



A LA DÉCOUVERTE DES PROFESSIONNELS DE LA VIGNE ET DU VIN...

Vendredi 21 mai 2004

La Fête Nationale de la Vigne et du Vin célébrera sa 10^{ème} édition, samedi 22 mai 2004 dans de nombreuses caves .

Vendredi 21 mai, veille des festivités dans les caves, le Sud-est sera à l'honneur avec **Marseille, Ville Phare 2004**. Un événement exceptionnel qui aura lieu pour la première fois sur l'Escale Borely à Marseille de 11H00 à 21H00 (8^{ème} arrondissement) avec plus de 70 caves participantes venues des Bouches du Rhône, du Var et du Vaucluse.

Simultanément sur **Avignon**, un *Village Vigneron* fêtera la vigne et le vin de 17H00 à 21H00. Son concept a été repensé de façon plus ludique et conviviale. La soirée se terminera avec humour puisque les Caves de Vignerons Coopérateurs de Vaucluse offriront au public le « Meilleur des Chevaliers du Fiel » à 22H00.

Mieux connaître les métiers de la Vigne et du Vin

▸ Dans les Bouches-du-Rhône, ce sont **plus de 70 professionnels** de la filière viti- vinicole qui seront présents sur l'Escale Borely à Marseille. Des Vignerons qui prendront plaisir à parler de leurs métiers, à partager leur passion.

Des initiations à la dégustation seront proposées par les œnologues de l'Union des Œnologues Vallée du Rhône Provence Corse, sur Marseille et Avignon. Une occasion supplémentaire d'aller à la rencontre d'un métier.

▸ Nombreuses animations dans le Vaucluse :

▸ Place du Palais des Papes à Avignon, **la pépinière Barnier, à Sarrians, exposera les plans des cépages caractéristiques des vins des Côtes du Rhône**. Plantation, taille de la vigne, vous pourrez échanger et découvrir les différents stades de maturation de la vigne. et du raisin, et des soins à apporter à celle-ci

Connaître les caractéristiques de chaque cépage pour mieux apprécier le vin et ses qualités gustatives est une de nos ambitions.

- Pour les nostalgiques, une **exposition de vieux outils** sera proposée. Les visiteurs pourront se rendre compte des évolutions qui ont été apportés aux métiers de la vigne et du vin.
- Avec le concours de la Tonnellerie Billon de Beaune, un **artisan tonnelier** partagera son savoir-faire et proposera des démonstrations, fabrication de fûts, chauffage, cerclage.

LA FÊTE, UNE OCCASION D'ALLIER METS ET VINS...

La Fête de la Vigne et du Vin est un moment de convivialité à partager en famille ou entre amis. Pendant ses deux jours, c'est aussi la Fête du Goût et des Saveurs aux accents du midi.

- Le 21 mai à Marseille, une majorité de restaurateurs, adhérents à l'Association des Commerçants de l'Escale Borely, ce sont associés à l'opération pour l'occasion.

Un « Plat Vigneron » sera tout spécialement concocté pour le plus grand plaisir de nos papilles, au moment du déjeuner.

Des producteurs vous proposeront également des produits et spécialités culinaires : charcuterie fine et sèche, confiture et gelée, fruits de saison, foie gras, armagnac, huile d'olive...

- Dans le Var, ce sont plus de 20 restaurateurs qui profitent de l'événement pour promouvoir les vins à travers la cuisine provençale. Les visiteurs bénéficieront, dans les restaurants participants d'un menu spécial à prix attractif.

- Dans le Vaucluse, le réseau des Fermes Auberges « Bienvenue à la ferme » participeront à l'événement. Le visiteur composera librement le menu de son choix et établira les accords qui raviront son palais. C'est sur la Place du Palais des Papes à Avignon, que plusieurs spécialistes des produits du terroir vous régaleront : de la pâtisserie maison (poulets, rôtis, saucisses), en passant par l'escargotine à la bourguignonne ou l'escargotine truffée, la bouillabaisse d'escargots, les olives et tapenades ... tout un éventail de saveurs.

Pour les plus gourmands le « Mas des Vertes Rives » proposera du pain d'épices maison, des tartes aux citres... Enfin, nos chères têtes blondes se régaleront avec le nougat

maison du « Comptoir des Douceurs » et du jus de pomme Pink Lady.

Le Syndicat des Artisans Boulangers du Vaucluse sera également présent et partagera avec nous l'amour de leur métier, en nous proposant tout un assortiment de pains spéciaux.

Profitez de ces délicats accords, savourez le Terroir Provençal.



LA FÊTE DANS LES CAVES

Samedi 22 mai 2004

QUELQUES ANIMATIONS PROPOSÉES PAR LES CAVES PARTICIPANTES,

13

9^{EME} RALLYE DES COTEAUX

En association avec le Club Auto Moto de Lançon et la participation de 3 caves :

- › Cave les Vignerons du Castellans à la Fare les Oliviers,
- › Domaine du Mas Bleu à Gignac la Nerthe
- › Cave La Venise provençale à Saint Julien les Martigues.

Un rallye rassemblera plus de 50 véhicules de Collection. Un parcours de 70 km ponctué de 3 arrêts dans les caves.

La Cave des Vignerons du Castellans accueille les véhicules pour une exposition dès 9h00.

A 10h00, rendez-vous à la cave pour un « Casse-croûte Vigneron », avant le départ.

On retrouve les équipages de 12h00 à 15h30, pour le déjeuner au Domaine du Mas Bleu à Gignac la Nerthe. Exposition des véhicules.

17h00 : Arrivée à la Cave La Venise Provençale pour la remise des prix du 9^{ème} Rallye des Coteaux

LANCON DE PROVENCE

Dégustation des différentes cuvées toute la journée au Château Calissanne.
Ateliers pédagogiques à la vigne avec le chef de culture. Visites accompagnées du chai. Dégustations privatives sur fûts (sur inscription).
Promenade en calèche. Exposition de céramique et de bois d'olivier.

Restauration prévue à 12h00, sur réservation, avec une spécialité, les fromages de chèvre d'Honoré

Château Calissanne ☎ 04 90 42 63 03 contact@calissanne.fr

LAMBESC

La Cave les Vignerons du Roy René vous propose une randonnée pédestre à la découverte du vignoble dès 10h00. Inscription au caveau.

A 12h30, un repas Vigneron est servi dans la cave (sur réservation, 20 €).

Toute la journée, exposition de photos, collecte de verre au profit de la ligue contre le cancer. Pour 12 bouteilles recyclées, la cave vous offre 2 bouteilles de la cuvée Florie.

Pour les moins courageux une ballade dans le vignoble en petit train est prévue à 10h30, 11h30, 14h00, 15h00 et 16h00. Ballade suivie d'une visite commentée des chais.

A partir de 16h00, concert avec le groupe de percussionnistes latinos « Fiesta latina », ambiance garantie jusque tard dans la nuit.

Cave les Vignerons du Roy René ☎ 04 42 57 19 34
lesvigneronsduroyrene@wanadoo.fr

ROGNES

Le Domaine de Naïs, vous propose une découverte du vignoble, à pied ou en VTT pour les plus courageux dès 9h00.

12h00 : Accueil des lève-tard pour une dégustation des meilleures cuvées.

13h00 : Déjeuner : Mix- grill au feu de bois, fromage, pâtisserie et boisson à volonté. Sur réservation uniquement, participation de 16 €.

16h00 : Animations diverses pour les plus jeunes et visites de la cave.

Eric et Laurent se feront un plaisir de répondre à vos questions.

Domaine Naïs ☎ 04 42 50 16 73 domaine@club-inetrnet.fr

SAINT CANNAT

Toute la journée, le Cellier du Bailli de Suffren organise une collecte de verre en collaboration avec la Ligue contre le Cancer. Pour vous récompenser, des bouteilles vous seront offertes.

L'après-midi : Une tombola vous permettra de gagner des lots vigneron.

Exposition de tracteurs d'antan avec l'association « Lei papet tratour » et exposition de photos sur la vie agricole dans le village.

A partir de 17h00, tirage de la tombola et apéritif dansant offert avec l'orchestre de Josette Dupont.

Cellier du Bailli de Suffren ☎ 04 42 57 20 17
lesvigneronsduroyrene@wanadoo.fr

TARASCON

Au Domaine de Lansac, la journée est consacrée aux accords mets et vins avec un marché provençal. Exposition de Bonzaï, de vieux matériel agricole, de costumes provençaux et de peinture. Animation musicale et groupe folklorique ponctueront cette journée.

Un repas est proposé dans l'enceinte du domaine. Ceci sans oublier la dégustation de nos vins et la visite commentée de la cave.

Le Domaine de Lansac ☎ 04 90 91 38 38 domaine-lansac@club-internet.fr

VERNERGUES

La cave vous propose une initiation à la dégustation par les œnologues, pour les novices et les autres.

Exposition d'un artiste peintre et d'objets archéologiques.

Visite commentée du temple

Atelier mets et vins et découverte de produits régionaux

Pour les enfants, initiation à l'archéologie et à la dégustation.

Château Bas ☎ 04 90 59 13 16 www.chateaubas.com

26

SAINT-MAURICE –SUR-EYGUES

Cave les Coteaux – en journée continue 1964-2004 : 40 ans de l'Appellation Saint-Maurice. A 10h45 , célébration du 40 ème anniversaire – à 11h00 Apéritif Myro offert par les vigneronns – à 12h00 repas anniversaire – présentation de la cuvée St-Maurice anniversaire. Animations diverses avec la participation des bûcherons de l'Ain, artisanat d'art local. Dégustation des médailles d'Or 2003 – Tombola gratuite

SAINT-PANTALÉON-LES-VIGNES

Cave coopérative – Traditionnel rendez-vous sous la tonnelle – découverte du patrimoine local au travers de nombreuses expositions et des nouvelles cuvées : cuvée des Safres – Cuvée de la Chapelle nNotre Dame de Beauver – à 11h00 vin d'honneur – Tombola

VINSOBRES

Cave La Vinsobraise – Visite commentée de la cave toute la journée. Initiation à la dégustation – Repas animé musical – Découverte des huiles essentielles de la

Drôme Provençale, des plantes aromatiques et de leurs bienfaits. Animations pour les enfants – Produits du terroir – Tombola et Quizz sur la borne interactive.

51

VILLERS sous CHATILLON

Champagne J. CHARPENTIER 1

88, route de Reuil — Tél : 03.26.58.05.78

Les 20 . 21 . 22 23 mai de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h30

Venez admirer une exposition d'aquarelles réalisées par une artiste locale.

AVENAY VAL D'OR

Champagne WILLIAM SAINTOT 2

4, rue Charles de Gaulle — Tél : 03.26.52.32.87

Les 20 . 21. 22 . 23 mai de 10h00 à 20H00

Hervé et Catherine CHEVAUX vous font découvrir le vignoble en calèche. Guy MORIN, vigneron indépendant vous propose ses cuvées de « Chirouble », en dégustation-vente. Vente de Pâtés Champenois et

gâteaux au Champagne Maison sur place.

Champagne AUGUSTIN et FILS 3

2, route de Germaine — Tél : 03.26.52.31.20

Les 20 . 21. 22 . 23 mai de 10h00 à 19H00

Découvrez les objets de décoration de l'Atelier Enchanté ainsi qu'une exposition d'objets en bois et pâte à sel. Restauration sur place.

Coopérative d'Avenay Val d'Or 4

Boulevard Jean Jaurès — Tél : 03.26.52.32.92

Les 20, 21 et 22 mai de 10h00 à 18h00

Visite de la coopérative Le Val d'Or. Présence sur place des champagnes Crucifix et Thibaut-Charlot. Exposition du Fleuriste Depommier.

VERZENAY

Le Phare de Verzenay en Champagne — Musée de la Vigne e

Tél : 03.26.07.87.87

Les 20 . 21. 22 . 23 mai de 10h00 à 17H00

Découvrez l'exposition « Vignes en Vins » de l'ORCCA.

Entrée du musée à tarif réduit (4,50 €/pers) et dégustation de champagne dans le hall (1,50 €/pers)

MUTIGNY

Le Sentier du Vigneron Tél : 03.26.52.39.08 f

Les 20, 21, 22 et 23 mai sur réservation au 03.26.52.31.37

Visite du Sentier du vigneron à prix réduit (7,50 €/pers). Explication et démonstration du travail de la vigne, suivie d'une flûte de l'amitié.

TRIGNY

Champagne GUY BLIN LAURENT 7

6, rue de la Chapelle — Tél : 03.26.03.14.47

Les 20 . 21. 22 . 23 mai de 10h00 à 19h00

Exposition des œuvres de Monique PELLERIN, artiste-peintre paysager.

De CHANGY à BASSU

MAISON D'HÔTES La Loge Vigneronne 8

1, rue de bar le Duc—CHANGY — Tél : 03.26.72.77.44

Anne BARDONESCHI - Le Moulin à Eau à Bassu 8

Tél : 03.26.72.77.44

Les 20 . 21. 22 . 23 mai de 10H00 à 12H00 et de 14H00 à 17H00

Faites une escapade dans les vignes en Traction Avant Citroën conduite par le vigneron de la Maison d'Hôtes jusqu'au Moulin de Bassu où seront exposées les aquarelles d'Anne Badoneschi.

OGER :

Champagne Henry de Vaugency 9

1, rue d'Avize — Tél : 03.26.57.50.89

Les 20 . 21. 22 . 23 mai de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00

Exposition de Perles et Créations d'Isabelle LEPART, visites des musées du Mariage et de l'étiquette et des jardins.

VERTUS

Champagne DOYARD MAHE

Le Moulin d'Argensole — Tél : 03.26.52.23.85

Du 17 au 22 mai de 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00

Découvrez les sculptures en bronze d'Isabelle Datchy et les oeuvres de Denis Gilles (peintre) et de SHP
Création de figurines en bois de Tilleul.

BERGERES les VERTUS

Champagne POIROT et FILS

Ruelle Pernet — Tél : 03.26.52.02.26

Les 20 . 21. 22 . 23 mai de 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00

Exposition d'affiches champenoises.

LES ARCS SUR ARGENS

Le Cellier des Archers vous propose une visite de la cave et du vignoble. Apéritif accompagné d'une anchoïade à partir de 11h00. Les techniques de vinification seront abordées par des professionnels à votre écoute. Un repas sera servi à midi. Réservation conseillée, 10 €.

Musique des années 70-80 et exposition de voitures anciennes rythmeront la journée.

Le Cellier des Archers ☎ 04 94 47 56 41

CARCES

Sainte-Croix ouvre ses portes et vous propose une visite du domaine et des dégustations toute la journée. En fin de journée, place à la joie et à la bonne humeur, avec un repas et une soirée dansante sur le thème de la vigne et du vin. Renseignements et réservation à la cave (48 €).

Domaine de Sainte-Croix ☎ 04 94 80 25 72

COTIGNAC

La cave vous propose une dégustation, suivi d'un concours de boules pour les aficionados.

Le tout accompagné d'un méchoui, sur réservation.

Cave coopérative Les vigneron de Cotignac ☎ 04 94 04 60 04

GONFARON

Un baptême de l'air en hélicoptère pour visiter le vignoble... c'est ce qui vous attend si vous gagnez le 1^{er} prix de la tombola. Pour les autres, le Domaine vous propose de visiter son domaine en 4x4. Visite de la cave et dégustation sont aussi au programme.

Domaine de Beaumet ☎ 04 98 05 21 00

GRIMAUD

La dégustation est prévue toute la journée. Tapenade, anchoïade et sardinade accompagneront les meilleures cuvées. Renseignement à la cave.

PIERREFEU

Le Domaine vous propose des dégustations toute la journée et la visite guidée de la cave.

Une démonstration de labours avec un cheval de trait vous sera également proposée.

Domaine de la Broquiere ☎ 04 94 48 20 57

84

BEDOIN

La cave « Les Vignerons du Mont Ventoux » vous propose un buffet géant offert samedi et dimanche midi. Animation musicale, concours de pétanque et visite de la cave sont aussi de la partie.

Cave Les Vignerons du Mont Ventoux ☎ 04 90 65 95 72 www.bedoin.com

CAROMB

Animation, dégustation et visite guidée de la cave sont au programme toute la journée. Animation musicale, stands d'artisanat et produits régionaux rythmeront cette journée. Une spécialité à découvrir, le fromage de l'Aubrac.
12h00 : apéritif gratuit

Pour les enfants, de nombreuses animations sont prévues avec un manège gratuit, et un spectacle de clown à 16h00.

18h00 : concert de musique classique gratuit, avec la participation des classes de Cordes de l'EMMDA de Carpentras dirigé par M^{me} LARRET.

Exposition de motos avec la présence du Club Harley Davidson de Hyères

Un Voyage est à gagner à la tombola.

Et pour finir la journée, soirée dansante accompagné d'un aligot de l'Aubrac, préparé par la coopérative fromagère de L'Aubrac. Réservation à la cave, 8 € par personne.

Cave Saint Marc ☎ 04 90 62 40 24 cave@cave-st-marc.com

GARGAS

Dégustation au caveau avec une animation autour de l'Art et du Vin.

Art plastique, poésie, musique, son et lumière installent une atmosphère onirique dans la cave.

Domaine de la Coquillade ☎ 04 90 74 54 67 coquillade@aol.com

MORIERES LES AVIGNON

Le club VTT « Les Diables de Morières » organise une randonnée en VTT. Inscription à la cave de 8h à 15h. Pour les marcheurs, départ à 9h30 de la cave pour une randonnée dans les vignes.

L'association nationale d'Oenophilie expose des étiquettes de vin. Les collectionneurs pourront échanger, réunion prévue entre 10h00 et 17h00.

Dégustation et vente de foie gras et de charcuterie par un producteur de l'Ardèche toute la journée.

20h30 : Repas Vigneron dans la nouvelle salle des fêtes de Montfavet, avec animation musicale et chapitre de la Confrérie des Tastes- Grappes des Terroirs d'Avignon.

Cave les Coteaux d'Avignon ☎ 04 90 22 65 62
lescoteauxdavignon@wanadoo.fr

OPPEDE

Le domaine Meillan-Pagès vous propose des animations autour du thème le vin en cuisine et en pâtisserie dans le salé ou le sucré. Ambiance conviviale garanti de 10h00 à 20h00.

A partir de 15h00 une dégustation animée par les Lucioles du Théâtre de l'Escauson : « la Garrigue en folie ».

Domaine Meillan-Pagès ☎ 04 32 52 17 50 meillan@terre-net.fr

PUYMERAS

La cave La Comtadine organise pour le déjeuner une sardinade, une paëlla ou des fruits de mer au choix. Participation demandée. Renseignements à la cave.

A 15h00, on se retrouve pour un concours de boule.

Visites commentées de la cave et dégustation toute la journée.

Cave La Comtadine ☎ 04 90 46 40 78 cave-la-comtadine@wanadoo.fr

RASTEAU

Comment déguster un vin ? Le Domaine de Wilfried vous propose une approche pédagogique. La dégustation sera argumentée par une explication des techniques de dégustation et du langage du vin. Explication sur la typicité des vins des Côtes du Rhône, et plus précisément, de Rasteau et de Cairanne.

Cave de Rasteau ☎ 04 90 10 90 14 www.rasteau.com

VALREAS

Caveau Saint-Jean – A partir de 10 heures – rassemblement-exposition de nombreux véhicules ancines (voitures – motos) – Visites guidées de la cave – dégustations commentées. Expositions de peinture au caveau .

VISAN

La cave ouvre ses portes de 9h00 à 18h30, pour une journée chargée en sensations.

Visite commentée des caves avec dégustation sur fûts à la cave de vieillissement « Saint-Vincent ». Visite du vignoble et du village en petit train. Exposition et vente de produits artisanaux et d'épices élaborés à partir d'ingrédients de qualité (truffes, olives de Nyons, foie gras du sud-ouest, huile d'olive).

Visite commentée du terroir en quad, de 9h00 à 18h00 (40 €/ heure sur réservation au 06 86 41 26 20).

A midi et le soir, menu spécial « Fête de la vigne et du Vin » :

Salade de chèvre chaud, navarin d'agneaux aux cinq épices, fromage, salade de fruits de la ferme, accompagné de la cuvée « Odysée » de la cave des Coteaux de Visan.

Réservation Hôtel du Midi (Tél. : 04 90 41 90 05) ou restaurant Les Troubadours (Tél. : 04 90 41 98 60)

15h00 : Conférence sur la nutrition animée par Chantal Malot sur le thème « Balade autour du nouveau savoir manger ».

Cave Les Coteaux de Visan ☎ 04 90 28 50 80 www.coteaux-de-visan.fr

Beaumes de Venise

- Domaine des Richards, Caveau situé au Village. Tel 04 90 62 98

40dom.richard@cario.fr • Toute la journée, dégustation de Muscat de Beaumes de Venise accompagné de foie gras et dégustation de vieux millésimes de Vacqueyras avec des commentaires du Vigneron,

- Cave "Les Vignerons de Beaumes"

Tél. 04 90 12 41 00 (Réservation) www.beaumes-de-venise.com - Toute la journée :

Visite des chais et de la chaîne d'embouteillage en fonctionnement. - Au cours de la journée : Dégustation Commentée de quelques millésimes de blancs, rouges et muscats par Jean

Vandereyd, sommelier. 12h30 : Aligot de l'Aubrac, saucisses grillées, fruits et vins à volonté

au prix de 15 €/ personne (Sur réservation). .

Cairanne

- Caveau du Belvédère

« 21 Vignerons sous le même toit » Tél. 04 90 30 85 71 Caveau-du-belvedere @
wanadoo.fr

- De 10h à 18h : Dégustation de Côtes du Rhône Villages Cairanne millésime 1998 de différents producteurs.

Accords mets et vins avec des produits de charcuterie traditionnelle (dégustation et vente).

■ Cave de Cairanne

Tél. 04 90 30 82 05

www.cairanne.com • Jeudi 20 mai : Rallye Viticole -

Renseignement et inscriptions au 0490 30 86 53. • Samedi 22 mai : Visite du

«Par

cours sensoriel» : Départs à 9h30, 10h30, 15h et 16h30. Tarifs : 6 €

(gratuit -12 ans) et 4,5 € pour les groupes (15 personnes minimum). Une approche ludique et didactique pour découvrir le monde du vin.

Voyager les 5 sens en éveil : regarder, sentir, toucher, écouter puis déguster. 37 28 14

- Présentation du domaine avec dégustations commentées. Exposition de voitures anciennes.

Châteauneuf-du-Pape

■ Vinadéa ■ Maison des Vins de Châteauneuf du Pape

Tél. 04 90 83 70 69 www.vinadea.com

- Dégustations accompagnées de fromages régionaux.

- Accords vins et chocolats

■ Vignobles Jérôme Quiot Domaine du Vieux Lazaret - Domaine DuClaux - Tél. 04 90 83 73 55 www.jeromequiot.com

- Dans F après-midi : Dégustation verticale d'une dizaine de millésimes de nos vins Châteauneuf-du-Pape.

■ Caves du Château des Fines Roches - Domaines Mousset

Tél. 04 90 83 50 05 www.mousset.com contact@mousset.com

- Dégustation de nos vins avec des produits régionaux.

■ Domaine Durieu

Tél. 04 90 83 70 86 et Bureau : 04 90 37 28 14

■ Musée du Vin - Cave Brotte

Tél. 04 90 83 70 07 www.brotte.com - Visite libre et gratuite du Musée : explication de l'origine des AOC,

exposition de vieux outils de vigneron. ., Dégustation de nos derniers millésimes.

•Randonnée pédestre dans les

vignobles.- Concours de dessin pour les enfants de 6 à 10 ans sur le thème «la plus jolie étiquette pour une bouteille de jus

de raisin» : les 3 gagnants recevront un assortiment de nougats. Quiz pour les adultes ; les réponses aux questions se trouvent dans le Musée ! Tirage au sort parmi les bonnes réponses. Les 3 gagnants recevront un Magnum.

Courthezon

■ Le Cellier des Princes

Tél. 04 90 70 21 44

• De 8h à 18h : Journée portes ouvertes avec visite de la cave, dégustations commentées du millésime 2003 et de différents cépages avec les vignerons. -De 11h30 à 12h30 : Apéritif offert.

■ Domaine de Fontavin

Tél. 04 90 70 72 14 www.fontavin.com • Dégustation de fromages

fermiers en accord avec les vins produits par le

Domaine de Fontavin (Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras, Côtes du Rhône et Muscat de Beaumes-de-Venise).

• Visite commentée de la cave. Concours gratuit : un magnum de Châteauneuf du Pape à gagner.

• Exposition d'Art

Vacqueyras

- Cave des vignerons – Les Vins du Troubadour – de 8h à 19h non-stop – visite commentée de la cave. Dégustation des Vacqueyras et Gigondas.

Jus de raisin pour les enfants. Jeux concours. Musique et danse avec la

« Ruche Carpentrasienne ». Dégustation et vente de produits du Terroir

LES PARTENAIRES

- › Région PACA
- › Conseil Général 13
- › Conseil général du Vaucluse
- › Conseil Général du Var

- › Association Nationale des Elus de la Vigne & du Vin (ANEV)
- › Communauté d'Agglomération du Pays d'Aix
- › Ville de Marseille
- › Ville d'Avignon
- › Comité Interprofessionnel des Vins de Provence (CIVP)
- › Inter Rhône
- › Syndicat des Vins de Table et Vins de Pays de Vaucluse
Action Champagnes Tourisme

- › Crédit Agricole Alpes Provence
- › Groupama Alpes Méditerranée & Sud
- › Coopérative Agricole Provence Languedoc (CAPL)
- › Chambre d'Agriculture des Bouches du Rhône, du Vaucluse, de la Marne,
de la Drôme
- › Union des Œnologues Vallée du Rhône Provence Corse
- › Association Vins en Fête de la Vallée du Rhône
- › Association Vauclusienne de la Bourse des Droits de Replantations
Viticoles

- › France Bleu Vaucluse
- › Nostalgie
- › Club Lançon Auto Moto Collection
- › Vins et Santé
- › Journée Vinicole
- › Association des Commerçants de l'Escale Borely
- › Fédération de L'industrie hôtelière (Union CHR 13)
- › Union des Œnologues Vallée du Rhône Provence Corse
- › Logis de France
- › Institut Coopératif du Vin
- › Gouiran SA
- › Racine
- › Azur Distillation
- › Distillerie André SA
- › SARL Jansoulin et C^{ie}
- › Les Maîtres restaurateurs Varois

- › Coopérative Agricole Provence Languedoc (CAPL)
- › Société des Eaux de Source de Saint Cécile - Cristaline
- › Réseau Bienvenue à la Ferme
- › Syndicat Départemental des Artisans Boulangers
- › Pépinières Barnier à Sarriens
- › Tonnellerie Billon à Beaune