

N° 140
Juillet-Août
2017

Arômes

Service Presse Inter-Rhône

04 90 27 24 16

press@inter-rhone.com

Toute l'information des vins de la Vallée du Rhône à découvrir en avant-première.
Bulletin de presse



La newsletter presse des vins de la Vallée du Rhône

Sommaire

Actualités France.....3

Marchés export.....6

- Singapour..... 6
- USA..... 6
- Canada..... 7

Vie du vignoble.....8



Actualités France

Le Bar à Vins des Côtes du Rhône

Festival d'Avignon 2017

Pour cette 71^{ème} édition du Festival d'Avignon, Inter Rhône reconduit une nouvelle fois le partenariat historique entre le Festival d'Avignon et les Vins des Côtes du Rhône.

Depuis plus de 30 ans, les vins des Côtes du Rhône prennent part à cet événement incontournable.

Les Côtes du Rhône sont présents sur la 4^{ème} de couverture du programme du festival d'Avignon diffusé à 100 000 exemplaires ainsi que sur toutes les soirées et réceptions organisées par le Festival d'Avignon.

Si les vins des Côtes du Rhône sont **partenaires officiels du Festival**, ils ont également développé une complicité de longue date avec le **Syndicat National des Entrepreneurs de Spectacles (SNES)**.

« Toute l'année, les vins des Côtes du Rhône se positionnent comme un soutien et un acteur de la vie culturelle » affirme Michel Chapoutier.

Le Bar à Vins des Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages fête ses 10 ans !

Pour la 10^{ème} année consécutive, le bar éphémère ouvrira ses portes du 7 au 29 Juillet de 19h00 à 23h00 (sauf 12 juillet).

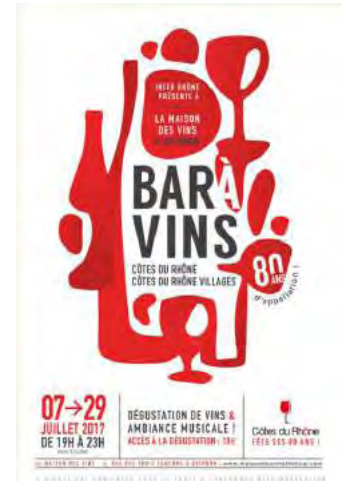
Il devrait accueillir près de 300 personnes chaque soir. L'entrée est libre, l'achat d'un verre + éthylo-test pour la somme de 10€ donne accès aux dégustations sachant que 250 références de Côtes du Rhône seront présentées lors des 23 soirées ouvertes au public. Chaque soir une nouvelle sélection de Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages est à découvrir. Placées sous le thème de la convivialité, ces soirées permettent de déguster des vins et d'avoir des échanges directs avec les vigneron et négociants. « A travers 23 soirées, plus de 6 500 festivaliers vont pouvoir déguster un bel échantillon des Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages dans les trois couleurs, blancs et rosés » s'enthousiasme Michel CHAPOUTIER, président d'Inter Rhône.



Plus d'information sur le planning des soirées : www.maisondesvinsfestival.com

Page Facebook (Rubrique Evènements) : [Vins de la Vallée du Rhône](#)

Animation musicale / Petite Restauration.



Les Côtes du Rhône fêtent leurs 80 ans !

Depuis 1937, date d'obtention de l'Appellation d'Origine Contrôlée, la grande famille des **Côtes du Rhône**, n'a cessé de progresser et de se hiérarchiser. Aujourd'hui l'appellation s'étend sur 32 000 hectares pour une production de près de 1 500 000 hl.

Les vins des **Côtes du Rhône** sont reconnus aujourd'hui comme étant incontournables sur le marché Français comme à l'International. Avec une qualité en hausse continue et des cépages faciles à aborder et expliquer ; un prix moyen raisonnable et un discours facilement repris par les professionnels et les prescripteurs, les vins des Côtes du Rhône bénéficient d'une **notoriété assistée forte (93% des consommateurs en France connaissent les AOC Côtes du Rhône, source TNS 2014)**.

Cet anniversaire sera mis en avant lors des manifestations à venir : Bar à vins des Côtes du Rhône et Millévin.



Coordonnées

Service Presse d'Inter-Rhône

Tel : 04 90 27 24 00 | email : press@inter-rhone.com



Actualités France

L'application Vins-Rhône Tourisme s'enrichie

Nouveautés œnotourisme



En fusionnant avec l'application « Festi Rhône Wines », « vins rhone tourisme » s'est enrichie de 4 nouveaux itinéraires Vignobles et Découvertes (label national). On y retrouve bien sûr la visite d'Avignon : la **capitale des Côtes du Rhône** se dévoile en 6 vidéos ; les informations sur les appellations des vins des Côtes du Rhône ainsi qu'une sélection des meilleures adresses pour les déguster.

Tous les événements du vignoble y seront aussi présents avec des actualités mises à jour en temps réel : festival de théâtre, balades gourmandes, balades sportives, animations musicales et dégustation conviviale... tout est réuni pour satisfaire les 14 millions de visiteurs en quête de soleil qui empruntent joyeusement les routes touristiques animées de la Vallée du Rhône.

Cette application gratuite est disponible en français et en anglais, sur App Store et Google Play.

Une nouvelle campagne de communication favorisant le tourisme en Côtes du Rhône

Anticonformiste, contemporaine, décontractée, dynamique et conviviale, la nouvelle campagne des Côtes du Rhône est lancée !

Un nouveau visuel veut faire du vignoble rhodanien une destination où des expériences œnotouristiques sont à vivre en immersion dans des appellations à forte notoriété.

Les paysages - qui font l'objet de mesure de préservation - et l'humain - témoin d'une expérience - portent parfaitement le message.

Cette nouvelle campagne sera diffusée de juin à septembre en affichage, Presse et Print (affiches 60x80 et cartes postales pour diffusion en offices de tourisme).



Inter-Rhône moteur de développement œnotouristique

Alors qu'ils étaient 7,5 millions en 2009, les touristes venus à la découverte des vins et vignobles français sont estimés à 10 millions en 2016, ce qui représente une croissance supérieure à 30% et une dépense globale de 5,2 milliards d'euros. 11,5% des œnotouristes en France ont visité la Vallée du Rhône.

Le tourisme constitue un levier économique important pour les vignobles, source de revenus directs et indirects pour les entreprises qui s'y investissent.



Coordonnées

Jessica DEBIEVE

Responsable œnotourisme

Tel : 04 90 27 24 00 | email : press@inter-rhone.com



Marchés export

Tournée à la rencontre des médias

Singapour

Dans le cadre du programme 2017, les vignobles de la Vallée du Rhône s'intéressent pour la première fois à Singapour avec un travail de défrichage auprès des médias. A ce titre, une série de rendez-vous avec les chroniqueurs et médias les plus influents de la cité-état est organisée fin juillet. Les vins de la Vallée du Rhône gagneraient à être plus connus à Singapour, non seulement pour une consommation locale dans les hôtels et restaurants mais aussi par rapport à la plate-forme commerciale que représente la cité-état. Afin de partager leur actualité et leurs atouts mais aussi de susciter l'intérêt d'une presse spécialisée comme de la presse art de vivre, les appellations rhodaniennes iront à la rencontre des journalistes et web influenceurs les plus importants. Un diner informel avec dégustation se tiendra le jeudi 27 juillet dans le centre-ville de Singapour.



Coordonnées

Service Presse d'Inter-Rhône

Tel : 04 90 27 24 00 | email : press@inter-rhone.com



Marchés export

Cruise the Crus

New York, Etats-Unis

En partenariat avec le magazine SommJournal, 9 crus des Côtes du Rhône participent à « Cruise the Crus » le **19 Juillet** prochain. Dans une ambiance décontractée et « friendly », les 60 acheteurs invités se retrouveront pour une dégustation des Crus des Côtes du Rhône lors d'une croisière qui naviguera sur l'Hudson River au départ de New York.

le magazine SommJournal couvrira l'évènement et le contenu de l'évènement sera relayé sur les réseaux sociaux américains.



Coordonnées

Sabine PRADELLA

Responsable Marketing zone USA, CANADA, AUSTRALIE

Tel : 04 90 27 24 00 | email : press@inter-rhone.com



Marchés export

Dégustation Accords Mets & Vins

San Francisco, Etats-Unis

Le 20 Juillet, en partenariat avec le magazine Tasting Panel, une quarantaine d'acheteurs, restaurateurs, chefs et sommeliers seront réunis autour d'une dégustation sur le thème accords mets et vins. Un chef préparera un dîner qui se mariera parfaitement avec les vins issus des vignobles de la Vallée du Rhône.



Coordonnées

Sabine PRADELLA

Responsable Marketing zone USA, CANADA, AUSTRALIE

Tel : 04 90 27 24 00 | email : press@inter-rhone.com



Marchés export

Formations Monopoles

Toronto, Vancouver, Canada

Le 8 août prochain, Inter Rhône organise à Toronto, au Québec, une formation « lunch & learn » conviviale à destination des employés du LCBO et animée par une sommelière locale reconnue. La formation se terminera avec la suggestion aux conseillers d'inclure l'un des vins dégustés dans la sélection « Staff Picks ».

Une deuxième opération de formation auprès du monopole de la Colombie Britannique (BCLDB) aura lieu le 29 août à Vancouver. 30 consultants du monopole viendront assister à une formation d'une durée de deux heures autour de la thématique « Les Arômes du vin » et animée par Michel Bouffard, sommelière reconnue au Canada.



Coordonnées

Sabine Pradella

Responsable Marketing zone USA, CANADA, AUSTRALIE

Tel : 04 90 27 24 00 | email : press@inter-rhone.com



Vie du vignoble

Sélection de la Cuvée de la Marquise de Sévigné 2017

de Grignan-Les-Adhémar

Du mardi 4 au samedi 8 juillet aura lieu à Grignan la sélection de la **de la Cuvée de la Marquise de Sévigné 2017**.

La cuvée de la Marquise de Sévigné est une cuvée honorifique décernée chaque année, à l'occasion du Festival de la correspondance de Grignan.

Elle distingue un rouge du nouveau millésime, choisi pour son style élégant, fruité et aromatique en accord avec la nature chic et épicurienne de la Marquise de Sévigné, qui vécut de longues années au Château de Grignan !



Coordonnées

Morgane MOREL

Chargée de Communication de l'appellation Grignan-Les-Adhémar

Tel : 04 75 46 55 96 | grignanlesadhemar.odg@gmail.com

Travaux de recherche et d'essais

Au domaine Le Clos du Caillou (Vaucluse)

Le domaine Le Clos du Caillou à Courthézon travaille depuis plusieurs années sur le renouveau de la Clairette Rose, longtemps vinifiée avec les rouges ou pour l'élaboration de vins rosés. Plusieurs essais sur ce cépage les ont conduits à élaborer une cuvée en Blanc composée majoritairement de Clairette Rose.

En parallèle, les vignerons poursuivent des essais d'élevage en Jarres de 500 litres conçues à partir d'argile Toscane sur des cuvées en AOC Côtes-du-Rhône notamment (Recherche sur les apports de l'élevage en jarres, plutôt qu'en bois. La jarre apporte-t-elle davantage de fruit, de pureté, de souplesse, de velouté au vin ?)

La recherche s'effectue également sur un vin sans soufre.



Coordonnées

Marilou VACHERON

Tel : 04 90 70 73 05 | email : marilou@closducaillou.com



Vie du vignoble

Les vins des Pontifes d'Avignon

À Valréas (Vaucluse)

Visible du 4 juillet au 1^{er} septembre à Valréas - salle des Cordeliers, l'exposition Les vins des Pontifes d'Avignon présente **l'évolution de l'usage du vin sous les neufs papes d'Avignon** et souligne la contribution importante des souverains pontifes au **développement de la viticulture et à la renommée des vins du Vaucluse**.

Un livret sur « Les vins des papes d'Avignon » - de Jean-Pierre Saltarelli - préface de Sophie Bentin, Docteur en Histoire, sera édité à cette occasion (disponible sur commande au prix de 10€).
Entrée libre.



Coordonnées

Marc OLIVIER

Tel : 06 71 50 96 62 | aefoenotourisme@gmail.com

Nos Amis Vacanciers

Visite de Ste Cécile et dégustations (Vaucluse)

Tous les mardis, du 4 juillet au 29 août, les vigneron, commerçants et artisans du village de **Sainte Cécile des Vignes** proposent, à partir du 18h, une **visite guidée du centre du village**. Ensuite, les vigneron auront le plaisir de faire déguster leurs meilleures cuvées, accompagnées d'un marché de producteurs locaux, sur la place de la mairie.
L'occasion de partager un moment de convivialité, tout au long de l'été, **avec les vacanciers et touristes de passage dans la région**.



Coordonnées

Mireille BESNARDEAU

Tel : 04 90 30 78 35 | mireille.besnardeau@wanadoo.fr



Vie du vignoble

JeuDiVin

En Costières de Nîmes

Un pop-up vigneron au cœur de Nîmes ! Du 6 juillet au 31 août, à partir de 19h, retrouvez les vigneron des Costières de Nîmes, tous les jeudis, place de l'Abbé Pierre pour des dégustations conviviales sur le parvis de la Cathédrale Notre-Dame-et-Saint-Castor, en plein cœur de Nîmes.

La carte des vins

Elle tournera toutes les semaines, en fonction des vigneron présents. Au gré des jeudis, on y croiera ainsi les belles signatures de l'appellation mais aussi les domaines qui montent. En tout, une trentaine de caves et domaines sont mobilisés par JeuDiVin, dont une quinzaine par soir.

Le menu

Il sera local, bien sûr. Au programme, assiettes du terroir à déguster en solo ou à partager avec petits pâtés nîmois, beignets d'oignons doux des Cévennes, pélardons et salaisons cévenoles issus des meilleurs producteurs.

Tarif : 5 €



Coordonnées

Manon MISSONGÉ

Chargée de Communication de l'appellation Costières de Nîmes
Tel : 04 66 36 96 24 | communication@costieres-nimes.org

Les jeudis qui swignent

Au domaine des Peyre (Vaucluse)

À partir du 6 Juillet, tous les jeudis, dans la cour du domaine sous le saule pleureur, les vigneron vous attendent à partir de 18h30 pour profiter des belles soirées d'été avec les apéros piano !

Au menu: Planches de charcuterie, de fromages, vins du domaine, musiciens en live et bonne humeur bien sûr !

Réservation recommandée : 06 08 92 87 71 ou reservation@domainedespeyre.com



Coordonnées

Patricia ALEXANDRE

Tel : 06 08 92 87 71 | reservation@domainedespeyre.com



Vie du vignoble

The Rosé by Séguret

Vendredi 7 juillet à Séguret (Vaucluse)

La Soirée du Rosé marque l'ouverture des célébrations estivales à Séguret, magnifique village classé accroché au flanc des Dentelles. Quoi de mieux que la fraîcheur du rosé pour célébrer l'été !

Les vignerons vous accueillent sous les platanes de la place des Arceaux où vous pourrez déguster leurs vins. Ambiance décontractée, musicale et festive. Petite restauration sur place.

De 19h à 23h



Coordonnées

Pablo HOCHT

Tel : 06 88 30 41 81 | email : pablo.hocht@gmail.com

Les escapades de Signargues

Saze, Rochefort, Domazan et Estézargues (Gard)

Avec le début de l'été, les **Escapades de Signargues** reviennent les quatre premiers vendredis de juillet. Saze, Domazan, Rochefort du Gard et Estézargues se proposent, tour à tour, d'accueillir les participants.

- le vendredi 7 juillet à SAZE
- le vendredi 14 juillet à DOMAZAN
- le vendredi 21 juillet à ROCHEFORT DU GARD
- le vendredi 28 juillet à ESTEZARGUES

L'an dernier près de 2 500 ont participé à ces soirées. Si le succès des Escapades est chaque année plus important c'est assurément parce que c'est une formule qui associe :

- la découverte du charme des ruelles et des places de ces petits villages
- un accueil simple et décontracté autour des produits du terroir
- la dégustation de toute la gamme des meilleurs vins de l'appellation



Coordonnées

Francis Fabre

Président des vignerons de Signargues

Tel: 04 66 57 03 28 | vigneronssignargues@orange.fr



Vie du vignoble

« Chacun son Cep »

Exposition au Domaine de La Citadelle (Vaucluse)

Comme chaque été, le **Domaine de La Citadelle** ouvre ses portes à des artistes de la région.

Cette année en collaboration avec l'association **Artothèque** et autour du Cep de Vigne, les œuvres originales de 25 d'entre eux vous seront présentées **du 7 juillet au 30 septembre**.



Coordonnées

Alexi Rousset-Rouard

Tel : 04 90 72 41 58 | contact@domaine-citadelle.com

Les Petites Histoires

de la Cave de Tain (Drôme)

Les samedis 8 juillet et 5 août, Terres de Syrah le service de la Cave de Tain dédié à l'œnotourisme, vous propose une balade dégustation de vin et de mots pour découvrir les crus de la cave de manière ludique, poétique et conviviale sur les hauteurs de Tournon-sur-Rhône.

De 18h à 20h

12€/pers.

Sur réservation



Coordonnées

Archipel Théâtre (partenaire de l'opération)

Tel : 04 75 08 18 18 | contact@archipel-theatre.com



Vie du vignoble

Quand vin le soir

Rasteau Wine Bar

Fort du succès de ces événements l'année dernier, l'appellation Rasteau réitère son Rasteau Wine Bar « **Quand VIN le Soir ...Rasteau WINE Bar** », 3 soirées organisées sur le concept d'un bar à vin éphémère les mercredi **12 et mardis 18 Juillet, et 1^{er} Août** dès 19h sur la place du Village de Rasteau.

Une belle journée ensoleillée, une place ombragée joliment décorée, des amis, les cigales, un air de musique, de bons petits plats... Mais surtout une large gamme de vins à découvrir et redécouvrir en compagnie des vignerons !

« Quand VIN le Soir » à Rasteau, c'est l'occasion de faire une pause et de profiter des plaisirs simples de la vie dans une ambiance chaleureuse et conviviale !

Réservez donc ces trois mardis pour de douces soirées rastelaines, avec 3 thématiques différentes chaque soir.



Coordonnées

Emilie RACHENNE

Chargée de communication de l'appellation Rasteau

Tel : 09 62 50 02 16 | syndicatdesvignerons@rasteau.fr

Soirées Vinsobraise

Cave la Vinsobraise (Drôme)

La cave la Vinsobraise organise des soirées **barbecue-concerts les mercredis 12 juillet, 26 juillet et 16 août** dès 20h pour les amateurs de musique jazzy, soul ou rock...

Une bonne manière d'associer le plaisir de la musique et celui du palais.

Repas-concert : 8€

Rappelons que chaque mercredi (en juillet et août) à 10h, la Vinsobraise propose des visites gratuites de cave, des quais de réception jusqu'au caveau de vente, suivies d'une dégustation.



Coordonnées

Erika

Tel: 04 75 27 01 20 | boutique.vinsobraise@orange.fr



Vie du vignoble

Beach rosé

caveau Colombes des Vignes (Vaucluse)

Jeudi 13 juillet, le caveau Colombes des Vignes à Sainte-Cécile-les-Vignes organise la « Beach rosé ». A l'ombre des platanes, dans une ambiance musicale, les vigneron et artisans feront découvrir leurs productions rosés 2016. Restauration sur place.



Coordonnées

Sabine MAENHOUT
Responsable Caveau
Tel : 04 90 30 79 36 | caveau@colombesdesvignes.fr

Les jeudis gourmands

Du Château de Manissy (Gard)

Durant la saison d'été, lors des Jeudis Gourmands des 13 - 20 - 27 Juillet et 10 Août, Florian ANDRE et son équipe proposent aux amateurs et curieux de venir découvrir la vigne et le vin autrement.

En effet, le temps de ses journées spéciales, les visiteurs sont accueillis chaleureusement autour d'un Petit-Déjeuner à la Cave, afin de prendre des forces avant de partir en balade dans les vignes avec le vigneron, à la découverte de la viticulture Bio et de son environnement naturel ainsi que des terroirs gardois.

Après cette petite marche ludique et bucolique, les gourmands se retrouvent dans le jardin du Château, pour une initiation à la dégustation des Vins Bio de la propriété avec Florian ANDRE. Puis pour poursuivre et clôturer ces sessions toujours dans la bonne humeur, les participants finissent autour d'une bonne tablée agrémentée de grillades et produits locaux, dans le parc arboré du Château de Manissy.

A travers ces journées et ce programme estival, Florian ANDRE et son équipe souhaitent faire découvrir les différentes facettes de la viticulture, et plus particulièrement celles de la viticulture Biologique, ainsi que l'univers qui leur permet chaque année d'élaborer et de travailler leur Cuvées Bio.



Coordonnées

Florian ANDRE
Tel : 04 66 82 86 94 | info@chateau-de-manissy.com



Vie du vignoble

Vacqueyras fête ses vins

13 & 14 juillet

Pour la 45^{ème} édition de la **Fête des Vins**, les vigneronns de Vacqueyras vous donnent rendez-vous les **13 & 14 juillet prochains** !

Vivez deux jours de fête, ponctués de gourmandises et de découvertes dans les rues du village de Vacqueyras. Cette année, **30 domaines vous invitent à des moments de partage, de convivialité et de plaisir** dans une ambiance typiquement provençale ! Au programme :

Mercredi 13 juillet

9H : Partagez un petit-déjeuner avec les vigneronns !

10H - 19H : dégustation itinérante : rencontrez les vigneronns et dégustez leurs crus dans les ruelles du vieux village ! Mais aussi, des stands de gastronomie, des foodtrucks, les bières et les fromages belges de Herve, les animations maquillages et jeux en bois géants pour les enfants, loterie...

11H : Vivez l'inauguration officielle de la 45^e édition de la Fête des vins de Vacqueyras sur des airs de swing avec « les chats badins ». Puis vin d'honneur servi sur le cours Stassart.

19H - minuit : Soirée Bar à vin, gourmandises & concert !

Apéro concert blues à partir de 19h00 avec les « bluesville » suivi du concert pop/rock des « Old School » à partir de 21h30.

Jeudi 14 juillet

9H30 : Défilez dans les rues du vieux village jusqu'à l'église Saint-Barthélemy !

10H : Participez à la messe traditionnelle en Provençal, accompagnée par « l'ensemble vocal comtadin Monique Sarrade ».

10H - 19H : Dégustez les crus de Vacqueyras au cœur du village, en compagnie des 30 domaines présents !

11H15 : Découvrez le sacrifice rituel de la souche de vigne avec les groupes folkloriques : bénédiction de la souche de vigne et danses provençales au son des tambourinaires avec le groupe folklorique La Jouvence et les Confréries.

12H : L'incontournable repas gastronomique vous attend avec les grands vins de Vacqueyras servi sous les platanes du cours Stassart ! Réservation obligatoire.

15H30 Remise des prix des meilleures photos de la fête des vins par Francis Perrin.

16H00 - 19H : Départ de la peña dans les ruelles du vieux village pour découvrir les vins Vacqueyras en fanfare !

21H30 : Terminez en beauté par le célèbre Bal du 14 juillet !



Contact Presse :

Anaïs Marchand

Agence Clair de Lune

Tel : 04 72 07 31 96 |

email : anaïs.marchand@clairdelune.fr

Contact Promotion Vacqueyras :

Céline Halégoi

Tel : 04 90 65 89 00 |

email : promo.vacqueyras@orange.fr



Vie du vignoble

Couleur Tavel

La fête dédiée au vin et au patrimoine de Tavel

Le Samedi 15 juillet, à partir de 16 heures, l'Appellation Tavel vous invite à « Couleur Tavel » afin de célébrer ses vins, son patrimoine, sa culture et sa gastronomie. Véritable palette de plaisirs, la 5^{ème} édition de COULEUR TAVEL est une invitation aux bonheurs de l'été dans les magnifiques Jardins de la CONDAMINE. Une vingtaine de Tavel différents seront proposés aux visiteurs, qui au grès d'une balade gustative pourront également écouter de la musique, voir une exposition, goûter des produits régionaux en accord avec les vins.

Car Couleur Tavel est bien plus qu'une fête des vins, c'est une manifestation incontournable en plein coeur de la saison touristique qui invite le public à allier le plaisir de la dégustation avec ceux de la gastronomie, de la culture et du patrimoine ...

Cette année, Couleur Tavel invite les chefs de l'association "Gard aux Chefs", et le Champion du monde de pâtisserie en 2014 Yazid Ichemrahen ; le DJ Philippe Corti s'occupera de l'ambiance.



Coordonnées

Sandra GAY

Chargée de Communication de l'appellation Tavel

Tel : 04 66 50 32 34 | aoc.tavel@wanadoo.fr

Vie du vignoble

Soirée BBQ Géant

Chez Terres Valdèze (Vaucluse)

Samedi 15 juillet à partir de 17h30, la Cave Coopérative Terres Valdeze à la Tour d'Aigues organise une visite de cave suivie d'un apéritif et d'un barbecue géant avec animation musicale. Venez avec vos grillades et vos couverts, la cave s'occupe du reste !

Entrée : 5€ (inclus : un verre gravé, les boissons, un ticket de tombola)
Places limitées



Coordonnées

Sandrine VALLECALLE
Tel : 04 90 07 42 12 | sandrine@terres-valdeze.fr

Journée spéciale The 70's Wine Trip

Domaine de la Tourade (Gigondas)

Le samedi 15 juillet de 10h à 23h venez déguster la production du Domaine dans une ambiance seventies ! Promenez-vous entre les véhicules emblématiques des années 70 pendant que les enfants profiteront des animations gratuites (Château gonflable, manège, maquillage)

De 10h à 16h : balade gratuite en Combi VW

Rendez-vous au food truck pour le déjeuner, à la douce heure des mets et l'Estafête

Grand concours de véhicules vintage avec un lot de vin à gagner
Concert de Rock : Breadlines, St André, Les Mid's, the cookies et The Pickles

Défiler de Pin Up sur le thème « woodstock »

Entrée libre.



Coordonnées

M. ou Mme HAUT Frédéric et Virginie
Tel : 04 90 70 91 09 | email : latourade@hotmail.fr



Vie du vignoble

Chasse au trésor

Au domaine des Gravennes (Vaucluse)

Situé à Suze-la-Rousse, en Drôme Provençale, le **Domaine des Gravennes** propose à tous, petits et grands, de prendre part à **une chasse au trésor grandeur nature** au beau milieu des vignes et des lavandes.

Au cours de cette aventure, les participants devront **résoudre des énigmes** qui leur permettront peut-être de découvrir un document de grande valeur perdu sur le Domaine ... Ils profiteront d'une vue magnifique sur le Ventoux et les Dentelles de Montmirail.

Cette activité se veut **ludique** mais également **pédagogique**.

Des panneaux d'information placés au cœur des vignes permettront à chacun de découvrir davantage le monde de la vigne et du vin tout en s'amusant.

A l'issue de cette activité d'une durée d'1h30, une dégustation des vins du Domaine - bio et régulièrement primés - sera proposée aux plus grands.

Dans la lignée des *escapes games* et autres *geocaching*, la recherche du **Trésor perdu des Gravennes**, constitue une **excellente idée de sortie en famille ou entre amis** !

Plus d'information et inscription : www.domainedesgravennes.com et au 04 75 04 84 41.

Tarif : 30€ par groupe (6 pers max) - enfants à partir de 6 ans.

Le Domaine des Gravennes

Créé en 1996 à Suze-la-Rousse par les parents de **Luc et Rémi Bayon**, les vignerons actuels, le Domaine des Gravennes s'étend sur une trentaine d'hectares de vigne.

Il est situé sur les zones d'appellations *Côtes-du-Rhône* et *Côtes-du-Rhône Villages Suze-la-Rousse*.

Le Domaine produit une demi-douzaine de cuvées de vins **rouge, rosé et blanc**.

Depuis 2011, **les vignes du Domaine des Gravennes sont certifiées en viticulture biologique**. Cela vient matérialiser des décennies de pratiques responsables et d'engagement dans une démarche de qualité.

L'ensemble des cuvées du Domaine, qui expriment ses valeurs de convivialité, de simplicité et de partage, sont régulièrement primées.



Coordonnées

Arnaud ANCELIN

Tel : 06 66 40 56 35 | communication@domainedesgravennes.com



Vie du vignoble

Fête des Vins de Violès

Côtes du Rhône - Vaucluse

Dimanche 16 juillet, les vignerons de Violès vous invitent à leur 35^{ème} Fête des Vins !

Que vous soyez amateur de bons flacons ou simple curieux, touriste en quête d'authenticité ou promeneur local, vous serez comblé par LA journée festive par excellence de ce sympathique village provençal.

Goupes folkloriques, ambiance musicale variée, nombreux stands d'artisanat et produits du terroir envahissent Violès ce jour-là.

Elle débutera à 16h par un concert en provençal, suivi du traditionnel défilé folklorique.

De 16h à minuit, les vignerons de Violès proposent leurs plus belles cuvées à la dégustation !

À 20h, un panier vigneron vous sera proposé à l'ombre des platanes

Et pour finir cette soirée en beauté, une promenade nocturne dans les vignes est prévue suivi du concert du groupe No Name.

Retrouvez toutes les informations sur le site www.fetedesvinsvioles.fr

Accès à la dégustation : 3€ le verre

Restauration sur place possible



Coordonnées

Julien LATOUR / Charlotte REVILLON

Co-présidents des Festaires du vin

Email : charlotte.revillon@hotmail.fr

Vie du vignoble

Les Auspices du Gigondas

Réservé aux professionnels

L'Appellation Gigondas vous invite aux **Auspices du Gigondas**, dégustation réservée aux professionnels, le lundi 17 juillet 2017 de 9h30 à 13h.

Dans le cadre prestigieux des Hospices de Gigondas, vous pourrez déguster les millésimes disponibles à la vente. Deux ateliers sont proposés :

- A 10h : un atelier sensoriel « Le Nez du Gigondas ». Pour la première fois, les Éditions Jean Lenoir se sont associés à une appellation viticole Française et créé un nez sur-mesure : Le Nez du Gigondas. Dans la lignée de ce partenariat, l'appellation Gigondas vous propose un atelier sensoriel pour montrer l'importance de l'odorat dans la dégustation et la richesse et la complexité aromatique des vins de Gigondas. Vous dégusterez des vins de Gigondas avec des profils aromatiques différents, marqués par leur jeunesse, ou au contraire un âge plus avancé.
- A 11h30 : un atelier « dégustation de vieux millésimes de Gigondas ». Les vins de Gigondas sont de grands vins de garde. D'une aptitude au vieillissement évidente, ils ont la faculté de concilier concentration, équilibre et finesse.

Important : l'inscription à la dégustation et aux ateliers est gratuite et accessible uniquement sur réservation. Les deux inscriptions sont indépendantes l'une de l'autre. Pour vous inscrire : <http://www.gigondas-vin.com/les-auspices-du-gigondas-2017/>

Gigondas sur Table

Place Gabrielle Andéol à Gigondas

Lundi 17 juillet dès 20h, l'appellation Gigondas fête ses vins et la gastronomie le temps d'une soirée d'été, sur la place du village.

Six chefs et artisans provençaux sont invités à sublimer les accords autour des vins de Gigondas et proposer une illustration de leur savoir-faire sous forme de délicieuses préparations fines. Pour leur donner la réplique, une quarantaine de domaines et maisons avec leurs plus belles cuvées de Gigondas.

Au menu : des produits locaux, reflets de leur terroir, mis en musique par des chefs et artisans talentueux et amoureux du vin. Des vigneronnes et négociants avides de partage et amateurs de bonne chère. Aux participants de déguster le fruit de ce dialogue : des accords mets et vins, de l'entrée au dessert!

Inscription obligatoire. Tarifs : Adulte 50€ - Enfant de moins de 12 ans : 12€



Coordonnées

Déborah PERRIN

Chargée de Communication de l'appellation Gigondas

Tel : 04 90 37 79 60 | promotion@gigondas-vin.com



Vie du vignoble

Oenotourisme estival

Cave La Suzienne (Drôme)

Blottie au pied du Château qui domine tout le village de Suze la Rousse, et qui abrite la très renommée Université du Vin, la Suzienne est une vitrine du paysage viticole de la région.

Au programme cet été :

Saou chante mozart -mardi 18 juillet

Venez participer à une dégustation des meilleures cuvées de la cave lors du concert de clôture du 28ème Festival Saou Chante Mozart au Château de Suze La Rousse.

Fête médiévale à Bourdeaux (Drôme) - mercredi 15 août

Chaque été, depuis plus de 40 ans, le joli village de Bourdeaux met en scène la légende d'Alberte, fille du seigneur de Bourdeaux, et de ses deux soupirants.

Des festivités animent tout le village avec : *repas médiéval, sérénades, défilé aux lampions*, marché de nuit, foire artisanale, brocante, expo d'artistes locaux, soupe au Pistou, défilé historique, embrasement du vieux village, bal...

À cette occasion, retrouvez les vins de la cave à la vente et dégustation sur place.

Soirée Plancha - dégustation des vins de la cave - vendredi 18 août

Les vins de la cave seront proposés à la dégustation lors d'une soirée plancha à la Table du Moulin. Dans un cadre contemporain, sobre et chic, un restaurant dans l'enceinte du parc des chambres d'hôtes du Moulin de Champdurand. Des menus du terroir avec une touche gastronomique élaborés avec d'attention et raffinement.

Parfum de Jazz - vendredi 25 août

La cave La Suzienne est partenaire de la soirée Parfum de Jazz du 25 août prochain à Saint-Paul-Trois-Châteaux.

Une dégustation sera proposée à l'issue du concert de Light mass Miscini - EYM trio & Ensemble Choral du Tricastin,



Coordonnées

Sandrine GILLES

Tel: 04 75 04 48 38 | contactcaveau@lasuzienne.com

Vie du vignoble

Salon des vins, villages & vigneron

Salle culturelle de Séguret (Vaucluse)

Mercredi 19 et jeudi 20 juillet de 17h à 23h, une trentaine de **vignerons-producteurs** vous feront découvrir leurs appellations avec beaucoup de plaisir à l'occasion de ce salon qui met à l'honneur les Côtes du Rhône Villages avec nom de commune : (Séguret, Roaix, Sablet, Massif d'Uchaux, etc). Venez déguster une large gamme des vins des villages communaux (Séguret, Plan de Dieu, Massif d'Uchaux...) auprès d'une trentaine de vigneron dans une salle climatisée. Des ateliers présenteront les cépages et les terroirs. La manifestation se poursuivra en extérieur sur une note festive, avec le groupe latino Dos Amigos et une petite restauration. Une pause bienvenue au cœur de l'été !

Le salon, ouvert à tous les amateurs de vin, offre **des conditions idéales de dégustation**, dignes d'un événement professionnel.



Coordonnées

Brigitte BRIENNE
Tel : 06 14 03 52 48 | info@seguretvin.com

Les découvertes du Jeudi

Caveau des vigneron des Grignan-les-Adhémar

Les vigneron de Grignan-les-Adhémar proposent à la dégustation cinq de leurs plus belles cuvées, tous les jeudis soir pendant l'été, à savourer avec une assiette du terroir composée de produits locaux et de saison.

Rendez-vous au caveau des vigneron à Grignan de 19h à 21h.

Sur réservation. Tarif : 10€.

Programme :

- jeudi 20 juillet : Découverte de l'AOC
- jeudi 27 juillet : La truffe d'été et les vins de Grignan-les-Adhémar
- jeudi 3 août : Grignan-les-Adhémar en été
- jeudi 10 août : Les vins bio de Grignan-les-Adhémar
- jeudi 17 août : La truffe d'été et les vins de Grignan-les-Adhémar



Coordonnées

Morgane MOREL
Chargée de Communication de l'appellation Grignan-les-Adhémar
Tel : 04 75 46 55 96 | grignanlesadhemar.odg@gmail.com



Vie du vignoble

Les Apéros Jazz

de la Cave de Tain (Drôme)

Terres de Syrah, le service de la Cave de Tain dédié à l'œnotourisme organise les Apéros Jazz ! des soirées conviviales alliant gastronomie, musique et vins !

Les prochaines dates :

Jeudi 20 juillet à l'Hôtel de la Villeon (avec le restaurant Le Tournesol) avec le groupe « Good Bait »

Jeudi 3 août au Fief de Gambert (avec le restaurant Maison Gambert) avec le groupe « Trivial pour Swing » ;

Jeudi 17 août à l'Hôtel de la Villeon (avec le restaurant Le Tournesol) avec le groupe « Michtology ».

A partir de 19h30

A partir de 35€/personne

Sur réservation.



Coordonnées

Delphine LEDENT - Terres de Syrah
Tel : 04 75 08 91 91 | contact@terresdesyrah.com

Nuits diviniques de Vinsobres

et marché de produits du terroir

Les jeudis 20 juillet et 10 août à partir de 19h, sur la place du Bassin Neuf à Vinsobres, auront lieu des dégustations à la belle étoile des meilleures cuvées de l'appellation Vinsobres, ainsi que de nombreuses animations.

Stands de produits du terroir, d'artisanat, et animations musicales plongeront le village dans une ambiance conviviale, chaleureuse et festive.



Coordonnées

Christelle MAGNARD
Chargée de Communication de l'appellation Vinsobres
Tel : 09 61 59 48 14 | comite-vignerons-vinsobres@orange.fr



Vie du vignoble

Wine & Dine de l'AOC Luberon

Luberon (Vaucluse)

Jeudi 20 juillet à partir de 19h, venez profiter d'une belle soirée d'été sous le signe de la convivialité et de la rencontre avec 30 des vignerons de l'AOC Luberon ! Un moment unique pour découvrir leurs plus belles cuvées au cœur d'un village magique, Lourmarin. Pour satisfaire tous les publics, des food trucks d'inspirations diverses vous régaleront en harmonie avec les vins proposés.

Entrée à 10€

Billets en ligne www.vins-luberon.fr



Coordonnées

Nathalie ARCHAIMBAULT

Chargée de Communication de l'appellation Luberon

Tel : 04 90 07 34 40 | vins.luberon@wanadoo.fr

Repas aux chandelles dans les vignes

Du domaine de Montine (Drôme)

Un repas aux chandelles est organisé par les vignerons du domaine de Montine (à Grignan) le jeudi 20 juillet. Sous les étoiles de Grignan, au milieu des vignes, ce repas sera servi à la lueur des chandelles sur nappes blanches. Un moment magique et inoubliable à ne pas rater. Toute l'équipe du domaine ainsi que le groupe de jazz Tom Sawyer & Co vous accueilleront à partir de 19h. Places limitées, sur réservation.



Coordonnées

Léa, Mélina, Manon

Tel : 04 75 46 54 21 | domainedemontine@wanadoo.fr



Vie du vignoble

Festival Sculpture en Balade

Au Château de Clapier (Vaucluse)

Dès le 21 juillet, le Château de Clapier sera le partenaire d'une exposition de sculptures remarquables. 17 sculpteurs présentent leurs œuvres en plein air dans un paysage provençal exceptionnel, face au Luberon.

Le vernissage débute le 21/07 à 18h30 . au programme : dégustation des vins du Château de Clapier, concert de jazz manouche, restauration possible sur place . Nocturne jusqu'à 23h.

Exposition visible jusqu'au 30 juillet.



Coordonnées

Julie BOGENSCHÜTZ

Tel : 04 90 77 01 03 | chateau-de-clapier@wanadoo.fr

Nouvelle salle de séminaire

Au Château Pesquié (Vaucluse)

Suite à de récents travaux de ses installations, le Château Pesquié dévoile son nouvel espace de coworking au coeur des vignes ! Cette salle de séminaire, à destination des professionnels, propose une configuration modulable pour s'adapter à tous types d'évènements d'entreprise. Divers ateliers sont aussi proposés pour permettre à chacun de découvrir le vin ou la région d'une manière originale : atelier sur l'assemblage, atelier accord vin-chocolat (en partenariat avec la Chocolaterie Castelain), rallye vigneron, atelier de découverte de la dégustation.

Le tout pour permettre aux entreprises de venir travailler dans un environnement différent et proposer des ateliers thématiques à des professionnels sur le vin et sa culture.



Coordonnées

Coralie MALOIZEL

Tel : 04 90 61 94 08 | communication@chateaupesquie.com

Vie du vignoble

Le FESTI'VAC Rhonéa :

La 1ère édition de la Fête Nature de Rhonéa

Le **22 Juillet prochain**, découvrez la première édition d'un événement inédit autour du savoir-faire des artisans-vignerons de **Rhonéa**, sous le signe des vignerons en développement durable.

C'est à la cave de Vacqueyras que Rhonéa vous donne rendez-vous pour un programme haut en couleurs :

- De 11h à 12h30 : **Découvrez les mystères de la Truffe blanche**

Découvrez les arômes et les parfums uniques de la truffe blanche lors d'une animation gratuite à la boutique de Vacqueyras, en partenariat avec la Truffe du Ventoux.

- De 14h à 17h : **Explorez la cave et l'univers de l'œnologie**

Partez à la découverte de la cave et dégustez les Crus de **Rhonéa**, accompagné d'un guide vigneron qui partagera son savoir-faire et sa passion pour le vin.

Une visite de la cave des Domaines et Châteaux est prévue toutes les heures, départs 14h, 15h et 16h. gratuit sur inscription.

- Départs à 17h et à 18h30 : **Balade vigneronne et botanique**

Explorez le vignoble de Vacqueyras lors d'une balade pédestre. Accompagné de votre guide vigneron et d'un guide botaniste, **vous découvrirez en exclusivité toute la richesse du terroir de Rhonéa et de sa biodiversité.** Vous apprécierez l'étendue de la formation géologique des Dentelles de Montmirail, **tout en dégustant un Cru Vacqueyras au cœur des vignes!**

1h30 de découverte des terroirs et savoir-faire des artisans-vignerons de Rhonéa, dégustation gourmande en plus !

Deux départs à partir de la cave sont prévus : 17h et 18h30. 12€/pers. Gratuit -12 ans.

Réservations au 04 90 12 41 15



Coordonnées

Gabriel VALVERDE

Relations Artisans-Vignerons & Oenotourisme

Tel : 04 90 12 41 15 | g.valverde@rhonea.fr





Vie du vignoble

De la vigne au verre

à la Cave de Tain (Drôme)

Les samedis 22 juillet et 19 août, Terres de Syrah, le service de la Cave de Tain l'Hermitage dédié à l'œnotourisme prévoit des rencontres chez les coopérateurs de la cave, suivies de visites de cave et dégustations.

Durée de 3h/3h30

45€/pers. Sur réservation



Coordonnées

Delphine LEDENT - Terres de Syrah

Tel : 04 75 08 91 91 | contact@terresdesyrah.com

Balade en Gyropode

à la Cave de Tain (Drôme)

Tous les mercredis de juillet et août, la cave de Tain vous propose une balade en gyropode dans les vignes de Saint-Joseph pour découvrir cette appellation de manière originale, suivie d'une dégustation de 5 vins.

De 18h à 19h30

45€/pers. Sur réservation



Coordonnées

Delphine LEDENT - Terres de Syrah

Tel : 04 75 08 91 91 | contact@terresdesyrah.com

Vie du vignoble

Festival Liszt en Provence

au Château Saint-Estève d'Uchaux (Vaucluse)

Le Château Saint-Estève à Uchaux (Vaucluse) accueille du 23 juillet au 22 octobre, le 20^{ème} Festival Liszt en Provence et propose des concerts de piano sur la grande terrasse du Château.

Chaque concert se présente comme une expérience unique. Le plaisir se prolonge dans la nuit par la dégustation des vins du domaine servis par le vigneron, dans une ambiance chaleureuse.

Chaque été depuis vingt ans, le festival Liszt en Provence est un rendez-vous convivial pour les mélomanes en quête d'un festival romantique en Provence.



Coordonnées

Thérèse FRANCAIS

Tel: 04 90 40 60 94 | lisztenprovence@free.fr

Les Instants Vins

de Grignan-les-Adhémar

De juin à septembre, le vignoble de **Grignan-les-Adhémar** se transforme en une grande table gourmande, ouverte à toutes les envies. Le concept : des vigneron en cuisine et de nombreux rendez-vous à vivre tout l'été au cœur de paysages d'exception. Un programme éclectique : <http://www.grignan-adhemar-vin.fr/instants-vins>

Pique-nique chic, repas dans les chais, dîner sous les étoiles mais aussi ateliers de cuisine, buffets maison et tapas de chef : les Instants Vins de Grignan-les-Adhémar mêlent les styles et s'adressent à tous.

Les Instants Vins de Grignan-les-Adhémar incitent à la rencontre et au partage, selon les valeurs d'hospitalité propres à la Drôme provençale. D'ailleurs, les vigneron ont aussi prévu de vous faire goûter à leurs plus belles bouteilles !



Coordonnées

Florie CHARNAY

Agence Clair de Lune

Tel : 04 72 07 31 99 | florie.charnay@clairdelune.com



Vie du vignoble

Actualités estivales

Au Cellier des Princes (Vaucluse)

Le Cellier des Princes à Courthézon propose plusieurs activités festives cet été :

RANDO VELO GOURMANDE

Découvrez le vignoble en louant votre vélo au Cellier des Princes et baladez-vous dans le vignoble (16km). Possibilité de vous faire livrer un délicieux pique-nique à mi-parcours. Sur réservation uniquement.

VISITE DES CHAIS

Découvrez les secrets de l'élaboration des vins de la cave tous les mercredis à 10h30 et les jeudis à 15h30 en visitant gratuitement les chais du Cellier des Princes.
Durée : 30min. Gratuit.

JEUDIS GOURMANDS

Des soirées dégustation, œnologique et conviviale, autour d'accords mets & vins (3° jeudi de chaque mois à partir de 19h). 16€ / pers. Sur réservation.

Jeudi 20 juillet : « Chocolats et vins » : bonbons chocolats et vins des Côtes du Rhône

Jeudi 17 août : Vins du Cellier des Princes, fromages et charcuterie.

EXPOSITION REGARDS DE VIGNERONS

Le Cellier des Princes accueille jusqu'au 31 septembre l'exposition Regards de Vignerons, une série de portraits retraçant la transmission de la culture, du savoir et de la valeur, tout ce que le Cellier des Princes veut exprimer avec ses vins.

«Lors de mes prises de vues j'ai privilégié une ambiance proche de l'intime, celle où la lumière révèle en douceur la fragilité pour mieux relever la force de caractère ». JP ANGEI, photographe.



Coordonnées

Christelle ROCHE

Tel : 04 90 70 21 50 | caveau@cellierdesprinces.com



Vie du vignoble

Rétrospective de La Côte de VINSOBRES

11ème montée historique

Dimanche 23 juillet aura lieu la **montée de la côte de Vinsobres**, de véhicules anciens de 1930 à 1980 et véhicules d'exception sur une distance de 2.3 km (en démonstration, sans classement ni chronométrage). Départ à 500 m du village pour arriver sur le plateau de Vinsobres, entre vignes et lavandes. Près de 100 véhicules sont attendus.

Cette manifestation à laquelle est associé le comité des vignerons, a pour but de faire revivre une course régionale organisée dans les années 1980 et de faire (re)découvrir les vins de Vinsobres qui seront servis à l'issue de la course.



Coordonnées

Christelle MAGNARD

Chargée de Communication de l'appellation Vinsobres

Tel : 09 61 59 48 14 | comite-vignerons-vinsobres@orange.fr

Les dégustations dominicales à Laudun

Côtes du Rhône Villages Laudun

Tous les dimanches matins des mois de juillet et août, le **Syndicat des Vins de Laudun** profite du marché hebdomadaire de Laudun pour **présenter et faire déguster les vins de l'appellation Côtes du Rhône Villages Laudun**.

L'occasion de découvrir en un même lieu, différentes cuvées de l'appellation produites par une douzaine de caves et domaines.

Entre 10h30 et 12h30, les vignerons proposeront leurs cuvées à la dégustation et partageront la passion de leur métier de viticulteurs et de vignerons.

Profitez également du marché de Laudun, idéal pour les visiteurs en quête de saveurs, de parfums, et parfois aussi de souvenirs.



Coordonnées

Caroline LEFIEVRE

Chargée de communication de l'appellation CDRV Laudun

Tel : 04 66 89 84 08 | laudun.cotesdurhone.com



Vie du vignoble

1 art, 10 vins

Exposition à Laudun

En juillet et en août, tous les dimanches matins entre 10h30 et 12h30, l'espace Barbara situé sur le parvis de l'Eglise à Laudun accueille une exposition d'œuvres artistiques inspirées de cuvées de l'appellation Côtes du Rhône Villages Laudun.

L'édition 2017 de l'exposition présente les œuvres de **Daisy Bénard, Renée Bouchez, Sylvette Dauchez, Nicolas Gal et Gwladys Thielland.**

Peintures, sculptures, ou représentations picturales par le cube, il y en aura pour tous les goûts.

Tentez de percer le mystère de l'inspiration créatrice en découvrant simultanément les vins et les œuvres.

Chaque artiste présentera ensuite ses œuvres dans les caveaux du territoire :

Daisy Bénard au Domaine du Serre Biau à Saint-Victor la Coste /
www.domaine-serrebiau.com

Renée Bouchez au Domaine Pélaquié à Saint-Victor la Coste
www.domaine-pelaquie.com

Sylvette Dauchez à la Cave des 4 chemins à Laudun
www.vignerons4chemins.com

Nicolas Gal à la Cave Laudun Chusclan Vignerons à Laudun
www.laudunchusclanvignerons.com

Gwladys Thielland au Château de Marjolet à Gaujac
www.chateaumarjolet.com



Coordonnées

Caroline LEFIEVRE

Chargée de communication de l'appellation CDRV Laudun

Tel : 04 66 89 84 08 | laudun.cotesdurhone.com



Vie du vignoble

Fête du Vin à Cairanne

43ème édition

Vin, Art, Musique, Street food et Bonne Humeur... Voici les grandes lignes du programme de la Fête du Vin de Cairanne - **dimanche 23 juillet de 16h à 22h**.

Côtes du Rhône Villages depuis 1967, l'appellation Cairanne s'est vue reconnaître Cru des Côtes du Rhône en 2016 et trône désormais aux côtés des autres Crus Vauclusiens.

Pour célébrer comme il se doit cette reconnaissance, les organisateurs ont voulu donner à cette édition un caractère exceptionnel. Tout en gardant l'âme de cette fête traditionnelle, la 43ème édition se verra plus festive tout en restant modérée, plus qualitative tout en restant accessible, plus prestigieuse tout en restant conviviale... Une fête à l'image des vins de Cairanne.

Avis aux bons vivants, épicuriens et amateurs de convivialité ...

Tout au long du parcours de la Fête, un marché provençal composé d'artisans et d'artistes reliera le vieux village de bas en haut.

Au cours de celui-ci, 4 pôles accueilleront stands de dégustation, food trucks et animations musicales afin de faire de chaque étape un vrai moment de détente et de convivialité. 25 vignerons et négociants vous feront découvrir ou redécouvrir l'appellation Cairanne, vous parleront de leurs vins, de leur terroir et de leur travail.

Comme le veut la tradition, les étonnants Gilles de Flobecq déambuleront en assurant un divertissement visuel et sonore avec leurs chapeaux à plumes et leurs oranges.

Le Chef Cyril Glénot du Restaurant Coteaux et Fourchettes proposera aux côtés de Virginie Faure, Sommelière, des accords mets et vins (sur inscription). Une occasion exceptionnelle pour les cuisiniers amateurs mais néanmoins passionnés, d'apprendre comment choisir leurs vins.

Enfin, perchés en haut du village, les plus téméraires pourront admirer le panorama exceptionnel des coteaux de Cairanne, déguster un dernier verre à l'ombre des muriers, admirer l'exposition dans la fraîcheur de l'église, et, pour les petits comme les grands enfants, s'amuser autour de jeux en bois traditionnels.

Une fête haute en couleur et en musique à consommer sans modération !



Coordonnées

Léa FUCHS

Chargée de Communication de l'appellation Cairanne

Tel : 04 90 30 86 53 | syndicat.cairanne@sfr.fr



Vie du vignoble

Rousset sous les Etoiles

Rousset-les-Vignes (Drôme)

Jeudi 27 juillet, les **vignerons de Rousset les Vignes** organisent une **balade gourmande** dans les ruelles du village de Rousset-les-Vignes pour découvrir le mariage des saveurs de la cuisine et des vins de ces terroirs. Le parcours sera ponctué d'étapes - dégustations où des chefs proposeront des accords mets et vins (Resto des arts à Nyons, l'Auberge à St Pantaléon, Le Poème à Grignan et le Délice de Provence à Valréas). Les œuvres d'artistes locaux, peintres et sculpteurs agrémenteront le parcours.

Sur inscription au 04.75.27.00.88. au prix de 25€ tout compris limitée à 250 personnes.
De 19h à 23 h.



Coordonnées

Philippe BARRAL

Président de l'appellation CDRV Rousset-les-Vignes

Tel: 06 07 38 72 61 | barralp@club-internet.fr

Balade en vélo électrique dans les vignes

VMV Vignerons du Mont-Ventoux (Vaucluse)

Tous les jeudis de 16h à 18h, de juin à septembre, les Vignerons du Mont Ventoux à Bédoin vous proposent une balade en vélo électrique suivie d'une dégustation vins et chocolat (32€/pers).

Sur une distance de 10 à 15kms, profitez d'une balade d'1h30 à 2h et découvrez les richesses de ce terroir.

Sur réservation au 04.90.65.95.72.

Cette nouvelle activité vient compléter l'offre œnotouristique de la cave qui proposait déjà cette balade en Buggy et à pieds.



Coordonnées

Nadège DAMIAN

Tel : 04 90 12 88 01 | nadege@bedoin.com

Vie du vignoble

Soirées Bistrot - Concert

à la cave de Rasteau (Vaucluse)

La cave de Rasteau organise trois rendez-vous pour se retrouver, danser, grignoter, découvrir ou redécouvrir les vins de la Cave de Rasteau. Les 23 juin, 28 juillet et 25 août à partir de 19 h. Concert en extérieur. Entrée libre. Restauration sur place avec food truck et bar à vins (tables et chaises à disposition). La promesse de soirées estivales comme on les aime !



Coordonnées

Corinne AUJOGUES
Responsable Oenotourisme
Tel : 04 90 10 90 14 | c.aujogues@rasteau.com

Fête des Vignerons

de Grignan-les-Adhémar

Comme chaque année, les vignerons de l'appellation investissent les rues et places de La Garde-Adhémar pour vous inviter à découvrir leurs vins ainsi que quelques spécialités typiquement drômoises, concoctées par des producteurs locaux.

La fête des vignerons à La Garde Adhémar - mercredi 2 août

L'appellation Grignan-les-Adhémar et ses vignerons feront découvrir leurs vins dès 18h00 sur la place du village de La Garde-Adhémar, classé parmi les plus beaux villages de France. Au son d'un orchestre, on déambule un verre à la main parmi les producteurs de vins et artisans nocturnes.



Coordonnées

Morgane MOREL
Chargée de Communication de l'appellation Grignan-les-Adhémar
Tel: 04 75 46 55 96 | grignanlesadhemar.odg@gmail.com



Vie du vignoble

Soirée Rosé

au domaine Jaume (Drôme)

Jeudi 3 août, la famille Jaume à Vinsobres vous propose une soirée rosé conviviale avec Paëlla, assiettes de charcuterie et fromages, animation musicale et vins du domaine !



Coordonnées

Laurence JAUME

Tel : 04 75 27 61 01 | laurence@domainejaume.com

Marché de producteurs et artisans

Au Château Pesquié (Vaucluse)

Jeudi 3 août se tiendra le marché des producteurs et artisans, rendez-vous annuel au cœur des jardins du Château Pesquié. À l'ombre des platanes, le public est invité à retrouver des artisans locaux, producteurs de fruits et légumes, et déguster les vins du domaine. La visite libre du domaine à travers le sentier vigneron permet aux visiteurs d'en apprendre plus sur les spécificités du vignoble. Le nouveau caveau pédagogique leur en dévoilera aussi plus sur l'histoire de la Famille Chaudière, propriétaire du Château Pesquié depuis 3 générations.



Coordonnées

Coralie MALOIZEL

Tel : 04 90 61 94 08 | communication@chateaupesquie.com

Vie du vignoble

Fête du rosé

Sainte-Cécile-les-Vignes (Vaucluse)

La 9ème Fête du Rosé de Sainte-Cécile les Vignes aura lieu le **Dimanche 6 Août** à partir de 17h. A l'ombre des platanes, dans une ambiance musicale, les vigneron et artisans feront découvrir leurs productions. Restauration sur place et animations pour enfants seront proposées. L'élection de Miss Rosé clôturera en beauté cette journée. Pour l'occasion, parez-vous de Rose et vous serez dans le thème. Stands, Chapeaux, Fanions, T-Shirt, c'est LA VIE EN ROSÉ !!



Coordonnées

Mireille BESNARDEAU

Tel : 04 90 30 78 35 | mireille.besnardeau@wanadoo.fr

Sentier numérique

au domaine de Rocheville (Drôme)

La famille Rocheville vous propose un parcours pédestre balisé, à la découverte de ses vignobles, oliveraies et vergers. Cette balade en pleine nature d'une durée de deux heures environ, vous emmènera au coeur d'un terroir d'exception aux paysages remarquables. **La Rando terroir du Domaine Rocheville peut désormais se parcourir avec une application numérique. Une visite ludique pour toute la famille !**



Coordonnées

Brigitte ROCHEVILLE

Tel : 04 75 26 35 20 | contact@domainerocheville.com



Vie du vignoble

La Nuit du Vin de Rasteau

31ème édition

Lundi 14 août, au cœur du petit village provençal de Rasteau, aura lieu « La Nuit du Vin » pour la 31^{ème} année consécutive.

Organisée par l'A.O.C Rasteau, avec la participation d'une cinquantaine de bénévoles, cet événement annuel, qui réunit près de 10 000 personnes chaque année, est l'exact reflet de ce que représente Rasteau : un idéal de générosité et de solidarité, où partage de moments intenses et plaisir de vivre font la singularité de ce lieu.



Esprit de fête et charme provençal pour célébrer le vin de Rasteau

Amateurs ou passionnés de vins, bons vivants et fins gourmets, tous se réuniront le 14 août à Rasteau pour savourer, l'instant d'une nuit, la richesse du terroir dans une atmosphère joyeuse et chaleureuse où convivialité rime avec intensité.

De nombreuses animations se produisent dans des lieux parfois insolites : Saltimbanques, clowns, fanfare, penas et musiciens accompagnent ce début de soirée. Les plus gourmands s'arrêteront au **marché des producteurs locaux** qui se feront un plaisir de partager et faire découvrir leurs produits : Safran, huile d'olive, biscuits artisanaux, macarons et confiserie artisanales, miel, Châtaigne d'Ardèche, Figues et confitures, crêpes et glaces artisanales... L'occasion de goûter les spécialités du terroir et se restaurer, tandis que les artisans exposeront leurs créations.

En fin de soirée, un orchestre ouvrira le bal populaire et laissera place aux pas de danses enjoués des participants.

Un moment vrai et unique pour apprécier toutes les festivités de cette soirée, pour renouer avec des valeurs de partage et d'amitié, pour profiter et suspendre le temps... le temps d'une « Nuit du Vin ».



Coordonnées

Emilie RACHENNE

Chargée de communication de l'appellation Rasteau

Tel : 09 62 50 02 16 | syndicatdesvignerons@rasteau.fr



Vie du vignoble

Expositions d'artisanat d'art

à la cave de Rasteau (Vaucluse)

Jusqu'au 26 septembre la cave de Rasteau accueille Stéphanie Chave, artiste autodidacte, née à Vaison-la-Romaine. Une touche-à-tout dingue de nature, de matières, de couleurs, toujours prête à exprimer sa joie de vivre naturelle dans des créations décalées, originales, spontanées.

Depuis une dizaine d'années, on la retrouve régulièrement sur les marchés d'art et expositions de la région avec des pièces inédites. Elle crée par phases et revient rarement sur ses pas.

Elle aime mélanger les matières, les techniques, utiliser des supports inattendus et jouer avec les mots. Depuis plus de deux ans, elle réalise un travail assez novateur autour du végétal. C'est ainsi que des créations papier plutôt aériennes sont venues s'ajouter à toutes ses créations colorées à base de textile, de métal recyclé...

Elle connaît bien le monde du vin puisqu'elle illustre aussi des étiquettes pour un domaine viticole bio.



Coordonnées

Corinne AUJOGUES
Responsable Oenotourisme
Tel : 04 90 10 90 14 | c.aujogues@rasteau.com



Vie du vignoble

La fête d'hUe vin

A Séguret (Vaucluse)

Depuis une dizaine d'année, le dernier samedi d'août, les vigneronns de Séguret marquent l'arrivée du temps des vendanges par une grande fête conviviale autour du **cheval**, de la **vigne**, et du **vin**.

Samedi 26 août, un cadre magnifique, une atmosphère bon enfant, des animations pour toute la famille, assurent le succès de cette fête très populaire dans toute la région.

La fête d'hUe vin met le vignoble au rythme du cheval : un **circuit en calèches** emmène le visiteur au cœur du vignoble où plusieurs haltes **dégustation** lui permettent de goûter aux vins du **terroir**. Ces haltes sont aussi l'occasion d'admirer **le cheval au travail** : labour des vignes, débardage et autres travaux de la terre, et de redécouvrir les métiers et outils qui s'y associent.



La fête est également dans les rues et sur les places de ce beau village classé : **animations pour les enfants**, vente de produits du terroir et, en fin de journée, **la soupe au pistou** sous les platanes centenaires de la place des Arceaux; sans oublier la levée du **ban des vendanges** qui annonce la date officielle du début des vendanges à Séguret.

Venez-y en famille ou entre amis. Sourire et convivialité seront au rendez-vous !



Coordonnées

Pablo HOCHT

Tel : 06 88 30 41 81 | email : pablo.hocht@gmail.com



Vie du vignoble

Ban des Vendanges des Côtes du Rhône

Avignon Capitale des Côtes du Rhône

Samedi 26 août, les Compagnons des Côtes du Rhône célèbrent depuis plus de 20 ans l'ouverture des vendanges. Une journée de convivialité et de partage dans une ambiance festive et vigneronne : défilé des confréries, animation, jeux, dégustation de vins et de jus de raisin !

La tradition

Les **Compagnons des Côtes du Rhône**, entourés des Confréries Bachiques attendent la proclamation du Grand Maître de la Commanderie des Costes du Rhône, puis reprennent en différentes langues un texte écrit en provençal, il y a 22 ans par les membres fondateurs de leur association.

Amitié & Partage

Cette soirée-là, plus de 10 000 personnes se rassemblent sur le Rocher des Doms au cours du Bal des Vendanges et du pique-nique festif. Le superbe jardin qui reçoit la manifestation surplombe la Capitale des Côtes du Rhône.

Le Grand Bal des Vendanges

C'est la soirée à ne pas manquer ! Musique, immense scène, danse...



Coordonnées

Anne MOURALIS

Présidente des Compagnons des Côtes du Rhône

Tel : 04 90 16 00 32 | ban.des.vendanges@wanadoo.fr



Vie du vignoble

Ban des vendanges

À Visan (Vaucluse)

Dimanche 26 août, les vignerons de Visan célèbrent le début des vendanges !

Au programme :

A 18h00, à l'église, concert de l'**Ensemble NOVA** dirigé par Vincent Balse dans un programme d'airs

classiques et contemporains, sur le thème de la vigne et du vin.

Puis, à 19h30, la Confrérie des Vignerons de Visan défilera et intronisera deux personnalités sur la place du Jeu de Paume.

Dans le cadre des cérémonies qui marquent le **700ème anniversaire de la naissance de l'Enclave des Papes**, lecture sera faite de l'acte d'achat de Visan par la Pape Clément VI (31 juillet 1344).

Une dégustation dînatoire proposée par les vignerons de Visan, accompagnée de mets et de fromages de la fromagerie Vigier à Carpentras sera proposée à l'Hôtel de Pélissier à 20h30.



Coordonnées

Marie-Pierre DELPEUCH

Tel : 07 52 04 07 47 | mapie.com.consultante@gmail.com

Vin en Terrasse

Au domaine de la Camarette (Vaucluse)

Venez profitez du paysage et du beau temps au domaine de la Camarette à Pernes les Fontaines, pour prendre le temps de déguster entre amis ou en famille les meilleures cuvées AOC Ventoux du domaine, à l'ombre avec vue sur les vignes.

Tapenades et produits du terroir vendus en boutique.

Tarif : 2€ le verre.



Coordonnées

Nancy GONTIER

Tel : 04 90 61 60 78 | contact@domaine-camarette.com



Vie du vignoble

Découvertes et sensations

Au domaine de la Croix Blanche (Ardèche)

Le domaine de la Croix Blanche à St Martin d'Ardèche annonce ses nouveautés œnotouristiques 2017 :

Balade en vélo dans les vignes :

Au cœur du vignoble, le mardi matin à 9h30, venez découvrir les paysages et le terroir de des appellations Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages accompagnés par le vigneron. Suivie d'une dégustation des vins.

Durée : 2h 30

Tarifs : 17€ Vélo classique - 28€ Vélo à assistance électrique promenade

Location de vélo :

Tous les jours de juin à septembre : location de vélos au domaine

Vélo à assistance électrique promenade : demi-journée 18€ - journée 25€

Vélo à assistance électrique randonnée : demi-journée 25€ - journée 35€

Découverte du vignoble et des Gorges de L'Ardèche en voitures anciennes :

De 9h30 à 12h le jeudi matin, profitez du cadre grandiose des Gorges de l'Ardèche et du travail des vignerons qui ont façonné le paysage, pour terminer dégustation des vins à la cave ou dans les vignes accompagné d'une assiette de produits Ardéchois.

Tarif : 30€ par personne avec guide accompagnateur

Atelier cuisine « Secret de la Tapenade »

Tous les vendredis à 18h en juillet -août, venez découvrir les secrets d'une tapenade réussie au domaine de la Croix Blanche ! Faites votre composition, dégustez-la avec les vins du domaine et emportez votre verrine. Une assiette de produits du terroir peut compléter cette dégustation.

Vous découvrirez ainsi la variété de l'appellation Côtes du Rhône à travers une activité de cuisine simple.

Tarif : 12€ (verrine de tapenade offerte)

Accueil spécial famille : 1 livret de jeux offerts pour les enfants

Rappelons que le domaine propose toute l'année sur réservation :

Visite de cave et dégustation commentée

Découverte de l'appellation et du domaine, des techniques de vinification et des vins des Côtes du Rhône. Durée : 1h à 1h30 / Français, Anglais / Tarif : 3€

Initiation à la dégustation des vins

Approche de l'analyse sensorielle : des ateliers ludiques pour appréhender la dégustation d'un vin autrement. Durée : 3h / Français, Anglais/ Tarif : 15€



Coordonnées

Rose ARCHAMBAULT

Tel : 04 75 04 65 07 | contact@domainedelacroixblanche.fr



Vie du vignoble

La Table d'Alain Jaume

Domaine Grand Veneur (Vaucluse)

Sur le principe d'un « repas dégustation », la Maison Alain JAUME vous propose la découverte des terroirs et son historique ainsi que la découverte des caves et les secrets de l'élaboration des vins. Puis, vous pourrez profiter d'une dégustation en accord « mets et vins », commentée par notre sommelier autour d'un repas authentique (menu unique, fait maison).

Un cadre idéal vous attend pour découvrir les typicités des vins du Rhône sud.

Ouvert du mardi au samedi - 10h30 à 11h30, découverte du terroir (10 € par adulte)
- 11h30 à 12h30 : visite des caves (offert) /- 12h30 déjeuner et dégustation commentée
Sur réservation.



Coordonnées

Hélène JAUME

Tel : 04 90 34 68 70 | contact@alainjaume.com

Changement de propriétaire

Au domaine Galuval à Cairanne (Vaucluse)

Nicole et Jean-François TRONTIN, nouveaux propriétaires du domaine Galuval, sont installés en Provence depuis 20 ans après de nombreuses années passées à l'étranger. Ils ont cédé au charme du site du domaine de Galuval et à la qualité du vignoble. Dans cet otique, ils ont confié la direction du Domaine à Jean-François FARINET œnologue expérimenté. Le domaine de Galuval compte 39 ha de vignoble en cru Cairanne, Rasteau et Côtes du Rhône Villages ;

La philosophie de Galuval est avant tout d'obtenir la meilleure expression possible de ces terroirs de prédilection du Grenache.

Dans cet esprit, les sols sont travaillés et amendés afin de favoriser la vie microbienne. Les méthodes prophylactiques mises en place (palissage de certains cépages, ébourgeonnage, vendanges en vert...) permettent de réduire sensiblement les besoins en protection phytosanitaire et améliorent l'état général de la vendange.



Coordonnées

Jean-François FARINET ou Andréa DUFOUR

Tel : 06 58 38 02 95 ou 06 58 50 30 31 |

jf.farinet@galuval.com ou a.dufour@galuval.com

Service Presse d'Inter-Rhône

Tel : 04 90 27 24 16 | Fax : 04 90 86 33 50

Email : press@inter-rhone.com



INTER RHÔNE

6, rue des Trois Faucons

84024 AVIGNON Cedex 1

www.vins-rhone.com