

Ecrit par le 22 novembre 2024

## La Mère Germaine est partout chez elle à Châteauneuf-du-Pape : hôtel et restaurant étoilés, bistrot, boutique et vignes



Ils ont carrément investi Châteauneuf-du-Pape, [Isabelle](#) et Arnaud Strasser, les propriétaires depuis 2019 de la mythique [Mère Germaine](#). Cette maison fondée en 1922 par Germaine Vion, ex-chef des cuisines de l'Élysée. Une maîtresse-femme comme La Mère Poulard au Mont-Saint-Michel ou La Mère Brazier à Lyon. Ce cordon-bleu décrochera 2 étoiles Michelin en 1932, un exploit unique en France avec comme hôtes Fernandel, Gabin ou Mistinguett.

Et le couple Strasser a donné un coup de jeune à ce lieu défraîchi et empesé. Avec des artisans de qualité, en huit mois de travaux intensifs, ils ont tout rénové, relooké le cadre avec un design frais et

Ecrit par le 22 novembre 2024

flashy, un mobilier contemporain, des tableaux exotiques hauts en couleur en provenance du Brésil. Le jardin est accueillant et ombragé, la terrasse donne à perte de vue sur les vignes, Le Rhône et même le Palais des Papes au loin. Mais surtout, les Strasser ont gardé l'âme de cette institution iconique. « Notre maison est élégante, mais pas guindée », précise Arnaud Strasser. Sa femme Isabelle ajoute : « Manger chez La Mère Germaine est une expérience unique et donne accès à la gastronomie avec une fourchette de prix pour le déjeuner tout à fait accessible. »

### Un nouveau chef pour La Mère Germaine

En mars dernier, le Guide Michelin a confirmé l'étoile l'obtenue en 2021 par La Mère Germaine, et depuis le mois de juin, c'est le jeune chef [Adrien Soro](#) qui est à la tête de la brigade. Formé par Joël Robuchon, par Alain Ducasse au Louis XV à Monaco, il a aussi accompagné Hélène Darroze au Royal Mansour à Marrakech. « Il va désormais écrire un nouveau chapitre de l'histoire de notre maison », précise Arnaud Strasser.

Adrien Soro a voyagé au Vietnam, en Afrique du Sud, en Europe, il avait son propre restaurant en Dordogne (qui avait décroché une étoile au Michelin + une étoile verte). « Ici, nous avons un terroir extraordinaire, dit-il. Des fruits, des légumes extra frais, des viandes et des poissons d'exception, la garrigue, les aromates, le thym, la sarriette. J'adore la fermentation et les marinades qui sont des exhausteurs de goûts ». Âgé d'à peine 32 ans, le timide et perfectionniste Adrien Soro sait qu'il pratique un art éphémère. « Deux fois par jour, nous mettons notre étoile en jeu, nous montons sur scène pour le déjeuner et pour le dîner. Nous sommes jugés et à chaque fois, nous devons être au top. »

Écrit par le 22 novembre 2024



Adrien Soro



Écrit par le 22 novembre 2024



La terrasse de La Mère Germaine

À la carte, quand nous avons goûté son menu, ont défilé pas moins de huit propositions à se lécher les babines : Panisse moelleuse et croustillante au parfum d'aïoli, Tartelette de truite de l'Isle-sur-la-Sorgue

Ecrit par le 22 novembre 2024

avec voile de fenouil, Croquette de volaille de la Drôme avec ketchup de betterave aux épices douces, Carpaccio de crevettes aux parfums d'agrumes, persil et aneth, Coquillages et crustacés de Méditerranée, Turbot cuit à l'ail rose et romarin, Condiment pêche blanche, verveine, courgette violon, Joue de bœuf au vin du Prieuré des Papes avec aubergine fondante du potager grillée et marjolaine et enfin Voyage entre agrumes et herbes aromatiques. Un dessert subtil concocté par le talentueux chef pâtissier Grégory Duglé.

### **Des plats sublimes par les vins locaux**

Et pour les accords mets-vins, Adrien Soro peut compter sur une palette infinie de vins maison et le sommelier [Boris Laurent](#). Car les Strasser ont racheté plusieurs domaines. À commencer par le Domaine du Prieuré des Papes, 25 hectares à Châteauneuf-du-Pape qui bénéficient d'un sol sablonneux et d'un sous-sol calcaire. Là, sont organisés des ateliers d'assemblage entre les 13 cépages de l'appellation. Ils sont aussi à la tête, au pied des majestueuses Dentelles de Montmirail à Baumes de Venise, du Domaine de Coyeux 120 hectares d'un seul tenant où sont élevés des vins doux naturels en appellation Muscat, des vins AOC, des IGP Méditerranée ainsi qu'un peu de Gigondas. Là aussi, les bâtiments ont été rénovés, un caveau nouveau édifié avec une longue terrasse sur l'esplanade où tous les vendredis c'été, c'est 'La Nouba des Dentelles', une soirée gourmande et musicale.

Mais il ne faut pas oublier non plus le Domaine de la Pousterle dans le Luberon, à Ansois, une vingtaine d'hectares certifiés bio depuis 2020 où des cépages blancs Rolle (ou Vermentino) ont été replantés. Ni le Domaine du Moulin blanc de 9 hectares à Tavel, un rosé complexe du Gard Rhodanien.

Et pour satisfaire les consommateurs les plus exigeants, les Strasser ont réponse à toute requête. Ils proposent aussi, face à la Mairie de Châteauneuf-du-Pape, 'Au Bonheur de Germaine', une boutique et sa sélection de vins, produits du terroir et objets d'artisanat. Également, une cave dont l'adresse est tenue secrète avec pas moins de 8 000 bouteilles de Châteauneuf, dont le Domaine Saint-Préfert d'Isabel et Guillemette Ferrando, le Domaine Beurenard et Le Vieux Télégraphe, mais aussi des Côtes-Rôties, du Chapoutier, du Condrieu, du Pouilly Fuissé, du Saumur, un vrai trésor caché au cœur du village. Mais la liste ne s'arrête pas là. Les insatiables Strasser ont aussi, en face de La Mère Germaine, un hôtel éponyme classé 4 étoiles avec une douzaine de chambres et suites luxe, mais aussi spa et hammam. Et pour ceux qui préféreraient une table bistronomique, Le Comptoir de la Mère Germaine, face au vignoble et au Ventoux, offre une large cuisine et une imposante rôtissoire rouge où le chef venu d'Équateur, [Emilio Arriaga](#) marie les cuisines du monde.



Ecrit par le 22 novembre 2024



La cave secrète, un trésor de 8 000 bouteilles des vignobles les plus réputés de France.

Isabelle et Arnaud Strasser cultivent la convivialité, l'hospitalité, la gastronomie, la viticulture et l'excellence avec leurs 80 salariés, ce qui n'est pas rien dans un département où le chômage frôle les 10%. Ils vous attendent chez eux, pour un repas, une nuitée, une dégustation, voire une 'Nouba', bref, un moment de partage et de bonheur.



Ecrit par le 22 novembre 2024





Écrit par le 22 novembre 2024



Contact : [www.lameregermaine.com](http://www.lameregermaine.com)



## Avec le lancement de son nouveau sécateur, Pellenc entame une transformation industrielle



Le groupe [Pellenc](#), concepteur, constructeur et distributeur de machines, d'équipements et d'outils pour la viticulture, la viniculture, l'arboriculture fruitière et l'entretien des espaces verts et urbains, vient de présenter son tout nouveau produit : le C3X, premier sécateur à batterie embarquée fabriqué en France. Pour le groupe basé à Pertuis, ce produit n'est pas qu'un simple outil, c'est un véritable projet industriel.

C'est dans le cadre exceptionnel du [Château de Sannes](#) que le groupe Pellenc a présenté son tout nouveau produit, le C3X, un sécateur à batterie embarquée. Quoi de mieux pour ce concepteur d'outils pour la viticulture et l'arboriculture fruitière que cet écrin de verdure avec ses 30 hectares de vignes pour faire le lancement de ce nouvel outil dédié à la taille.

Écrit par le 22 novembre 2024

Destiné aux professionnels, comme le reste des équipements proposés par Pellenc, ce sécateur représente un retour aux sources. « Pellenc est aujourd’hui reconnu pour la récolte mais l’histoire de Pellenc a démarré avec la taille », précise [Simon Barbeau](#), président du groupe depuis plus d’un an. Née en 1974, l’entreprise a lancé son premier sécateur hydraulique en 1976, puis le premier électronique en 1987. Aujourd’hui, le C3X représente encore de la nouveauté pour le groupe puisque c’est le premier sécateur à batterie embarquée fabriqué en France pour un usage professionnel.

### [Pellenc invente et se réinvente depuis 50 ans](#)

## **Une entreprise qui souhaite répondre à tous les besoins**

Le sécateur C3X vient s’insérer dans une gamme d’outils déjà existante, mais ne vient pas remplacer un autre produit. « C’est l’illustration parfaite de la stratégie que nous sommes en train de mettre en place, celle d’élargir nos gammes afin de répondre aux plus de besoins possibles », ajoute Simon Barbeau. Si le marché sur lequel a évolué Pellenc ces 50 dernières années s’est largement démocratisé et ouvert aux particuliers, le groupe pertuisien souhaite continuer à se consacrer au marché professionnel afin de proposer les meilleurs produits possibles.

Viticulture intensive, taille longue, finition, taille en arboriculture fruitière, taille ornementale... Tous ces travaux nécessitent des outils et des offres divers. C’est dans cette dynamique que Pellenc s’inscrit et souhaite davantage se développer pour satisfaire au mieux ses clients qui regroupent aussi bien les exploitants que les équipes de taille, les agents de collectivité, ou encore les paysagistes privés.

## **Le C3X ajoute une plus-value sur le marché**

La création du premier sécateur à batterie embarquée pour usage professionnel palie un réel manque sur le marché selon Pellenc. Cet outil sans fil se veut ergonomique de par sa forme, son équilibre et son poids, qui est inférieur à 1 kg. Pour un coût d’environ 900€, le C3X va représenter un vrai atout pour la productivité des professionnels. « On ne pouvait pas proposer un produit de meilleure qualité mais qui allait ralentir le tailleur par rapport au temps qu’il met aujourd’hui pour tailler », affirme [Bruno Jargeaix](#), directeur Business Unit des outils à batteries de Pellenc.

Avec son corps en aluminium aéronautique prévu pour absorber les efforts de coupe, sa tête de coupe tirante, sa gâchette avec grande précision de pilotage, sa sécurité anti-coupure, son fonctionnement en générateur, ses deux batteries qui permettent 4 à 8h d’autonomie, et la possibilité de le connecter à son téléphone pour récupérer les données ou encore le paramétrer, le C3X devrait séduire plus d’un professionnel. D’ailleurs, ceux qui ont pu le tester en avant-première sont déjà séduits. Les précommandes seront ouvertes le lundi 10 juin, 900 sécateurs seront livrés pour des tests clients à partir du jeudi 20 juin, et les premières véritables livraisons se feront dès le mois de septembre.



Ecrit par le 22 novembre 2024

## Bien plus qu'un simple produit, un projet industriel

Pour élaborer ce produit, c'est toute l'expertise du groupe qui a été mise en œuvre. Ce nouveau sécateur ne représente pas seulement un nouvel outil pour Pellenc, mais un véritable projet industriel. L'entreprise a déjà mis plusieurs choses en place pour améliorer ses performances et le bien-être de ses équipes tels que des animations à intervalle court, c'est-à-dire des petites réunions quotidiennes afin d'évaluer les problèmes du jour pour les régler dans les plus brefs délais, mais aussi l'automatisation de certaines tâches pénibles et répétitives, et le lean manufacturing pour optimiser la place de production et de stockage. Pellenc compte aussi sur la mise en place d'une ligne 'one piece flow' sur laquelle un opérateur va pouvoir se déplacer seul et monter un produit de A à Z pour un travail plus varié et mobile, ainsi qu'une grande flexibilité.

« Ce sécateur représente le premier pas vers la transformation industrielle du site sur l'ensemble des activités de Pellenc. »

*Bruno Jargeaix*

Aujourd'hui, le groupe pertuisien souhaite produire au plus près des marchés afin de garantir la compétitivité. Avec l'arrivée du C3X, Pellenc a pour projet de créer une ligne automatisée de production des batteries afin de relocaliser l'activité d'assemblage des batteries sur le site historique de Pertuis dès juin 2025. Ce projet est financé en partie par France Relance et Territoires d'industrie.

## Une entreprise de plus en plus responsable

Ce nouveau projet s'inscrit dans la stratégie de durabilité et d'innovation responsable du groupe. Pour son sécateur C3X, Pellenc pourrait obtenir prochainement le label européen indépendant '[Longtime](#)', qui indique qu'un produit répond à certains critères de durabilité, réparabilité, etc. « Cette labellisation permettrait de renforcer une valeur historique de Pellenc qui veut proposer des produits qui durent dans le temps », développe Simon Barbeau.

C'est pourquoi le sécateur C3X, qui se veut le plus agile de sa gamme, a été conçu avec des matériaux qui visent à offrir une grande durabilité et une simplicité de réparation en conditions professionnelles. Pellenc a d'ailleurs une activité de reconditionnement et de vente ou location d'équipements et outils d'occasion. Le groupe garantit un équipement qualitatif et performant, comme s'il était neuf.

## L'avenir de Pellenc

Aujourd'hui, les enjeux pour la R&D de Pellenc sont de proposer le produit attendu par les professionnels qui conjugue qualité opérationnelle, qualité perçue, usage intensif, durabilité, mais aussi être capable de se démarquer de la concurrence dans tous les niveaux de gamme où Pellenc est présent. D'ici 2034,

Écrit par le 22 novembre 2024

Pellenc souhaite multiplier par deux l'éventail d'outils mis sur le marché.

L'entreprise a également des objectifs à court terme tels que finir de renouveler la gamme agri pour la saison 2026, finir de renouveler la gamme Green city pour 2027, mettre sur le marché des nouvelles batteries innovantes pour 2026, ou encore introduire de nouvelles technologies et nouveaux types d'outils à batterie à partir de 2026. Tous ces objectifs s'inscrivent dans le projet de transformation industrielle de Pellenc, qui a toujours pour but principal d'offrir à l'utilisateur un outil de travail fiable et qualitatif, durable et une offre économique avec montée en gamme.

---

## À Malemort-du-Comtat, un viticulteur a pu protéger ses vignes du gel grâce aux filets anti-grêle



Ecrit par le 22 novembre 2024



**Le lundi 29 avril, les producteurs membres du [Groupement d'intérêt économique et environnemental \(GIEE\) Ventoux Durable](#) se sont réunis au cœur des parcelles de vignes d'Alban Lambertin à Malemort-du-Comtat pour constater de l'efficacité des filets anti-grêle contre le gel.**

Le mois d'avril n'a pas été de tout repos pour les agriculteurs vauclusiens qui ont subi d'importants dégâts dû à plusieurs épisodes de gel. Alban Lambertin, producteur de raisin de table à Malemort-du-Comtat, y a quant à lui échappé grâce à ses filets anti-grêle. « Quand j'ai vu les prévisions météo et l'annonce des températures négatives, je me suis dépêché de fermer les filets », a-t-il indiqué.

Ainsi, les producteurs membres du GIEE Ventoux Durable, qui a pour objectif de répondre aux contraintes phytosanitaires et aux aléas liés aux changements climatiques rencontrés sur les cultures traditionnelles des coteaux du Ventoux, sont venus attester de l'efficacité de ces filets. Le constat est sans appel, la parcelle protégée par le filet a été à peine touchée, contrairement à la parcelle voisine, non

Écrit par le 22 novembre 2024

couverte, qui a été détruite à 95%.

Les filets étaient déjà installés l'année dernière et avaient permis à Alban de réduire la présence de baies déshydratées par l'effet du coup de chaud du mois d'août. Les filets ayant un certain coût pour les producteurs, le GIEE rappelle que la [Région Sud](#) a mis en place des aides pour les producteurs qui souhaitent en installer à hauteur de 40% et que les jeunes producteurs, les membres des GIEEs, et les zones de montagnes bénéficient de 10% de subvention supplémentaire.

---

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



Écrit par le 22 novembre 2024



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

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

« Notre richesse, en plus du savoir-faire ancestral des Coulon, puisque les premières vignes de rouge ont été plantées en 1880 et de blanc en 1929, c'est d'abord celle du sous-sol, nous avons des galets, des calcaires, des argiles, des sables. Et surtout comme tous les Châteauneuf, nous disposons de 13 cépages, 8 en rouge (Grenache noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Counoise, Vaccarèse, Terret noir) et 5 en blanc (Roussanne, Clairette, Bourboulenc, Picpoul et Picardan) qui nous permettent de jouer sur toutes les nuances d'arômes, de saveurs, de tannins, de rondeur, de longueur en bouche. Ils apportent acidité, fruité, fraîcheur, finesse, élégance ou onctuosité. »

Écrit par le 22 novembre 2024





Écrit par le 22 novembre 2024



©Domaine de Beurenard

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

Ecrit par le 22 novembre 2024





Ecrit par le 22 novembre 2024



©Domaine de Beurenard

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

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

Écrit par le 22 novembre 2024



© Domaine de Beurenard

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



Ecrit par le 22 novembre 2024



« 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 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

Écrit par le 22 novembre 2024

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. »

---

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



Ecrit par le 22 novembre 2024

## 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 22 novembre 2024

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 22 novembre 2024

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 22 novembre 2024





Ecrit par le 22 novembre 2024



©Pryska PGP Création vidéo

## L'AOC Lirac organise la 2de édition de son Salon des vins

Ecrit par le 22 novembre 2024



**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, 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.



Écrit par le 22 novembre 2024

## 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.**

2ème édition  
**Le salon des vins de Lirac**  
Dégustation Ateliers Œnologiques Restauration sur place

LIRAC  
**24 & 25**  
mars  
2024

Château de Clary 30150 Roquemaure  
PLUS D'INFOS SUR [WWW.VIN-LIRAC.COM](http://WWW.VIN-LIRAC.COM)

GARD Occitania LE BORDRE S'ENGAGE OCCITANIE 2022 GRAND AVIGNON Occitania OCCITANIE

Projet cofinancé par le Fonds Européen de Développement Régional  
Financement dans le cadre de la réponse de l'Occitanie à la pandémie de COVID-19

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Ecrit par le 22 novembre 2024

## Un fonds d'urgence pour soutenir les exploitations viticoles en Vaucluse



Le gouvernement vient de déployer un fonds d'urgence national de 80 M€ afin de financer une aide à la trésorerie exceptionnelle à destination des exploitations viticoles en grande fragilité économique. C'est le cas notamment de celles se trouvant dans les bassins viticoles du grand croissant sud-ouest, sud-est et sud de la vallée du Rhône.

Les organisations professionnelles agricoles de Vaucluse se sont réunies à la mi-février et ont souhaité adapter les conditions de mise en œuvre de ce plan d'urgence à la situation du département, qui bénéficie, en pré-dotation, de 4,78 M€. L'aide sera apportée aux viticulteurs dans trois cas :

- Connaître des difficultés économiques dans l'atelier viticole et avoir sollicité une reconsolidation de l'endettement bancaire et/ou une année blanche en 2023 ou 2024.
- Connaître des pertes de récolte supérieures ou égale à 20 % à l'issue de la récolte 2023 par rapport à



Ecrit par le 22 novembre 2024

une année de référence.

- Connaître des difficultés économiques appréciées selon les mêmes modalités que le premier cas, mais pour ouvrir droit à une aide de trésorerie.

Les exploitations pouvant faire la demande d'aide doivent valoriser a minima 4 hectares de surface de raisin de cuve (la production de raisins double fin est exclue) et leur siège d'exploitation doit se situer en Vaucluse. Les exploitations ne pourront pas bénéficier d'un régime d'indemnisation cumulatif et le montant de l'aide perçue ne pourra excéder le montant des pertes calculées ni excéder le plafond des de minimis.

La demande d'aide peut être déposée sur la plateforme 'Mes démarches simplifiées' jusqu'au vendredi 22 mars inclus. Le montant de l'aide sera établi à la fin de la période de dépôt après classement des dossiers par ordre de priorité.

V.A.

---

## La filière lavande réunie à Montguers, dans la Drôme



Ecrit par le 22 novembre 2024

**Marie-Pierre Monier, sénatrice de la Drôme et Lucien Stanzione, sénateur de Vaucluse ont réuni des représentants de la filière lavande et lavandin, la coopérative France Lavande ainsi que des élus locaux à Montguers pour faire le point sur la situation et élargir le champ de réflexion sur l'arboriculture, l'élevage, la viticulture des territoires de montagne sèche. Tour d'horizon également de l'avancée des sujets traités.**

**Mais avant que ne débute la réunion une trentaine d'agriculteurs s'est présentée,** interpellant les élus sur les difficultés rencontrées sur la filière lavandicole et notamment sur les 4M€ sur les 10 obtenus par les sénateurs. Ils ont également exprimé leur crainte quant à l'absence de relève professionnelle concernant leurs secteurs d'activité. Il résulte de cette réunion que nombre de filières agricoles partagent de grandes difficultés dans une conjoncture où la spéculation règne corrélée à des prix systématiquement revus à la baisse.

### **S'organiser pour continuer à exister**

Dans le même temps, les filières s'organisent notamment pour entamer le travail en montagne sèche, s'adonner à la polyculture pour enrichir le sol, nourrir le partage des bonnes pratiques et des échanges d'expérience ainsi que pour s'informer des dernières avancées de la recherche, comme les sélections variétales, la lutte contre les ravageurs et maladies, « même si 20 % du financement reste à la charge des filières et sont, dans la situation actuelle, difficiles à mobiliser, » observe le sénateur Stanzione.

### **Seul le poids du collectif fera pencher la balance**

Marie-Pierre Monier, la sénatrice de la Drôme et Lucien Stanzione, le sénateur du Vaucluse ont salué le travail collectif qui s'engage tant entre les filières qu'entre les chambres d'agriculture départementales. Ils estiment ces liens porteurs d'espoir pour l'avenir. Ils vont, de leur côté, continuer à sensibiliser le ministère et les collectivités territoriales sur la nécessité de considérer la situation d'ensemble des territoires de montagne sèche et de leurs filières en difficulté, ainsi que sur la prise en compte particulière de la polyculture de diversification.

### **Au quotidien ?**

Plaider pour un soutien spécifique de toutes les filières agricoles -arboriculture, viticulture, lavande, cerise...- par tous les moyens pour maintenir les exploitations ; mieux considérer les spécificités territoriales ; parvenir à un prix de vente qui ne soit jamais inférieur au coût de revient et qui permette, aux agriculteurs, de vivre du revenu de leur travail. Pour Lucien Stanzione, la recherche, le développement de solutions alternatives aux produits phytosanitaires sont les pistes les plus sérieuses à explorer pour soutenir durablement l'ensemble des filières.

### **Dans le détail**

#### **La distillation**

Le 13 février dernier, au Sénat, Lucien Stanzione a évoqué les difficultés rencontrées par les filières vauclusiennes : viticulture, lavande, cerise de bouche et d'industrie, la truffe, la recherche face à la ministre déléguée de l'[agriculture](#), Agnès Pannier-Runacher.



Ecrit par le 22 novembre 2024

«Alors que depuis 2021, je ne cesse d’alerter le gouvernement sur l’ampleur de la crise viticole et l’urgence de déployer des mesures d’accompagnement concrètes pour les exploitants en difficulté, je vois mes demandes rejetées. Et c’est seulement face aux braises de la colère, que le Gouvernement déploie un fonds d’urgence de 80M€ pour accompagner les exploitations viticoles les plus en difficultés. Je remarque, cependant, que seulement 4,7M€ sont annoncés pour le Vaucluse alors que près de 1,2 million d’hectolitres pour les Côtes-du-Rhône rouges, sont encore en cuve, malgré 3 distillations.

### **La lavande, la cerise, la truffe**

Le sénateur Stanzione s’étonne que le reliquat de 4M€ sur les 10M€ d’aides votées par le Sénat l’été dernier ne soit toujours pas versé aux lavandiculteurs. Le maire honoraire d’Althen-des-Paluds continue à se battre pour la cerise de bouche et d’industrie pour laquelle la couverture filet reste inefficace contre les ravageurs. Il demande le soutien aux producteurs de truffe dont l’exploitation reste aléatoire, notamment au regard du réchauffement climatique. Quant au volet prédation et de survie du pastoralisme, le sénateur redoute le manque de moyens et le nouveau plan loup qui ne répond pas aux attentes des éleveurs.

### **Un amendement retoqué**

Le 8 décembre 2023 lors de l’examen des crédits de la mission Agriculture, alimentation, forêt et affaires rurales du projet de loi de finances pour 2024, la majorité et la droite sénatoriales avaient émis un avis défavorable sur l’amendement proposé par Lucien Stanzione, visant à créer un fonds d’urgence de 20M€ pour la filière des côtes du Rhône, à l’exception de certains grands crus comme le Châteauneuf-du-pape où le Gigondas, les exploitations des Côtes-du-Rhône souffrant de surproduction.

Ci-dessous, Marie-Pierre Monier, Alain Aubanel, Le Maire de Revest-du-Bion (04), Patrice de Laurens (ancien DRAAF Paca et Président du Comité Interministériel sur les Huiles essentielles)

Écrit par le 22 novembre 2024

