

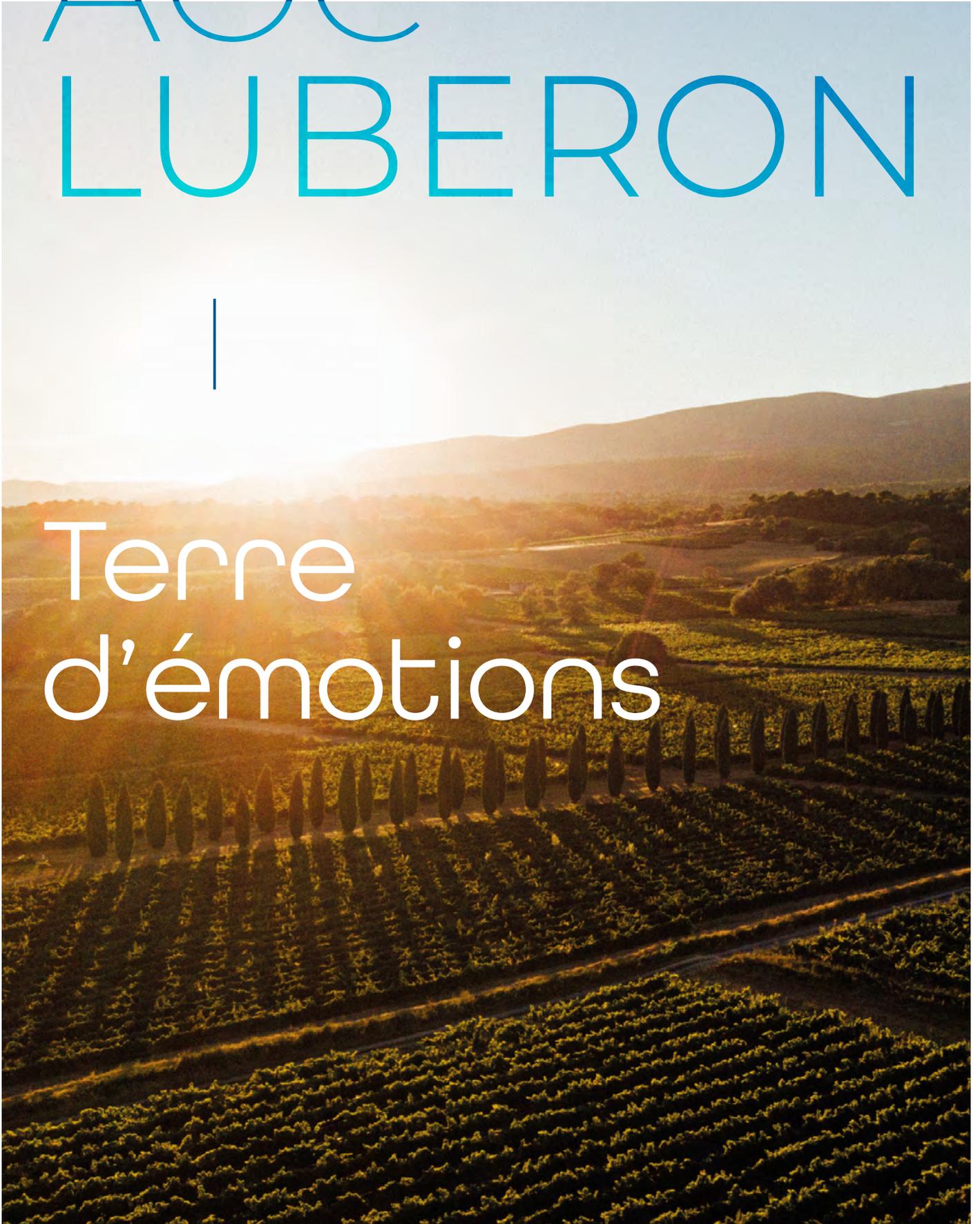
AOC

DOSSIER DE PRESSE

LUBERON

|

Terre d'émotions



Une montagne magique

AUX MILLE ET UNE ÉMOTIONS

On n'oublie jamais la première fois que l'on découvre le Luberon. Et la magie demeure toutes les fois d'après. Henri Bosco l'atteste, lui qui vivait face au massif, à Lourmarin : « *J'avais rêvé éperdument devant cette forte montagne où, depuis plusieurs années, le moindre rocher, le moindre creux, la moindre caverne couvre, cache, implique, contient le surnaturel. Et je l'aimais.* » Magnifique déclaration de l'écrivain qui repose avec Albert Camus au cimetière de sa ville, Lourmarin.

Le Luberon fabrique et transmet de l'amour. La preuve ? Il suffit de prononcer son nom, une fois pour toutes, **on dit « LUBEURON »!**, pour faire briller les yeux de tous les auditoires. Les souvenirs se bousculent dans les têtes de ceux qui connaissent. Des vacances insouciantes, entre dégustations de la cuisine provençale et des vins locaux, des paysages colorés et odorants, des moments privilégiés à écouter le temps qui passe en terrasse quelque part dans un village perché... autant de petites gorgées de bonheur qui nous collent illico le sourire. Et pour ceux qui ne connaissent pas ? C'est l'imaginaire qui se met en route. Le Luberon charrie avec lui une réputation dorée et amplement méritée. Le Luberon ne se résume pas à des cartes postales et à des selfies de juilletistes et d'aoutiens.

Le Luberon est **une montagne, magique, en Provence**. Plus précisément une chaîne de moyennes montagnes qui culmine à 1125 mètres d'altitude au Mourre Nègre. Les limites naturelles de ce massif calcaire sont très clairement définies par la nature : au Nord, la vallée du Calavon ou vallée d'Apt,

au Sud la vallée de la Durance, cet ancien fleuve rétrogradé en rivière par les forces de la tectonique il y a 18 000 ans environ, à l'Est Manosque et le début des Alpes, à l'Ouest Cavaillon et la plaine du Vaucluse. 55 km de long, traversés par la combe de Lourmarin qui sépare le Petit Luberon du Grand Luberon et 18km de large. Voici ses mensurations.

Le Luberon, c'est ensuite **un Parc naturel régional** de 185000 ha, à la biodiversité d'une richesse inouïe. Une faune et une flore qui émerveillent les randonneurs. Un patrimoine que les autorités du Parc et les vignerons veillent, ensemble, à sauvegarder.

Le Luberon, c'est enfin **une AOC toute entière comprise dans le périmètre du parc**. Les vignes sont dans cet écrin, autour du massif au Nord comme au Sud, sur les collines et à flanc de montagne jusqu'à 500 mètres d'altitude. Depuis la création de l'appellation, les vignerons cohabitent en bonne intelligence avec le Parc pour préserver ce patrimoine naturel irremplaçable et le léguer aux générations futures.

Rattachée au vignoble sud-rhodanien, **l'appellation est en réalité un trait d'union entre la Vallée du Rhône et la Provence**, un lieu de rencontre et d'accueil où se forge une typicité affirmée. Sa géographie, son histoire, son climat et l'état d'esprit de celles et ceux qui l'animent font incontestablement de l'AOC Luberon, une appellation à haut potentiel.

Mille et une émotions
sont dans le Luberon...



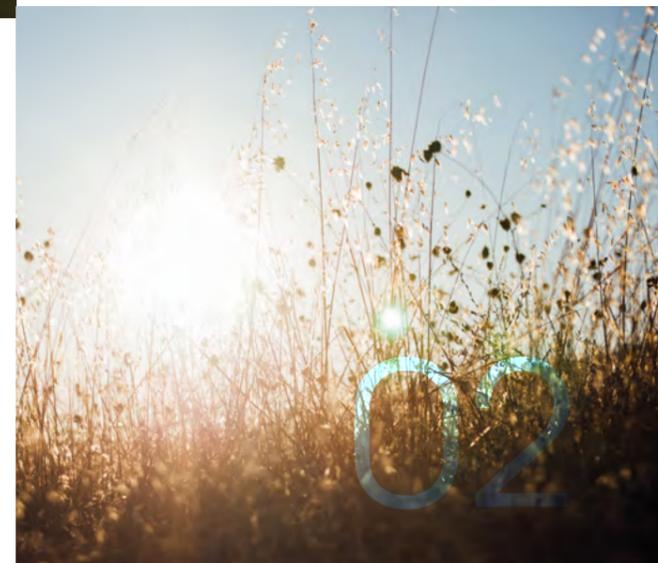
01
Un vignoble de montagne,
entre Vallée du Rhône et
Méditerranée

02
Une appellation dans l'écrin
d'un Parc naturel régional



03
Dates et chiffres clés
de l'appellation

04
Cépages d'aujourd'hui
et de demain



05
Les vins blancs,
l'atout charme de l'appellation

06
Le temps de vivre et de partager
des émotions



Un vignoble de montagne,



ENTRE VALLÉE DU RHÔNE ET MÉDITERRANÉE

Une mosaïque de terroirs

C'est une longue vague qui s'étire d'Est en Ouest. Elle donne le sens de lecture de cette mosaïque de terroirs qui s'accrochent à ses flancs comme autant de surfeurs.

Des premières marches des Alpes à la plaine du Vaucluse, 95% du vignoble se situe entre 200 et 500 mètres d'altitude. A titre de comparaison, le territoire de l'appellation Châteauneuf-du-Pape est situé à 120 mètres d'altitude, celui des Costières de Nîmes entre 20 et 130 mètres. L'AOC Luberon est bel et bien un vignoble de moyenne montagne.

Autour du massif du Luberon, qui s'est mis en place il y a environ 40 millions d'années, les vignobles sont plutôt implantés sur des formations tertiaires et quaternaires de l'oligocène (34 à 23 millions d'années) et du miocène (23 à 5,3 millions d'années).

Sur les deux versants du massif constitués de roches à majorité calcaires, quatre types de terroirs peuvent être identifiés :

- › Un terroir à dominante d'épandage caillouteux, ou éboulis au pied du massif
- › Un terroir à dominante marneuse, plutôt au Nord et à l'Est du massif
- › Un terroir à dominante sableuse, on trouve aussi des safres (argile limoneuse durcie mais friable au doigt), au Nord-Ouest et au Sud-Est
- › Un terroir à dominante de conglomérats, le plus rare, dont on trouve quelques zones au Sud-Est

Un climat méditerranéen... aux influences continentales !

Il suffit de se rendre dans le Luberon en novembre ou bien en janvier pour s'en rendre compte. Le climat, contrairement à ce que pensent juilletistes et aoûtistes, n'y est pas que méditerranéen. Le massif du Luberon se dresse à une soixantaine de kilomètres de la mer. Assez pour le placer entre le climat méditerranéen et le climat continental.

Cette influence continentale induit deux choses importantes. La première : des hivers plus froids qu'à proximité de la côte. Les influences alpines sont en effet à l'origine d'un courant d'air froid Est/Ouest, perpendiculaire aux Alpes, en hiver. Cela se matérialise par trois zones de maturités au sein de l'appellation : la plus précoce à l'Ouest du massif. Plus on avance vers l'Est, plus la période est tardive. Ceci explique que les vendanges peuvent s'étaler jusqu'à la mi octobre à l'Est du massif.

L'appellation est aussi une mosaïque de micro-climats. Un exemple : côté Nord, la vallée du Calavon plus profonde et plus encaissée que celle de la Durance est légèrement plus froide, les brouillards et nuages bas matinaux sont parfois tenaces en hiver...

La seconde marque de cette influence continentale est une amplitude thermique importante entre les journées et les nuits. En phase de maturité

La polyculture, un héritage préservé

“ IL Y A DES VIGNES MAIS PAS QUE...”

Voici une phrase qui revient souvent dans le Luberon. A juste titre. La polyculture est historiquement un signe distinctif de l'agriculture du Sud de la France. Elle explique cet adage : **« La secaresso a jamai adus carestie en Prouvenço »** La sécheresse n'a jamais amené la famine en Provence. Ici, on sait s'adapter.

Cet héritage de polyculture est aujourd'hui encore une réalité, inscrite dans le paysage. Pas de grandes étendues monotones ici. Le Luberon est le royaume de la polychromie, une terre sur laquelle un inspirant camaïeu de couleurs habille les mamelons au pied du massif.

A la trilogie méditerranéenne blé-olivier-vigne toujours présente, il faut ajouter arbres fruitiers, pensez aux magnifiques plantations de cerisiers vers Apt, plantes aromatiques (notamment l'hélichryse), lavandin, et plus récemment amandiers et pistachiers qui se multiplient.

Grâce à cette diversité des terroirs, des cultures et de l'élevage d'abord ovin et caprin, le Luberon abrite aujourd'hui 14 AOP/IGP : de la cerise, au fromage de Banon en passant par le miel, l'huile d'olive et l'agneau...

Cette polyculture positionne le Luberon comme un fleuron du régime méditerranéen, ce trésor de santé inscrit depuis 2010 au patrimoine mondial de l'UNESCO.

des raisins, cette amplitude thermique a une influence sur l'équilibre des vins. Elle permet un lent développement des polyphénols. **Le résultat ? Des vins ronds, frais et élégants.**

Comment parler du climat sans parler du vent et plus particulièrement du mistral ? Même atténué par le massif, il tend à protéger le vignoble des maladies cryptogamiques. Il chasse aussi les nuages permettant aux grands ciels bleus chargés de lumière de favoriser le développement des précurseurs aromatiques...

Une appellation dans l'écrin

D'UN PARC NATUREL RÉGIONAL

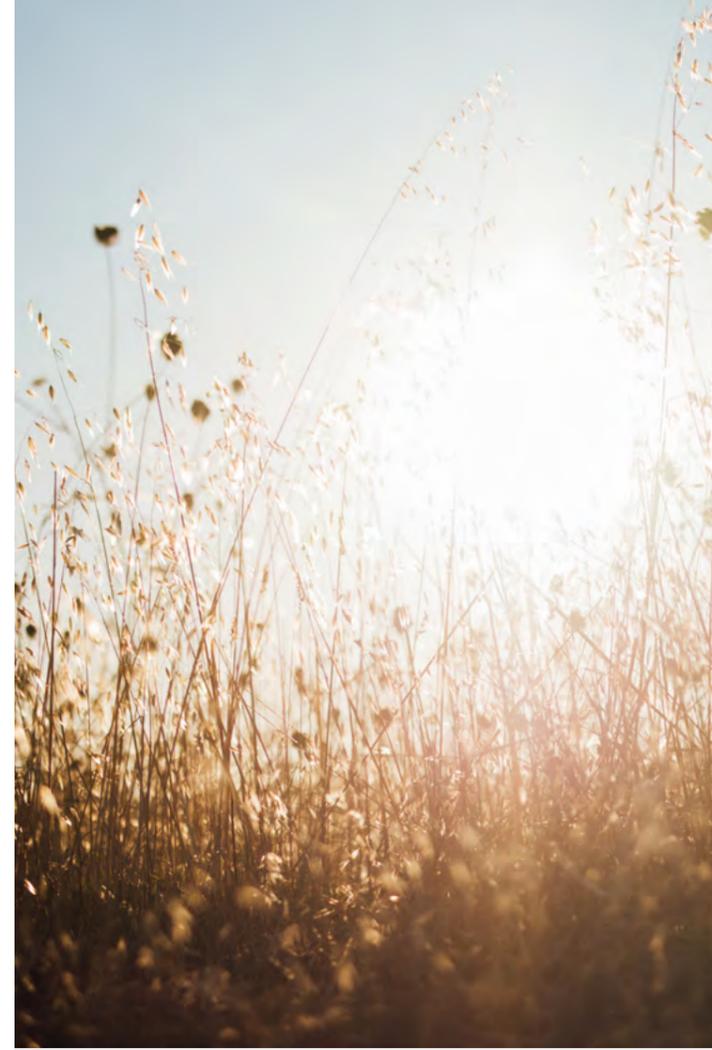
C'est une caractéristique exceptionnelle qui ne peut être revendiquée par aucune autre appellation. L'ensemble des vignobles de l'appellation AOC Luberon se situe au sein du parc naturel régional : un écrin vert créé en 1977. Il s'étend sur 185000 ha et deux départements : le Vaucluse et les Alpes de Haute-Provence. Il est aujourd'hui reconnu Réserve de biosphère et Géoparc mondial par l'Unesco. Ce territoire exceptionnel compte également 10 sites Natura 2000.

Dès son origine, l'appellation a eu des liens très étroits avec le Parc Naturel. Les vignerons du Luberon, conscients et fiers de cohabiter avec ce magnifique patrimoine naturel sont engagés dans sa défense. Ce respect des ressources naturelles et cette conscience d'un héritage à protéger, seront bientôt retranscrits dans une charte paysagère qui assurera les conditions du développement durable.

Une remarquable biodiversité



- › 290 espèces animales vertébrées dont 70 sont protégées
- › 145 espèces d'oiseaux
- › 2300 espèces de papillons (40% des espèces françaises)
- › 2100 espèces végétales



La vitiforesterie comme une évidence

150 000 hectares. C'est ce que représentent les espaces forestiers du Parc régional du Luberon, soit 65% du territoire. Il n'est pas rare de voir ici les vignes côtoyer les bois. Les vignerons conscients de l'importance de cet héritage naturel l'ont jalousement conservé.

Ce taux de couverture très élevé a bien des avantages :

- › c'est un refuge naturel pour la biodiversité avec des habitats pour la faune et la flore.
- › cela lutte contre l'érosion des sols
- › cela joue un rôle de régulation des eaux
- › cela favorise la séquestration du carbone nécessaire pour réduire les émissions de gaz à effet de serre

Le retour du vitipastoralisme

Dans le Luberon, ce n'est pas seulement un projet. Certains domaines recrutent déjà des bergers !

A mesure que le désherbage chimique disparaît, le pâturage des brebis s'impose naturellement comme la meilleure solution de gestion des sols. Un retour aux sources puisque jusqu'aux années 1950, cette pratique agro-pastorale était très présente en Provence.

Éleveurs et viticulteurs ont décidé de relever ensemble ce pari gagnant-gagnant. Côté viticulteur : on applaudit cette solution du désherbage naturel. Côté éleveurs, certaines études estiment que l'enherbement des vignes peut représenter jusqu'à 40 % de la ration alimentaire des troupeaux entre octobre et mars. Et, à l'échelle de toute une année, jusqu'à 20 % de l'alimentation des brebis. La cohabitation s'annonce résolument vertueuse.

Des vignerons engagés dans la marque Valeurs parc

Depuis de longues années, les producteurs de l'appellation protègent, aux côtés des acteurs du Parc ce patrimoine naturel d'exception. La marque Valeurs Parc naturel régional déposée en 2012 permet aux vignerons qui se portent volontaire de renforcer et d'officialiser leur engagement à travers une charte de bonne conduite. Celle-ci intègre un cahier des charges et des obligations liées à la protection de l'environnement et au développement durable. Les vins qui en sont issus sont élaborés dans le respect de l'environnement et du travail des femmes et des hommes.



La carte d'identité DE L'APPELLATION

1920

Création de la première cave coopérative, à Bonnieux

1925

La cave coopérative de la Tour d'Aigues utilise le nom Coteaux du Luberon

1951

Sous l'impulsion d'Amedée Giniès, l'appellation d'origine Vin délimité de qualité supérieure (VDQS) est reconnue par un jugement du Tribunal d'Apt

1966

Création de Marrenon, structure de commercialisation qui fédère les caves coopératives

1977

Création du Parc Naturel Régional du Luberon

1988

Reconnaissance de l'AOC Côtes du Luberon

2002/2003

L'appellation entame sa révolution culturelle. Suite à une crise de surproduction, 190 000 hectolitres cette année-là, une véritable prise de conscience a lieu, l'appellation capitalise sur la qualité.

Les grandes dates de l'appellation Luberon

2009

Le nom de l'AOC devient Luberon

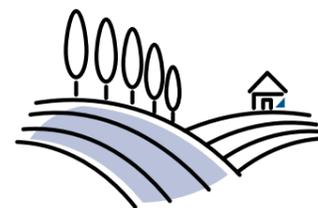
2016

Lancement des Wine&Dine

Les points clés du cahier des charges

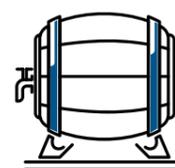
- › Les vins proviennent d'un assemblage d'au moins deux cépages.
- › Les rendements sont fixés à 60 hl par hectare pour les vins blancs et 55hl pour les vins rouges et rosés.
- › Les raisins blancs représentent 10% maximum de l'assemblage pour les rouges et 20% maximum pour les rosés.
- › L'irrigation est autorisée.
- › Le désherbage chimique de plus de 50% de la surface de la vigne, hors tournières est interdit.
- › Le désherbage chimique des tournières est interdit.
- › La mise en place d'un paillage plastique à la plantation est interdite.

Les chiffres clés



SURFACE MOYENNE DE L'APPELLATION

3400 ha



PRODUCTION MOYENNE

160 000 hl

SOIT ENVIRON 21 MILLIONS DE BOUTEILLES



COMMERCIALISATION

33 % GMS

27 % CIRCUITS TRADITIONNELS

15% VENTE DIRECTE

25 % EXPORT

(BELGIQUE, ALLEMAGNE, ROYAUME-UNI)

36 communes

SUR LE TERRITOIRE DE L'AOC



23% rouge

23% blanc

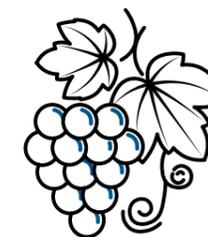
54% rosé

(RÉCOLTE 2021)

PART DU BIO

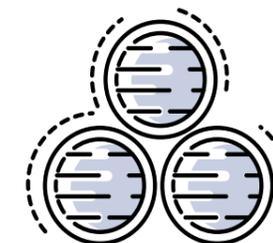
20%

DE L'APPELLATION. CETTE PART A ÉTÉ MULTIPLIÉE PAR 2 EN 5 ANS



10 CAVES COOPÉRATIVES, REPRÉSENTENT

85%

 DU VOLUME DE LA PRODUCTION

58 CAVES PARTICULIÈRES,

40 SONT EN BIO OU EN CONVERSION BIO

Les cépages

DES VINS ROUGES ET ROSÉS



SYRAH

Le cépage majoritaire de l'appellation Luberon. Planté à partir des années 1960, il représente aujourd'hui 47% de l'appellation. La Syrah est un cépage aromatique dont les notes poivrées sont caractéristiques. Il est tannique, alcoolisé et a une couleur intense. La syrah atteint un bel équilibre dans le Luberon : plus solaire qu'à Saint Joseph et plus fraîche qu'en Côtes-du-Rhône.

GRENACHE NOIR

C'est la star des cépages de la vallée du Rhône Sud. En Luberon, il représente un peu moins de 44% de l'appellation. Le grenache s'épanouit sur les sols secs et caillouteux de la région. Il donne des vins relativement corsés et d'une belle couleur mordorée.

CARIGNAN

C'est un cépage tardif qui supporte bien la chaleur et le vent. Il aime les pentes sèches et pierreuses. Bien conduit, sur les coteaux, et bien vinifié, le carignan produit des vins colorés, généreux et élégant.

CINSAULT

Ce cépage tardif a besoin de beaucoup de soleil pour atteindre une belle maturité. Il résiste bien à la sécheresse et préfère les sols pauvres. C'est là qu'il délivre une production de qualité.

MOURVÈDRE

Ses baies à la peau épaisse ont besoin d'un ensoleillement important pour murir. Il donne un vin très coloré et riche en tannins. Lorsqu'il est cueilli à la juste maturité, il donne des notes d'épices et de fruits rouges.

Les autres cépages autorisés : Bourboulenc, Clairette, Grenache blanc, Marsanne, Marselan, Roussanne, Ugni blanc, Vermentino, Viognier

GRENACHE BLANC

Avec 36% de l'appellation, c'est le principal cépage blanc de l'appellation. Il donne des vins assez corsés, peu acides, ronds et longs en bouche.

VERMENTINO

De maturité tardive, il apporte légèreté et fraîcheur aux vins, ainsi que de multiples arômes. Il a été introduit dans les années 1990. Il est aujourd'hui présent à hauteur de 27% de l'appellation.

UGNI BLANC

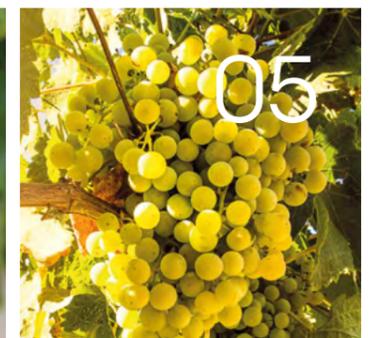
Ce cépage représente 18% de l'appellation. Il apporte fraîcheur et finesse aux vins. Il est relativement tardif et sa conduite sur un sol pauvre permet de restreindre son rendement.

CLAIRETTE

Elle s'épanouit sur des sols calcaires, secs et peu fertiles. Il représente 10% de l'appellation. Il peut développer de beaux amers en finale.

BOURBOULENC

Il mûrit assez tardivement et a besoin de beaucoup de soleil et de chaleur. Il donne des vins blancs frais et peu alcooleux.



DES VINS BLANCS

Les autres cépages autorisés : Marsanne, Roussanne, Viognier

Des cépages dont on va entendre parler

Un groupe de travail a été créé au sein de l'appellation pour examiner certains cépages qui pourraient avoir de grandes qualités d'adaptation dans les décennies à venir. Sur le terrain, les noms des six cépages ci-dessous reviennent souvent.

CEILLADE

Cépage vigoureux et tardif, il peut facilement être confondu avec le Cinsault. Il donne un vin assez alcooleux et d'une couleur proche de celle de la cerise.

MUSCARDIN

Tardif, il apporte une note de fraîcheur et un arôme floral. Il donne un vin très riche en arômes, modérément alcoolisé, peu coloré avec de la fraîcheur.

COUNOISE

Cépage tardif qui apprécie les terroirs de coteaux au sol caillouteux et chauds. Apporte finesse et fruité.

CARIGNAN

blanc Tardif, il nécessite chaleur et de lumière pour s'épanouir. Peu alcoolique, il donne un vin à la fois minéral et très frais.

AUBUN

De maturité tardive, il apprécie les sols très pauvres et apporte du fruité et de la fraîcheur.

GRENACHE GRIS

Précoce, il résiste parfaitement au vent violent ainsi qu'à la sécheresse et s'épanouit sur les coteaux secs et caillouteux. Il apporte fraîcheur et complexité.



Les vins blancs,

L'ATOUT CHARME DE L'APPELLATION

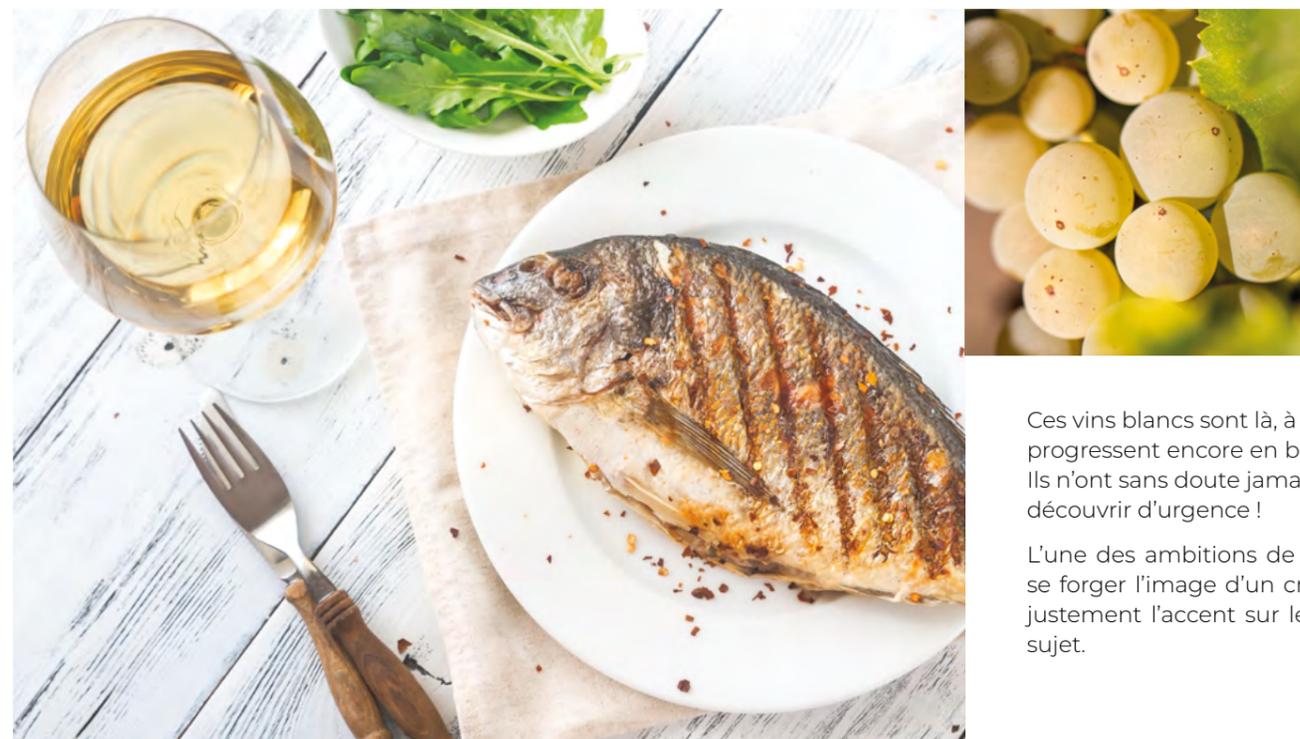
Parmi les nombreux potentiels de l'appellation Luberon, il en est un qui fait l'unanimité : celui des vins blancs ! Le véritable atout charme de l'appellation.

Ces vins blancs représentent désormais plus de 20% de l'appellation et progressent sans cesse en part relative et surtout, en qualité, au sein de l'appellation. Le hic ? Ces vins souffrent encore de manière tout à fait injuste de la proximité de certains blancs un peu trop gourmands et opulents du Sud de la France.

Au sein de l'appellation Luberon, ne l'oublions pas, une superbe mosaïque de terroirs calcaires de moyenne montagne se décline en safre, marne et molasses. Les parcelles positionnées à une altitude assez élevée sont particulièrement propices à l'élaboration de vins blancs frais qui cousinent par leurs caractéristiques avec des vins blancs septentrionaux.

Deux types de vins blancs sont produits aujourd'hui au sein de l'appellation : les plus opulents privilégient les cépages marsanne, roussanne et viognier et rappellent ceux de la Vallée du Rhône. Les autres privilégient les cépages clairette, vermentino, bourboulenc et développent une typicité qui allie fraîcheur, sapidité, finesse et minéralité à une aromatique subtile et une teneur en alcool somme toute modérée. Pour parodier, Charles Baudelaire, l'âme du Luberon chante dans ses bouteilles...

Toutes les qualités naturelles sont réunies pour élaborer davantage de très grands vins blancs digestes et à la grande buvabilité, au sein de l'appellation Luberon. Les terroirs dont ils sont issus sont souvent vendangés de nuit à partir de fin septembre lorsque l'amplitude thermique est telle qu'il peut faire 4 à 5 degrés...



Ces vins blancs sont là, à portée de verre pour qui veut bien les découvrir et ils progressent encore en bénéficiant aujourd'hui du réchauffement climatique. Ils n'ont sans doute jamais été aussi bons... Qu'on se le dise, il y a des pépites à découvrir d'urgence !

L'une des ambitions de l'appellation pour les dix prochaines années est de se forger l'image d'un cru blanc de la vallée du Rhône. Une région qui met justement l'accent sur les blancs. Le Luberon est premier de cordée sur ce sujet.

En avant le blanc !

Pourquoi le Luberon va proposer de plus en plus de vins blancs, et de grands vins blancs !, en six points.

- 1/ Le marché mondial des vins blancs est en expansion alors que celui du rouge est en baisse et celui du rosé stagne.
- 2/ L'engouement pour les vins blancs rhodaniens est une réalité. Entre août 2021 et janvier 2022, ils ont représenté 12% des volumes commercialisés soit une progression de 26% par rapport à n-1 et 35% par rapport à la moyenne sur cinq ans. Source : Inter Rhône
- 3/ Au sein de l'appellation Luberon, la part des vins blancs progresse année après année. Elle atteint plus de 20% contre 10% en moyenne dans le reste de la Vallée du Rhône.
- 4/ La mosaïque de terroirs calcaires, positionnés entre 250 et 500 mètres d'altitude sous un climat méditerranéen à influences continentales est propice à l'élaboration de grands vins blancs.
- 5/ Preuve a déjà été faite par plusieurs vigneron que les blancs du Luberon peuvent être élégants, équilibrés, fins, ciselés, et marqués par de jolis amers en finale.
- 6/ Les vignerons de l'appellation ont pris conscience de la valorisation de cette couleur prisée des consommateurs, ils sont engagés, ils ont le savoir-faire : le développement de grands vins blancs dans le Luberon a déjà commencé !

Le temps de vivre

ET DE PARTAGER DES ÉMOTIONS



Cet art de vivre, à la cool, en harmonie avec le monde et la nature, s'incarne à tous les coins de rues. La slow life n'est pas un concept marketing. Pas de stressés de la vie dans le Luberon. Il n'y a rien de grave tant qu'il n'y a pas mort d'homme comme le répète le personnage incarné par Jean-Pierre Darroussin dans le film *Mes meilleurs copains*. Et puis, autour, c'est tellement bleau, bleu et beau à la fois... La tentation de la contemplation nous guette. Car le silence s'écoute. **Paul Valéry conseillait déjà : « Écoute ce que l'on entend lorsque rien ne se fait entendre ».**

Ouvrons *Une année en Provence*, magnifique roman de Peter Mayle. Que faire en août quand, « La journée avait été accablante de chaleur : le village sentait le chaud, le macadam cuit, le romarin desséché et le gravier tiède » On prend encore le temps en mai quand : « Tout autour de la maison les champs étaient désormais animés de personnages qui évoluaient à pas lents et méthodiques dans le paysage, arrachant les mauvaises herbes des vignobles, traitant les cerisiers et binant la terre sablonneuse. » En octobre, on fait une pause. « Il avait raison : les vignes étaient spectaculaires, une succession de champs aux feuilles rousses, jaunes et écarlates,

immobiles sous le soleil. Maintenant que le raisin avait été cueilli, il n'y avait plus de tracteurs ni de silhouettes humaines dans cet extraordinaire panorama. On recommencerait à travailler dans les vignes à la tombée des feuilles, alors que la taille commencerait. C'était une pause entre les saisons. Il faisait encore chaud, mais ce n'était plus tout à fait l'été et pas encore l'automne. »

LA LUBERON ATTITUDE, c'est comme si tous ces villages perchés, Oppède, Grambois, Bonnieux, Lacoste, Ansouis, Ménerbes et plus largement tous ces villages qui regardent le majestueux Luberon, la Tour d'Aigues, Cucuron, Lourmarin, Ansouis... nous rappelaient qu'une vie ne vaut rien mais que rien ne vaut la vie. Il y a un secret local. Chut ! Ici plus qu'ailleurs, on sait à la naissance que nous avons tous deux vies et que la seconde commence le jour où l'on comprend qu'on en a qu'une, à partager évidemment.

C'est tout naturellement que les vigneronnes de l'appellation ont mis en place et développé deux événements œnotouristiques qui portent ces valeurs de partage, de fraternité, de respect devant la beauté de la nature, et de plaisirs qui génèrent d'inoubliables émotions. Ils vous attendent.

Ce n'est pas un rôle de composition. Ici, rien n'est plus important que de prendre son temps et... de le donner. Chose qui devient rarissime ailleurs... Déambuler sur un marché à la recherche des produits de saison, discuter une bonne heure et toutes affaires cessantes avec une connaissance croisée au hasard d'un étal, s'installer en terrasse pour boire un café ou un verre de vin en lisant le journal, s'attabler pour un repas aux saveurs locales, faire une sieste quand le soleil plombe, accroché tout là-haut dans le ciel indigo, jouer aux boules... Pourquoi se presser quand le bonheur est ici et maintenant ? Le Luberon est depuis toujours une terre d'accueil. Le paradis ? C'est ensemble qu'on y vit.

WINE&DINE



Lancé en 2017, Wine&Dine est devenu un événement incontournable de l'été autour du partage et de la convivialité. Le 3^{ème} jeudi du mois de juillet, donc le jeudi 21 en 2022, cette soirée réunit plusieurs dizaines de vigneronnes de l'appellation à la Fruitière numérique, à Lourmarin, l'un des plus beaux villages de France.

Au programme : les plus belles cuvées proposées à la dégustation et à la vente par les vigneronnes eux-mêmes. Différents food truck proposent des cuisines d'inspirations différentes, le tout dans une ambiance musicale. A noter dans vos agendas, cette soirée se savoure dans un cadre paradisiaque.

SUNSET VIGNERONS



Ce que vous proposent les vigneronnes sont de purs moments de poésie. Une harmonie des sens qui vous transportera le temps d'une ou de plusieurs soirées dans une bulle de gourmandise et de plaisirs. Imaginez la scène : vous vous baladez dans les vignes, puis vous dégustez les vins locaux alors que le soleil se couche sur le Luberon... « *Bienheureux celui-là qui peut avec amour / Saluer son coucher plus glorieux qu'un rêve !* » écrivait Charles Baudelaire.

Les vigneronnes font de vous des privilégiés en vous accueillant sur leurs domaines. Pour la 4^{ème} édition, chaque mardi soir du 21 juin au 20 septembre 2022, une thématique différente permettra de tester de nombreux accords mets et vins.

BONUS

- 1/ Le label Vignobles&Découverte a été demandé et pourrait être accordé dès cette année par Atout France.
- 2/ Le projet LETS, pour Luberon en tous sens est d'ores et déjà programmé pour juin 2023. Il s'agit de balades œnotouristiques.
- 3/ Un projet de coopération pour étudier les impacts du changement climatique a été lancé avec des homologues italiens et grecs.
- 4/ A l'avenir, plusieurs centaines d'hectares supplémentaires, notamment en altitude, pourraient être revendiqués par l'appellation.
- 5/ Interroger les plus anciens vigneronnes pour raconter la genèse de l'appellation est un devoir de mémoire. Ce projet de récit est en réflexion actuellement.

*« Il arrive en ces lieux, (le Luberon) qu'une
lourde matière, un bloc minéral écrasant,
trouble le cœur, émeuve une informulable
pensée et suggère en secret la présence d'un
être qui attend de notre parole les mots qui en
déchiffreront, s'il se peut, le mystère. »*

Henri Bosco.

Contacts Presse Inter Rhône

Marjorie PREUX - Julie COULON
Responsable du Pôle
Relations Presse France
Inter Rhône
6, rue des Trois Faucons,
CS 90513, 84024 Avignon
Tel : +33(0)4 90 27 24 40/16

Contact AOC Luberon

Nathalie Archaimbault - @LuberonVins
Directrice
AOC Luberon
Bd du Rayol 84160 LOURMARIN
Tel : + 33(0)4 90 07 34 40
Mob : +33(0)6 22 71 54 65



www.vins-luberon.fr

