

Ecrit par le 22 novembre 2024

# Vendanges mi-figue mi-raisin pour la Fédération des Vignerons Indépendants de Vaucluse



« Le bilan n'est pas très réjouissant ». Ainsi s'exprime [Thierry Vaute](#), le président des [Vignerons Indépendants de Vaucluse](#), par ailleurs vigneron à Beaufort-de-Vaucluse, dans les nouveaux bureaux du [Palais du Vin](#) à Orange-Sud. « Il reflète l'ambiance de nos vignobles avec un volume en recul de -20% à -30% selon les bassins du département. Le printemps a été arrosé, la pression phytosanitaire conséquente, heureusement, l'été a été chaud et sec, du coup ça a bien rattrapé l'état sanitaire. Mais le

Écrit par le 22 novembre 2024

millésime 2024 va battre un record historiquement bas, pire qu'en 2021 à cause du gel, du mildiou voire de la coulure sur le Grenache. Mais la qualité est bien présente. »

[Céline Barnier](#), vice-présidente de la Fédération des Vignerons Indépendants de Vaucluse, en charge de l'œnotourisme, se félicite : « Nombre de domaines ont reçu nombre de visiteurs pour déguster les cuvées, savoir comment on travaille, de quoi est constitué le sous-sol, quels sont les cépages qui entrent dans l'assemblage de chaque couleur. Il y a eu des concerts, des food-trucks dans les vignes, des apéros. Bientôt un site en ligne au niveau national donnera le détail des animations. L'opération 'Vendangeur d'un jour' a bien marché, les amateurs ont vu que ce n'était pas une sinécure de tailler les grappes, sans parler du travail quand elles arrivent dans le caveau. »

[Pierre Saysset](#), le directeur du Palais du Vin précise : « Sur 75 millions de touristes qui viennent en France, 12 visitent les caves, les vignobles. Nos paysages sont un facteur majeur de l'attractivité de Vaucluse, une manne financière. »

Céline Barnier, Pierre Saysset et Thierry Vaute.

Thierry Vaute revient à la charge sur le climat socio-économique de cette rentrée d'automne : « Souvent on fait contre mauvaise fortune bon cœur, mais là notre bonhomie est impactée. Le modèle économique de l'agriculture se détériore, que ce soit pour les céréaliers, les éleveurs, les arboriculteurs et nous les vignerons. Ce n'est pas dans notre ADN de dire que ça va mal mais depuis 5 ans, on accumule les problématiques : les gilets jaunes, la Taxe Trump aux USA, le Covid et son cortège de fermetures des bars, restaurants et cavistes. Certains n'arrivent pas à rembourser les PGE. S'ajoutent à cela la tendance à la déconsommation globale du vin, en particulier du rouge, les aléas climatiques et on devient résilients. » D'ailleurs le 7 septembre dernier, *Les Echos* titraient sur le plongeon général de la production de vin, - 10%. « Le feu couve dans les campagnes, prévient-il. Depuis la crise de mars-avril, aucune réponse n'a été apportée à nos questions. Un ministre est parti, une autre arrive. Le ras-le-bol, les frustrations sont à leur comble, on ne compte plus les suicides de paysans, on a le moral dans les chaussettes. Ne vous étonnez pas si les tracteurs repartent à l'assaut des villes et bloquent tout. L'Etat doit absolument répondre présent rapidement. »

Néanmoins, Thiery Vaute veut rester optimiste et voir le verre à moitié plein... « Nous représentons 80% des vignerons de Vaucluse. Et notre filière est dans le top 3 de la balance commerciale, alors donnez nous de l'oxygène pour passer le cap. »

#### Les Vignerons Indépendants de Vaucluse en chiffres :

- 11 000 hectares
- 47 appellations
- 400 domaines adhérents
- 30 millions de bouteilles vendues
- 81% de rouge - 10% de rosé - 9% de blanc
- Commercialisation : 55% en bouteilles / 45% en vrac
- Chiffre d'affaires autour de 300M€

## Luberon : entre vignes, oliviers et chênes truffiers, le Domaine Perréal mise sur le yuzu



En 2020, Marco Simeoni, Marie-Claire Mermoud, Olivier Barthassat et Tyson Clemons, ont décidé de s'associer pour racheter le [Domaine Perréal](#). Situé au cœur du Luberon, entre les communes de Gargas et de Saint-Saturnin-lès-Apt, le domaine de 54 hectares a reçu un coup de neuf. Aujourd'hui, les quatre associés travaillent avec passion, tout en essayant d'innover.

Il y a quatre ans, l'ancien propriétaire du Domaine Perréal, situé entre Gargas et Saint-Saturnin-lès-Apt, a décidé de le vendre après plusieurs années sans faire de vin et à louer ses terres. Au même moment,

Écrit par le 22 novembre 2024

Marco Simeoni, serial-entrepreneur, Marie-Claire Mermoud, issue du milieu du spectacle, Olivier Barthassat, ancien vigneron-œnologue, et Tyson Clemons, paysagiste, souhaitent se tourner vers de nouveaux horizons. Ils décident donc d'allier leurs forces et de racheter ce domaine de 54 hectares situé au cœur du Parc naturel régional du Luberon. Un investissement de plus de 6 millions d'euros, achat et rénovations compris.

« On a juste vu l'allée qui mène à l'entrée du domaine, qui lui était bien dans son jus, et on s'est dit immédiatement qu'il y avait quelque chose à faire », explique [Marie-Claire Mermoud](#), l'une des quatre associés. Le domaine ayant été racheté à l'aube de la pandémie de Covid-19, les quatre nouveaux propriétaires ont eu tout le temps de se pencher sur le projet et d'avancer les travaux entrepris pour le remettre sur pied, leurs activités respectives ayant été mises en pause durant cette période. « On a pu avancer probablement plus vite que s'il n'y avait pas eu le Covid », ajoute Marie-Claire.

### Un lieu remis à neuf pour accueillir

Lorsque les quatre associés ont réfléchi sur quel projet ils pouvaient se pencher, une idée a très vite émergé, celle d'accueillir comme il se doit. Ainsi, lorsque les travaux ont débuté, ils ont commencé par faire le caveau, afin d'accueillir et de vendre en direct, accompagné d'une extension pour la partie des bureaux, des espaces de stockage, d'une petite cuisine, etc. Ils ont également construit des sous-terrains, pour toute la partie cave et stockage.

« Notre vision était claire dès le début, on voulait vraiment un lieu où l'on peut recevoir. »

*Marie-Claire Mermoud*

« Pour faire de la vente directe, il faut attirer les gens. Donc, il faut leur proposer de quoi séjourner, faire des soirées, etc », explique Marie-Claire. Au niveau de la Bastide du domaine, il y avait déjà des gîtes que les quatre associés ont décidé de rafraîchir, et ils ont fait des chambres d'hôtes où l'ancien propriétaire vivait. Ensuite ont été créés deux piscines et des jardins. Mais aussi un restaurant, La Table, où l'on mange des produits locaux et où l'on boit les vins faits au domaine, qui peut accueillir jusqu'à 40 couverts par service, et qui est ouvert de Pâques à fin octobre.

Ecrit par le 22 novembre 2024



Écrit par le 22 novembre 2024



Ecrit par le 22 novembre 2024

Avec ses arbres fruitiers et son potager, le domaine souhaite que les clients de La Table se nourrissent avec les produits directement cultivés à Perréal. ©Domaine Perréal

## Un lieu de festivités

Quand les associés de Perréal se sont mis d'accord sur le fait qu'ils souhaitaient recevoir, l'idée de faire des événements s'est vite interposée. Devant le caveau ou directement au cœur des vignes, le Domaine Perréal accueille le public toute l'année, mais surtout durant la période estivale pour des festivités qui remportent un grand succès chaque été.

Marie-Claire était une ancienne directrice de théâtre en Suisse, c'est donc elle qui prend en charge toute la partie événementielle du domaine. Pique-nique au cœur du vignoble, dégustation de vin au milieu des vignes, visite du domaine ou encore soirée avec de la musique live dans les jardins, il y en a pour tous les goûts. Une chose est certaine, à Perréal, l'ambiance peut être à la fête, chaleureuse, mais aussi intimiste et accueillante.



Soirée musique live dans les jardins de la Bastide. ©Domaine Perréal

Ecrit par le 22 novembre 2024

## Des vignes, des oliviers, des chênes truffiers, des amandiers...

Mais c'est aussi en espérant travailler la vigne et faire du vin que les quatre associés se sont tournés vers le projet Perréal, notamment Olivier Barthassat, ancien vigneron-œnologue qui rêvait d'avoir son propre domaine. « Il y avait 10 hectares de vignes quand on a racheté, on en a replanté 4,5 pour le moment », évoque Marie-Claire. Ainsi, au sein de ce domaine situé dans l'appellation Ventoux, on trouve des parcelles de Merlot, de Viognier, de Roussanne, de Rolle, de Grenache, de Syrah, mais aussi de Cabernet Sauvignon. Désormais, le domaine devrait pouvoir faire 45 000 bouteilles par an. De 12,50€ à 55€ la bouteille de 75 cl, rouge, rosé ou blanc, chacun peut y trouver son bonheur.





Ecrit par le 22 novembre 2024



Le caveau du domaine. ©Vanessa Arnal

Si le domaine fait plus de 50 hectares en tout, quasiment un tiers s'étend sur la colline de Perréal et n'est donc pas exploitable. Sur la partie restante, on ne trouve pas seulement des vignes, mais aussi des oliviers, des chênes truffiers et des arbres fruitiers plantés récemment, qui ont commencé à donner leurs premiers fruits. À terme, ces fruits seront utilisés dans les cuisines de La Table.

Écrit par le 22 novembre 2024



©Vanessa Arnal

### **...et du yuzu**

« On a fait le pari fou de sortir nos propres yuzus de terre », avoue Marie-Claire. Le yuzu, cet agrume japonais, à mi-chemin entre la mandarine et le citron, qui a du mal à supporter les gros changements de températures, pousse désormais dans le Luberon. Impensable, et pourtant, le Domaine Perréal le fait ! Le domaine travaille avec un agrumiculteur suisse qui fait des produits aromatisés au yuzu comme de l'huile d'olive, vendus au caveau du domaine luberonnais.

« Qui sait ? Peut-être que dans 10 ans, il y aura plein de yuzus dans la région si les gens voient que ça marche »

*Marie-Claire Mermoud*

Ecrit par le 22 novembre 2024

« Marco a réussi à trouver un porte-greffe, un agrume de Géorgie, qui supporte les températures négatives, sur lequel on greffe le yuzu », explique Marie-Claire. Les premières greffes ont été effectuées en 2020. Plusieurs ont échoué, et d'autres sont en bonne voie. Aujourd'hui, le domaine compte 800 pieds de yuzu qui n'attendent qu'une chose : faire des fruits. Un pari risqué, mais en lequel les quatre associés ont confiance.



Certaines greffes portent déjà leurs fruits, des yuzus commencent à apparaître. ©Vanessa Arnal

### Une culture innovante

Ces yuzus, qui commencent à poindre le bout de leur zeste, vont avoir plusieurs objectifs. Premièrement, les associés souhaiteraient les vendre aux restaurateurs et primeurs locaux, afin de faire découvrir ce fruit et qu'il soit travaillé en circuit court. Pour les fruits les moins jolis, qui ne pourront être vendus, les associés en feront de la liqueur à partir de leur zeste. Les feuilles, quant à elles, pourraient être destinées à faire un vinaigre. « Il y a aussi des chocolatiers qui commencent à nous contacter, et Aptunion qui

Écrit par le 22 novembre 2024

attend nos fruits avec impatience pour faire du yuzu confit, ajoute Marie-Claire. Et on étudie aussi avec Mane, qui fait des essences pour les parfums notamment, la possibilité de faire une essence de yuzu. »

« On a déjà les espaces, qui sont pour l'instant vides, qui pourront accueillir les yuzus pour les nettoyer, les préparer, les stocker, etc. »

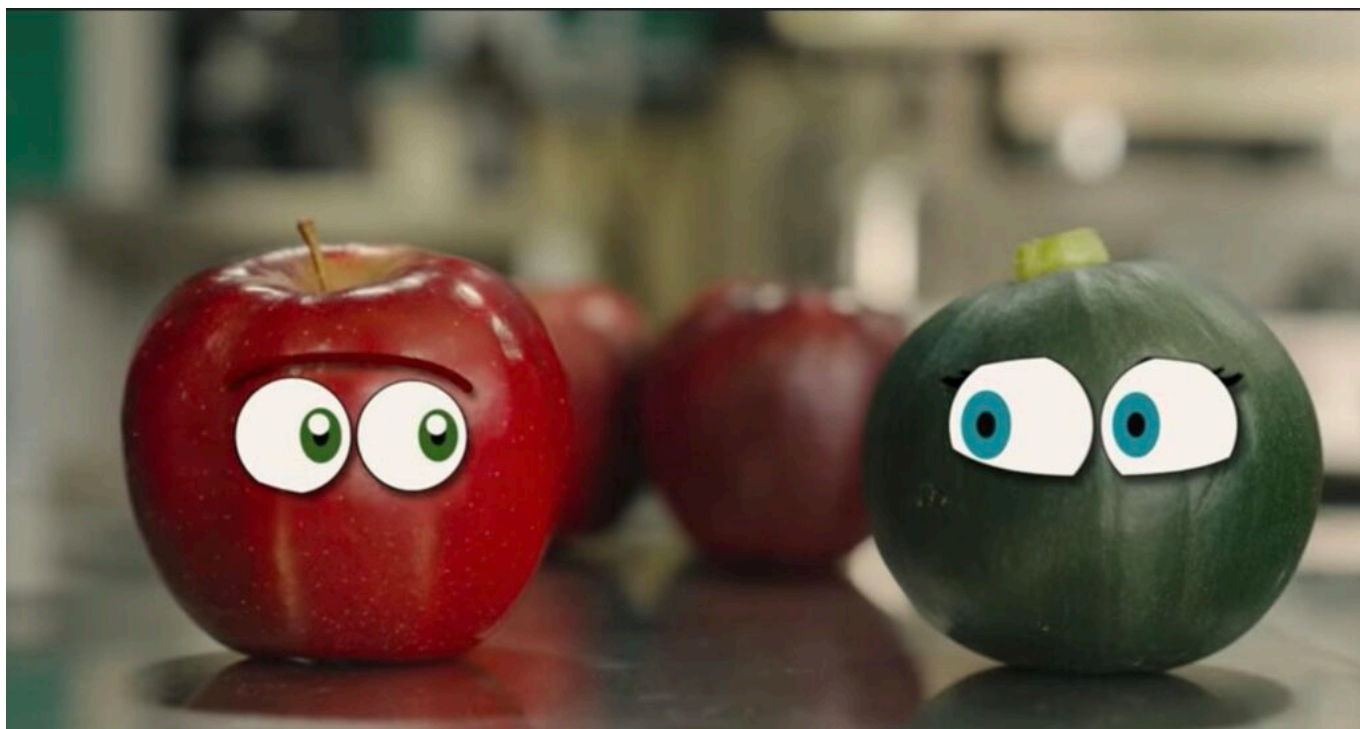
*Marie-Claire Mermoud*

Les yuzus présentent aussi une certaine praticité en termes de période de récolte puisque cette dernière se fait juste après les raisins et les olives. « Ça nous permet de prendre du personnel sur une durée relativement longue avec trois récoltes qui s'enchaînent », explique l'associée du domaine. Ainsi, depuis son rachat en 2020, le Domaine Perréal mêle tradition et modernité à travers ses différentes cultures qui permettent l'épanouissement de la biodiversité. Un projet dont les propriétaires ne sont pas peu fiers.



©Domaine Perréal

## **(Vidéo) Grand Avignon : la deuxième édition de « bien bon gourmand » c'est maintenant**



**Ce lundi 16 septembre 2024 marque le début de la deuxième édition du rendez-vous culinaire « bien bon gourmand » qui met à l'honneur les produits du territoire du Grand Avignon à travers des événements culinaires. Le lever de rideau s'effectuera ce soir à l'Opéra du Grand Avignon et se poursuivra avec plusieurs festivités jusqu'au dimanche 22 septembre.**

C'est le Jour J ! Ce lundi 16 septembre 2024, la deuxième édition de l'évènement culinaire « Bien, Bon, Gourmand » organisée par l'intercommunalité du [Grand Avignon](#) démarre officiellement ce soir avec une soirée d'ouverture à [l'Opéra du Grand Avignon](#). Ce premier moment fort sera articulé autour d'un « Opéra-bouffe » orchestré par le chef étoilé Pascal Auger du restaurant La Veille Fontaine, dès 19h30 et marquera un moment historique puisque c'est la première fois qu'un tel lieu accueillera un moment culinaire.

Pour cette deuxième édition qui aura lieu tout au long de cette semaine, les produits du terroir seront une nouvelle fois mis à l'honneur par le Grand Avignon. Plusieurs ateliers et animations dans différents

Ecrit par le 22 novembre 2024

lieux et communes du Grand Avignon seront proposés et permettront de mettre en valeur le savoir-faire et les talents locaux. Le défi food-truck qui avait tant séduit l'an dernier reviendra ce mardi 17 septembre, à Vedène pour un concours très attendu où plusieurs cuisiniers s'affronteront sur la Place du petit pont face à un jury de chefs étoilés et un public affamé. Un évènement gratuit et ouvert à tous.

Crédit Photo : le Grand Avignon

### Valoriser les filières agroalimentaires et agricoles sur les circuits courts

Comme pour la première édition qui avait attiré un public nombreux, les ingrédients qui ont fait le succès du premier « Bien Bon Rendez-vous Gourmand » seront de nouveaux réédités : une semaine de festivités avec des ateliers culinaires à retrouver dans des lieux typiques, le défi foodtruck, des paniers gastronomiques distribués, préparés par 8 chefs étoilés qui seront cette année [Christian Etienne](#) et [Patrice Leroy](#) de l'école hôtelière d'Avignon, [Grégory Dandel](#) du [restaurant Acte 2](#), [Christophe Chiavola](#) du restaurant Le Prieuré, [Mathieu Desmarest](#) du [restaurant Pollen](#), [d'Aurélie Colmant](#) du [restaurant Première édition](#), de [Marie Petit-Doux](#) du [Béou Bistrot](#) et enfin de [Pascal Auger](#).

L'objectif de cette nouvelle édition reste le même que le premier. « Bien, Bon » a été conçue pour mettre en avant les circuits courts et valoriser une économie locale dynamique. Rassembler, créer du lien entre l'ensemble des acteurs du Grand Avignon autour de l'alimentation afin de joindre les partenaires et les partenaires locaux reste l'enjeu majeur poursuivi par le Grand Avignon avec cette deuxième édition. Un défi essentiel qui rentre dans le cadre du Programme Alimentaire Territorial (PAT) et qui doit à travers ces ateliers gastronomiques, permettre aux filières agricoles et agro-alimentaires de « booster » leurs activités. L'ensemble des festivités mettront un point d'honneur à intégrer une démarche durable et respectueuse de l'environnement.

Crédit Photo : le Grand Avignon

### Les grands rendez-vous du « bien, bon, gourmand » 2024 :

- « Opéra-bouffe » à l'Opéra Grand Avignon par le chef Pascal Auger : lundi 16 septembre 2024, 19h30 sur réservation.

-Les défis foodtrucks qui laisseront place à un concours entre les meilleurs spécialistes de la « street food » du Grand Avignon : mardi 17 septembre, place du petit pont à vedène, de 18h à 23h, gratuit et ouvert à tous.

- « Déjeuner de chefs » : un repas partagé à [la Ferme Semailles](#), lieu maraichère biologique qui possède une forte dimension sociale et économique sur le territoire, dès 12h avec un déjeuner de chefs conçu par Christian Etienne et Patrice Leroy. Un rendez-vous réservé aux adhérents des structures participantes.

- Du 16 au 20 septembre inclus, le Grand Avignon proposera des visites thématiques au sein d'entreprises du secteur de l'agro-alimentaire afin de faire découvrir les savoirs faire de la communauté d'agglomération. Un nouveau rendez-vous intitulé « les coulisses du bien manger » qui emmènera le

Écrit par le 22 novembre 2024

grand public dans les entrailles de ces structures qui constituent l'excellence de production des produits locaux.

-Déjeuner « surprise des chefs » préparé par 5 des 8 chefs étoilés : Grégory Dandel d'Acte 2, Christophe Chiavola du restaurant « Le Prieuré », Mathieu Desmaret de Pollen, Aurélie Colmant de Première Édition et Marie Petit-Doux du Bistrot Bèou : dimanche 22 septembre dans 5 lieux révélés à la dernière minute, de 12h à 15h30, sur réservation.

Toutes les réservations sont possibles en cliquant sur ce [lien](#).

## La CoVe a vendangé les 300 pieds de sa vigne intercommunale



Ecrit par le 22 novembre 2024

Le mercredi 11 septembre 2024, le vignoble de la [CoVe](#) a livré sa vingtième récolte de son histoire. Comme chaque année, à la fin de l'été, la communauté d'agglomération Ventoux-Comtat-Venaissin procède aux vendages de sa vigne intercommunale. Cette année, c'est une nouvelle fois une classe de 1<sup>ère</sup> AP du [campus Provence Ventoux](#) qui ont réalisé la récolte des quelques 300 plants aux côtés d'élus et de [Jacqueline Bouyac](#), présidente de la CoVe et [Michel Jouve](#), délégué à l'Agriculture.

Cette parcelle viticole installée au sein de l'enceinte de l'Hôtel de Communauté a été installée pour permettre un enseignement pédagogique pour les élèves du lycée agricole Louis Giraud de Carpentras-Serres. L'objectif de ce partenariat avec le campus vaclusien est d'offrir la possibilité aux élèves d'effectuer leurs premiers pas et travaux dans leur découverte du cycle végétatif d'une vigne et du travail accompli par les viticulteurs et autres métiers agricoles pour amener la vigne à maturité pour les vendages, moment crucial de leur année.

---

## Jonquerettes : Nicolas Rogier, un authentique couteau suisse au service des viticulteurs et arboriculteurs



Ecrit par le 22 novembre 2024



**Avec son air de Richard Gere jeune, Nicolas Rogier est en fait motoriste de formation et il a longtemps travaillé chez Mercedes à Cap-Sud. À l'approche de la quarantaine, il a changé de vie privée et professionnelle.**

« J'aime bricoler, je suis en mode solution, je recherche toujours comment aider mes potes. Et c'est à la suite d'une conversation avec deux viticulteurs de mon village que j'ai cogité pour trouver une machine à planter des vignes sans qu'ils se cassent le dos pendant des heures. J'ai mis au point un premier prototype et c'est parti ! » Sa machine creuse le trou, met en terre le cep avec son tuteur et arrose, une solution 3 en 1.

En 2011 il crée [NR Inov-Concept](#), en 2015 il embauche son bras-droit, Christophe, en 2018 emploie sa fille puis sa compagne en 2020 pour faire face à la demande commerciale. Cette PME est invitée au [Sitevi](#) de Montpellier, à [Vinitech](#) à Bordeaux, à [Dionysud](#) à Béziers, elle collectionne les prix comme celui de l'Innovation à 'Stars et Métiers' en 2019.

Nicolas Rogier conçoit des outils pour faciliter le travail de la terre. Et il ne chôme pas. Il a mis au point une « complanteuse de vignes », un « enfonce-pieux vibrant », des « godets dessoucheurs » qui arrachent les ceps morts pour éviter la propagation des maladies ou encore une « pince hydraulique » fixée au bout du bras d'une mini-pelle mécanique qui ôte de vieux piquets tout en coupant les fils de fer auxquels ils

Écrit par le 22 novembre 2024

sont attachés. Du coup, le vigneron n'a pas besoin de repasser avec sa tenaille et de répéter le même geste des centaines de fois comme Charlie Chaplin dans *Les temps modernes*. Il a aussi inventé une machine pour planter des petits pins et accélérer le reboisement de façon écologique, pareil pour des chênes truffiers.

Cet inventeur de génie qui a réussi sa reconversion croule sous les demandes, alors n'hésitez pas à lui faire part de vos souhaits, il se fera un plaisir de phosphorer et de se décarcasser pour vous simplifier la vie !

Écrit par le 22 novembre 2024



Ecrit par le 22 novembre 2024



Contact : 04 90 25 82 86 / 06 34 71 16 34  
**630 Chemin Draille des Cailloux. 84 450 Jonquerettes.**

## « Passion vins », c'est le slogan de l'appellation Luberon avec en filigrane la durabilité du terroir



**Le Luberon culmine à 1 125 mètres et son vignoble totalise 3 400 hectares au sein du [Parc Naturel Régional](#) créé en 1977.**

« Entre la Durance et le Calavon circule un air frais la nuit, mais, en 30 ans, la température diurne a progressé de +1,5°C et la pluviométrie a reculé de 100mm, explique le président de l'AOC, [Joël Bouscarle](#). Donc, nous devons modifier nos habitudes, amplifier la polyculture (cerise, abricot, prune, pomme de terre de Pertuis, fruits confits d'Apt, lavande, raisin de table, asperge, céréales...) pour étaler

Ecrit par le 22 novembre 2024

notre travail et nos revenus sur plusieurs saisons et pas seulement tout axer sur les vendanges en septembre. » Il est vrai que cette alternance de productions agricoles et de couleurs donne ce charme particulier, cette mosaïque de paysages qui sont l'identité du Luberon et qui attire des millions de touristes. Sans parler de la réserve de biosphère qui favorise la flore (chênes, cèdres, pins d'Alep, oliviers, buissons, haies, arbustes, thym, romarin) et la faune de petits insectes, mais aussi de rongeurs, chauves-souris, abeilles, rapaces et reptiles.



©Vincent Agnes

### Un travail en synergie

« Que nous ayons un petit ou un grand vignoble, nous devons jouer collectif, défendre nos vins, les promouvoir, travailler en bonne intelligence, ajoute Joël Bouscarle. Déjà, l'[AOC Luberon](#) a été la 1<sup>re</sup> en octobre 2023 à intégrer le 1<sup>er</sup> label 'Vignerons Engagés', soucieux d'environnement. »

[Nathalie Archambault](#), directrice de l'ODG (Organisme de Défense et de Gestion) précise : « En 2019, nous avons décidé de mettre en commun nos forces avec celles des vignerons grecs avec le projet 'GreenVinum' puisqu'ils connaissent un climat plus chaud que le nôtre et utilisent des cépages plus résistants. Ensemble, nous pouvons partager des solutions pour faire face au changement climatique ».

Ecrit par le 22 novembre 2024

Les Vauclusiens se sont rendus à Thessalonique et au Mont Olympe et un de leurs cépages blancs a été mis en valeur, l'Assertiko, originaire de l'île de Santorin, qui résiste au phylloxera et à la canicule. Quant à eux, ils ont apprécié la façon dont nous recyclons le moult et le marc de raisin dans le sol, nous ne jetons rien. »

[Romain Dol](#), vigneron du domaine familial [Le Novi](#) à La Tour d'Aigues témoigne : « Nous devons ajouter à nos cépages ceux d'Italie du Sud, du Portugal, d'Espagne, ils sont résilients, résistent au stress ». Valentine Tardieu-Vitali du [Château La Verrerie](#) le répète : « C'est nous qui sommes les architectes des paysages du Luberon, qui les façonnons avec notre travail depuis des décennies. Mais nous devons composer avec le changement de climat. Avec le scirocco, ce vent qui vient du Sahara, j'ai perdu 40% de ma vigne plantée en Syrah l'an dernier. Heureusement que j'ai aussi une oliveraie pour m'en sortir. Quant aux chauves-souris, elles se nourrissent notamment de cicadelles. Du coup, nos vignes ne subissent pas la flavescence dorée ».

### Conserver le patrimoine

Au nom du Parc Naturel Régional du Luberon, partenaire de l'AOC, [Charlotte Carbonnel](#) a évoqué ce « Patrimoine environnemental, culturel, géologique, vivant, mais fragile. Ses villages perchés, ses restanques, il faut les protéger. Un Plan Paysage a été lancé en 2020, une Charte Paysagère en 2022, nombre de projets sont en cours pour les pérenniser. » Notamment la transmission de témoignages d'anciens vignerons sur les bonnes pratiques, un chantier de remise en état de restanques délabrées de pierre sèche, la fabrication de nichoirs, l'économie de la ressource eau.

Des cépages « V.I.F.A » (Variétés d'Intérêt à Fin d'Adaptation) ont été proposés à l'INAO pour que les vignes du Luberon s'adaptent mieux à la sécheresse et aux maladies. Ils vont être testés, qu'ils viennent de Sicile ou de Grèce. Mais on peut aussi remettre au goût du jour des cépages d'antan comme le Picpoul, le Caladoc, la Clairette, la Cunoise ou le Bourboulenc 'le Riesling provençal'.

Une façon de préserver les 3 100 hectares de l'AOC Luberon, sa production bio à hauteur de 23% et sa certification 71% HVE (Haute Valeur Environnementale). Et de mettre à l'honneur ses 10 coopératives et ses 63 caves particulières qui produisent plus de 17 millions de bouteilles par an dans les 3 couleurs (25% blanc, 25% rouge et 50% rosé).

Ecrit par le 22 novembre 2024



De gauche à droite : Charlotte Carbonnel, Romain Dol, Laëtitia Allemand, Joël Bouscarle, et Nathalie Archambault.

Contact : [direction@vinluberon.fr](mailto:direction@vinluberon.fr) / 04 90 07 34 40



Écrit par le 22 novembre 2024

## En Vallée du Rhône, les vendanges ont commencé



**Les vendangeurs de la Vallée du Rhône ont donné les premiers coups de sécateurs sur les blancs ce lundi 2 septembre, soit près d'une semaine en retard par rapport à 2023. Les rouges, quant à eux, devraient être vendangés à partir de mi-septembre.**

Cette année, les vendanges en Vallée du Rhône se rapprochent des moyennes décennales en termes de date, mais se font 10 jours plus tard par rapport aux millésimes 2020 et 2022 qui ont enregistré un record de précocité.

Après l'un des hivers les plus chauds et un hiver sec, les vignes de la Vallée du Rhône ont nécessité un débourrement plus précoce. Les pluies abondantes qui ont eu lieu depuis le printemps ont compensé le déficit en pluviométrie enregistré depuis le début de l'automne. Même si certains vignobles ont été

Écrit par le 22 novembre 2024

touchés par le gel en avril, notamment dans le Luberon, le Ventoux, le Diois, et sur le secteur de Crozes-Hermitage, les vendanges démarrent dans un contexte très favorable aux conditions de maturation.

Les vigneron sont confiants quant au potentiel du millésime qui se profile, avec des premiers jus qui annoncent déjà de belles maturités tanniques et de beaux équilibres. Malgré des aléas climatiques importants, les vigneron des vignobles de la Vallée du Rhône auront mis tout leur savoir-faire et toute leur ténacité dans les vignes pour garantir la qualité de la récolte.

---

## **Vendanges, crise, foires aux vins, œnotourisme : le regard de Michel Bernard, propriétaire-récoltant à Piolenc**

Ecrit par le 22 novembre 2024



**Le sang de la vigne coule dans ses veines depuis toujours. « Le premier Bernard paysan, Jacques de son prénom, remonte à 1675 », explique [Michel Bernard](#), vigneron, propriétaire du [Château Beauchêne](#) à Piolenc, président du Concours des Vins d'Orange, ancien président de l'Université du Vin de Suze-la-Rousse, ancien responsable du Pôle d'Excellence de l'Œnotourisme au Quai d'Orsay (2105) quand Mathias Fekl était secrétaire d'État au Commerce Extérieur, et ex-président d'Inter-Rhône entre 2002 et 2008.**

Avec sa femme Dominique, c'est en 1971 qu'il rachète Château Beauchêne, ancienne propriété de la famille Trintignant où était né l'acteur Jean-Louis Trintignant en 1930. Aujourd'hui, les deux filles Bernard, Amandine et Estelle, représentent la 10<sup>e</sup> génération de ce domaine familial de 65 hectares de vignes classées HVE (Haute Valeur Environnementale) où sont produites 350 000 bouteilles d'AOC Châteauneuf-du-Pape, exportées à 90% dans le monde entier (Chine, Japon, Corée, USA, Nouvelle-Zélande ou Australie). Et où trône, à l'entrée, un platane remarquable de 6,4 mètres de circonférence.

Ecrit par le 22 novembre 2024



Le fameux platane classé « arbre remarquable. »

### **Comment analysez-vous la crise que traverse la viticulture ?**

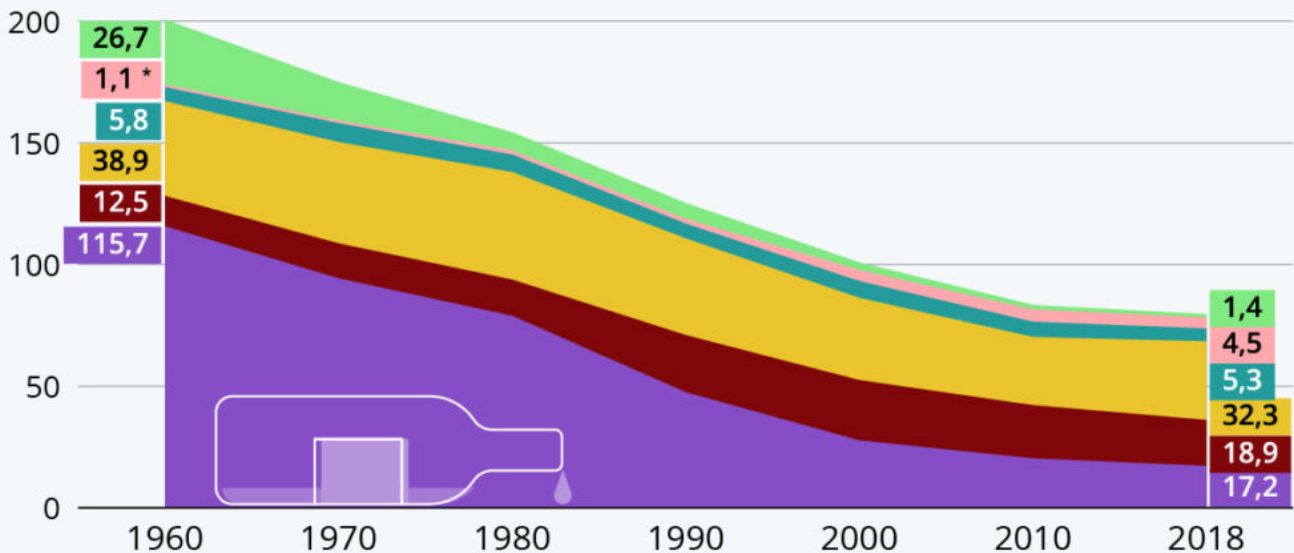
« Je ressens le ralentissement de la consommation dans le monde. Il y a plusieurs raisons à cela, d'abord la baisse de consommation liée au changement de mode de vie (déstructuration des familles, des repas, fini le poulet du dimanche), moral en baisse, du coup les gens préfèrent épargner que boire et le chiffre d'affaires du monde du vin recule. Les commandes existent, mais elles sont moins fréquentes. Pour moi, il est hors de question de mettre mon vin en cubitainers ou en canettes. Certains ont baissé leurs tarifs, cela ne leur a rien rapporté, ça n'a pas boosté les ventes. Mon créneau reste celui de la tradition et de la qualité. Autre souci : la disparition du 'French Paradox'. On ne l'a pas défendu. Tous les Docteur Knock en blouse blanche passent leur temps à répéter qu'on prend un risque dès le 1<sup>er</sup> verre, leurs pseudo-enquêtes épidémiologiques prospèrent. Le vin reste un phénomène culturel combattu par les hygiénistes, mais il se maintient. Aux États-Unis, pendant la Prohibition, la consommation a continué à cause du côté addictif du vin. »

Écrit par le 22 novembre 2024

# Le spectaculaire déclin de la consommation d'alcool

Évolution de la consommation de boissons alcoolisées en France depuis 1960, en litres par personne et par an

■ Vins de consommation courante   
 ■ Vins de qualité   
 ■ Bière  
■ Spiritueux   
 ■ Champagne   
 ■ Cidre



\* absence de données pour le champagne en 1960 : la donnée indiquée correspond à la consommation de 1970.

Source : Insee

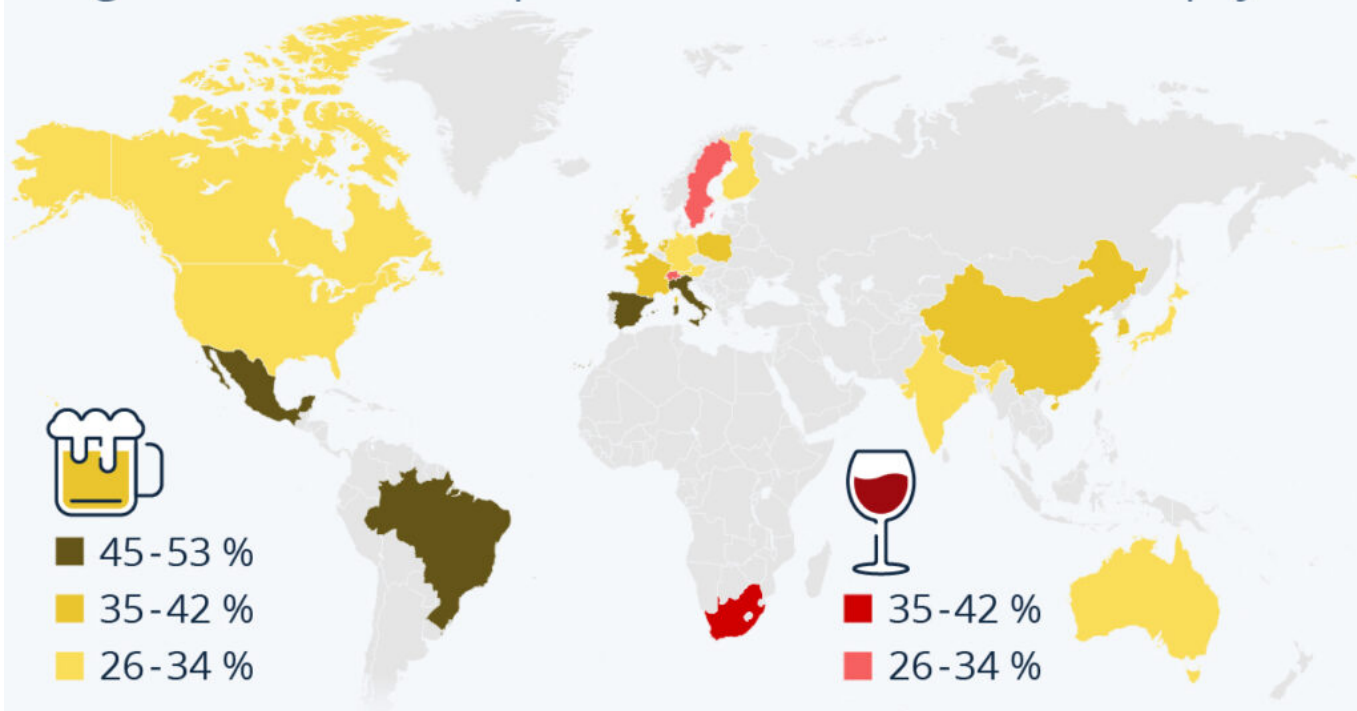


**statista**

Ecrit par le 22 novembre 2024

# 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 

Cliquez sur les statistiques pour en savoir plus. ©Statista

**D'après Michel Bernard, le problème est celui de la surproduction de vin**

Écrit par le 22 novembre 2024

« On produit 2 100 000 hectolitres de Côtes-du-Rhône, alors qu'on en consomme 8 à 900 000 hl, du coup le marché est saturé, on ne peut obliger personne à boire davantage, du coup, il faut arracher des hectares de vignes. Surtout quand on sait que la Chine produit plus et donc importe moins. »

### **Les vendanges 2024 ont débuté, comment se passent-elles à Château Beauchêne ?**

« La maturité et l'état sanitaire sont bons. On a commencé la récolte pour quelques parcelles de blanc. Heureusement, au fil des ans, nous avons fidélisé le personnel et le bouche-à-oreille fait le reste pour vendanger. 2/3 se font à la machine. Certains critiquent la mécanisation, mais là, dix minutes après le ramassage, tôt le matin, les grappes sont dans les cuves, alors qu'avant, elles étaient coupées à la main, mais elles restaient pendant des heures en plein soleil avant d'être foulées dans le caveau. »



©Château Beauchêne

### **Autre sujet d'actualité : les foires aux vins.**

« C'est une bonne chose. Elles permettent de réaliser de magnifiques achats à quelques mois des fêtes de fin d'année. Ce sont des beaux et grands vins vendus à des conditions tarifaires privilégiées. Il s'agit ni de piquette, ni de bibine, mais de bons produits, réputés, qualitatifs ».

Ecrit par le 22 novembre 2024

## **L'œnotourisme est souvent présenté comme la panacée à la crise que traversent les vignerons, quelle est votre vision ?**

« Il y a deux façons de voir les choses, soit c'est un 2<sup>e</sup> métier pour le vigneron qui devient restaurateur et parfois ouvre un gîte, un camping. Soit c'est un revenu complémentaire, une façon de communiquer, de faire goûter ses bouteilles et espérer en vendre davantage aux visiteurs. Il faut soutenir l'œnotourisme qui défend la viticulture. Mais cela ne suffira pas à relancer la consommation, à boire toute la récolte. Tout juste à limiter la baisse. Rares sont les exploitations qui vivent à plus de 50% de l'œnotourisme. Cette pratique est un atout pour le tourisme, mais elle valorise aussi valorise l'image du vin, du terroir, du travail que font les hommes et les femmes dans un contexte culturel et économique. »

Quoi qu'il en soit, Michel Bernard continue de réfléchir à l'évolution de son métier de vigneron. Le 6 novembre prochain, dans les locaux de la CCI des Fenaisons à Avignon, il organisera un colloque sur le thème : 'Changement climatique et consommation, la viticulture fait sa révolution'.





Écrit par le 22 novembre 2024



©Château Beauchêne

Contact : [info@chateaubeauchene.com](mailto:info@chateaubeauchene.com) / 04 90 51 75 87

## **Depuis plus de 50 ans, sur les contreforts du Géant de Provence, l'AOC Ventoux a su tirer ses vins vers le haut**

Ecrit par le 22 novembre 2024



C'est en 1973 que l'[Institut National de l'Origine et de la Qualité](#) (INAO) a décerné aux vignerons du [Ventoux](#) l'Appellation d'Origine Contrôlée. Un vignoble à cheval sur deux Parcs Naturels Régionaux, ce qui est unique, donc un environnement protégé et un micro-climat particulier avec un soleil de plomb le jour et des nuits fraîches même en été, pour des vignobles plantés entre 200 et 600 mètres d'altitude ce qui donne des vins frais et équilibrés, sur un sol calcaire, de sables, d'éboulis et d'alluvions. Aujourd'hui, L'Isle-sur-la-Sorgue et Velleron viennent de rejoindre l'AOC, qui représente en tout 53 communes, dont Apt, Le Barroux, Bonnieux, Caromb, Gargas, Gordes, Mazan, Rustrel, Saignon ou encore Venasque.

Le président de l'AOC Ventoux, [Frédéric Chaudière](#), qui représente environ 145 caves, 130 particulières et 13 coopératives qui, elles, regroupent entre 700 et 800 exploitations vitivinicoles, fait le point sur la situation sanitaire du vignoble. « Nous venons de vivre 2 semaines caniculaires, après deux étés très secs en 2022 et 2023. On a aussi eu de la pluie au printemps qui a provoqué du mildiou, tout le monde a été plus ou moins touché, mais globalement, il a été assez contenu. Second phénomène auquel les vignerons ont été confrontés, le gel avec plusieurs épisodes en avril, dans la zone Sud du Calavon autour de Goult avec parfois 50% de la récolte impactés. Mais aussi dans le piémont du Ventoux à Villes-sur-Auzon, Bédoin. Chez moi, sur la propriété familiale de [Château Pesquié](#) à Mormoiron, à vue de nez, on a perdu

Ecrit par le 22 novembre 2024

entre 15 et 20% de raisins. Au niveau national, d'après les derniers relevés, entre le mildiou et le climat, la production devrait baisser de 40 millions d'hectolitres en 2024. Nous en Vaucluse, on avait produit 230 000 hl l'an dernier, qui étaient déjà en retrait de -7% par rapport à 2022 (250 000 hl). Là, nous avons du beau raisin, la qualité est là, la maturité aussi, mais la quantité, on ne sait pas. En général, il y a un gros orage autour du 15 août, on va bien voir, ce serait pas mal pour les grains après cette chaleur. »

Côté consommation de vin dans l'Hexagone, c'est la décroissance continue, -70% en 60 ans. Pendant que les chais sont pleins, la trésorerie des vignerons est souvent à sec. « Nous assistons à un changement générationnel avec les jeunes, du vin-aliment, on est passé au vin-plaisir, dit Frédéric Chaudière. D'importantes campagnes d'arrachage ont eu lieu à l'automne, ce qui a redonné un équilibre entre l'offre et la demande. Dans le Ventoux, nous avons moins de sorties de rouge, en revanche, le blanc poursuit sa progression, on a aussi assisté à un petit rebond du rosé, et les consommateurs apprécient les trois couleurs. Lors de notre fête fin juin, dans la cour de la Bibliothèque-Musée L'Inguimbertaine à Carpentras avec le festival Kolorz, on a enregistré près de 2 000 personnes pour le concert de Cerrone. »

Pour les domaines de l'AOC Ventoux, comme Château Pesquié, les parcelles de vignes précoces seront vendangées début septembre, mais la plupart des viticulteurs de l'appellation ([Fondrèche](#), Canto-Perdrix, [La Verrerie](#), [Piéblanc](#), La Ferme Saint-Pierre, [Ruffinato](#), [Peyre](#), [Delas](#)) devraient entamer la récolte autour du 10 septembre.

Contact : 04 90 63 36 50