

Ecrit par le 22 juillet 2024

La Cave de Sylla organise un goûter de l'Avent



Chaque année, la [Cave de Sylla](#), située à Apt, regroupent ses vignerons, ses salariés, et le public afin de fêter Noël un peu avant l'heure. Le traditionnel goûter de l'Avent aura lieu ce samedi 10 décembre.

Ce rendez-vous sera l'occasion de partager un moment convivial et gourmand, avec gâteaux, crêpes, gaufres, biscuits, chocolat, thé, café, jus de fruits artisanaux. Les visiteurs pourront également découvrir plusieurs produits locaux tels que ceux de l'épicerie fine roussillonnaise [Maison Brémond 1830](#), ou encore déguster les nouvelles cuvées Iglooglou 4, le rosé givré d'hiver, ou bien la cuvée effervescente Bul' du Lub'.

Samedi 10 décembre. 16h. Gratuit. Cave de Sylla. 406 Avenue de Lançon. Apt.

Ecrit par le 22 juillet 2024

SYLLA
DEPUIS 1925

Samedi 10 décembre
GRAND GOÛTER DES VIGNERONS
ET SALARIÉS DE LA CAVE SYLLA

Lancement des cuvées
'Bul du luB' & 'Iglooglou'

Gratuit - À partir de 16H



NOËL GOURMAND CHEZ SYLLA

Avec la participation de
MAISON BREMOND 1830.
Épicerie fine de Provence.

1830
Maison Bremond 1830
ÉPICERIE FINE DE PROVENCE

V.A.

Trophées du savoir-faire vigneron : 28 lauréats en Vaucluse

Ecrit par le 22 juillet 2024



Comme depuis 22 ans, le syndicat des Jeunes Agriculteurs de Vaucluse vient d'organiser la cérémonie des Trophées du savoir-faire vigneron. Avec le soutien du Département, ce concours permet de mettre en avant des vins hauts de gamme. Les prix sont attribués, après une dégustation anonyme, par un jury composé de professionnels.

Les lauréats

Cette année, le Vaucluse compte 28 lauréats, dont trois en appellation Cairanne, cinq en Côtes-du-Rhône, trois en Côtes-du-Rhône Village Commune, deux en Châteauneuf-du-Pape, un en Gigondas, deux en IGP Méditerranée, un en IGP Vaucluse, trois en Luberon, un en Rasteau, un en Vacqueyras, et six en Ventoux.

Ecrit par le 22 juillet 2024



Lauréats 22^{ème} Trophée du Savoir Faire Vigneron Vauclusien



Appellation	Millésime	Couleur	Domaine	Cuvée
Cairanne	2019	Rouge	Cellier des Princes	Mas des Falaises
Cairanne	2020	Rouge	Domaine Berthet Rayne	Castel Mireio
Cairanne	2020	Blanc	Chemins de Sève	Opale
CDR	2021	Rouge	Domaine du Père Brun	La Relève
CDR	2021	Rosé	Domaine de Lumian	Les Pins
CDR	2021	Blanc	Cellier des Templiers	Terra Quercus
CDR	2019	Rouge	Domaine de la Mereuille	Tradition
CDR	2020	Rouge	Demazet	Domaine de la Croisette
CDR Village Commune	2020	Rouge	Château de Fontségugne	Château de Fontségugne
CDR Village Commune	2021	Blanc	Cave de Gigondas	Le dit du Bastidon
CDR Village Commune	2019	Rouge	Château le Grand Retour	Château le Grand Retour
Châteauneuf du Pape	2019	Rouge	Mas Saint Louis	Mas Saint Louis
Châteauneuf du Pape	2020	Blanc	Mas Saint Louis	
Gigondas	2020	Rouge	Domaine Saint Damien	Louisiane
IGP Méditerranée	2021	Rosé	Domaine de Galuval	Les Terrasses
IGP Méditerranée	2021	Blanc	Château Canorgue	Canorgue Viognier
IGP Vaucluse	2021	Blanc	Domaine Fontaine du Clos	Aura
Luberon	2020	Rouge	Château Canorgue	Château la Canorgue
Luberon	2021	Blanc	Clos du Tilleul	L'élégance d'Emile
Luberon	2021	Rosé	Cave de Marrenon	Pétula
Rasteau	2019	Rouge	Domaine Beaumistral	Sélection Vieilles Vignes
Vacqueyras	2020	Rouge	Cellier des Princes	Domaine Libellule
Ventoux	2020	Blanc	Domaine Champlong	Les Gressanes
Ventoux	2021	Rosé	Cave la Romaine	
Ventoux	2019	Rouge	Cave de Lumières	Luminence
Ventoux	2021	Blanc	Mas des Flauzières	La Baume
Ventoux	2021	Rouge	Cave de Sylla	Saint Auspice
Ventoux	2020	Rouge	Domaine Champlong	Autrefois

Les coups de cœur 2022

Parmi tous les lauréats, le Département de Vaucluse a pu attribuer la récompense 'Coup de cœur' à trois cuvées (une pour chaque couleur), au même titre que Groupama et le Crédit Agricole, tous deux partenaires du concours.

Les coups de cœur du département sont : la cuvée 'Mas Saint-Louis' (rouge 2019) du domaine du même nom, en appellation Châteauneuf-du-Pape ; la cuvée 'Les Terrasses' (rosé 2021) du Domaine de Galuval, en IGP Méditerranée ; la cuvée 'Terra Quercus' (blanc 2021) du Cellier des Templiers, en appellation Côtes-du-Rhône.

Les coups de cœur de Groupama sont : la cuvée 'Château le Grand Retour' (rouge 2019), du domaine du même nom, en appellation Côtes-du-Rhône ; la cuvée 'Les Terrasses' (rosé 2021) du Domaine de Galuval, en IGP Méditerranée ; la cuvée 'Les Gressanes' (blanc 2020) du Domaine Champlong, en appellation Ventoux.

Les coups de cœur du Crédit Agricole sont : la cuvée 'Luminence' (rouge 2019) de la Cave des Lumières,

Ecrit par le 22 juillet 2024

en appellation Luberon ; la cuvée 'Pétula' (rosé 2021) de la Cave de Marrenon, en appellation Luberon ; la cuvée 'Opale' (blanc 2020) du Domaine les Chemins de Sève, en appellation Cairanne.



V.A.

Découvrez les vignobles du Ventoux et du Luberon le temps d'un week-end

Ecrit par le 22 juillet 2024



BISET V - VPA

L'AOC Ventoux et l'office de tourisme [Destination Luberon Cœur de Provence](#) s'allient pour organiser la 9^e édition du 'Fascinant week-end' pour les régions Ventoux et Luberon. Du jeudi 13 au dimanche 16 octobre, partez à la découverte des vignobles de ces régions à travers diverses animations d'exception.

Gastronomie, activités en famille, ou encore animations insolites, tout a été imaginé dans le but que vous puissiez profiter d'une expérience œnotouristique exceptionnelle durant quatre jours. « plus d'une soixantaine d'opérateurs privés et professionnels, acteurs du vin, du tourisme et de la culture, se mobilisent sur cette programmation de qualité pour faire de cette nouvelle édition du Fascinant Week-end un succès », affirme [Marie Flassayer](#), directrice de l'AOC Ventoux. Porté par l'AOC Ventoux et Destination Luberon Cœur de Provence, ce 'Fascinant week-end' vous fera découvrir des destinations 'Vignobles & Découvertes' en Vaucluse.

Le label 'Vignobles & Découvertes' vise à promouvoir le tourisme sur le thème du vin et de la vigne. Il

Ecrit par le 22 juillet 2024

facilite l'expérience viticole pour le visiteur et il fait le lien entre les activités viticoles et touristiques de la destination. « La destination Luberon est labellisée 'Vignobles & Découvertes' depuis le 14 mars dernier, explique [Franck Delahaye](#), directeur de l'office de tourisme Destination Luberon Cœur de Provence. Nous sommes donc très fiers de pouvoir participer dès cette année à cet événement d'envergure nationale. » Partez donc à la découverte des vignobles du Ventoux et du Luberon sous tous leurs aspects et composez votre week-end sur mesure.

Partir à la découverte du Luberon

En Luberon, plusieurs animations sont proposées durant les quatre jours, afin que tout le monde puisse en faire l'expérience au moins une fois. Le [Domaine de Fontenille](#), situé à Lauris, vous propose de devenir vendangeur le temps d'une matinée, à partir de 9h, et de découvrir comment sont transformées les grappes en vins. Cette activité est au prix de 95€ par personne. Le Domaine vous propose également de devenir maître assembleur durant 2 heures durant lesquelles vous pourrez assembler des jus et créer vos vins, le tout pour 85€ par personne. Pour 15€ par personne, vous pourrez aussi réaliser le trajet de la vendange depuis son entrée dans le chai, jusqu'à la mise en bouteille. Pour participer à l'une de ces activités, il faut réserver au 04 13 98 00 00.



DR

Les jeudi 13 et samedi 15 octobre, partez à la découverte du [Domaine La Cavale](#), à Cucuron, et de son architecture au travers d'une visite guidée des chais, suivie d'une dégustation, pour 7€ par personne. Les visites sont organisées de 10h30 et à 14h30, à raison de 8 personnes par visite. Pour participer à cette

Écrit par le 22 juillet 2024

animation, il faut réserver au 04 90 08 31 92.

Le vendredi 14 octobre, le [Château de Clapier](#), à Mirabeau, accueille l'exposition 'L'Happy Culture' à partir de 18h et vous plonge au cœur de la ruche, à la découverte du métier d'apiculteur. Cette exposition gratuite sera en place jusqu'au 31 janvier prochain. À Mérindol, la [Cave à Aimé](#) organise une soirée dégustation à partir de 18h où vous pourrez découvrir six vins gratuitement, sur réservation au 04 90 72 38 01. L'équipe [Marrenon](#), à la Tour-d'Aigues, organisera une masterclass vins & fromages avec Benoit Lemarié, fromager affineur, à 19h pour 15€ par personne. Réservation au 04 90 07 51 65. La cave à vins cavaillonnaise Les Cinq Sens, de son côté, animera un repas accord mets & vins à l'[Atelier l'Art des Mets](#) aux Taillades à 19h30. Réservation au 04 90 72 37 55.



Le samedi 15 octobre, la [Gare de Coustellet](#) organisera une dégustation des vins de l'AOC Luberon à

Ecrit par le 22 juillet 2024

partir de 19h, suivie d'un concert de [Francky goes to Pointe-à-Pitre](#) et de [Lova Lova](#) à 21h pour 10€ par personne. Les [réservations se font sur internet](#). Le Château de La Tour d'Aigues accueillera une session relaxation avec le rituel des 108 salutations au soleil au pied du Luberon à 8h, pour 15€ par personne. Réservation au 09 72 66 57 09. Le Château organisera également une rencontre autour du vin à 11h30 avec une initiation à la dégustation par un sommelier et des jeux ludiques. Vous pourrez aussi assister à un rallye de 2CV au milieu des vignes. [L'Oustaou du Luberon](#), à Villelaure, accueillera quant à lui une séance de Qi Gong, de la gymnastique énergétique chinoise, pour les débutants et les pratiquants réguliers, à 9h, avec [Caroline Prades](#), pour 15€ par personne. Réservation au 04 90 09 84 95. Vous pourrez visiter gratuitement et librement les vignes et oliveraies du [Château la Verrerie](#) à Puget, de 14h à 18h. Réservation au 04 90 08 97 97. Enfin, profitez d'une marche ressourçante, suivi d'un cours de yoga et d'une dégustation de vin au Château de Clapier. Cette activité, organisée par [AirFit Provence](#), coûtera 35€ par personne. Réservation au 06 58 37 69 61.



DR

Le dimanche 16 octobre, le vélo sera à l'honneur. Deux balades seront organisées à Pertuis par [Cycling Around](#) de 9h30 à 12h. Une balade avec location d'un vélo électrique sera suivie d'une dégustation au [Château Grand Callamand](#), pour 62€ par personne. L'autre balade sera sans location, mais également suivie d'une dégustation au Château Grand Callamand pour 32€ par personne. Réservation au 06 37 98 46 78.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Partir à la découverte du Ventoux

Dans les vignobles du Ventoux, certaines activités auront également lieu sur les quatre jours. Les [écuries de Mazan](#) proposeront, en partenariat avec la [Ferme du Rouret](#), une balade en calèche suivie d'une dégustation de vins et de jus, de 16h30 à 17h30 le jeudi et de 10h à 11h du vendredi au dimanche, pour 20€ par personne ou 60€ pour une famille de deux adultes et deux enfants. Réservation au 06 74 45 03 49. À Carpentras, rendez-vous au restaurant [Chez Serge](#) pour un menu truffé, accompagné des vins de l'AOC Ventoux, à 19h30, pour 75€ par personne. Réservation au 04 90 63 21 24.



DR

Le jeudi 13 octobre, le Clos de T au Barroux proposera les afterworks de l'Espace terroir en balade, en collaboration avec la cheffe Anaïs Chami, de 18h30 à 20h pour 12€ par personne. Réservation au 04 90 63 00 78. Les jeudi 13 et vendredi 14 octobre, vous pourrez découvrir les premiers millésimes du [Domaine Vindemio](#), à Mazan, grâce à une dégustation verticale des cuvées parcellaires de 2017 à 2021, de 17h à 19h pour 15€ par personne. Réservation au 04 90 51 60 20.

Le vendredi 14 octobre, le restaurant [Côté Cours](#), à Saint-Didier, organisera une soirée d'initiation à la dégustation autour des vins du [Domaine Les Touchines](#), suivie d'une découverte d'accords mets et vins

Ecrit par le 22 juillet 2024

autour d'un repas à 19h30 pour 40€ par personne. Réservation au 04 90 66 03 28. Vivez une expérience sensorielle unique au [Domaine du Chêne Bleu](#), à Crestet, avec des dégustations à l'aveugle les vendredi 14 et samedi 15 octobre à 10h et à 15h, pour 35€ par personne.

Le samedi 15 octobre, le [Domaine Solence](#), à Carpentras, vous propose une escapade sensorielle avec Johanna, sommelière itinérante de l'Alliance Rusée de 9h30 à 11h30 pour 18€ par personne (15€ par enfant). Réservation au 07 82 09 37 46. Participez à une randonnée au milieu des anciennes carrières d'ocres à Villes-sur-Auzon, organisée par [Visites Privées en Provence](#), suivie d'une dégustation en partenariat avec la cave [TerraVentoux](#) de 9h à 12h30 pour 20€ par personne (10€ pour les 10-16 ans, gratuit pour les enfants de moins de 9 ans). À Carpentras, une escapade en mobylette vous sera proposée au départ du [Domaine Vintur](#), suivie d'une dégustation au caveau pour 30€ par personne. Les départs se font à 10h, 11h30, 14h, 15h30 et 17h. Réservation au 04 90 28 82 72. Le [Domaine Plein Pagnier](#), à Mazan, organisera un 'Open Bar' de 11h à 17h pour une journée autour de la musique, de l'art et du vin. Entrée libre et gratuite, repas pour 25€ par personne à réserver au 04 90 69 75 66. Le restaurant carombais [6 à table](#) préparera un menu-dégustation de 6 mini plats en accord avec les vins du domaine de Solence de 11h à 14h pour 40€ par personne. Réservation au 04 90 62 37 91. Le Château Saint Pons, à Villars, organisera un atelier mets & vins de 11h30 à 12h30 pour 10€ par personne. Le [Domaine d'Alloïs](#), à Caseneuve, vous livrera gratuitement les secrets de la vinification à 16h30. Clos de T au Barroux, quant à lui, accueillera un atelier de cuisine californienne avec le chef Jon Chiri pour 30€ par personne. Réservation au 06 75 91 88 81.

Les samedi 15 et dimanche 16 octobre, le [Domaine Souleyrol](#), à Mallemort-du-Comtat, organisera deux promenades gourmandes au cœur des vignes pour 15€ par personne de 10h30 à 12h30. Réservation au 06 29 86 97 48. Le [Château Pesquié](#), à Mormoiron, organisera également deux promenades-dégustations de 11h à 12h30 pour le même prix. Réservation au 04 90 61 94 08. Pour terminer le week-end en beauté, profitez d'un brunch à l'[Hôtel Crillon le Brave](#) le dimanche 16 octobre, accompagné des vins de l'AOC Ventoux, de 11h30 à 13h30 pour 58€ par personne (25€ pour les 5-12 ans). Réservation au 04 90 65 61 61. L'événement très attendu des Banquets du Géant, les rendez-vous gastronomiques et musicaux itinérants, implantés dans des lieux insolites aux quatre coins de l'appellation Ventoux, qui clôturera ce 'Fascinant week-end' au [Château du Barroux](#), quant à lui, affiche déjà complet.

Ecrit par le 22 juillet 2024



DR

Découvrez [tout le programme en détail ici](#).

Les vigneronns de Visan se réunissent pour leur guinguette annuelle

Ecrit par le 22 juillet 2024



Le vendredi 29 juillet, Visan accueillera la troisième édition de la guinguette des vins de Visan sur sa place du Jeu de Paume. Dix caves de l'appellation Côtes du Rhône Villages Visan, toutes certifiées Agriculture biologique (AB), Demeter (ndlr : agriculture biodynamique), ou Haute valeur environnementale (HVE), vous feront découvrir leurs vins.

Les trois couleurs, blanc, rouge, et rosé, seront au rendez-vous. Tout comme l'ambiance traditionnelle d'une guinguette : accordéon avec le Jacky's Swing Trio, et décor bohème et champêtre. L'entrée à 6€ vous permettra d'avoir un verre de dégustation. Il y aura une restauration sur place avec food truck et des planches.

Vendredi 29 juillet. De 19h à 00h. 6€. Place du Jeu de Paume. Visan. Renseignements au 04 90 41 97 25.

V.A.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Cairanne fête ses vins ce dimanche



Ce dimanche 24 juillet aura lieu la 47ème Fête du vin de Cairanne en fin d'après midi. Le cœur du vieux village de Cairanne accueillera les visiteurs qui pourront découvrir près de trente domaines, caves et maisons de l'AOC Cairanne. Blanc, rosé, rouge, il y en aura pour tous les goûts ! L'occasion pour les amateurs et les passionnés de vin de (re)découvrir les vins de l'appellation.

Si l'édition de 2021 avait montré quelques particularités à cause de la crise sanitaire, cette année devrait marquer un retour à la normale pour cet événement qui a déjà attiré jusqu'à 5000 visiteurs dans le passé. Au programme : dégustations et food trucks sur un fond de musique live, mais aussi un marché provençal composé d'artistes et d'artisans locaux qui vous feront découvrir les produits du terroir. Le prix du pack dégustateur s'élève à 10€ et donne accès à tous les stands des vignerons.

Écrit par le 22 juillet 2024

Dimanche 24 juillet. De 16h à 22h. 10€. Cairanne.

V.A.

1952-2022 : Le Concours des Vins d'Orange a fêté ses 70 ans



Le plus vieux concours de vins de la Vallée du Rhône s'est déroulé sur deux jours, vendredi et

Ecrit par le 22 juillet 2024

samedi à l'Espace Alphonse Daudet. En raison de la crise sanitaire, le Dîner de Gala n'a pas pu se tenir mais tout s'est déroulé dans de bonnes conditions, avec contrôle des pass de vaccination, tables espacées, gel hydroalcoolique.

« Avec le gel du 8 avril dernier, nombre de parcelles ont été impactées, des grappes entières n'ont donné aucun grain de raisin, il y a entre 10 et 15% d'échantillons en moins » explique le Président du Concours, Michel Bernard. « Des jurés aussi n'ont pas pu venir, des cas contact ». Ce concours contribue à lancer le marché, à promouvoir les Côtes du Rhône et les Châteauneuf-du-Pape.

[Anne Mouralis](#), la directrice du concours a donné un coup de chapeau aux participants : « Merci d'être là, vigneron, négociants, préleveurs, cavistes, courtiers, amateurs de vins. Depuis 70 ans, des jeunes aussi sont venus vers nous, ils s'agrègent à l'expérience des anciens ».

Samedi matin, 1853 échantillons ont été proposés à plus de 300 jurés. Des professionnels de la filière vitivinicole, des amateurs œnophiles, des sommeliers, des élèves de l'Institut de la Vigne et du Vin de Suze la Rousse, des lycées agricoles, de l'Ecole Hôtelière d'Avignon et des passionnés formés à la dégustation en jugeant l'aspect visuel du verre de vin (couleur de la robe, tannique, pourpre), l'olfactif (parfum floral, boisé, fruité) et le passage en bouche (ample, léger, brut, rêche, moelleux, charpenté astringent, riche ou pas en caudalies, c'est à dire durée d'expression des arômes, qui varie de 0 à 12 pour les vins les plus expressifs).

Ecrit par le 22 juillet 2024



Anne Mouralis, directrice et Michel Bernard, président du 70e Concours des vins d'Orange. Photo DR

Pendant toute la matinée, des jurés ont donc jugé à l'aveugle des bouteilles dissimulées sous des chaussettes avec un simple numéro d'identification. Grâce à ce 70ème Concours d'Orange, quand les vins sont primés, ils permettent de gagner globalement 2,5M€ en plus aux viticulteurs avec des prix qui grimpent mécaniquement, « C'est un véritable bonus pour les domaines récompensés. Ce ne sont pas des médailles en chocolat » commente Michel Bernard dans un éclat de rire. « Nous mettons nos vins en vitrine, nous leur donnons une image forte, nous résistons à la crise sanitaire et économique et les pisse-vinaigre ne nous empêcheront jamais de déguster de bonnes bouteilles qui sont le fruit du travail de tous nos vigneronns et d'une filière solidaire » conclura-t-il.

Palmarès des médaillés sur : www.concoursdesvins.fr

Le château de Bosc, connaissez-vous son vin sans sulfite de garde ?



Le château de Bosc, à deux pas du Pont-du-Gard et d'Avignon, est un lieu proposant 8 activités pour passer un bon moment en famille. Outre ses musées, l'établissement est l'un des rares au monde, grâce à un procédé tenu secret, à proposer une gamme de vins sans sulfites de garde.

Quelle échappée succulente que de déambuler dans les allées ombragées du parc. Les cigales nous abondent de leur chant, les fragrances nous chatouillent, le lieu en devient onirique. Au loin, une forme cylindrique intrigue, son rouge flamboyant nous saisit, ses formes chimériques nous parlent. Instinctivement, le visiteur s'approche et contemple l'énergumène, un second jaune vif niché derrière nous appelle également, et c'est toute une collection de 30 artistes qui prend vie. Les formes varient, les

Ecrit par le 22 juillet 2024

couleurs nuancent et les perspectives nous trompent. Ce qui marque ? La symbiose entre la nature et l'art. Sans même pénétrer dans le château de Domazan, les jardins nous invitent à l'évasion.



Château de Bosc ©Linda Mansouri

D'une surface de 12 000 m², le parc est notamment planté de cèdres du Liban, dont un, trois fois centenaire magnifie à lui seul ce havre de paix et de tranquillité. On y trouve aussi des oliviers à foison, de jolis grenadiers et un sentier botanique. A la tête de l'édifice ? Guillaume Reynaud est issu d'une famille de vignerons dont il est la cinquième génération. Avant lui, Claude, Louis, Gabriel et Jean-Louis, dès 1903 ont produit du vin à Domazan. Parce que oui, le château n'est pas seulement un repère pour les passionnés de vélos et de motos, mais aussi pour les férus de vins. Après des études d'œnologie, Guillaume reprend la propriété de ses parents.

« Nous avons acheté le château et récupéré les vignes tout autour qui étaient en très bon mauvais état. Il a fallu entrer en conformité avec l'appellation Côte du Rhône », explique Guillaume Reynaud, ancien élu et toujours actif au syndicat des [vignerons de Signargues](#). L'édifice datant de 1872 est incroyablement bien conservé, seule la toiture a été refaite, le parc en revanche a lui été entièrement repensé. Pour l'épauler dans sa besogne, son épouse Virginie Reynaud prend en charge le volet événementiel. A son actif, des soirées organisées tous les jeudis regroupant une centaine de convives autour de planches apéritives et dans une ambiance musicale.

Ecrit par le 22 juillet 2024



Château de Bosc ©Linda Mansouri

L'invention des vins sans sulfites de garde

Le château de Bosc aurait pu être un domaine viticole bio comme les autres. Cependant, voici plus de treize ans que Guillaume Reynaud, a fait une découverte majeure : élaborer des vins sans sulfites qui se gardent et sans défaut. Depuis mille ans, l'homme n'a jamais su faire autrement que de rajouter des sulfites (souffre) dans le vin pour le conserver. Dans les années 1970, certains producteurs bios commencèrent à essayer de produire des vins sans cet additif. De nos jours on peut en trouver dans le commerce mais rarement. Le seul problème, mais de taille, est qu'ils ne se conservent que quelques mois, une année avec beaucoup de chance, dans tous les cas, de manière aléatoire.

Guillaume Reynaud s'installe en 2000 et met ses premières cuvées en bouteille en 2006. Aujourd'hui, 40 000 bouteilles sortent du domaine à l'année. « Avant nous faisons essentiellement du négoce, c'est en 2010 que nous nous sommes spécialisés dans les vins sans sulfites de garde. » Depuis, toute la gamme

Ecrit par le 22 juillet 2024

est concernée. La raison ? Un travail pénible et difficile en cave pour Guillaume en raison d'une gêne respiratoire. « J'avais du mal à respirer, je ne pouvais pas continuer comme ça, il fallait trouver une solution ». La solution, elle mettra quatre années à pointer le bout de son nez, la littérature à l'époque sur le sujet étant très mince. Après trois ans d'expérimentations à haut risque (le vin pouvait tout simplement se transformer en vinaigre dans la cuve ou dans la bouteille), la recette secrète est trouvée. Guillaume tient à le préciser : « la méthode fonctionne très bien et n'est pas aléatoire, le vin reste de même qualité, indépendamment des années. »



Artémis 2019



Le Vélocipède 2019



Château de Bosc Rouge 2019

©Château de Bosc

Depuis 2010, son vin sans sulfites, cuvée Artémis, est mis dans le commerce sans problème de vieillissement particulier. D'autre part l'impact qualitatif est perceptible : « nous avons des vins mieux définis, plus ronds, plus gras, moins impactés par le SO₂... cela permet d'avoir des vins avec un meilleure amplitude, par contre, ces vins-là nécessitent une stratégie technique où il faut être méthodique et rigoureux... » Aujourd'hui le vigneron peut présenter une « verticale » ininterrompue (un échantillon de la même cuvée sur plusieurs millésimes successifs) de 10 années disponible uniquement pour les scientifiques ou les professionnels.

Tandem de choc

Guillaume a pour complice un œnologue de renom avec qui il forme un tandem efficace : Jean-Philippe Trollet. Celui-ci est une sommité dans le milieu du vin. Jean-Philippe Trollet fut en effet sacré « Meilleur œnologue du monde » (« Winemaker of the year ») en 2009 par le prestigieux International Wine Challenge. La complicité qui unit les deux hommes dans la recherche œnologique est réelle et fort

Ecrit par le 22 juillet 2024

efficace. Le château de Bosc s'est fait un nom grâce à sa cuvée sans sulfites Artémis, mais pas que ! Grâce au savoir-faire du vigneron et à son terroir d'exception, le domaine propose une gamme plus traditionnelle composée de vins blanc, rosé et rouge.



©Château de Bosc

Le caveau est situé dans la salle principale du château de Bosc. Le visiteur peut y déguster gratuitement toute la gamme. Tous les vins peuvent être présentés et commentés soit par la personne de l'accueil qui en a toute la compétence, soit par le propriétaire s'il est présent



©Château de Bosc

Écrit par le 22 juillet 2024

Les Jardins du Bosc

Pour faire découvrir le château, ses activités et son vin unique, Virginie Reynaud mise sur l'événementiel. Les [Jardins de Bosc](#) proposent des soirées tous les jeudis de juillet, de 19h à 22h30. « J'ai lancé ces soirées en 2019, je me suis rendue compte que beaucoup de visiteurs connaissaient le château pour son musée et ses collections et pas forcément pour son bon vin. » Au menu ? Découverte des vins du domaine avec planches apéritives et dans une ambiance musicale. Le château de Bosc vous accueille aussi pour célébrer mariage, baptême, anniversaire, repas d'entreprise, ou tout autre événement propice aux rassemblements et festivités. C'est entre vignes et parc ombragé que les convives peuvent profiter du charme de ce beau domaine viticole et de sa tente de réception. Également au programme, des marchés de producteurs, ou les produits du terroir se conjuguent aux vins du domaine.

Ecrit par le 22 juillet 2024



Photo : château de Bosc.

L'art et la moto

« Mon père était passionné par la technique et les deux roues. C'était un gros collectionneur mondial, la collection du musée est l'une des plus belle de France et d'Europe en terme d'évolution du cycle. » La

Ecrit par le 22 juillet 2024

collection Claude Reynaud, parmi sa trentaine de motos exposées, présente bon nombre de machines dont des modèles semblables ont été montrés au Guggenheim Muséum : Majestic, 4 cylindres FN, 1000 Vincent, MV4, Harley Davidson, Honda Four, Indian etc... Ici, au château de Bosc, point d'alignements lassants de motos mais une sélection rigoureuse dont les seuls critères sont la beauté, mais aussi l'histoire et la rareté.

Présentées de manière chronologique, de 1900 à 1980, dans trois salles du château, les motos de Claude Reynaud retracent, à leur manière, l'évolution du deux-roues. Vous êtes ici dans la demeure d'un collectionneur privé, passionné, historien et expert qui a décidé d'ouvrir sa collection au public. L'homme a également écrit une ribambelle de bouquins sur l'histoire du village et dressé un arbre généalogique des domazannais distribué aux habitants.



©Château de Bosc

Écrit par le 22 juillet 2024

Musée du vélo

Certains vélos peuvent-ils être considérés comme des objets d'art ? Après la visite du château de Bosc, la réponse, comme pour les motos est : oui ! Au niveau art, il faut avoir vu la draisienne dite « de Charles X », la draisienne cheval, classée Monument Historique par le Ministère de la Culture en 2010 (le seul deux-roues classé en France). Il faut avoir vu également l'extraordinaire vélocipède ciselé d'Yves Montand ou même un grand bi Springfield, tout en élégance, pour se rendre compte combien les constructeurs, les artistes dirons nous, rivaliseront d'ingéniosité et d'inspiration pour produire de véritables chef-d'œuvres.



©Château de Bosc

Toucher de vrais avions de chasse

Personne n'a oublié les mythiques avions Mirage 5 et MiG 17 de Buck Danny, Tanguy et Laverdure et

Ecrit par le 22 juillet 2024

autres héros de la BD... Chacun sait ce que ces aéronefs ont apporté de rêve à plusieurs générations... Le château de Bosc peut vous permettre d'approcher ces fabuleux engins. Cette exposition se veut didactique grâce à des panneaux explicatifs mais aussi ludique puisque proposant un jeu aux enfants.



©Château de Bosc

Pour ponctuer ces quelques lignes, Virginie Reynaud trouve la formule. « Au château de Domazan, il y en a pour tous les goûts, pour ceux axés sur l'art, ceux sur le vélo ou la moto, les enfants et les amateurs de bons vins. » La messe est dite.

Informations pratiques : 651 chemin du Bosc - RN100, 30390 Domazan, tél. 04 66 57 65 11, site internet [cliquez ici](#). Tarifs comprenant toutes les activités : (vélos, motos, avions, ludothèque, jeu de piste) 9€ / adulte et 6.5€ / enfant de 3 à 13 ans.

Estivales du Rhône : déguster les vins sous le soleil couchant au rocher des Doms



Vous faites quoi jeudi soir ? Les [Estivales du Rhône](#) ouvrent la saison des festivités et des retrouvailles avec cette 4ème édition au Clos de la vigne du Palais des Papes, situé au Rocher des Doms, elle offre une vue exceptionnelle sur le pont d'Avignon et le Rhône au soleil couchant.

Les jeudis 10, 17, 24 juin et 1er juillet, les Compagnons des Côtes du Rhône vous donnent rendez-vous pour un moment de détente et de partage au cœur de la vigne, symbole d'Avignon capitale des Côtes du Rhône. De 18h à 21h, 8 vigneron seront présents chaque soir pour vous faire découvrir leur passion et leur savoir-faire autour d'une dégustation. Dans ce cadre privilégié, vous pourrez venir profiter d'un

Ecrit par le 22 juillet 2024

moment unique dans une ambiance festive et conviviale, au rythme de la musique. Et si vous avez eu un coup de cœur, vous pourrez au moment du départ, acheter votre vin auprès des vignerons sur place.

Les Compagnons des Côtes du Rhône, engagés dans la valorisation d'Avignon Capitale des Côtes du Rhône, ont plus que jamais à cœur de soutenir les vignerons des Côtes du Rhône pour la reprise. Pour accompagner vos dégustations, les Compagnons des Côtes du Rhône vous proposent des petites boîtes d'apéritifs. Il n'y a plus qu'une chose à faire, s'inscrire sur la billetterie en ligne. Lien vers la billetterie : <https://bit.ly/3eCtPnU>

Seule vigne en AOC intra-muros de France, classée au Patrimoine Mondial de l'Unesco, le Clos de la vigne du Palais des papes surplombe merveilleusement la Cité historique et le Rhône depuis le haut du Rocher des Doms. Propriété de la ville d'Avignon, la vigne est sublimée par les Compagnons des Côtes du Rhône depuis la plantation des premières souches en 1997. Grâce aux soutiens de nombreux partenaires, ils assurent l'entretien et la préservation de cette parcelle tout au long de l'année, en partenariat avec le Lycée professionnel viticole d'Orange. Soucieux de tisser des liens étroits entre les parties septentrionales et méridionales des Côtes du Rhône, les Compagnons des Côtes du Rhône ont planté environ 540 souches de cépages provenant aussi bien du nord que du sud de la vallée.

L.M.

Trois restaurants vaclusiens remportent un chèque de 1 500€

Ecrit par le 22 juillet 2024



Le bordelais fait escale en capitale du Rhône ! Le Cos d'estournel, domaine viticole en Gironde, a renversé une partie des bénéfices de la vente de son millésime 2019 à l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (Umih). Parmi les 65 établissements français sélectionnés, 3 restaurants vauclusiens ont ainsi pu bénéficier d'une enveloppe de 1 500€.

« J'ai fait le choix d'orienter notre aide vers les nouveaux établissements récemment ouverts, et donc les plus vulnérables », explique [Michel Reybier](#), propriétaire du château [Cos d'estournel](#). Au total, 100 500€ ont été dédiés à la restauration traditionnelle française, sous forme de dons.

[Patrice Mounier](#), président de l'[Umih Vaucluse](#), ne cache pas son enthousiasme : « C'est une idée formidable. Nous nous sommes rendus compte de la force fédératrice du vin mais également de son impact sur les ventes au sein d'un établissement. Je ne connaissais pas forcément le Cos d'estournel, mais j'ai été convaincu par l'étendue de ces vignes et le rayonnement de ses établissements hôteliers. »

Ecrit par le 22 juillet 2024

Qui sont les chanceux ?

Trois restaurants vauclusiens se sont distingués à l'issue du processus de sélection : le [Café du progrès](#) à Menerbes, [l'Estanquet](#) à Pernes-les-Fontaines et [l'Oiseau](#) à Avignon. Les entrepreneurs ont été jugés sur la base de trois critères : l'ouverture récente de leur restaurant, le prix de leur carte (inférieur ou égal à 35€) et leur sensibilité aux vins. Le domaine souhaitait avant tout aider les établissements apportant une attention particulière aux vins, que ce soit par le conseil d'un sommelier, par un menu en accord mets/vins ou une sélection travaillée.

Pour Laurent Givaudon, propriétaire de l'Estanquet, ce don sonne comme une bouffée d'oxygène. « Nous avons été contraints de jeter beaucoup de produits périmés. Sept mois de fermeture, c'est très long. D'autant plus que les assureurs ont été aux abonnés absents. Cette aide nous permettra de remettre la machine en route et de compenser cette perte de stock. » Même son de cloche pour Julie Wawrzyniak, propriétaire du restaurant l'Oiseau : « beaucoup de produits ont terminé à la poubelle comme nos boissons. Nous utiliserons cette aide financière pour refaire la cave ». Même si la restauratrice propose des vins locaux à sa clientèle, le projet reste un clin d'œil au domaine bienfaiteur et à son amour pour les vignes.

Madame Chevier, propriétaire du restaurant Café du progrès, affectera plutôt les 1 500€ à l'achat d'équipements de cuisine. « Nous allons investir dans du nouveau matériel afin de nous parer à toutes les éventualités et diversifier notre offre. Tout est devenu incertain, il vaut mieux optimiser nos procédés et nos matières premières avec des équipements qui permettent une meilleure conservation des produits. » Le restaurant, composé également d'un tabac jugé comme étant essentiel, n'a pas fait l'objet de fermeture totale durant le confinement. Une aubaine pour les commerçants qui ont pu maintenir les liens sociaux au sein du village.

Le vin bordelais se parade en vallée du Rhône

« C'est un peu bizarre de fêter le bordelais dans la capitale du Rhône, mais nous ne sommes pas racistes ! La Provence est une terre où peu de Bordelais s'égarent, nous allons le rectifier », ironise [Estelle Sementery](#), responsable commerciale Europe du Cos d'estournel. En limitant le dispositif d'aide aux restaurants proposant une tarification égale ou inférieure à 35 euros, le domaine entend ainsi toucher l'ensemble de la restauration traditionnelle française.

A la question d'une potentielle opération de séduction pour charmer la clientèle sudiste et multiplier les coupures presses, Estelle réplique par l'engagement du domaine. « Les vins que nous proposons à la vente sont relativement coûteux. Dans le cadre de cette démarche, nous avons pourtant ciblé des restaurateurs affichant des prix plus abordables avec un tout autre positionnement. Nous avons simplement voulu être présent dans ces moments difficiles. Il s'agit d'une responsabilité, non pas une stratégie de communication ».

Ecrit par le 22 juillet 2024

Extension des terrasses, mode d'emploi

Le sujet anime les discussions. A l'heure du déconfinement, les terrasses fourmillent à l'idée de déployer leurs tables et chaises colorées. Mais dans quelle conditions et selon quelles modalités ? « Nous avons déjà des accords avec la ville Avignon afin d'agrandir les terrasses, tout en respectant les voisins, commerces et autres occupants de la chaussée », précise l'Umih du Vaucluse qui communiquera sous peu un guide sanitaire. Destiné à clarifier les mesures, il mettra notamment en exergue les modalités d'espacement des tables. La capacité d'accueil réduite à 50% ? Patrice Mounier trouve la mesure guère pertinente. « La jauge ne veut rien dire pour moi. C'est simple, ce sera 1m entre les dossiers des chaises et 1m entre deux tables. Les terrasses seront contrôlées par la police municipale et nationale ». Le président en appelle toutefois à la responsabilité de chacun, durant une période estivale ou les forces de l'ordre auront certainement d'autres chats à fouetter qu'inspecter le nombre de centimètres entre chaque table. Pour les restaurateurs et cafetiers souhaitant étendre leur terrasse, ceux-ci sont invités à se rapprocher de la municipalité et du domaine public afin de constituer un dossier qui passera en commission.

Par ailleurs, en collaboration avec le [Pôle emploi](#), la [Mission locale Grand Avignon](#) et [Acto](#), l'Umih lance une formation du 25 mai au 30 juin, dédiée aux serveurs en restauration. 12 demandeurs d'emploi seront ainsi recrutés au sein d'entreprises ayant donné leur engagement. « Je prends souvent l'exemple de [Thierry Marx](#) et ses méthodes innovantes et performantes de formation. Cela prouve qu'il est tout à fait possible de former en 5 semaines des jeunes au métiers et sa pratique. » Une deuxième formation de commis de cuisine verra le jour en hiver.