

Fête de la vigne & du vin

25^{eme}



LES MÉTIERS
DU VIN



**PLACE DU
PALAIS DES PAPES
À AVIGNON**

Vendredi 31 mai 2019

&

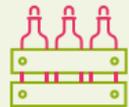
**DANS LES CAVES
DE VAUCLUSE**

Samedi 1^{er} juin



**GRAND
JEU VIN**

Jouez & Gagnez
une cave à vin





**Le 31 mai et le 1^{er} juin 2019,
C'est la Fête de la Vigne et du Vin
dans les Caves de Vaucluse**

Depuis sa création en 1995, La Fête de la Vigne et du Vin est un grand moment de convivialité vigneronne qui permet à tous de mieux connaître l'univers de la vigne et du vin.

Chaque samedi du week-end de l'Ascension, les vigneronns vous accueillent dans leurs chais, caveaux et vignobles, pour partager des instants et des rencontres inoubliables.

Le samedi 1^{er} juin, les vigneronns vous accueillerons dans les caves de Vaucluse où vous pourrez déguster les vins de leur production.

Que vous soyez novice ou amateur éclairé, vous pourrez tout apprendre de leur métier. Ils vous parleront de ce qu'ils connaissent le mieux, la vigne et de ce qu'ils savent le mieux faire, le vin.

Pour la 25^{ème} édition, des animations multiples vous seront proposées autour du thème « *Les métiers du vin* ».

Dans ce programme, vous découvrirez ce que les caves ont préparé pour votre plus grand plaisir. Bonne fête de la vigne et du Vin à tous !

Joel Choveton
Président de la Fête de la
Vigne et du Vin dans le Vaucluse



Les vins de Sylla

Tel. 04 90 04 60 37
sylla@sylla.fr - www.sylla.fr

À partir de 10h00, les vigneron·nes de Sylla vous accueilleront pour des visites du vignoble et de la cave. Raymond et Patricia Hugues partageront leur passion de la culture biologique sur leur vignoble de St Saturnin les Apt.

Le midi, Karine et Vincent Rey (Home Food Design) nous concocteront un menu spécial et surprise du moment, en accord avec les cuvées parcelles de la cave Sylla.

À partir de 19h00, apéro-concert avec des sonorités pop-rock rafraichissantes et énergisantes comme la découverte des rosés de l'été à venir... une restauration tapas sera disponible. Infos et réservations (recommandé) au 04 90 04 60 37 ou sylla@sylla.fr

BEAUMES DE VENISE

Rhoneá

Tel. 04 90 10 19 11
s.raymond@rhonea.fr www.rhonea.fr

À l'occasion de la fête de la vigne et du vin, les équipes ainsi que les artisans-vigneron·nes de Rhoneá vous accueillent toute la journée à la découverte de l'univers du vin et de ses métiers : un marché artisanal, Food-truck, dégustations de vins...

Découvrez les secrets de l'œnologue et du maître de chai à travers une visite de notre cave : de la réception des raisins aux barriques, en passant par la vinification et les assemblages, la cave n'aura plus de secret pour vous. La visite se terminera par une dégustation de vin avec quelques produits du terroir, au cœur de notre chai à barriques.

BEAUMONT DU VENTOUX

Cave de Beaumont du Ventoux

Tel. 04 90 65 11 78
caveau.beaumont@orange.fr
www.beaumont-ventoux.com

Créée en 1929, la cave de Beaumont du Ventoux fête cette année ses 90 ans !
À cette occasion, nous proposons de présenter les métiers des vigneron et leur évolution dans le temps : exposition de tracteurs ainsi que leurs outils et d'une machine à vendanger, démonstration de taille, sentier vigneron à la découverte de nos parcelles en terrasses. Tout au long de la journée, nos coopérateurs feront déguster leurs cuvées aux visiteurs dans notre espace illustré de photos anciennes de notre cave et des vendanges de l'époque.

BÉDOIN

VMV Vignerons du Mont Ventoux

Tel. 04 90 65 95 72
caveau@bedoin.com
www.bedoin.com

Nos vigneron vous présenteront les métiers du vin d'avant et d'aujourd'hui.
Venez découvrir l'ensemble de notre gamme dans une ambiance chaleureuse et conviviale.



BONNIEUX

Cave de Bonnieux

Tel. 04 90 75 80 03
caveau.bonnieux@gmail.com
www.cavedebonnieux.com

Découverte de notre savoir-faire au fil des dégustations des différentes cuvées en AOP Luberon et AOP Ventoux de la doyenne des caves coopératives du Vaucluse.

CHÂTEAUNEUF DU PAPE

Vinadéa

Tel. 04 90 83 70 69
vinadea@chateauneuf.com
www.vinadea.com

Rendez-vous le 1^{er} juin à Vinadéa « Maison des vins de Châteauneuf-du-Pape », pour célébrer la 25^{ème} édition de la fête de la vigne et du vin. Cette année, la fête de la vigne et du vin mettra à l'honneur les métiers du vin.
À cette occasion, partez à la découverte des principaux corps de métiers du monde viticole en rencontrant vigneron, œnologue et sommelier à la maison des vins.
Pour accompagner cette journée de rencontres et de dégustations, nous vous proposons un buffet de charcuteries fines et de fromages.

Maison Brotte

Tel. 04 90 83 59 44
musee@brotte.com
www.brotte.com

Après cette journée spéciale à la maison Brotte propose, après la visite du musée, une dégustation participative de plusieurs vins sélectionnés par nos sommeliers. Cette dégustation est préparée de manière ludique. En effet, à l'aide de fiches de dégustation, les amateurs pourront essayer de découvrir les différents arômes et typicités au travers du métier de sommelier.

Caves du Château des Fines Roches Domaines Mousset

Tel. 04 90 83 05 05
infos.mousset@orange.fr
www.domainesmousset.com

À 11h00, visite des vignes et de la cave avec explications sur les métiers d'ouvrier viticole, tractoriste, chef de culture, maître de chai, caviste et œnologue. Dégustation des vins de la production familiale dont atelier assemblage avec les différents métiers du vin faisant référence notamment aux cavistes, négociants, chef d'exploitation... puis métiers du commerce du vin à travers l'ancienne cave qui fait office de boutique de vente.

COURTHEZON

Le Cellier des Princes

Tel. 04 90 70 21 50
caveau@cellierdesprinces.com
www.cellierdesprinces.com

Déjeuner musical dans notre cave. Nous vous proposons une paëlla en compagnie de nos vignerons du Cellier des Princes. Un orchestre accompagnera le repas pour vous permettre de passer un agréable moment. Toute la journée de nombreuses activités à découvrir. Animation au caveau de vente sur les différents métiers du vin, ateliers sensoriels.

Domaine de Fontavin

Tel. 04 90 70 72 14
helene-chouvet@fontavin.com
www.fontavin.com

De 10h00 à 19h00, accords mets et vins bio du domaine, exposition de peintures : Jacques Donatien rétrospective « lumière et mouvement », visite des caves, tombola et jeux pour les enfants. Animation musicale l'après-midi. Ateliers animés : « composez votre assemblage de Châteauneuf du Pape 2018 » et dégustations à l'aveugle de jus de fruits bio.

ENTRECHAUX

Le Mas des Flauzières

Tel. 04 90 46 00 08
lemasdesflauzieres@gmail.com
www.lemasdesflauzieres.com

Le vendredi 31 mai et le samedi 1^{er} juin : découverte des produits du domaine (vins, jus de fruits, huile d'olive, produits dérivés). Découverte de vins blancs Bourguignons : Domaine Berthenet (avec ses célèbres Montagny) Salaisons de l'Ardèche du Père Max. Le samedi 1^{er} juin : démonstration de fabrication de fûts de chêne, concours de pétanque, concours de roulé de tonneau adultes et enfants. Pour les enfants : jeux découverte des sens, concours de roulé de tonneau avec des tonneaux adaptés bien sûr. Pour les adultes : concours de roulé de tonneau, tombola gratuite (tirage au sort le soir pendant le repas). Le midi à partir de 12h00, repas champêtre avec grillade à 18€/personne vin non compris, gratuit pour les enfants de moins de 7 ans. Réservation obligatoire accompagnée du règlement : les places étant limitées, par soucis d'organisation, il est souhaitable de réserver vos places au plus tard le 24 mai dernier délai. Le soir vers 19h00, repas champêtre avec agneau à la broche, 18€/personne vin non compris, gratuit pour les enfants de moins de 7 ans. Réservation obligatoire accompagnée du règlement : les places étant limitées, par soucis d'organisation, il est souhaitable de réserver vos places au plus tard le 24 mai dernier délai.



Gigondas LaCave

Tel. 04 90 65 83 78
manon.vedel@cave-gigondas.fr
www.cave-gigondas.fr

Venez partager un moment festif et chaleureux à Gigondas LaCave de 10h00 à 19h00.

Profitez de cette journée pour découvrir le savoir-faire et la passion de nos vignerons. Prolongez le moment et faites une pause gourmande autour d'un verre de vin, tout cela dans une ambiance conviviale.

Cette année Gigondas LaCave accueille Bernard Sorbier, chroniqueur sur France Bleu Vaucluse, auteur et comédien. Ce créateur hyperactif vous invite à son spectacle «Des mots dans mon vin» à 15h.

Déjeuner à la cave 32,50€/personne (+ 1 verre INAO offert) à 12h30 sur réservation au 04.90.65.83.78.

Gigondas LaCave vous propose de découvrir son vignoble en vélo à assistance électrique au travers d'un circuit commentés de 7 km. Rythmé par quelques étapes, ce circuit vous permet de connaître l'histoire du village, les terroirs, le savoir-faire de nos vignerons ainsi que les valeurs de notre cave.

De retour à la cave à 12h, retrouvez-vous autour d'une dégustation des 4 crus : Gigondas, Vacqueyras, Beaumes de Venise et le célèbre Muscat de Beaumes de Venise.

Une occasion unique pour mettre en pratique vos connaissances fraîchement acquises lors du parcours. Une matinée en famille ou entre amis pour découvrir, à vélo, les secrets de l'appellation Gigondas lors d'un circuit accompagné par notre équipe. Balade puis buffet et dégustation de vins 35€/personne (+ 1 verre INAO offert) sur réservation au 04.90.65.83.78.



Gigondas
LACAVE
 LES VIGNERONS DE GIGONDAS

Cave de Lumières

Tel. 04 90 72 20 04
m.latremoliere@cavedelumieres.com
www.cavedelumieres.com

Toute la journée, vide grenier autour de la cave, dégustation de nos vins et produits locaux.

À partir de 19h00, soirée « Lumières à la plage ». Un avant-goût de vacances avec soleil, palmiers, bar à cocktails, ambiance chaude avec DJ Lacho aux commandes.

Renseignements au 04 90 72 20 04 ou sur notre page Facebook.

JONQUERETTES

Domaine du Bois de Saint Jean

Tel. 06 83 87 19 36 - 04 90 22 53 22
xavier.angles@wanadoo.fr
www.domaineduboisdesaintjean.fr
 Facebook : **Domaine Du Bois De Saint Jean**
 Instagram : **@domaine_du_bois_de_saint_jean**

La journée sera rythmée par des ateliers « accord vin/ glace » de l'artisan glacier JM Gasco, animés par le sommelier Mickaël Villechenoux.

Dégustation des vins du Domaine et de bouchées gourmandes proposées par les chefs étoilés.

Exposition de véhicules anciens, d'éléments ayant attiré au transport du vin ainsi que des œuvres de l'ébéniste Pierre Roland, des sculptures de Stéphanie Pelletrat et des attrapes-rêves de Karine Martin.

Amélie Bourdelin présentera les huiles essentielles de lavandin et leurs bienfaits.

Pour les petits, un château gonflable sera érigé et Ze Balloon Sisters maquilleront à la demande.

Explorez le domaine grâce à un quizz itinérant et tentez de gagner un magnum d'Intrépide.

La Cave du Luberon

Tel. 04 90 76 91 02
 caveduluberon@gmail.com
 www.caveduluberon.com

Exposition dans la cave sur le thème de la science-fiction par le collectif d'artistes The Art T Show : Light Painting, Happening, installations...

Un marché des artisans et des créateurs en extérieur, sur notre parking, de 10h00 à 21h00 : ferronnerie d'art, sculptures en métal, collages et impressions sur lin, photographies, tapissiers décorateurs, street art, décoration textile, plasticiens, sculptures et céramiques, poteries, produits écologiques....



Divers ateliers pour enfants : maquillage et sculpture de ballons par la compagnie Moulinette, initiation à la peinture naturelle...Performance « live » : peinture à l'acrylique d'un Bacchus sur un mur de la cave par Mate Lesli. Peinture d'une cuve ou d'une barrique dans le cœur du marché par Sziko. Jongleurs de feu et déambulations musicales par le collectif Art T Show. Paëlla géante + restauration (food truck) avec possibilité de manger sur place (grandes tables, bancs). Une pièce de théâtre intitulée « vèr » par la compagnie Résurgences de 18h30 à 19h30. Apéro concert à partir de 19h30 devant le caveau. Manifestation ouverte au public le plus large possible (certaines œuvres dans la cave peuvent « surprendre » un public non averti) et gratuite hors restauration.

Domaine Meillan-Pagès

Port. 06 75 75 82 25
 meillan-pages @wanadoo.fr

Basée cette année sur « les métiers du vin », venez à partir de 15h00, partager en toute convivialité notre passion et notre fierté de vigneron, avec la complicité de Patrick Solvet et ses 4 tons de gris, la chorale des Taillades et la « Fraternelle Oppédoise » avec son nouveau répertoire tout en dégustant nos différents millésimes accompagnés de produits du terroir.

ORANGE

Domaine de la Palud

Port. 06 17 04 19 01
 ml-grangeon@domainedelapalud.com
 www.lesvinsdelapalud.com
<https://www.facebook.com/domainedelapalud>

Visite du Domaine composé d'un édifice daté du 12^{ème} siècle (tour, mur d'enceinte et meurtrières), du caveau et des vignes.

Dégustation gratuite.

Mise en avant de notre Côtes du Rhône rouge et rosé vin de pays.

PUGET SUR DURANCE

Château La Verrerie

Tel. 04 90 08 97 97
 boutique@chateau-la-verrierie.fr
 www.chateau-la-verrierie.com

Visite du chai de vieillissement et dégustation de nos vins. Initiation à la dégustation et aux accords mets et vins. Un dropstop offert.

PUYMERAS

Cave La Comtadine

Tel. 04 90 46 40 78
contact@cavelacomtadine.com
www.cavelacomtadine.com

À 10h00 : visite de la cave avec le maître de chai.
À 11h00 : apéritif offert avec animation musicale tout au long de la journée, marché producteurs et artisanal.
À 12h00 : stand paëlla, sardines, huîtres de Bouzigues, fromages de chèvre, vin et dessert offert par la cave.
À 15h00 : concours de boules en doublettes choisies.

SABLET

Cave Les Vignerons du Gravillas

Tel. 04 90 46 94 83
cave.gravillas@wanadoo.fr
www.cave-le-gravillas.com

À 8h00, accueil café au caveau suivi d'une randonnée gratuite « accord mets et vins » en présence de vignerons (réservation au 04 90 46 94 83).
À 12h00, apéritif au caveau.
Tout au long de la journée, dégustations de nos différentes cuvées accompagnées de produits locaux.

RASTEAU

Domaine Mikael Boutin

Tel. 06 64 66 04 46
mikael.boutin@orange.fr
www.domainemikaelboutinrasteau.over-blog.com

Nous avons le plaisir de vous inviter le samedi 1^{er} juin 2019 de 9h00 à 18h00 pour la fête de la vigne et du vin avec pour ne pas changer Pablo Hotch du domaine Crève Cœur, David Gaugué du domaine du Bois des Dentelles, ainsi que Julie et Nico du domaine de la Luminaille. On ne change pas les bonnes habitudes, convivialité, bonne humeur, rigolade au coin d'une barrique, avec du bon canon de vin et des produits du terroir. Parking sur la place du village. N'hésitez pas me contacter pour plus de renseignements.

SAINT DIDIER

Cave Clauvallis

Tel. 04 90 66 01 15
caveaucourtoise@wanadoo.fr
www.clauvallis.fr

Atelier découverte du vin avec l'œnologue de la cave.
Dégustation à l'aveugle, découverte des cépages et vin de la cave faite par les coopérateurs. Atelier toutes les 30 mn de 14h00 à 18h00. Entrée libre et gratuite

SAINTE CECILE LES VIGNES

Caveau Colombes des Vignes

Tel. 04 90 30 79 36 04 90 30 79 30
caveau@colombesdesvignes.fr
www.colombesdesvignes.fr

Durant cette journée : visites de la cave, vide grenier, marché artisanal, jeux pour enfants, et animations avec la présence de la sécurité routière. Repas du midi, plateaux repas dans nos chais. Exposition photos sur la vigne et le vin, atelier senteurs découverte des arômes. À partir de 19h00, petite restauration sur place avec food trucks. À partir de 21h00, dans nos chais, jazz dans les vignes avec le groupe « Minor Sing » (entrée payante).

RICHERENCHES

Cave Le Cellier des Templiers

Tel. 04 90 28 01 00
caveau.templiers@orange.fr
www.cellierdestempliers.fr

Découverte gastronomique avec une dégustation d'omelette aux truffes (uniquement sur réservation). Initiation à la dégustation sur inscription uniquement. Illustrations des différents métiers du vin.

Domaine Moun Pantaiï

Tel. 06 25 41 19 62
frederic.penne@wanadoo.fr
www.moun-pantai.fr

Un regroupement de plusieurs caves particulières de Ste Cécile les Vignes (domaine Moun Pantaiï, Rouge-Bleu, Cri de l'araignée, les Grands Enfants, les Grands Bois, les Nolets...) vous propose une dégustation de leurs cuvées au sein de la cave.

Présence d'artisans locaux, exposition de peinture, scène musicale et Food Truck.

Explication visuelle de toutes les étapes de l'arrivée du raisin à sa transformation en vin, ses méthodes d'élevage jusqu'à sa mise en bouteille et commercialisation.

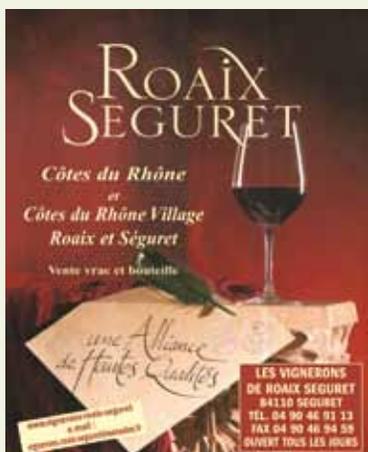
SÉGURET

Cave les Vignerons de Roaix-Séguret

Tel. 04 90 46 91 13
vignerons.roaix-seguret@wanadoo.fr
www.vignerons-roaix-seguret.fr

Découverte du vignoble local grâce à une ballade de 2 heures (sur inscription, nombre limité)

Dégustation gratuite durant la journée portes ouvertes et buffet campagnard.



Domaine le Clos des Cazaux

Tel. 04 90 65 85 83
closdescazaux@wanadoo.fr
www.closdescazaux.fr

De 10h00 à 19h00 dans nos caves de vinification, vous pourrez apprécier notre fameuse dégustation verticale de tous nos crus de Gigondas et de Vacqueyras du millésime 2017 jusqu'au 1980. Vous découvrirez notre nouvelle cuvée de Gigondas rouge « Le Souiras ». Les enfants, quant à eux, profiteront des jeux en bois géants et des balades en poneys dans les oliviers. Nos fidèles artisans seront bien entendu de la partie avec les gourmandises d'André Sube, disciple d'Escoffier, les fromages du Jura de Laurent Rietman et les charcuteries de la maison Reynaud. Venez savourer toutes leurs spécialités, en vous installant dans la cour ombragée du domaine face aux Dentelles de Montmirail en écoutant les reprises pop/rock du trio acoustique « Koym ».

VALRÉAS

Cave La Gaillarde

Tel. 04 90 37 36 75
caveau.saint.jean@wanadoo.fr
www.lagaillarde.com

Toute la journée de 9h00 à 18h30, visite guidée gratuite de la cave par nos vignerons.

Initiations à la dégustation de nos cuvées médaillées.

Participation du comité de jumelage de Valréas avec Sachsenheim et vente de leurs spécialités.

Marché des produits du terroir et artisanaux.

Exposition de divers matériels agricoles et vieux tracteurs, et démonstration de battage avec mini batteuse.

Apéritif et grand repas dans la cave.

Réservations et renseignements au caveau Saint Jean au 04 90 37 36 75.

VILLES SUR AUZON

Cave TerraVentoux

Tel. 04 90 61 79 47
contact@terraventoux.com
www.terraventoux.fr

À 10h00 et 15h00, visite du chai en biodynamie et dégustations.

VISAN

Cave de Visan

Tel. 04 90 28 50 89
caveau.visan@cerclerhone.vin
www.coteaux-de-visan.fr

Toute la journée, dégustation gratuite dans notre espace de dégustation.

PARTICIPEZ AU GRAND JEU DE LA FÊTE DE LA VIGNE ET DU VIN

Pour participer répondez aux questions suivantes et venez déposer votre bulletin dans une des caves figurant sur le programme. Vous pouvez le télécharger sur : www.lafetedelavigneetduvin.com ou nous rejoindre sur Facebook : www.facebook.com/fetedelavigneetduvin

1. Qui créa l'œnologie ?

- a. Louis Pasteur
- b. Jean-Antoine Chaptal
- c. Pierre Curie

2. Qu'est-ce que le négoce ?

- a. Le courtage
- b. La cotation du vin
- c. Le commerce du vin

3. Qui vinifie et élève le vin ?

- a. Le sommelier
- b. Le maître de chai
- c. L'œnologue

4. Qui réalise le chantournage ?

- a. Le tonnelier
- b. Le forestier
- c. Le viticulteur

Jeu-concours gratuit sans obligation d'achat. Bulletin valable uniquement le 1^{er}/06/2019. Tirage au sort le 07 / 06 / 2019 à 11 h.

NOM

PRÉNOM.....

ADRESSE.....

.....

TEL.....

E-MAIL.....

Le jeu concours est ouvert aux personnes physiques majeures ou mineures résidant en France métropolitaine. Le gagnant sera désigné par tirage au sort parmi les bonnes réponses. Le règlement complet est disponible gratuitement en écrivant au Comité d'Organisation de la Fête de la Vigne et du Vin.

GAGNEZ

Une cave à vin ou
des bouteilles de vin !

1^{er} lot : 1 cave à vin

2^{ème} lot : 48 bouteilles

3^{ème} lot : 24 bouteilles

Détail disponible sur le site.



www.cosmoze.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION