bouteilles consignées au design renouvelé, optant pour une sérigraphie et une nouvelle forme élégantes, ont surtout un objectif écologique puisqu'elles seront réemployables plus d'une dizaine de fois. Conçues pour réduire l'empreinte écologique, elles offriront à la clientèle de la Cave une option plus respectueuse de l'environnement. « Une bouteille en verre représente à elle seule une grande part de l'impact carbone global de la Cave, rappelle [Laurent Bouet](#), directeur de la Cave depuis 1999. En une vie, une seule bouteille en verre génère 345 g de CO<sub>2</sub>. Nous devons changer les mentalités concernant le verre et cela passe par la réutilisation. »

En échange de la restitution des bouteilles, les clients recevront un bon d'achat d'une valeur de trente centimes par bouteille. Elles seront ensuite lavées avant d'être de nouveau remplies et réutilisées. « En

Ecrit par le 13 avril 2025

plus de faire une action écologique, ce sont des économies certaines sur les coûts des matières sèches », ajoute Laurent Bouet.

D'autres gammes de vin pourraient, elles aussi, avoir leurs bouteilles consignées à l'avenir. Avec cette nouveauté, la Cave de Bonnieux affirme une nouvelle fois sa position concernant les enjeux environnementaux actuels. La cave coopérative avait notamment installé 3000 m<sup>2</sup> de toitures photovoltaïques en 2011, qui avaient permis, dès la première année, une production en électricité supérieure à 570 000 kwh, soit plus de deux fois la consommation annuelle de la Cave.

**Première dégustation de la nouvelle version de la gamme 'Les Safres' le vendredi 19 avril à 19h. 4290 Route de la Gare. Bonnieux.**



Ecrit par le 13 avril 2025

# Face à la déconsommation de vin, Inter Rhône dégage ses ambitions œnotouristiques



« Nous avons une stratégie qui fait la part belle à l'export et à la diversification entre les trois couleurs, rouge, blanc et rosé, explique [Philippe Pellaton](#), Président d'[Inter Rhône](#). Mais surtout, la France est pionnière en œnotourisme. Ici en particulier, nous déployons depuis longtemps une démarche pour la qualité de l'accueil dans les domaines, caves et caveaux, avec des paysages et des sites remarquables classés par l'UNESCO, une charte paysagère et nous avons l'ambition d'être une authentique destination pour les touristes. »

Il poursuit : « Les vignobles de la Vallée du Rhône, c'est une marque. Nous avons 477 caveaux labellisés, 85 distinctions, 296 activités répertoriées en œnotourisme d'après notre dernier audit. » Il est vrai



Ecrit par le 13 avril 2025

qu'entre les dégustations, les concerts et les expositions dans les caves, les balades au milieu des vignes, à vélo à assistance électrique, en 2 CV ou en Solex, les pique-niques, l'interprofession est engagée sur un immense territoire de l'appellation Côtes-du-Rhône. Il s'étend du Nord au Sud, de la Côte-Rôtie jusqu'aux Costières, et d'Ouest en Est, du Duché d'Uzès jusqu'au Luberon et ici coexiste une kyrielle de micro-terroirs pour les Côtes-du-Rhône, les Côtes-du-Rhône Villages, les Crus et les Vins doux naturels. Tous peuvent être une destination touristique, mais aussi commerciale et engagée avec le label HVE (Haute valeur environnementale) ou la Charte Paysagère. « Nous nous préoccupons de la formation des vignerons pour qu'ils sachent accueillir les clients potentiels avec le sourire et un réel professionnalisme. »

Philippe Pellaton poursuit : « Nous travaillons aux côtés des offices de tourisme et des tour-opérateurs dans les salons pour attirer les touristes français et étrangers chez nous, mettre en valeur nos appellations. Avec le mois de mai, les ponts vont se succéder, ce serait une bonne occasion de mettre en valeur nos châteaux et domaines. »

Inter Rhône va abonder 450 000€ pour un plan média digital, une campagne de publicité. « Les Côtes-du-Rhône s'étendent sur six départements (Vaucluse, Gard, Ardèche, Drôme, Rhône, Loire), sur trois régions (Provence-Alpes-Côte d'Azur, Auvergne-Rhône-Alpes, Occitanie), c'est une large mosaïque, mais chaque appellation est différente et a ses spécificités qui apportent une richesse en goûts et en saveurs. En plus des cuvées de Beaumes-de-Venise, Cairanne, Sablet, Sainte-Cécile-les-Vignes, Vacqueyras, Tavel ou Saint-Joseph, ce territoire offre des sites remarquables (Théâtres Antiques d'Orange et de Vaison-la-Romaine, Pont-du-Gard, Maison Carrée de Nîmes, tous classés par l'UNESCO), des destinations connues du monde entier comme le Mont-Ventoux, Gordes, le Colorado Provençal ou Lacoste », explique Philippe Pellaton.

Avec Inter-Rhône, il va donc s'appuyer sur les réseaux sociaux puisque la France est à la fois la 1<sup>re</sup> destination touristique du monde (90 millions de visiteurs) et le 1<sup>er</sup> exportateur de vins du monde (avec un chiffre d'affaires de 5,2 milliards €). Et l'œnotourisme permet aux vignerons de travailler leur image, de parler de leur passion et de leur expérience aux visiteurs, d'augmenter leurs ventes, de renouveler leur fichier et de fidéliser leur clientèle, ce qui n'est pas négligeable en ces temps de crise.

Cette campagne de communication sera donc « source de belles rencontres » pour faire rayonner les vins des Côtes-du-Rhône, pour qu'ils montent en puissance et soient adaptés aux attentes des consommateurs. « Nous avons un savoir-faire, nous devons le faire savoir, martèle Philippe Pellaton. N'importe quel vigneron voit la courbe de consommation de vins décroître en France, il lui faut donc, pour compenser partiellement ses revenus, un complément avec des chambres d'hôtes, un gîte ou un restaurant. Une offre pas seulement en juillet et août, mais étalée sur toute l'année. C'est une nouvelle opportunité, une stratégie pour s'en sortir. 2023 a été la plus mauvaise année à l'exportation pour tous les vignerons de l'Hexagone, il faut absolument trouver des solutions pour qu'ils sortent la tête de l'eau. »



Ecrit par le 13 avril 2025

# L'Orchestre national Avignon-Provence et Rhonéa créent une seconde cuvée ensemble



Orchestre  
national  
avignon  
provence



En 2023, l'[Orchestre national Avignon-Provence](#) (Onap) et la coopérative [Rhonéa](#) avaient collaboré en créant une cuvée Orchestre afin de soutenir le rayonnement local de leurs activités et affirmer leur ancrage territorial fort. Ce partenariat se poursuit en 2024 avec l'élaboration d'une seconde cuvée Orchestre.

La nouvelle cuvée Orchestre est une IGP (Indication Géographique Protégée) Méditerranée cultivée selon les principes de la biodynamie en millésime 2021. Ce vin est issu d'une rencontre entre deux vignerons : Michel, installé sur le domaine familial à Vacqueyras depuis trois générations, et Olivier, qui a repris un domaine voisin en 2014.

Cette cuvée de l'Orchestre est le fruit d'un partenariat créé en 2023 entre l'Onap et Rhonéa qui montre l'attachement des deux structures vauclusiennes à leur territoire et au développement de son attractivité. Cette cuvée est mise à disposition de l'Onap et est proposée à la vente dans les boutiques de Rhonéa à Beaumes-de-Venise, Rasteau, Sarrians, Visan et Vacqueyras.

Ecrit par le 13 avril 2025



---

## Deux Vauclusiens intronisés par la Commanderie des Costes du Rhône au Concours des vins d'Avignon



Ecrit par le 13 avril 2025



Le [Concours des vins d'Avignon](#) a eu lieu le samedi 30 mars à la salle polyvalente de Montfavet où 210 médailles ont été décernées. Durant l'événement, comme il est de coutume depuis 2017, la [Commanderie des Costes du Rhône](#), fondée en 1973, a procédé aux intronisations après la dégustation.

Cette année, ce sont Dominique Santoni, présidente du Conseil départemental de Vaucluse, et Christian Bonnell, ancien trésorier de la foire d'Avignon et membre de l'association du Concours des vins, qui ont été intronisés par le Chancelier Andéol Pommier.

La Commanderie sera présente l'année prochaine lors d'une nouvelle édition du Concours qui fêtera ses 40 ans.

## Rencontres Rhodaniennes 2024 : lutte contre le dépérissement de la vigne et

Ecrit par le 13 avril 2025

# 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.

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



Ecrit par le 13 avril 2025

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 flavescente 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. 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.

Ecrit par le 13 avril 2025

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<sup>er</sup> « 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<sup>e</sup> « 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 13 avril 2025



Ecrit par le 13 avril 2025



©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 13 avril 2025



**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 13 avril 2025

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](http://www.lesprintempsdechateauneuf.com)

**Vendredi 5 avril : 16h - 22h**

**Samedi 6 avril : 10h - 19h**

**Dimanche 7 avril : 10h - 18h**



**SALON DES VINS**

**LES PRINTEMPS DE CHATEAUNEUF DU PAPE**

**13<sup>E</sup> EDITION**

**5 AU 7 AVRIL**

**100 DOMAINES ET MARCHÉ GASTRONOMIQUE**  
**SALLE DUFAYS**  
**CHATEAUNEUF DU PAPE**

## 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,

Ecrit par le 13 avril 2025

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.***



Ecrit par le 13 avril 2025

*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](http://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

Ecrit par le 13 avril 2025



**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 13 avril 2025

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.