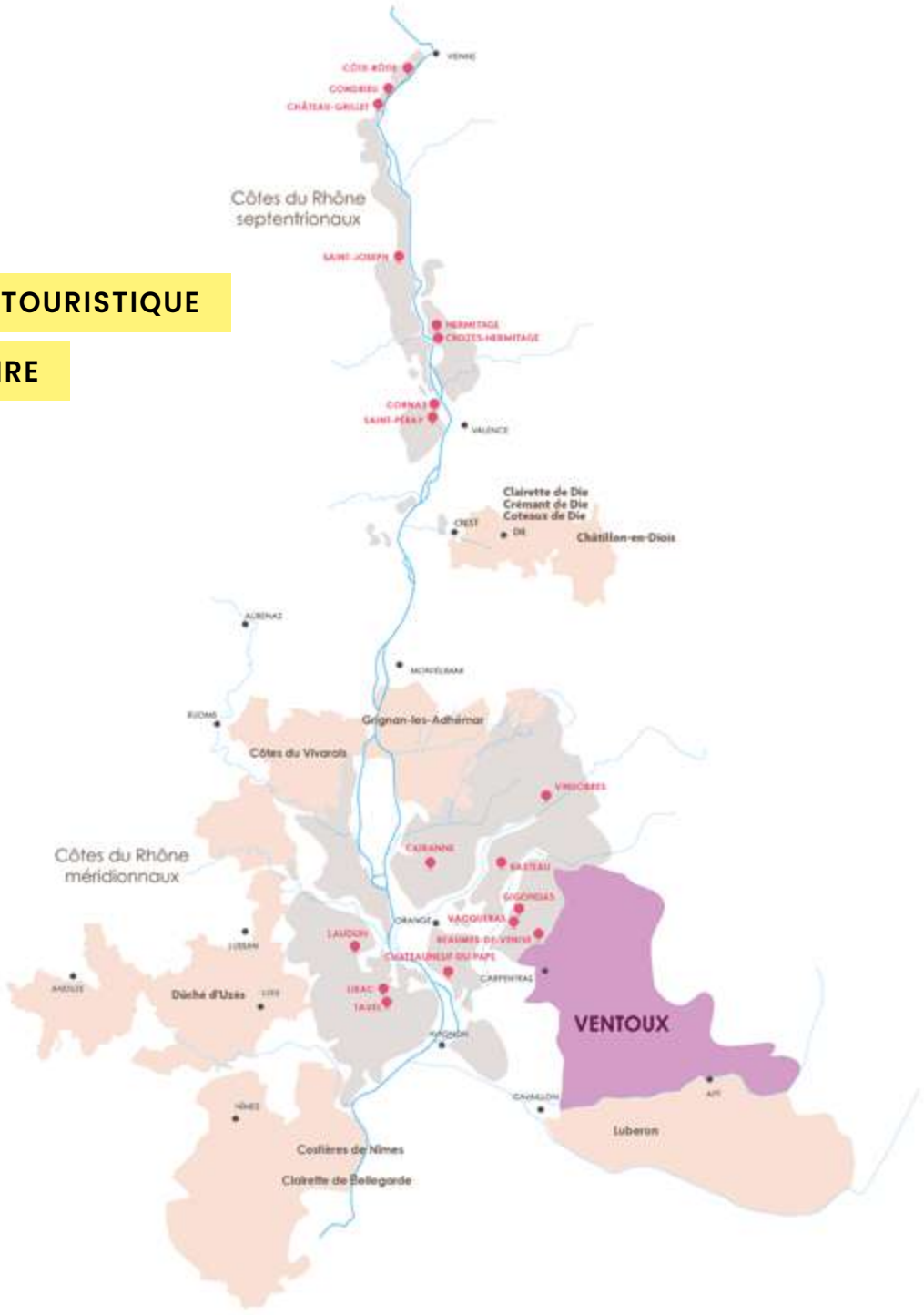
Autour du **Ventoux**,

une montagne de découvertes

Guide oenotouristique de l'AOC Ventoux

CARTE ŒNOTOURISTIQUE

DU TERRITOIRE



SOMMAIRE

L'appellation est une destination ..... p. 4

Une montagne d'expériences œnotouristiques

S'attabler, déguster, s'initier… alliance mets-vins, d'accord ? ..... p. 6

Des airs et des arts, les vignobles en accords ..... p. 12

A pied, à vélo, à cheval… les vignes, c'est dehors ! ..... p. 15

Photo de la couverture : © Norman KERGOAT

« L'association entre vin et tourisme, est encore plus heureuse ici »

« Vignobles & Découvertes »

Ce label obtenu par notre territoire en 2018 et renouvelé tous les 3 ans depuis dit parfaitement l'association heureuse qui existe entre le vin et le tourisme. Sur notre terre sudiste où les vignes prennent en écharpe le célèbre Mont Ventoux, icône provençale connue par-delà les frontières, la conjugaison des deux est encore plus chanceuse.

Si notre région bénéficie d'un climat exceptionnel, c'est aussi grâce au travail des hommes qu'elle offre aujourd'hui des paysages idylliques et des villages perchés remarquables. Ils ont encouragé un art de vivre où les trésors de la terre – le vin mais aussi la truffe, les fraises, les cerises, les produits maraîchers… - sont le pivot de rencontres, de partages et d'une franche convivialité.

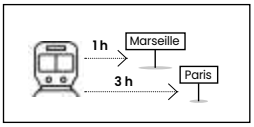
Venir « Autour du Ventoux », c'est plonger dans l'histoire papale du Comtat Venaissin, gravir le géant de Provence (à pied, à vélo, en véhicule…), flirter avec les Dentelles de Montmirail, s'échapper dans le Luberon – le vin de Gordes ou de Roussillon est en AOC Ventoux ! -, visiter les châteaux du Barroux et de Murs, s'alanguir à une terrasse de café sous les platanes, humer les odeurs au marché de Carpentras…

C'est aussi s'étourdir de sens en se baladant dans les vignes, partager des expériences œnotouristiques chez les producteurs, assister à un concert ou une représentation théâtrale dans un domaine viticole. Une offre complète et qualitative proposée par une centaine de prestataires labellisés, pour des séjours reposants ou actifs… sous l'œil toujours bienveillant du Ventoux.

Frédéric Chaudière
Président de l'AOC Ventoux et de la destination Vignobles & Découverte « Autour du Ventoux »

L'APPELLATION est *une destination*

QUEL TERRITOIRE POUR L'APPELLATION AOC VENTOUX ?



Le territoire de l'AOC Ventoux se situe en totalité dans le département du Vaucluse, entre 25 et 70 km à l'est d'Avignon. Il prend en écharpe les versants ouest et sud du mont Ventoux, depuis les Dentelles de Montmirail au nord (près de Vaison-la-Romaine) jusqu'au Luberon au sud (Apt), en traversant le comtat Venaissin (Carpentras) et les monts du Vaucluse. L'habitude a été prise de distinguer le territoire d'appellation en trois parties : le nord, autour du village de Malaucène ; le centre, englobant tout le Comtat Venaissin, soit le « pays » de Carpentras ; le sud, dans la partie du Luberon de l'AOC Ventoux.

Déployé sur 53 communes, le vignoble couvre près de 5 550 ha, soit moins de 10% du territoire. C'est l'originalité de l'appellation. Alors que d'autres réservent la quasi totalité de leurs sols à la viticulture, ici la variété agricole prime, raison du charme exclusif des paysages locaux. Aux côtés des vignes, les chênes truffiers, les parcelles maraîchères et fruitières participent à la biodiversité d'un territoire dont la partie centrale, le Comtat Venaissin, fut longtemps surnommé le Jardin de la France. Avec les bois et les forêts des hauts versants et du mont Ventoux, on a là une diversité scénique assez unique en Provence.

Vins de caractère, viticulteurs engagés

L'AOC Ventoux joue sur les trois couleurs, avec une primauté aux vins rouges. On compte environ 150 producteurs, dont 136 caves particulières et 14 caves coopératives. La production est d'un peu plus de 200 000 hl de vins par an. La part du bio, en constante progression, représente 20% des surfaces et 16% des volumes. Le HVE (Haute Valeur Environnementale) couvre plus de la moitié du vignoble.

Autre singularité : la variété des terroirs et des climats, liée à la géologie et à l'altitude. Les vins du Ventoux bénéficient de l'influence des courants d'air qui descendent du Ventoux et des monts du Vaucluse : cela leur confère fraîcheur et équilibre !

55 % de rouges
35 % de rosés
10 % de blancs

1973

Année de création de l'« AOC Côtes du Ventoux », renommée « AOC Ventoux » en 2009.

« AUTOUR DU VENTOUX » UNE DESTINATION VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

« Autour du Ventoux » est la marque touristique du territoire de l'appellation AOC Ventoux. Elle est estampillée Vignobles & Découvertes depuis 2018. Ce label d'Etat* est décerné aux destinations viticoles proposant des prestations touristiques nombreuses et de qualité associées au vin (hébergements, restauration, visites de caves et dégustations, évènements œnogastronomiques, activités sportives et culturelles dans les domaines…). Décerné pour

** Le label est décerné par Atout France, organisme national de promotion du tourisme en France, après recommandation du Conseil Supérieur de l'œnotourisme.*

*** Ventoux Provence (Carpentras), Ventoux Sud (Sault), Porte du Ventoux (Pernes-les-Fontaines), Vaison Ventoux Provence (Vaison-la-Romaine), Isle sur la Sorgue Tourisme (Isle sur la Sorgue), Pays d'Apt Luberon (Apt), Destination Luberon (Cavaillon).*

3 ans, le label a été renouvelé en 2022 et 2025. Il récompense l'engagement en faveur du tourisme de 106 partenaires locaux : 46 caves viticoles ; 19 hébergements ; 21 restaurants ; 5 sites patrimoniaux ; 14 prestataires d'activités sportives et de loisirs ; 1 structure réceptive.

Sept offices de tourisme** assurent, aux côtés de l'AOC Ventoux, la promotion de l'œnotourisme.

2 : c'est le nombre de **Parcs naturels régionaux**, les **PNR** du **Mont Ventoux** et du **Luberon**, qui recouvrent une partie du territoire.

© Norman KERGOAT

© V Lucas

ENVOÛTÉS PAR LE VENTOUX…

Connus depuis l'Antiquité, les vins du Ventoux se retrouvent de 1309 à 1414 sur la table des papes à Avignon : Jean XXII faisait venir du vin de Malaucène, Urbain V goûtait les vins du pays d'Apt et Grégoire XI célébrait les grandes occasions avec les vins du Piémont du Ventoux. Les rois de France ne furent pas en reste : Louis-Philippe, au XIX[e] s., adopte comme vin de cour le grenache vieux de Mazan.

© Norman KERGOAT

Une montagne d'expériences…

S'ATTABLER, DÉGUSTER, S'INITIER
alliance mets-vins, d'accord ?

Partager un verre de vin au caveau avec le vigneron. Déguster un casse-croûte gourmand dans les vignes. Préparer avec un chef des plats accordés avec les vins du domaine. Ouvrir sa fenêtre de chambre d'hôtes et admirer le parfait alignement de rangs de vigne. Voilà le cœur de l'activité œnotouristique ! Entre ateliers de dégustation et d'assemblage, stage de vendanges, visite des vignobles en compagnie d'un expert, pique-nique vignerons, ateliers de cuisine, restaurants et hébergements cosy, les domaines AOC Ventoux labellisés « Vignobles et Découvertes » proposent des activités où l'immersion se conjugue avec la passion.

© DR

Le Chêne Bleu, l'excellence au domaine

Exclusivité haut de gamme, silence de la nature prestations soignées : dans un cadre isolé au milieu des vignes et des versants boisés du village de Crestet, au nord du territoire, le Chêne Bleu illustre parfaitement l'art de l'œnotourisme. « *Notre ambition est de proposer des activités complètes. Les clients profitent d'ateliers d'initiation à la dégustation, de visites écologiques de l'exploitation labellisée bio, de paniers-repas à emporter dans les vignes, d'apéritifs conçus selon des accords mets-vins, d'ateliers de cuisine avec notre chef en résidence… Il peuvent aussi séjourner dans l'une de nos cinq chambres d'hôtes* », détaille Marlène Angelloz, directrice du domaine. Mentionnée dès le IXe s., la bâtisse, ancienne dépendance d'une abbaye, a été superbement rénovée. Elle trône dans un domaine de 135 ha, dont 22 ha de vignes, avec vue sur le mont Ventoux. Une clientèle française et internationale l'a adopté, qui apprécie ce lieu secret où l'on trouve aussi des oliviers, un potager, un bassin, une truffière, une forêt de bambous et un joli chai gravitaire.

chenebleu.com

Au Domaine Souleyrol, des repas au féminin

Si un domaine fait l'effort de satisfaire les touristes avec de « l'évènementiel » populaire, c'est bien celui de Vanessa et Renaud Veyrier. Enfants du pays, ils ont pris à la suite du père de Renaud la décision d'élaborer leur propre vin, après avoir été adhérents à la cave coopérative. Les premières cuvées sont sorties en 2020. Puis Vanessa, ancienne comédienne de théâtre, a eu l'idée d'organiser Les Tables des Cheffes. Au féminin. « *Je les fais venir au domaine pour un repas de 30 personnes. Elles préparent leurs spécialités et, avec Renaud, nous proposons les vins de notre cave qui s'y accordent* », dit la vigneronne de Malemort-de-Comtat, un village au centre de l'appellation. Face au succès, plusieurs soirées sont désormais programmées chaque été. Pour 35 €, « des touristes mais aussi des locaux » goûteront la cuisine de Véronique, productrice de truffes, d'Oriane et sa cuisine provençale, de Chantal et ses recettes asiatiques… « *Je vais réfléchir à une Tables des Cheffes hivernale, autour du safran* », imagine déjà Vanessa. Dans l'attente, on peut aussi profiter de « balades vigneronnes avec dégustation » et découvrir, en saison, raisins de table, cerises et olives, produits également par le domaine.

domaine-souleyrol.com

© Philippe Bourget

...œnotouristiques

© Norman KERGOAT

Et dans les caves *coopératives...*

Les Vignerons du Mont Ventoux, s'instruire sur la vigne

Une centaine de viticulteurs adhère à cette coopérative du village de Bédoin, située au pied du Ventoux. En matière d'œnotourisme, celle qui a fêté ses 100 ans en 2024 se démène. La cave propose en effet aux visiteurs de s'initier aux différents cépages sur une parcelle pédagogique située à quelques pas. Une vingtaine de cépages a été planté, dont les caractéristiques sont expliquées sur des panneaux didactiques.
Deux fois l'an, en mars et en septembre, la cave y organise un évènement gratuit. Le premier invite le public à procéder à la taille des ceps, le second à récolter le raisin et à le presser. Pour ceux qui voudraient prolonger l'expérience, un adhérent propose des balades de 2h sur les terres viticoles du village, avec explications... et dégustation. A noter aussi : l'AOC Ventoux et la cave collaborent à un projet de « couverts végétaux », consistant à encourager l'enherbement des rangs de vignes pour améliorer la biodiversité.

vignerons-du-mont-ventoux.fr

Et *aussi…*

Château Pesquié, géolocalisation et pique-nique à la bastide

Sur une nappe à carreaux dans les jardins, ou sur des tables à l'ombre de platanes, ce domaine de Mormoiron encense les produits du terroir avec ses pique-niques gourmands à base de terrines, saucissons, tapenades, fromages de chèvre, fruits frais… Une ode au « local » que la famille Chaudière, investie dans le vin depuis 50 ans, précède d'une visite guidée de la cave et d'une découverte pédestre du domaine, géolocalisée avec la Bulle Verte, concept d'expériences œnologiques. Du slow tourisme au pied du Ventoux.

chateaupesquie.com, la-bulle-verte.com

© DR

« Chez Serge », fief « oeno-gastro » de Carpentras

Avec 42 ans de Carpentras dans sa besace et « une veine où coule le vin, l'autre la truffe », Serge Ghoukassian est un personnage central du monde viti-gastro local. Patron du restaurant éponyme (jolie terrasse avec fontaine), adresse clef pour tout amateur de terroir et de vins AOC Ventoux, Serge Ghoukassian ne se lasse pas de promouvoir les domaines qu'il aime. « *J'essaie d'être dans une bistronomie accessible, avec les produits de vignerons proches, que j'aime pouvoir toucher du doigt* », dit- il. Dans le cadre du label « Vignobles & Découvertes », il participe en octobre à l'évènement national « Vignobles en Scène » et propose un menu avec des vins de domaines labellisés. Une manifestation lors de laquelle l'AOC Ventoux organise aussi l'un de ses traditionnels Banquets du Géants, à chaque fois dans un lieu singulier (voir ci-contre). En automne 2024, Chez Serge a également proposé la 1ère édition du Relais des Vignerons. Une quinzaine de clients sont partis à vélo découvrir 4 domaines, avec dégustations mets-vins. « Au-delà, nous sommes partenaires du Grand Rendez-Vous des vins AOC Ventoux » – voir ci-contre. La halte Chez Serge et sa cave aux 1 100 références s'impose.

chez-serge.fr

Les Frères Jaumard, accords vins-truffes

Trufficulteurs depuis 3 générations à Monteux – la truffe noire tuber melanosporum est aussi célèbre dans le Ventoux que ses vins ! -, la famille Jaumard est de longue date impliquée auprès des vignerons. « *À la demande de domaines viticoles, nous intervenons dans le cadre d'évènements accords truffes-vins. On propose des plateaux-dégustations dans l'esprit food-truck. Les vins rouges se marient bien avec la brouillade de truffes, les rosés avec la truffe blanche en apéritif, les blancs en accompagnement d'un plat de poisson sauce aux truffes* », énumère Alexis Jaumard, chef d'exploitation avec son frère Franck.
Rappelant les liens historiques entre la truffe et le vin, quand des bois de chênes truffiers durent être défrichés pour replanter de la vigne après l'épisode de phylloxera – au point que des truffes sont encore trouvées en bordure de certaines parcelles -, Alexis se félicite du « bon esprit qui règne lors de ces rencontres ». Un esprit partagé aussi à l'exploitation, où les Frères Jaumard font chambres et table d'hôtes, arrosée, il va de soi, d'AOC Ventoux.

truffes-jaumard.com

Le Grand Rendez-Vous des vins AOC Ventoux, plaisirs festifs

C'est l'un des deux évènements phares organisés par l'appellation. En juillet, au « Musée-bibliothèque L'Inguimbertine à l'Hôtel-Dieu », à Carpentras (voir page 10), plus de 2 500 touristes et locaux viennent découvrir les vins du territoire, dans une ambiance de concerts et de fête. Plusieurs restaurateurs locaux régalent les visiteurs : Chez Serge avec ses savoureux plats à la truffe, Groove Pizza, la fromagerie Mercy, Antoine et sa cuisine espagnole, La Roulotte et ses crêpes gourmandes, ou encore L'Envie des Mets avec ses douceurs sucrées. L'évènement est désormais associé à Kolorz Festival, un show électro avec une programmation qui parle à toutes les générations, de Cerrone à Yann Muller, ce festival est un immanquable.

aoc-ventoux.com/le-grand-rendez-vous-des-vins-aoc-ventoux

© Tristan Pilat

© JC Bonnici

Les Banquets du Géant, convivialité à table

Proposer un méga banquet dans des lieux insolites. Tel est le pari de l'AOC Ventoux, à la manœuvre de ces évènements qui rassemblent jusqu'à 160 personnes autour d'une même table. Trois banquets sont ouverts à tous, en juin, octobre et décembre, sur réservation, avec convivialité de mise entre le repas de terroir et les vins rouges, rosés et blancs de l'appellation. Le cadre ? Il y a eu les mines d'ocre aux carrières de Buoux, le Château du Barroux, l'atelier de la manufacture de fibres nobles Brun de Vian-Tiran (à l'Isle-sur-la-Sorgue), le château de Saumane et l'iconique passage couvert Boyer (à Carpentras). Surveillez la date du prochain banquet !

aoc-ventoux.com/au-fil-du-vent

© Tristan Pilat

Jean-Louis BRUN,
directeur général de la manufacture Brun de Vian-Tiran

« Les Banquets du Géant, un reflet fidèle de l'esprit du Ventoux »

« Pour la toute première fois, nous recevions un événement festif dans notre manufacture. Une immense table, tout en longueur, accueillait 160 convives. Belle ambiance conviviale et excellent repas servi de main de maître. C'était une fierté pour Brun de Vian-Tiran et, tel que je l'ai vécu, un reflet fidèle de l'esprit du Ventoux : très belle qualité, esprit joyeux et des vins qui allaient du plaisir quotidien à l'excellence de la région, sans se prendre trop au sérieux mais avec un grand sens du lien social et humain. Et, pour l'ancien œnologue que je suis, la réunion de deux mondes aux valeurs très semblables de chaleur, de nature et d'art de vivre ! ».

Luberon Wine Gourmet, tours et détours

Avec Yannick Frémont, les secrets du vin sont dévoilés ! Guide œnotouristique et dégustatrice, cette ancienne cadre commerciale emmène depuis 2019 ses clients (en petits groupes de 2 à 8 personnes maximum) s'imprégner des vertus des vins du Ventoux, entre tests aux domaines, dans les caves du Palais Saint-Firmin ou chez elle, à Gordes. *« J'ai une clientèle à 80% étrangère et anglophone. Souvent, ils ne connaissent pas l'univers du vin. Je leur explique et m'aperçois souvent qu'ils recherchent l'authenticité et le partage plutôt que le luxe »*, explique Yannick Frémont, qui aime les conduire au Domaine de l'Angèle, à Goult, sixième génération de vignerons du Ventoux.

luberonwinegourmet.com ; domainedelangele.fr

Silvain, accords nougats-vins

C'est l'une des entreprises artisanales phares du territoire. À Saint-Didier, 8 km au sud de Carpentras, les Silvain sont depuis plus de 30 ans les principaux paysans-nougatiers de France. Amandiculteurs et apiculteurs, ils transforment et vendent les produits depuis leur atelier… et ne rechignent pas à proposer de temps à autre des animations accords nougats-vins. Nougat aux olives noires de Nyons, au poivre noir, au piment basque… À chaque saveur correspond un vin rouge AOC Ventoux, pour un mélange sucré-amer étonnant.

nougats-silvain.fr

© DR

© DR

Terre de fruits !

Si la vigne constitue le cœur de ce dossier, ce n'est pas la seule saveur des terres du Ventoux. Dans ce « Jardin de la France » poussent aussi des vignes cultivées pour le raisin de table (AOP muscat du Ventoux), des cerises (IGP cerise des coteaux du Ventoux), des fraises (de Carpentras), des figues (noire de Caromb), des oliviers… Ceci explique la présence de confiseries, comme celles du Mont Ventoux et de son célèbre berlingot, ainsi que d'autres à Apt. Ajoutons-y la célèbre truffe noire (tuber melanosporum) et on aura fait le tour des grandes richesses agricoles du territoire.

© C. APACK - Ventoux Magazine

© Alain-Hocquel-VPA

VILLAGES EN SCÈNE

CRESTET, le silence des vieilles pierres

Un amas de maisons en pierres étagées et restaurées dans les règles de l'art. Des calades pavées qui se faufilent entre elles. Une grande fontaine au pied de l'église. Un lavoir. Des figuiers. Les ruines d'un château. Et la vue grand angle sur le mont Ventoux et les Baronnies. Tel est Crestet, minuscule village de charme, adorable dans le silence du petit matin.

Entrechaux, deux châteaux en un !

Au confluent de l'Ouvèze et du Toulourenc, au pied du versant nord-ouest du Ventoux, Entrechaux est un village provençal dominé par un château. Ou plutôt deux. Le premier, qui remonte à 900, fut bâti par les évêques de Vaison-la-Romaine. Ne voulant pas être en reste, le seigneur fit construire le second juste en dessous, avec une église ! Le tout est privé et en partie en ruine mais s'ouvre l'été pour des visites. On y domine les vignes de l'appellation.

© Norman KERGOAT

DES AIRS ET DES ARTS,...
les vignobles en accords

Mettre le vin en musique. Parsemer son domaine d'installations artistiques. Offrir un spectacle au soleil couchant. Accueillir un DJ pour une soirée festive. Autant d'animations que plusieurs domaines AOC Ventoux proposent en saison, histoire de réenchanter l'expérience vigneronne et de créer du lien. Parce qu'en matière de vin, aucun tabou n'existe et du nord au sud de l'appellation, les beaux jours sont souvent synonymes d'exaltations artistiques et de poésie rurale.

Domaine des Peyre, l'évènementiel dans les veines

« *L'œnotourisme apporte beaucoup d'humanité et une forte dimension affective. Être plus nombreux à accueillir dans nos domaines montre notre hospitalité et notre identité de terre de partage* ». Patricia Alexandre n'a pas attendu pour joindre le geste à la parole. À la tête du Domaine des Peyre, 21 ha de vignes à Robion, dans le sud de l'AOC Ventoux, l'ancienne directrice du guide Gault&Millau multiplie les évènements pour remplir la mission qu'elle s'est fixée, « apporter du bonheur ».

© DR

© DR

Quand son compagnon a racheté la propriété en 2012, en ruine, elle ne connaissait rien au vin. « *J'ai dit ok mais à condition de faire de la qualité* ». Formée à l'Université du vin de Suze-la-Rousse (Drôme), elle et son équipe produisent désormais 130 000 bouteilles par an, en bio. Et elles multiplient les animations. « *Nous travaillons beaucoup avec les artistes, c'est dans notre ADN* ». Vignes et espaces d'accueil sont ainsi parsemés d'œuvres d'art, que découvrent aussi les clients des cinq gites du domaine.

L'été, c'est fête dans les vignes. « *Nos concerts Jazz'N Wine attirent jusqu'à 300 personnes. Nous avons lancé Pop'N Wine, sur le thème des années 80, avec chanteur, pianiste et DJ. Nous organisons aussi un grand dîner dans les vignes, en juillet, avec spectacle, ainsi que des sunsets avec un chef-traiteur* ». Quand le vin se met en scène, le public suit.

domainedespeyre.com

© Norman KERGOAT

Château La Croix des Pins, peindre… boire et manger !

Domaine biologique de 25 ha situé à Mazan, près de Carpentras, La Croix des Pins s'est fait une spécialité d'organiser des animations inédites. En plus de balades sur un sentier vigneron géolocalisé, les clients extérieurs ou résidant dans l'un des deux gîtes du domaine peuvent s'inscrire à des « Apéros Peinture et Vin ». « *On y apprend à peindre avec du vin. On le cuit à feu doux et on l'applique sur des toiles. C'est très original !* », encourage Sarah Puppo Petitjean qui, avec son mari Jérôme, poursuivent depuis 2024 l'œuvre du père de ce dernier à la tête du château.

La nourriture n'est pas oubliée. « *Nous proposons l'été « les Mardis accordés », des soirées musicales autour d'un plat bistronomique. Les vendredis, ce sont les rencontres « A l'envers », plus festives, avec food trucks et DJ's. Et nous avons un projet de repas d'hiver dans notre vinothèque* », dit Sarah, élue récemment « Grand Maître de la Confrérie des vignerons de l'AOC Ventoux », une guilde en plein renouveau.

Hors les visites guidées du domaine avec dégustations de planches apéritives, le domaine, fait plus plutôt rare, abrite un restaurant. La Maison Areni, tel est son nom, sert aux clients l'excellente cuisine locale du jeune chef Jérôme Tchomlek. Des plats accompagnés, il va de soi, des millésimes du domaine.

chateaulacroixdespins.fr ; maison-areni.fr

© La Croix des Pins Maison Areni

© La Croix des Pins Maison Areni

Et dans les caves *coopératives…*

Terraventoux, une coopérative engagée dans le bio et la biodynamie

Avec sa soixantaine de coopérateurs et ses 200 ha de vignes, cette cave regroupe des vignerons de Mormoiron et de Villes-sur-Auzon, deux villages situés à l'est de Carpentras. Sa valeur ajoutée ? L'été, des visites du « chai en biodynamie » sont réalisées par trois des adhérents produisant leurs raisins selon ce mode cultural très respectueux de la nature. L'un d'eux est toujours présent pour expliquer ce choix vertueux. « *Nous sommes la première cave coopérative du Vaucluse à produire de tels vins* », se félicite Mei Labynit, chargée de la vente au caveau.

La cave met aussi l'accent sur les soirées : 5 à 6 évènements sont programmés chaque été, entre apéros truffes-vins, soirée latino, pistou ou fête du rosé.

terraventoux.com

Et *aussi…*

Domaine de Tara, peintures au chai

A Roussillon, ce domaine fait exception avec sa production équilibrée entre vins rouges, rosés et blancs. Il diffère aussi par son engagement artistique. Pascale et Mathieu Griveaux gèrent en effet un domaine où les propriétaires successifs ont toujours milité pout l'art.

Natures mortes, peinture contemporaine ou régionaliste : chaque année, 3 expositions animent le chai. « *Il offre une certaine sérénité pour observer les œuvres, avec une lumière conçue pour les mettre en valeur* », dit Pascale Griveaux. A découvrir d'avril à la Toussaint.

domainedetara.com

Domaine de Plein Pagnier, de l'art local

Avec son fils Edouard, vigneron, Geneviève Marchesi anime cette exploitation de Mazan, en bio depuis… 45 ans, créée par son grand-père. Ne pas rester entre soi, promouvoir la région… Tel est le credo du lieu, et cela passe par des expositions d'art et de photos. Geneviève Marchesi valorise les talents locaux. Comme celui d'Hubert Izac, photographe du patrimoine rural, dont elle présente le travail depuis 2024. Ou la rencontre avec une écrivaine, témoin de la vie agricole d'autrefois. Restera à méditer cela sur le « sentier vigneron », face au Ventoux et aux Dentelles de Montmirail.

plein-pagnier.com

« Bibliothèque-Musée L'Inguimbertine à l'Hôtel-Dieu », millésime artistique

Impossible de parler d'art sans évoquer ce musée, ouvert en 2024 dans l'Hôtel-Dieu de Carpentras. Hôte du Grand Rendez-Vous des Vins AOC du Ventoux, c'est une vitrine exceptionnelle sur l'histoire et la culture du Comtat Venaissin.
La section beaux-arts présente des artistes locaux, dont le discret Duplessis. Ce peintre de Louis XVI réalisa un portrait de Benjamin Franklin. L'original trône à la Maison Blanche et son effigie s'affiche sur tous les billets de 100$. À voir aussi : la galerie des cabinets d'études et ses objets d'art exposés parmi des ouvrages anciens, une rareté en France ; et la galerie d'Histoire, belle synthèse de ce territoire provençal qui fut romain, papal, comtal et français.

inguimbertine.carpentras.fr

AUTRES EXPÉRIENCES *sensorielles*

Brocante à l'Isle sur-la-Sorgue

Spécialité de la « Venise provençale » depuis près de 60 ans, la brocante se décline en cinq villages d'antiquaires. Ouverts le week-end, on y trouve tout, objets d'art, meubles anciens, vieilles affiches, tableaux… Affluence assurée lors des foires annuelles (Pâques et 15 août) et de la brocante du dimanche.

islesurlasorguetourisme.com/art-et-antiquite/brocante-lisle-sur-la-sorgue

Circuit des Fontaines et balade des ateliers à Pernes

41. C'est le nombre de fontaines du village de Pernes-… les-Fontaines. Une richesse issue de la découverte au XVIII[e] s. d'une source en lisière de la ville et dont on profite via un circuit tracé en ville. Une autre balade part à la rencontre de la vingtaine d'ateliers d'art (facteur d'orgue de Barbarie, joaillière, chapelière…) de la commune, labellisée « Ville et Métiers d'art ».

porteduventoux.com/pernes

VILLAGES EN SCÈNE

VENASQUE, l'ancienne capitale

Classé au titre des « Plus Beaux Villages de France », Venasque, bourg perché situé à 13 km de Carpentras, s'enorgueillit d'avoir été un temps la capitale du Comtat Venaissin. Déjà fortifié par les Romains, il conserve sur son rocher des tours des XI[e] et XII[e] s. protégeant un cœur de village jalonné de maisons nobles et sujet à une petite animation boutiquière, qui court de La Planette à la fontaine, le long de la Grande Rue. Atmosphère médiévale garantie !

MÉTHAMIS, belvédère de la Nesque

C'est le village le mieux caché du territoire, isolé derrière une colline qui l'empêche de voir le Ventoux. Il ne perd pas au change pour autant. Car le bourg domine superbement les gorges de la Nesque, un corridor sec qui se gonfle d'eau en cas d'orage. Le Roucas, partie haute du village, rassemble les vestiges d'un moulin, une belle église à clocher-peigne et un point de vue splendide sur les gorges, s'enfonçant dans le calcaire et les chênes verts.

À PIED, À VÉLO, À CHEVAL…
les vignes, c'est dehors !

Domaines Les Davids, silence religieux dans les vignes…

30 ha de vignes au bout de l'appellation. Bienvenue à Viens, beau village perché de l'AOC Ventoux, dans ce Luberon qui flirte déjà avec le pays de Manosque. Les Davids y incarnent ce que l'on propose de plus raffiné en matière d'œnotourisme. Un chai gravitaire architectural pour des visites-dégustations chics ; un restaurant intégré, La Terrasse des Davids, et sa cuisine issue du jardin local ; des gites-hameaux haut de gamme pour des séjours zen…

… et une balade de 2,5 km dans les vignes, dessinée par Bas Smets. Cet architecte-paysagiste belge a pris récemment la lumière après avoir remporté le projet d'aménagement du parvis de la cathédrale Notre-Dame, à Paris. Ici, il a conçu un itinéraire en conque qui révèle les mille facettes des terres en lisière. Les chemins dévoilent des œuvres d'art installées in situ, qui viennent embellir l'existant. Les Davids imaginent déjà étendre cette offre à une balade didactique qui dévoilerait d'autres facettes du domaine, chênes truffiers, jardin maraîcher…

Disposant de son propre fournil, Les Davids proposent aussi des ateliers de pain au levain et organisent cet été 2025 la 3ème édition des « Estivales du Haut-Calavon », un festival littéraire, musical et de théâtre.

lesdavids.fr

© Norman KERGOAT

© DR

Hôtel Crillon-le-Brave, immersion aux domaines à pied, à vélo ou en voiture électrique !

À moins de 15 km au nord-est de Carpentras, cet établissement de charme dans ce village préservé célèbre l'art de vivre provençal. Une « cachette » 5 étoiles entre vignes et oliveraies, labellisée « Vignobles et Découvertes », qui joue clairement la carte « viticole ».

« *Nous proposons des activités à la carte via notre conciergerie et travaillons avec plusieurs vignobles, le Château Pesquié, Le Chêne Bleu, le Domaine de Fondrèche… Nous organisons des visites avec des guides et louons des vélos électriques et musculaires. Nos clients peuvent ainsi partir 2h ou toute la journée visiter des domaines, sur réservation. Nous louons même une petite voiture électrique qui permet d'emprunter des petites routes à travers les vignobles et de profiter des paysages* », témoigne Dagmar Lombard, directrice générale de l'hôtel avec son mari Guy.

Dans l'établissement, les vins du Ventoux sont bien sûr à l'honneur. Dégustations à la carte avec le sommelier au restaurant, au bar ou en terrasse, autour de 6 verres de vins. « *Notre restaurant est écotable. Notre carte des vins au verre est différente au déjeuner, au diner ou au brunch. Et beaucoup de nos vins sont biologiques* », encourage la directrice.

crillonlebrave.com

© Norman KERGOAT

Et dans les caves *coopératives...*

La Romaine, sorties à vélo depuis Vaison

160 adhérents, un peu moins de 1 000 ha de vignes et 12% de sa production en AOC Ventoux. Derrière ce pedigree, la cave coopérative de Vaison-la-Romaine a conçu depuis 2022 une offre œnotouristique originale. « Chaque client qui sort de la cave doit avoir entendu parler du Ventoux. Pour moi, c'est vraiment une AOC d'avenir ! », estime Edwige Bourchet, directrice de la cave.
Pour joindre le geste à la parole, des visites du vignoble à vélo, musculaire ou électrique, sont proposées du côté des villages de Crestet, Malaucène et Entrechaux, suivies d'une dégustation à la cave. « Qu'ils soient passionnés de vélo ou non, tous les participants sont étonnés par la beauté des paysages et la qualité du terroir viticole », constate la directrice.
Des visites guidées des vignes à pied ou en voiture, avec pique-nique sur une parcelle face au Ventoux sont aussi possibles.

cave-la-romaine.com/fr

Et *aussi…*

Domaine de la Camarette, yoga et astrophysique

A côté de dégustations « planches apéros » ou « pains et vins », d'ateliers d'initiation avec sommelière et de soirées musique-food truck, ce domaine familial de Pernes-les-Fontaines a franchi un cap en 2025 avec ses ateliers yoga/bien-être et découverte du ciel. Dans le jardin, autour de la piscine ou sous les platanes, les participants profitent en juin de séances de yoga, couplées avec des expériences « œnogastros ». Autre activité outdoor : l'observation du ciel, en août. Au menu : diner pique-nique dans les vignes et observation des étoiles au télescope avec un astrophysicien.
domaine-camarette.com

© DR

Domaine de La Coquillade, du vin au cœur des mines !

Des verres opaques, des bouteilles cachées, un tonneau dans la pénombre, un silence religieux… Non, il ne s'agit pas d'une séance de magie noire mais d'une dégustation à l'aveugle, organisée dans la « cathédrale » d'une ancienne mine d'ocre, à Gargas, près de Roussillon (Luberon). « Vins et aventure » est une animation phare du Domaine de la Coquillade, 17 ha de vignes et un hôtel de luxe, Coquillade Provence. Il a pour cadre, l'été, les galeries des mines de Bruoux, exploitées jusque dans les années 50 pour l'ocre. Sens exacerbées, approche ludique : une nouvelle façon de déguster le vin !
vignobles-coquillade.com

© Damien Rosso

CÉDRIC DEMANGEON,
accompagnateur en montagne

« Sur de petites routes et des chemins, pédaler de domaines en caves coopératives »

« L'été, j'organise des sorties au mont Ventoux, pour le coucher du soleil. Après une marche de 8 km, on se pose au sommet et on débouche une ou deux bouteilles d'AOC Ventoux. Chacun apporte son pique-nique, c'est un moment très convivial. Je propose aussi des sorties à vélo à la journée ou la demi-journée, en gravel ou en deux roues à assistance électrique. On pédale de domaines en caves coopératives, entre Bédoin, Mazan et Flassan. On emprunte des petites routes et des chemins et on s'arrête pour déguster et grignoter, par exemple à la cave de Mazan ou au domaine Les Terrasses d'Eole. Le mont Ventoux nous surveille et mes clients me disent toujours qu'ils en ont pris plein les yeux ! ».
aventoux-rando.com

AUTRES EXPÉRIENCES *sensorielles*

© Christophe Constant

Brame du cerf

C'est l'un des spectacles les plus fascinants de la nature. Chaque année en septembre et octobre, les cerfs mâles brament pour séduite les femelles. Un cri rauque et puissant venu du fond des âges à entendre notamment sur les pentes du mont Ventoux.

ventouxprovence.fr/reportages/activites-rando/randonnee-brame-du-cerf-dans-le-ventoux.html

Lever ou coucher du soleil sur le Géant

Fascinant spectacle depuis le sommet du Ventoux ! Les plus courageux se lèveront tôt pour rejoindre en voiture la côte 1909 m d'altitude et observer le lever de l'astre, en buvant un café chaud dans un thermo. D'autres préfèreront musarder en fin de journée pour voir le ciel rosir juste avant la disparition du soleil…

VILLAGES EN SCÈNE

GORDES, l'iconique du Luberon

Doit-on présenter ce village culte, dont la majorité des vignes est classée en AOC Ventoux ? Ses maisons de vieilles pierres rassemblées en amas, son abbaye de Senanque précédée d'un champ de lavande, ses hébergements de très grande qualité et sa clientèle huppée en font l'un des bourgs les plus touristiques de la région provençale. Le plaisir y sera d'autant plus grand de déguster un excellent vin rouge, rosé ou blanc de l'appellation.

© Alain-Hocquel-VPA

ROUSSILLON, le rouge est mis

Classé comme son voisin Gordes parmi « Les Plus Beaux Villages de France », Roussillon, se distingue par la patine ocre-rouge de sa pierre, chargée d'oxydes de fer. Un bonheur visuel pour qui arpente ses ruelles et ses escaliers en admirant les façades restaurées ou vieillies par le temps. On profitera aussi de cette géologie en empruntant le Sentier des Ocres, dont la couleur évoquera celle des vins rouges du Ventoux.

© Alain-Hocquel-VPA

© Norman KERGOAT

C'EST DU SPORT !

L'AOC Ventoux est aussi impliqué dans deux évènements sportifs de référence : le Trail du Ventoux et le GF Mont Ventoux. Le premier est une épreuve de haut niveau qui réunit chaque année en mars, à Bédoin, la fine fleur des trailers français. Au programme : 5 courses de 15 à 75 km, dont 3 passent par le sommet du Ventoux. « En 2026, nous serons aussi support du championnat de France de Trail », indique Christine Grouiller, l'organisatrice de l'épreuve.

Considérées comme difficiles, ces courses sont soutenues par l'AOC Ventoux, partenaire de longue date de l'évènement et notamment du 15 km, dont le parcours traverse des terroirs viticoles. Au delà de dotations en vins, l'appellation est également partenaire exclusif de la randonnée organisée en parallèle, dont les droits d'inscriptions servent à financer l'entretien et le reboisement du massif du Ventoux.

Le GF Mont Ventoux est d'un genre différent. Organisé fin mai-début juin, il s'agit là d'une course cyclosportive internationale où chaque équipe se fixe l'ambition de gravir le mont Ventoux, au fil de routes spectaculaires et de la traversée de splendides paysages viticoles. Pour la course pédestre ou cycliste, sport et vin se rejoignent parfaitement puisque une équipe de vignerons et de négociants en vin du Ventoux y participe ! Nom de leur team : Vivez en relief !

ODG de l'AOC Ventoux

388, Avenue Jean Jaurès CS 20 216
84206 CARPENTRAS Cedex

Tél. 04 90 63 36 50
promotion@aoc-ventoux.com

Eclacom 06 70 35 06 68

© Norman KERGOAT

Cofinancé par l'Union européenne