Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

Un nouveau millésime pour Le Vigneron des Côtes du Rhône, le magazine de la filière viticole en Vallée du Rhône.

Le journal mensuel du syndicat des Côtes du Rhône, "le Vigneron", se fait une beauté à travers une toute nouvelle maquette plus élégante, lisible et visible.

Son contenu ne changera pas, vous retrouverez l'ensemble des articles qu'ils soient œnologiques (en partenariat avec l'Institut Français de la Vigne et du Vin ou l'Institut Rhodanien), viticole, juridique ou encore économique. Des dossiers de fond ainsi que des témoignages viendront alimenter l'ensemble du contenu de ce dernier, démontrant de la riche actualité des Côtes du Rhône. Sans oublier les Echos du vignoble, une rubrique au plus près des vignerons et des vigneronnes.

Diffusé uniquement sur abonnement chaque mois (11 numéros/an), il apporte l'information dont les professionnels de la vigne et du vin (vignerons, négociants) ont besoin pour exercer leur métier. Il est également très utile aux professionnels des divers secteurs d'activité travaillant avec la filière : fabricants de matériels, distributeurs de produits, sommeliers, œnologues, banquiers, assureurs, administrations…

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

Une nouvelle balade visuelle, aussi agréable qu'une dégustation de vin bien orchestrée par notre consœur, la rédactrice en chef Isabelle Gibier. Une nouvelle maquette de l'agence Terre Neuve comme un nouveau voyage au cœur des vins de la vallée du Rhône réalisés avec passions, authenticité et innovation.

Cliquez ici pour vous abonner

Lancement du numéro spécial Vaucluse du magazine Masterchef

Consacré au Vaucluse, le premier numéro Masterchef de l'année, titré février-mars-avril 2024,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

est le fruit d'un partenariat du Département de Vaucluse, de l'agence Vaucluse Provence Attractivité et de l'équipe du magazine Masterchef.

Ce numéro de février-mars-avril 2024, élaboré avec l'accompagnement du Département de Vaucluse et l'agence Vaucluse Provence Attractivité (VPA), met à l'honneur l'excellence des acteurs de la gastronomie du Vaucluse, des produits et des lieux où elle s'exprime**.** C'est une invitation au plaisir de la dégustation et au séjour sur notre territoire. L'occasion de découvrir 15 chefs parmi les plus renommés et, pour chacun d'entre eux, l'une de leurs recettes**.**

Au fil de ses 190 pages, le magazine distingue également des producteurs, artisans, domaines et maisons d'exception qui font la réputation de notre terroir. Des itinéraires, escales et visites sont également proposés aux lecteurs désireux de découvrir le Made in Vaucluse. Ce numéro paraîtra le lundi 12 février et sera disponible en kiosque dans toute la France jusqu'à fin avril 2024. Il sera tiré à 80 000 exemplaires.

Une avant-première gourmande

Partenaires institutionnels, culturels, presse, chefs, élus du Département, se pressaient dans les locaux de VPA pour découvrir ce numéro spécial Vaucluse du magazine Masterchef. En attendant les diverses prises de paroles, chacun feuilletait fébrilement ce numéro spécial de 190 pages, avec gourmandise comme il se doit, avide de découvertes, de grands noms, de recettes, de bonnes adresses. Au premier abord il semble très complet, très coloré, avec de belles prises de vues, un vrai rédactionnel organisé comme une balade gourmande, une découverte sensible du territoire.

Dans la salle, les pancartes des chefs qui vont nous faire déguster leurs spécialités se dressent sur les tables blanches, vides… mais qui nous font déjà saliver. On ne s'y trompe pas. L'ambiance est à l'image de notre département : rayonnante. Chacun est radieux, satisfait, impatient et même fier, disons-l, de vivre dans le Vaucluse.

Le Vaucluse terre de saveurs, terre de senteurs

Cathy Fermanian, directrice générale de VPA, rayonnait de bonheur en nous accueillant lors de sa prise de parole. Ravie de présenter l'agence Vaucluse Provence Attractivité, chargée de l'attractivité globale du département dans les domaines touristiques économiques et résidentiels. « Une agence qui promeut notre territoire où il fait bon vivre, travailler, et séjourner. Une qualité de vie que beaucoup nous envient grâce à plusieurs ingrédients : une nature préservée, un patrimoine exceptionnel, une culture qui rayonne toute l'année, des productions emblématiques (truffe, fraise, cerise, agneau, épeautre etc…) , des producteurs qui ont beaucoup de talents et qui inspirent des chefs passionnés, créatifs, qui nous font vivre des expériences culinaires uniques. »

Un magazine qui est un véritable outil pour l'attractivité du territoire

« Tout cela est très bien retranscrit dans ce magazine qui va devenir un vrai outil pour toute notre équipe de VPA : pour le pôle presse touristique, bien sûr, mais aussi pour de nouveaux investisseurs, de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

nouveaux actifs qui font le choix de notre territoire. Il met en valeur l’ensemble de nos talents. Il souligne la filière agroalimentaire, première filière industrielle de ce département. »

Une démarche collective

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

Il y a eu une belle mobilisation collective de tous les acteurs du département pour le succès de ce numéro : producteurs, offices de tourisme, vignerons, professionnels, chefs étoilés ou pas.

« Ce département est en complète adéquation avec notre ligne éditoriale car il correspond à nos deux portes d'entrée qui sont tourisme et gastronomie, a souligné Philippe Heullant, éditeur de Masterchef magazine. À travers les chefs, c'est toute une agriculture, toute une industrie pour certains, des artisans qui sont derrière, au service des chefs qui font que nous pouvons goûter une cuisine extrêmement raffinée, goûteuse par les produits que l'on trouve sur le terroir mais également grâce à des éleveurs, des apiculteurs. Le Vaucluse est aussi une terre de vin avec une multiplicité de cépages, de vignobles. Pour mon équipe, ce fut de belles découvertes touristiques, gastronomiques et humaines. »

Vous êtes les gardiens d'un art de vivre

Dominique Santoni, présidente du Conseil Départemental, a rappelé qu'être épicurien était une qualité et se réjouit que l'excellence soit mise à l'honneur. « C'est une belle reconnaissance pour nos agriculteurs, vous ne manquez jamais de respect pour les produits, vous êtes les gardiens d'un art de vivre, des alchimistes, des épicuriens et des grands chefs d'orchestre, a-t-elle adressé aux chefs présents dans la salle. Vos partitions viennent de la terre, de la rivière. »

Dans cette belle symphonie gastronomique, Dominique Santoni a tenu à saluer dans la salle la présence de Nadia Sammut, de l'Auberge La Fenière à Cadenet, seule femme cheffe étoilée de notre département.

Du Beau, du Bon…..que du Bonheur !

Dans le magazine , nous pourrons découvrir 15 portraits de chefs, qui nous offrent une recette originale. Dès à présent nous avons pu tester des bouchées de certains d'entre eux qui ont pu se libérer des fourneaux. Chef Florent Pietravalle du restaurant La Mirande à Avignon nous a proposé des œufs de truite marinés au saké, Nadia Sammut de l'Auberge La Fenière à Cadenet une tartelette au sarrasin et crevettes , tarama et œufs de poutargues, Eric Sapet de la Petite maison de Cucuron a choisi de travailler la truffe avec des champignons rosés sur une tarte fine, Brice Lambeaux du Café de la Paix de Valréas a également mis la truffe à l'honneur avec un tartare de Noix de Saint Jacques.

Amour du goût, invention, recherche esthétique, ces « mises en bouche » suffisent à nous convaincre de rendre visite à tous les chefs étoilés ou pas et aux adresses coups de cœurs également mentionnées dans ce guide.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

Masterchef, un guide pratique également pour les yeux et les papilles

Le magazine met à l’honneur les chefs et la gastronomie en commençant par le portrait, très complet de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

15 Chefs. On part ensuite à la découverte des différents produits phare du Vaucluse avec leurs origines, leur économie, leurs producteurs et quelques focus (la fraise de Carpentras, les confiseries carpentrassiennes, l'huile d'olive de Pertuis, le fruit confit d'Apt). Des itinéraires sont proposés du Nord au Sud du département avec comme fil conducteur les rencontres humaines ou comment faire du tourisme autrement. Les évasions vigneronnes occupent une large place rédactionnelle tant le vignoble du Vaucluse s'étale sur une mosaïque de terroirs du Géant de Provence à Châteauneuf-du-Pape en passant par le Luberon.

Mais vous trouverez aussi des adresses coups de cœur, la liste des marchés hebdomadaires de producteurs, les principaux événements gastronomiques à ne pas manquer, des recettes de cocktails made in Vaucluse, des escales dans des domaines ou maisons d'hôtes d'exception… et les moyens de locomotion dont les tracés des trois véloroutes du département.

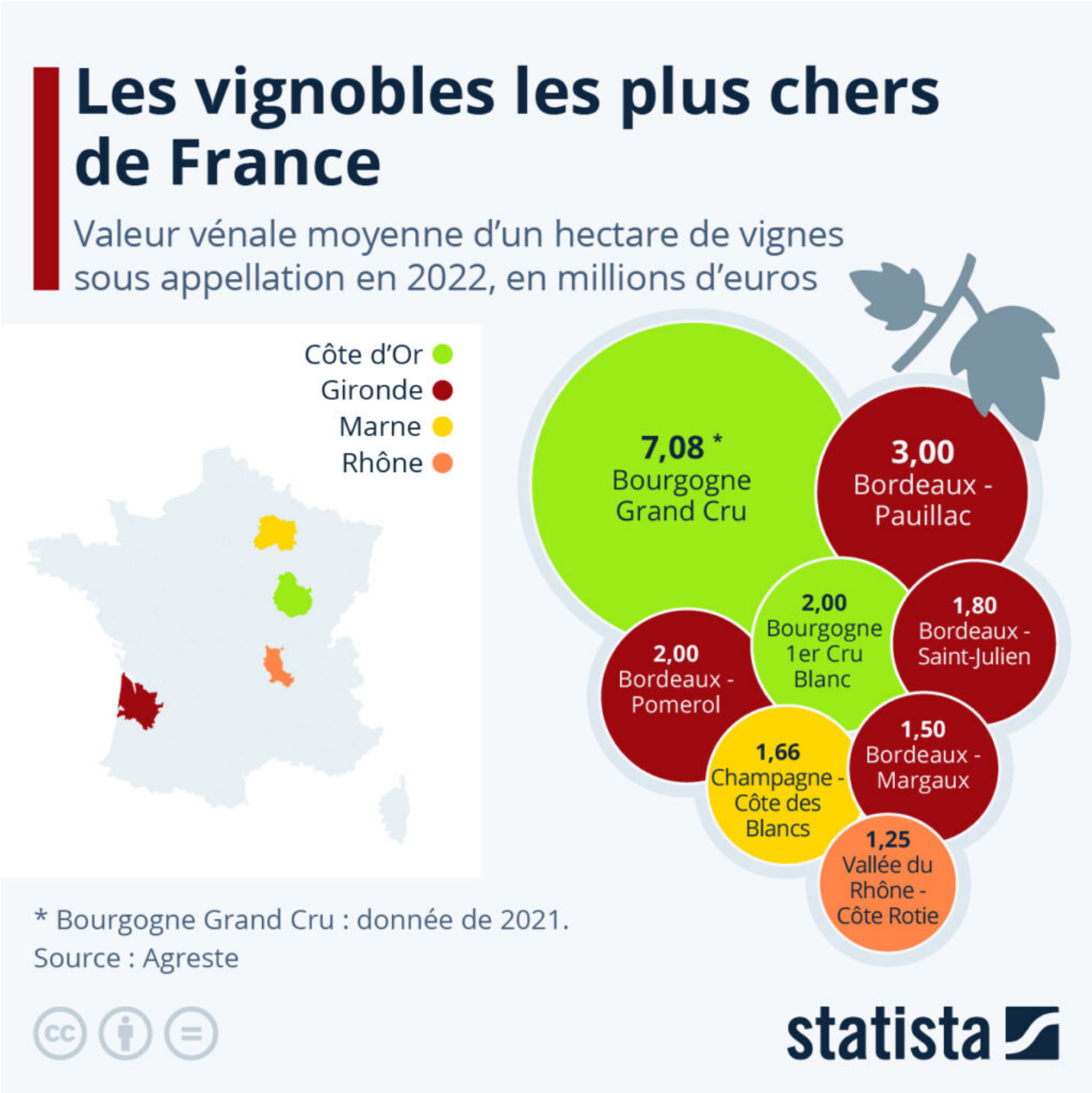
Prochain rendez-vous gourmand

Le Département de Vaucluse organise pour la 7ème édition Terroirs en fête les samedi 8 et dimanche 9 juin prochains. Cette édition aura lieu dans le Parc de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne. L'entrée est libre. Marché, bistronomie, musique et dégustations au programme.

Les vignobles les plus chers de France

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025



La vigne française attire de plus en plus d'investisseurs, ce qui contribue à une forte hausse du prix des parcelles les plus recherchées. D'après l'étude annuelle de l'Agreste, entre 2021 et 2022, le prix du foncier pour les vignes d'appellation (AOP) a augmenté en moyenne de 2 % à 12 % selon le bassin viticole. On observe de grandes différences entre les terroirs, certaines appellations ayant vu le prix de leurs parcelles exploser ces derniers temps. C'est le cas notamment en Bourgogne, où la valeur moyenne

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

des vignes a par exemple été multipliée par cinq, voire par dix, en l'espace d'une décennie.

Selon les dernières données de l'Agreste, la valeur moyenne d'un hectare de vignes sous appellation « Bourgogne Grand Cru », en Côte d'Or, dépassait les 7 millions d'euros l'an dernier. Ces prix astronomiques s'expliquent en partie par la rareté des terres couvertes par l'appellation viticole, le vignoble de Bourgogne étant par exemple quatre fois moins étendu que celui de Bordeaux. En deuxième position, on retrouve une subdivision du vignoble bordelais, l'appellation « Pauillac », où l'hectare de vignes se négocie actuellement en moyenne à 3 millions d'euros. Globalement, ce sont les vignes de Bourgogne, Bordeaux et Champagne qui se vendent le plus cher en France. En dehors de ces trois régions, seule l'appellation « Côte Rotie », dans la vallée du Rhône, affiche une valeur moyenne supérieure à 1 million d'euros l'hectare.

Tristan Gaudiaut pour Statista

Pellenc invente et se réinvente depuis 50 ans

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

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, dont le siège est basé à Pertuis, fête ses 50 ans cette année. L'occasion de revenir sur cinq décennies d'innovation et d'afficher ses ambitions pour les années à venir.

Depuis 1973, Pellenc s'est imposé comme leader du machinisme agricole. Du sécateur hydraulique à la machine à vendanger, en passant par la pince vibrante, ou encore le matériel de cave, le groupe a su innover et se réinventer constamment ces 50 dernières années. En 2022, le groupe a enregistré un chiffre d'affaires de 346M€.

« Aujourd'hui, Pellenc est un modèle unique dans son secteur », affirme Simon Barbeau, directeur général du groupe. Cela s'explique par sa large gamme de machines, équipements et outils, mais aussi par sa double casquette. Le groupe est à la fois constructeur de ces équipements, outils et machines, mais aussi distributeur. Ce qui en fait le leader de son secteur et lui permet de rayonner à l'international, qui représente deux tiers de son chiffre d'affaires.

De la viticulture à la viniculture, en passant par l'arboriculture

En 1973, tout commence avec la taille de vigne. « La viticulture est la colonne vertébrale du groupe, c'est le tronc de tout son développement », explique Simon Barbeau. Les équipements pour la taille vont être

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

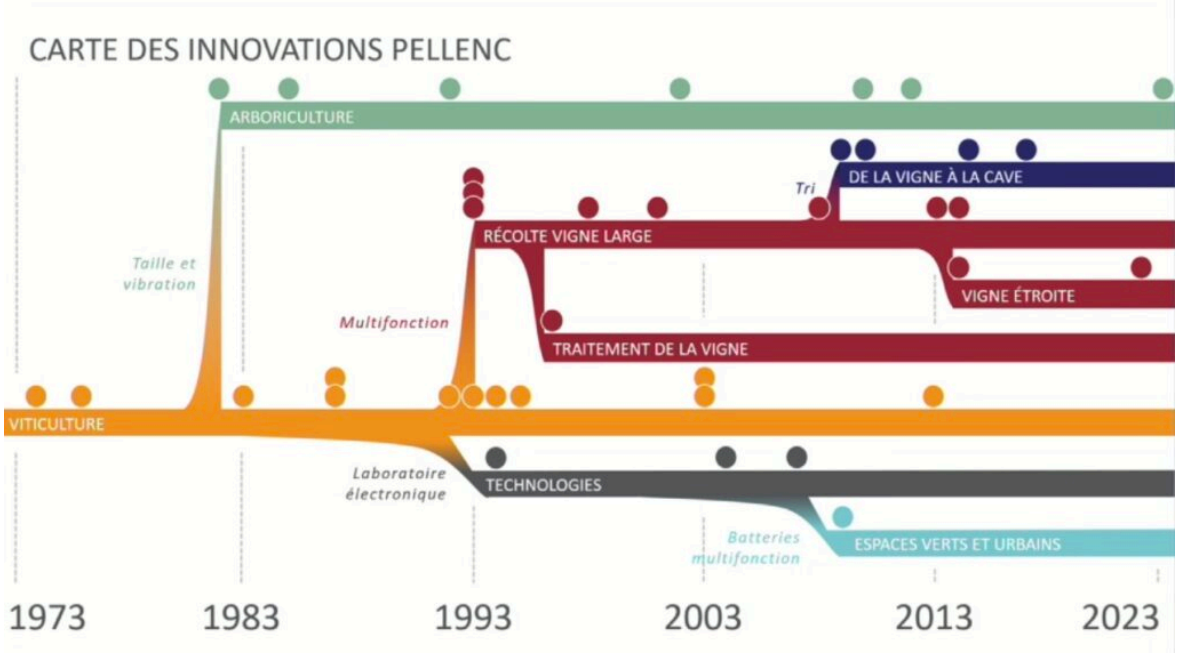
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

complétés par le sécateur hydraulique en 1976, puis électrique en 1987, puis par la machine à vendanger en 1993.

D'autres secteurs sont ensuite venus s'ajouter tels que l'arboriculture en 1982. La maîtrise de ce nouveau secteur d'activité a permis d'adresser toutes les problématiques de récolte, notamment celle des olives avec la pince vibrante, puis avec la pince vibrante montée sur buggy en 1992, et la machine à vendanger pour les olives depuis 2010. « Comme pour la vigne, notre objectif était d'apporter des solutions technologiques de premier plan pour les oliveraies en termes de performance et de qualité de récolte », ajoute Simon Barbeau.

2014 représente une année importante pour le groupe qui ajoute une corde à son arc avec l'acquisition de Pera, spécialisé dans la fabrication de matériel de cave. Pellenc s'ouvre donc à la viniculture. « On a créé ce trait d'union entre la vigne et la cave pour être capable de pouvoir adresser les problématiques de l'ensemble de la filière avec une gamme complète (pressoir, grattoir, filtration, etc) qui permet de répondre aux enjeux des grosses caves coopératives comme des caves particulières », explique le directeur général du groupe.



©Pellenc

Améliorer la productivité et baisser la pénibilité

Depuis 2001, le chiffre d'affaires a été multiplié par huit. Le groupe ne se repose pas sur ses lauriers pour autant. « Le groupe est conscient des enjeux climatiques, technologiques, et des enjeux des clients, affirme Simon Barbeau. On est toujours en train d'évoluer et de se réinventer. » Ainsi, depuis 50 ans, le groupe est en constante évolution, tout en gardant un objectif en tête : optimiser le travail de ses clients tout en leur facilitant au maximum la tâche.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

Par exemple, pour accompagner les clients qui ont besoin de plus en plus de faire des récoltes de nuit, Pellenc a travaillé sur des machines avec conduites intuitives, des caméras à vision nocturne, etc. Ce qui permet au client d'amener au chai une vendange fraîche, pas oxydée, et surtout en toute sécurité. Le gain de temps et d'énergie est ainsi primordial. La taille rase de précision (TRP) fait partie des innovations de Pellenc qui ont révolutionné le monde viticole. « C'est une innovation majeure pour la taille puisqu'on passe d'une soixantaine d'heures de taille à une dizaine d'heures entre la TRP et la retouche manuelle », développe Philippe Astoin, directeur Division Agricole du groupe.

La technologie au cœur de l'innovation

De nos jours, la technologie prend une grande place dans l'innovation. Le groupe Pellenc a notamment lancé la plateforme Pellenc Connect il y a deux ans qui permet un suivi de flotte afin d'être dans l'anticipation. « On n'attend plus qu'une panne apparaisse pour réparer, on essaye de prévenir les coûts d'entretien », explique Philippe Astoin. La plateforme permet également la cartographie, c'est-à-dire d'obtenir un ensemble de données qui permet de prendre des décisions agronomiques.

La technologie prend aussi de plus en plus de place au niveau des machines du groupe. En 2024, le robot RX-20 sera présenté au Salon international des équipements et savoir-faire pour les productions vigne-vin, olive, fruits-legumes (Sitevi). Ce robot devrait effectuer les tâches répétitives telles que le désherbage, de jour comme de nuit, avec une autonomie de 13h à 20h. « On pense qu'il va rapidement devenir le meilleur compagnon du viticulteur », affirme Philippe Astoin.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

©Pellenc

Un projet d'entreprise pour se réinventer

À l'occasion de ses 50 ans, le groupe a décidé d'établir un projet d'entreprise basé sur trois axes :

- La **diversification** avec des solutions complémentaires pour la viticulture comme l'acquisition de Pera en 2014, le robot RX-20 en 2024, et de nouveaux équipements dans les prochains années pour répondre aux besoins des clients qui souhaiteront produire de nouveaux vins peu ou pas alcoolisés par exemple. Le groupe va également continuer à diversifier ses outils. Ce sont d'ailleurs 7 à 8% du chiffre d'affaires qui sont réinvestis dans la recherche et le développement pour permettre cette diversification.
- L'**excellence opérationnelle** qui passe par le renforcement de l'équipement industriel, pour lequel 10M€ ont été investis en 2022. Le groupe se veut intarissable sur les dimensions sécurité, qualité, coût, et service client. Pellenc souhaite également amener des innovations plus rapidement sur le marché.
- Pellenc se veut une **entreprise durable**. Quatre de ses produits ont déjà le label 'Longtime' qui certifie leur durabilité. Le groupe est conscient qu'il faut aller plus loin en termes d'engagement RSE, sur la réduction de l'empreinte carbone (sur les produits et sur les usines), sur les consommations d'énergie et d'eau, sur la réduction des déchets, et sur le cycle de vie des produits. Pellenc travaille d'ailleurs sur des solutions de reconditionnement de ses produits.

Les années à venir

Si pour le moment, le groupe n'observe pas de difficulté de recrutement, puisque ce sont 200 à 300 personnes qui intègrent Pellenc chaque année, l'entreprise prend au sérieux les potentielles difficultés qui pourraient se présenter dans le futur. Pellenc se veut attractif et un espace d'épanouissement pour les collaborateurs.

« 2023 n'a pas été une très bonne année en termes de vente de machines, explique Philippe Astoin. Le marché baisse car les clients se sont bien équipés ces dernières années, le coût de machines a augmenté, tout comme la durée des financements, et les taux d'intérêts sont plus élevés que les années précédentes. » Cette tendance ne s'applique pas seulement à Pellenc, mais a été observé à travers le monde. Si Pellenc n'était pas forcément préparé à vivre une année comme celle-là, le groupe se dit être prêt pour 2024. « Il faut s'attendre à une année similaire », conclut Philippe Astoin. D'ici 2027, Pellenc espère 30% de croissance. Pour le moment, le groupe se dit confiant sur le développement, malgré les conditions de marché actuelles.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

©Pellenc

Mise en place d’un dispositif de prêts bonifiés pour les entreprises viticoles

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

Le gouvernement vient d'annoncer la mise en place d'un dispositif de prêts bonifies pour les entreprises viticoles. Il vise notamment à les accompagner dans le remboursement de leur prêt garanti par l'Etat (PGE).

« La succession des crises inflationniste, sanitaire et climatique exacerbe les difficultés structurelles dans certains bassins viticoles créant une situation de crise pour cette filière majeure pour l'économie française, explique le Gouvenement. Ces tensions affectent la trésorerie des entreprises viticoles alors que nombre d'entre elles doivent rembourser des emprunts bancaires, souscrits suite à la crise de la Covid-19 ou à la guerre en Ukraine. »

Pour les accompagner dans le remboursement de leur prêt garanti par l'Etat (PGE), le Gouvernement va mettre en place début 2024 un dispositif de prêts bonifiés à 2,5% de manière à permettre aux viticulteurs d'étaler dans le temps leurs obligations bancaires et ainsi de libérer de la trésorerie. Ce dispositif, construit avec les filières viticoles, sera adossé au régime de minimis agricole.

Un appel à candidature auprès des établissements bancaires sera lancé à cet effet. Ce dispositif vient compléter le plan de soutien massif de l'Etat annoncé le 6 février dernier qui prévoit la mise en œuvre de mesures de gestion de crise. Dans ce cadre, le Gouvernement prévoit de mobiliser 200M€ pour engager

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

une campagne de distillation de crise et 30M€, en s'engageant, selon les besoins, jusqu'à 38M€, pour la mise en œuvre d'un plan d'arrachage sanitaire aux côtés du Conseil interprofessionnel des vins de Bordeaux (CIVB) et de la Région Nouvelle Aquitaine mobilisant, respectivement, de 19M€ et 10M€.

L.G.

Des raisins plus résistants, productifs et tardifs, c'est ce à quoi réfléchit le Domaine Expérimental de Piolenc

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

Vidoc, arlaban, floréal, voltis… Ces mots ne vous disent rien et pourtant, dans quelques années, on ne parlera que d'eux. Ce sont des noms de cépages nouveaux, résistants et durables au milidou, à l'oïdium mis au point par des chercheurs en agronomie de l'INRAE et de l'IFV (Institut français de la vigne et du vin) qui pourront peut-être sauver nos vignobles face au changement climatique. Ils permettront aussi de réduire les intrants et de conserver la typicité des vins de la Vallée du Rhône.

En attendant, le Vignoble Expérimental de Piolenc, bras armé de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse depuis 1996, teste sur son domaine de 7,30 hectares, 4,5 hectares plantés en vignes. « Nous visons une triple performance, environnementale, économique et sociétale pour que la période de mutation que traverse le monde viticole soit réussie » précise François Bérud, chef du Service Vigne et Vin à la Chambre d'Agriculture.

La visite du Domaine débute par le parc de 280 panneaux photovoltaïques pivotants, installés à 4,2 mètres de haut sur deux modules de pergolas métalliques de 300m2 chacun. « Avec eux, on peut mettre à l'ombre les vignes pour que leurs feuilles et leurs grains ne soient pas brûlés par le soleil en été, et en hiver, pour les protéger du gel et de la grêle et surtout réduire l'irrigation de -25% à -40% (grâce à la diminution de l'évapo-transpiration), ajoute François Bérud. Sans oublier que l'électricité produite (3 mégawatts) pourrait être réinjectée dans le réseau et alimenter plusieurs dizaines de foyers. Ce serait un complément de revenus pour les paysans mais il ne se ferait pas au détriment de l'agriculture. » Cette expérimentation d'agri-voltaïsme est menée par 'Sun'R', une société française lauréate du Programme National d'Investissement d'Avenir. En plus des rangées de vignes, ce domaine abrite des haies, du thym, du laurier-sauce, des pistachiers, des oliviers et des nichoirs pour les oiseaux et les pipistrelles.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

François Bérud, chef du Service Vigne et Vin à la Chambre d'Agriculture.

Le changement climatique c'est aussi l'évolution des dates de début de vendanges en Côtes-du-Rhône. En 1945, elles avaient lieu fin septembre, en 2015 fin août. En 70 ans, on a aussi constaté d'autres modifications sur la teneur en alcool des vins et leurs arômes. La hausse des températures et la diminution des précipitations ont déjà amené les vignerons à adapter leurs pratiques pour faire face. Cet effort va sans doute aller crescendo.

D'où la nécessité de créer de nouvelles variétés résistantes en conditions réelles sur les parcelles de Piolenc pour obtenir des 'descendants' du Grenache, des clones endurants aux maladies. On peut aussi croiser de nouveaux cépages avec d'autres venus de pays plus chauds (Verdejo et Parrallada d'Espagne, Assyrtiko et Xinomvro de Grèce, Montepulciano d'Italie, mais aussi Bourboulenc et Piquepoul de chez nous). Une chose est sûre, grâce à cette mutualisation des compétences et des financements croisés de l'Institut français de la Vigne et du Vin, de France-Agrimer, du SPVV (Syndicat de la pépinière viticole du Vaucluse), de la CNR (Compagnie nationale du Rhône), d'Inter-Vins Sud-Est, d'Inter-Rhône, de l'INRAE, de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse, de la Région Sud et du Département de Vaucluse qui

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

travaillent en bonne intelligence, le vignoble de demain se dessine à Piolenc. Il répondra aux enjeux d'agro-écologie, c'est-à-dire la biodiversité, la typicité des vins, le rendement des parcelles et la préservation des sols.

La machine à vendanger en action sur le Domaine de Piolenc

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

Le Syndicat des Côtes du Rhône célèbre les vigneronnes

Hier, à l'occasion de la Journée internationale des droits de la femme, le Syndicat des Côtes du Rhône a réuni les femmes vigneronnes représentantes des appellations Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages, à la Maison des Vins d'Avignon. 28 ont répondu présentes.

Les verres ont tinté, les rires ont fusé et les compliments ont été échangés. C'est dans une ambiance conviviale que certaines vigneronnes se sont rencontrées, et que d'autres se sont retrouvées.

Hier, une trentaine de vigneronnes se sont rendues à l'événement organisé pour la première fois en ce

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

jour symbolique par le Syndicat des Côtes du Rhône pour célébrer les femmes, et plus particulièrement celles qui ont su se faire une place dans le milieu viticole, encore très masculin il y a quelques années.

Une évolution certaine

« Rappelons que c'est seulement en 1999 qu'a été créé légalement le statut social de conjointe collaboratrice pour les femmes sur les exploitations agricoles », a débuté Denis Guthmuller, président du Syndicat des vignerons des Côtes du Rhône. La loi d'orientation agricole qui a permis la création de ce statut social a été une nouvelle ère pour les agricultrices. Ce statut a ouvert droit à la retraite pour la conjointe ainsi qu'à des prestations sociales en cas d'accidents du travail et de maladies professionnelles, à une pension d'invalidité en cas d'inaptitude partielle ou totale et à une créance de salaire différé en cas de décès de l'époux et de divorce.

Aujourd'hui, de plus en plus de femmes sont cheffes d'exploitation agricole et ressentent l'évolution. C'est le cas d'Anne Collard qui gère le Château Mourgues du Grès à Beaucaire dans le Gard aux côtés de son mari depuis plus de 30 ans, mais qui a décidé il y a quelques années d'acquérir elle-même un domaine en Côtes du Rhône, devenu le Vignoble Anne Collard. « J'avais beaucoup de doutes au début, surtout en étant une femme, mais mon mari m'a beaucoup encouragée, explique-t-elle. C'est une fierté personnelle dans un environnement familial. J'espère que ça encouragera les futures générations de vigneronnes à se lancer car c'est un métier formidable qui n'a pas de genre. »

Les femmes dans les Côtes du Rhône

Comme Anne Collard et les 27 autres vigneronnes présentes à l'événement, les femmes sont de plus en plus nombreuses dans l'univers du vin. Elles représentent 30% des chefs d'exploitation viticole et1/3 des œnologues. Et le nombre de femmes dans le monde viticole n'est pas près de diminuer, comme en atteste le nombre d'étudiantes. Selon la statistique agricole Graph'Agri 2020, 50% des étudiants en œnologie sont des femmes.

« Nous sommes ravis de cette évolution mais les femmes sont encore sous-représentées dans le milieu viticole », a déploré Denis Guthmuller. En effet, les femmes ne représentent que 30% des personnes dans l'agriculture de manière générale, et entre 10 et 13% des personnes siégeant dans les instances dirigeantes du Syndicat des Côtes du Rhône. « Nous sommes dans une année élective, ça tombe à point, a continué le président du Syndicat. Nous souhaitons voir plus de femmes dans nos structures dirigeantes. »

Des problématiques qui persistent

Malgré des avancées prometteuses, les métiers de la vigne restent genrés dans beaucoup d'esprits. Beaucoup pensent encore que ce sont des métiers d'homme. Préjugé que le Syndicat a cœur à démonter. Cet événement a d'ailleurs eu pour objectif d'ouvrir davantage les discussions sur les différentes problématiques qui persistent et sur comment les éradiquer.

« Le débat homme-femme ne devrait plus être présent dans l'esprit des gens, le genre n'a plus lieu

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

d’être », a conclu Denis Guthmuller.

Les vendanges débutent plus tôt qu’en 2021 en Vallée du Rhône

Les premières récoltes de raisin débutent aujourd’hui, le lundi 22 août, pour les vignerons de la Vallée du Rhône, soit plus tôt qu’en 2021. Malgré la sécheresse persistante de ces derniers mois, les vignes ont su se montrer résistantes. Le millésime 2022 est donc précoce, mais promet d’être d’une grande qualité, au vu de l’état sanitaire des vignes.

L’année dernière, le 30 août avait signé le début des vendanges en Vallée du Rhône, soit huit jours plus

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

tard que cette année. Si certains vignerons ont débuté les vendanges des blancs et des rosés dès le 11 août dans certains secteurs, notamment dans le Gard, beaucoup débutent aujourd'hui, le 22 août. Cette année, la vigne a souffert du manque de précipitation mais a su montrer son côté coriace. Le vignoble montre un état sanitaire parfait. La saison des vendanges est donc ouverte pour les vignerons et négociants du deuxième plus grand vignoble d'AOC français.

La sécheresse affecte fortement les appellations de la vallée du Rhône et les températures élevées ont, cette année, engendré une avance de maturité d'une vingtaine de jours par rapport à l'année dernière. L'année 2022 a été marquée par un territoire en déficit pluviométrique (de -53% à -97%), par un record de température au mois de mai, ainsi qu'un épisode orageux au début de l'été. La vigne n'a donc pas été épargnée, et pourtant, elle semble prometteuse.

La précocité de ce millésime 2022, appairée à l'état sanitaire parfait du vignoble avec l'absence de maladie dans les vignes, promet un vin riche, avec de la concentration et de belles couleurs. Malgré un poids moyen de raisin inférieur à la normale, la qualité de la vendange devrait être au rendez-vous, notamment grâce aux pluies plus ou moins intenses de la semaine dernière qui ont eu un effet bénéfique sur le raisin.

La Vallée du Rhône en 2021 en quelques chiffres

Pour rappel, les vins de la Vallée du Rhône sont produits sur 3 régions : l'Auvergne-Rhône-Alpes, Provence-Alpes-Côte d'Azur, et l'Occitanie.

L'année dernière, en Vallée du Rhône, ce sont 66 402 hectares de vigne qui ont été récoltés afin de produire 1,6 millions d'hectolitres de vin. Il y a eu, en tout, 1 564 unités de productions, dont 1 473 caves et 94 coopératives, et 429 maison de négoces. Le bio a représenté 12% en volume 13% en surface de la récolte du vignoble.

340 millions de bouteilles de vin ont été commercialisées en 2021. Les vins de la Vallée du Rhône ont été consommés dans 193 destinations du monde. Et chaque seconde, ce sont 11 bouteilles de vins de la Vallée du Rhône qui sont dégustées.

V.A.

L'équipe du Festival d'Avignon visite le

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

vignoble de Vacqueyras

En 1998, le Festival d'Avignon a choisi l'AOC Vacqueyras comme Cru Officiel. Pour fêter ce partenariat qui perdure encore aujourd'hui, l'équipe du Festival a rendu visite aux domaines des vignerons lauréats de la 75ème édition qui a eu lieu en 2021.

Visite des caves, dégustation en brut de cuve, ou encore leçon de taille. Pour leur journée d'équipe annuelle, les membres de l'équipe du Festival d'Avignon ont choisi de découvrir l'univers du vin et de la vigne lors d'une visite des domaines viticoles de Vacqueyras. Ils ont ensuite déjeuné au château de la commune, face aux Dentelles de Montmirail, qui accueille chaque année dans sa cour la pièce itinérante du Festival. Pour cette 76ème édition du Festival d'Avignon, ce sera la pièce 'À l'orée du bois', mise en scène par Pierre-Yves Chapalain et Kahena Saïghi, qui sera jouée le vendredi 22 juillet au château.

Cette année, le partenariat entre l'AOC Vacqueyras et le Festival d'Avignon fêtera ces 24 ans. Comme pour chaque édition, trois cuvées seront choisies pour porter une étiquette à l'effigie du Festival et être dégustées lors d'inaugurations, de conférences de presse, ou encore de soirées de mécènes. Elles seront également offertes sous forme de coffret aux compagnies internationales, artistes, VIP, mécènes,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

journalistes ou encore ambassadeurs présents au Festival.

V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !