LES JOURNÉES VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

Vignobles en Scène !

16, 17 ET 18 OCTOBRE 2026



PROGRAMME

AUTOUR DU VENTOUX & VIGNOBLE DU LUBERON

vignobles & découvertes

VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE

AUTOUR DU VENTOUX

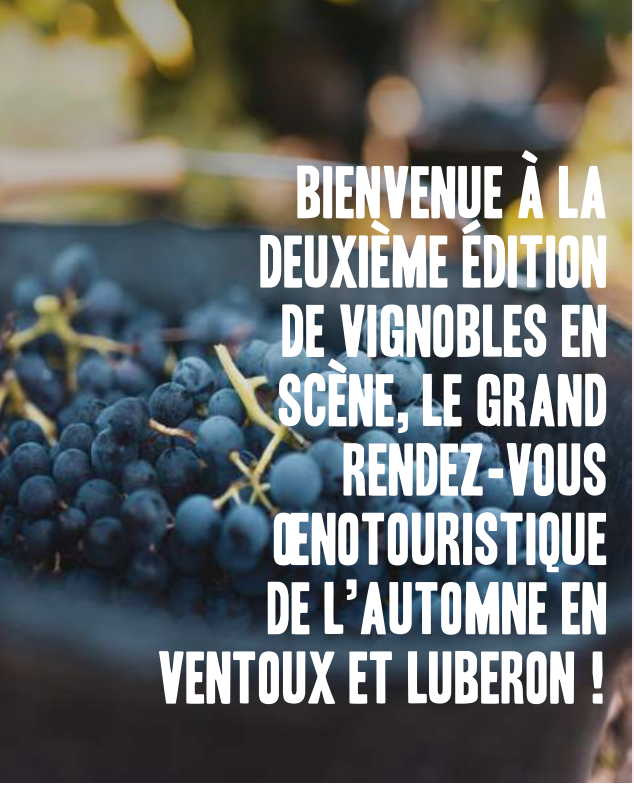
vignobles & découvertes

VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE

VIGNOBLE DU LUBERON

RENDEZ-VOUS AU CŒUR DES VIGNOBLES

BANQUET INSOLITE, EXPÉRIENCES UNIQUES, RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT !



BIENVENUE À LA DEUXIÈME ÉDITION DE VIGNOBLES EN SCÈNE, LE GRAND RENDEZ-VOUS ŒNOTOURISTIQUE DE L'AUTOMNE EN VENTOUX ET LUBERON !

Cet événement festif et convivial réunit, partout en France, les destinations labellisées Vignobles & Découvertes.

Ce label national distingue les territoires engagés pour un accueil de qualité autour de la vigne, du vin et du patrimoine. Véritable fil rouge de cette dynamique, Vignobles en Scène en est l'élément fédérateur, donnant à l'événement une portée nationale.

Le temps d'un week-end, l'événement "***Vignobles en Scène, les journées Vignobles & découvertes***" vous invite à partir à la rencontre des vignobles du Luberon et du Ventoux, et de celles et ceux qui les font vivre.

Dans les destinations labellisées **Vignobles & Découvertes**, domaines, restaurateurs, hébergeurs, artisans et acteurs culturels imaginent une programmation riche en découvertes, en rencontres et en émotions.

Trois grandes thématiques rythment cet événement national et proposent autant de façons d'explorer les terroirs viticoles, entre plaisirs gourmands, expériences au cœur des paysages et rendez-vous artistiques.



TROIS COLLECTIONS D'ANIMATIONS VOUS ATTENDENT :

- Les **GUSTATIVES**, pour éveiller vos papilles,
- Les **IMMERSIVES**, pour entrer dans les coulisses des domaines,
- Les **CRÉATIVES**, pour mêler vin, art et imagination.



- Dégustations, accords mets et vins, rencontres avec des chefs, des vignerons et des artisans... Une invitation à explorer les saveurs des terroirs et les savoir-faire locaux dans une ambiance conviviale.

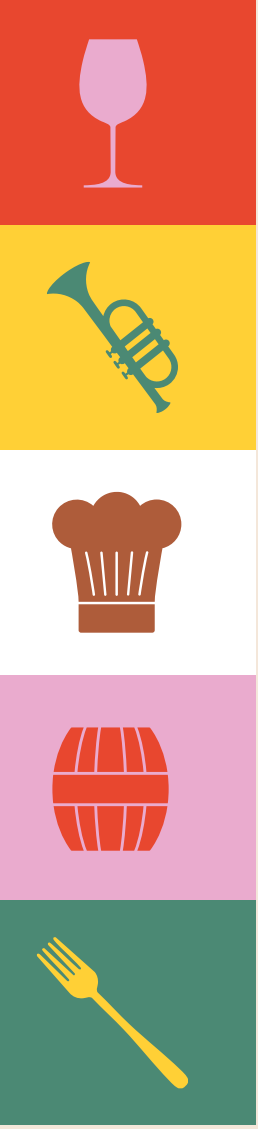


- Balades dans les vignes, ateliers sensoriels, activités sportives ou moments contemplatifs... Des expériences originales pour découvrir les paysages viticoles, comprendre le travail de la vigne et vivre le vignoble autrement.



- Ateliers, expositions et projections investissent les domaines et les paysages viticoles. Quand l'art rencontre l'univers du vin, chaque rendez-vous devient un moment festif, inspirant et chaleureux.

FEUILLETEZ CE PROGRAMME, LAISSEZ-VOUS INSPIRER...
ET REJOIGNEZ-NOUS POUR CÉLÉBRER LES VINS ET LES TERROIRS DU VENTOUX ET DU LUBERON COMME VOUS NE LES AVEZ JAMAIS VUS !



SOMMAIRE

ŒNOTOURISME

LE LABEL VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

P5

CARTE

PRÉSENTATION DES DESTINATIONS

P6 ET 7

RENDEZ-VOUS

LES BANQUETS DU GÉANT

P8

AGENDA

LES ACTIVITÉS & ANIMATIONS

P9 À 20

RENDEZ-VOUS

FESTIVAL POLAR PINARD

P21

PARTENAIRES

P23

Graphisme : Studio Rétro Satana
Impression : MG Imprimerie

Copyrights : couverture : magnific.com - Domaine les Davids, Domaine de la Ferme Saint Martin, Domaine de Fenouillet, L'Atelier l'Art des Mets, Marrenon, Cave la Romaine, Domaine Souleyrol, La Royère x l'Hove, Mas des Infermières, Château La Croix des Pins, Domaine Plein Pagnier, Luberon Wine Gourmet, Rhonéa, Château Saint Pierre de Méjans, TerraVentoux, Domaine de la Citadelle, Domaine des Peyre, La Bastide du Laval, Château Pesquié, Domaine Aymard x Les Frères Jaumard, Chêne Bleu, Le Temps des Sages, Château Juvenal, Restaurant Le MatCha, Domaine Childéric, Château La Verrerie, Maison Aréni, Restaurant Chez Serge x Château Pesquié, Hôtel Crillon le Brave, Domaine de Fontenille, Fondus au Noir, AOC Ventoux, Destination Luberon

VENTOUX & LUBERON : L'EXPÉRIENCE ŒNOTOURISTIQUE LABELLISÉE

AUTOUR DU VENTOUX

UN TERROIR VIVANT ET ENGAGÉ

Labellisée Vignobles & Découvertes depuis 2018, la destination Autour du Ventoux incarne l'alliance du vin, du patrimoine et de la nature.

Ici, chaque paysage raconte une histoire : celle d'un vignoble façonné par le mistral, les contreforts du mont Ventoux et la passion de celles et ceux qui le cultivent.
Notre label valorise cette richesse en fédérant caves, hébergeurs, restaurateurs, prestataires d'activités, sites culturels et naturels autour d'un accueil authentique et d'expériences à taille humaine.

VIGNOBLE DU LUBERON

ENTRE VIGNES ET VILLAGES

Au cœur du Parc naturel régional du Luberon, notre destination Vignobles & Découvertes, labellisée depuis 2022, invite à vivre le vin autrement.

Entre villages perchés, paysages préservés et savoir-faire locaux, le Vignoble du Luberon s'explore par les sens : à travers la dégustation, la balade, la rencontre.

Ce label est pour nous un gage de qualité et d'engagement collectif. Il met en lumière une offre œnotouristique multiple, accessible et inspirante, portée par des femmes et des hommes fiers de leur territoire.



1 VAISON-LA-ROMAINE
26 CRESTET
7 SUZETTE
< VERS ORANGE
Mont Ventoux
31 BEDOIN
8 14 BEAUMES-DE-VENISE
27 SAINT-HIPPOLYTE-LE-GRAVEYRON
30 CRILLON-LE-BRAVE
16
12
23 29 MORMOIRON
15 28 MAZAN
17 VILLES-SUR-AUZON
24 CARPENTRAS
2 MALEMORT-DU-COMTAT
AOC VENTOUX
Monts de Vaucluse
L'ISLE-SUR-LA-SORGUE
13 GORDES
< VERS AVIGNON
22 ROBION
4 5 OPPÈDE
10 LES TAILLADES
20 MÉNERBES
CAVAILLON
AOC LUB
Grand
Petit Luberon
< VERS ARLES
18 PUGET-SUR-DURANCE
19 PUYVERT
3 LAURIS
21 CADENET
VERS AIX-EN-PROVENCE



AUTOUR DU VENTOUX

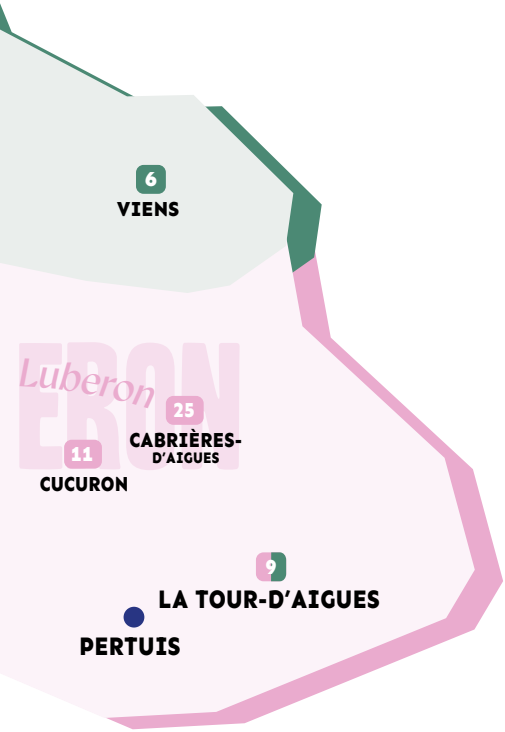
L'AOC Ventoux s'étend sur deux Parcs naturels régionaux.

Dans ce cadre naturel exceptionnellement préservé, deux fois réserves de biosphères classées par l'UNESCO, elle réunit une communauté de vignerons passionnés et dynamiques qui élaborent des vins reconnus pour leur fraîcheur, leur équilibre unique et leur diversité aromatique.
Terre de défis et de plaisir, elle s'affirme ainsi comme une destination incontournable pour les amateurs de nature, de culture et de gastronomie.

AUTOUR DU LUBERON

L'AOC Luberon, au cœur du Parc naturel régional, produit des vins rouges, blancs et rosés depuis 1988.

Composés avec des cépages comme grenache, syrah, mourvèdre, rolle et clairette. Les vins se distinguent par leur fraîcheur, leur équilibre et leur finesse reflétant la diversité des sols et du climat méditerranéen.





COLLECTION · LES GUSTATIVES · COLLECTION · COLLECTION

LES BANQUETS DU GÉANT

AOC VENTOUX

SAMEDI 17 OCTOBRE

L'ISLE-SUR-LA- SORGUE

DE 19H À 23H



Les Banquets du Géant reviennent pour un nouveau rendez-vous gourmand, un événement gastronomique et musical itinérant à ne pas manquer !

Conçu comme un véritable voyage culinaire, ce banquet met à l'honneur des chefs locaux qui élaborent un menu de saison en circuits courts, imaginé pour accompagner une sélection de vins du Ventoux. Les vignerons prennent place parmi les convives pour partager leur histoire, expliquer leur approche et faire découvrir leurs cuvées en toute simplicité.

Installez-vous autour d'une grande table dans un lieu insolite de l'appellation Ventoux et laissez-vous séduire par une expérience unique à la croisée du vin, de la gastronomie et de l'art de vivre.

Pour cette huitième édition, rendez-vous le **samedi 17 octobre** dans le cadre exceptionnel du **VILLAGE DES ANTIQUAIRES DE LA GARE**, **au sein de l'espace Nouvel Vag, à L'Isle-sur-la-Sorgue,** en partenariat avec Isle-sur-la-Sorgue Tourisme.

Aux fourneaux, le chef Mathieu, du ***Café du Village***, restaurant emblématique du Village des Antiquaires, proposera un menu inédit élaboré à partir de produits locaux et de saison (menu complet dévoilé prochainement).

RÉSERVATION OBLIGATOIRE EN LIGNE, INFORMATIONS, TARIF :

59€/pers. - sur réservation :
www.aoc-ventoux.com
04 90 63 36 50
(billetterie à venir)
Nouvel VAG,
2 bis avenue de l'Égalité
84800 L'Isle-sur-la-Sorgue

Cet évènement bénéficie du soutien financier du département de Vaucluse et de la région. Co-financé par l'Union Européenne.

AGENDA

16 VENDREDI OCTOBRE

VAISON-LA-ROMAINE 1

AUTOUR DU VENTOUX

LE DÉFIS DES SAVEURS

CAVE LA ROMAINE

9H-12H30 / 14H-18H30



Mettez vos sens à l'épreuve ! Tout au long du week-end, participez à une expérience ludique autour des arômes du vin. Testez votre odorat et votre palais à travers une série de défis sensoriels dans notre caveau. Réalisez un sans-faute au quiz et repartez avec une bouteille offerte !

Tarif et informations :
Gratuit - sur réservation : 04 90 36 55 90
caveau@cave-la-romaine.com
Avenue St Quenin - Vaison-la-Romaine

MALEMORT-DU-COMTAT 2

AUTOUR DU VENTOUX

LES MOTS D'AMOUR AU DOMAINE

DOMAINE SOULEYROL

DE 10H À 11H30



Au cœur du caveau, vivez une dégustation conviviale accompagnée d'une planche apéritive et d'une animation participative. Les visiteurs sont invités à écrire un mot, une pensée ou une déclaration qui viendra composer une œuvre collective unique. Une expérience émotionnelle et créative autour des vins du domaine.

Tarif et informations :
25€/pers. - 20 pers. maximum
sur réservation : 06 29 86 97 48
contact@domaine-souleyrol.com
835 ch. Souleyrol - Malemort-du-Comtat

LAURIS 3

VIGNOBLE DU LUBERON

VIGNERON D'UN JOUR

DOMAINE DE FONTENILLE

DE 10H30 À 13H



Créer son propre vin à partir de différentes parcelles de vin rouge du domaine.

Tarif et informations :
90€/pers - réservation par mail :
oneotourisme@domainedefontenille.com
ou 0413980070
Route de Roquefraiche - 84360 Lauris

OPPÈDE 4

VIGNOBLE DU LUBERON

ATELIER DÉGUSTATION D'HUILE D'OLIVE ET DÉGUSTATION VERTICALE

LA ROYÈRE * L'HOVE

DE 10H À 12H30



Découvrez l'univers fascinant des huiles d'olive à travers une dégustation commentée de quatre huiles d'olive du monde. Cette expérience sensorielle et gourmande vous permettra d'apprendre les techniques de dégustation, de reconnaître les arômes et de mieux comprendre la richesse et la diversité des huiles d'olive.

Tarif et informations :
22€/pers. réservation en ligne :
Destination Luberon - 04 90 76 87 76
375 route de la Sénancole - Oppède

OPPÈDE 5

VIGNOBLE DU LUBERON

VISITE DE L'EXPOSITION CINÉMATOGRAPHIQUE ET DÉGUSTATION

MAS DES INFIRMIÈRES

DE 11H À 12H (en français)

DE 14H À 15H (en anglais)



Visite commentée de l'exposition cinématograhique autour de la filmographie de Ridley Scott puis dégustation commentée de 2 rosés, 2 blancs, 2 rouges.

Tarif et informations :
20€/pers. à partir de 18 ans
10€/pers. 13-17 ans / Gratuit - 12 ans

- 10% sur tous les achats qui suivront la visite, remise valable uniquement les 16 et 17 octobre et pour les clients ayant réservé une visite (non valable pour les clients de passage seulement à la boutique)

réservation en ligne :
en fr : masdesinfermieres.com/tour-classique/
en anglais : masdesinfermieres.com/classic-tour/
1575 route du Four Neuf

VIENS 6

AUTOUR DU VENTOUX

MÉMOIRE DU VIGNOBLE : DÉCOUVERTE DE NOS ANCIENS MILLÉSIMES

DOMAINE LES DAVIDS

11H30 OU 15H30



Guidés par notre équipe, vous dégusterez une sélection de cuvées rares issues de notre cave, choisies pour leur caractère, leur maturité et leur capacité à révéler toute la richesse de notre terroir. Cette dégustation sera l'occasion d'échanger autour du vieillissement des vins, du travail en cave, des conditions de conservation et de la personnalité propre à chaque millésime.

Tarif et informations :
20€/pers.
sur réservation : 06 58 05 77 33
magasin@lesdavids.fr
Route de Banon - Viens

SUZETTE 7

AUTOUR DU VENTOUX

DÉGUSTATION DE VIN SOUS HYPNOSE

DOMAINE DE LA FERME SAINT MARTIN

17H



Vivez une dégustation de vin sous hypnose, une expérience sensorielle inédite alliant les compétences d'une praticienne en hypnose ericksonienne et d'une sommelière. Après une initiation aux bases de la dégustation et de l'éveil sensoriel, vous participerez à un exercice de détente sous forme d'auto-hypnose.
Vous dégusterez ensuite les vins proposés sous hypnose tout en vous laissant surprendre par la découverte sensorielle procurée par l'état modifié de conscience.
Préparez-vous à entrer dans un monde où le vin vous accompagne encore plus loin dans votre imaginaire.

Tarif et informations :
50€/pers ou 45€/pers. pour un couple
sur réservation (3 pers. minimum) :
04 90 62 96 40
evenementiel@fermesaintmartin.com
392 chemin de Saint Amand - Suzette

BEAUMES-DE-VENISE 8

AUTOUR DU VENTOUX

PILATES & WINE

DOMAINE DE FENOUILLET

DE 18H À 20H



Venez profiter d'un cours de pilates pendant 1h avec une professeur diplômée, suivi d'une dégustation des vins du domaine au milieu des vignes, au coeur des Dentelles de Montmirail.

Tarif et informations :
30€/pers. - sur réservation : 04 90 62 95 61
contact@domaine-fenouillet.fr
123 allée Saint Roch - Beaumes-de-Venise

LA-TOUR-D'AIGUES 9

AUTOUR DU VENTOUX

VIGNOBLE DU LUBERON

ATELIER VINS & COCKTAILS

DOMAINE MARRENON

DE 19H15 À 22H



Le vin se réinvente. Le temps d'une soirée, laissez-vous surprendre par des cocktails à base de vin, des saveurs inattendues et des expériences gustatives uniques.

Tarif et informations :
18€/pers.
réservation obligatoire : 04 90 07 51 65
espacedevente@marrenon.com
112 bd Saint Roch - La-Tour-d'Aigues

17 SAMEDI OCTOBRE

LES TAILLADES 10

VIGNOBLE DU LUBERON

MENU ACCORD METS ET VINS LUBERON ET VENTOUX

L'ATELIER L'ART DES METS

À PARTIR DE 19H15



Dans le cadre de Vignobles en Scènes, l'Atelier l'Art des Mets vous propose une expérience gastronomique unique : un menu d'exception élaboré à partir de produits ultra-locaux et de saison, sublimé par des accords mets-vins exclusifs. Chaque nectar provient de domaines d'excellence labellisés "Vignobles & Découvertes".
Une immersion gourmande et éco-responsable, célébrant le meilleur de notre terroir.

Tarif et informations :
42€/pers. + supplément vin
réservation par téléphone :
04 90 72 37 55 - 06 28 58 05 40
500 route de Robion - Les Taillades

CUCURON 11

VIGNOBLE DU LUBERON

COURS DE CUISINE ET REPAS AVEC ACCORDS METS ET VINS

RESTAURANT LE MATCHA

9H



Vivez une expérience gourmande au Matcha à Cucuron ! Participez à un cours de cuisine de 9h à 12h, puis dégustez le menu réalisé lors d'un déjeuner accompagné des vins du Château La Sable. En présence de Virginie, la vigneronne, découvrez l'histoire du domaine et les secrets de ses cuvées à travers un accord mets et vins commenté.

Tarif et informations :
100 € par pers. - cours de cuisine, déjeuner et accords mets & vins inclus
réservation par téléphone : 04 86 78 55 96
Montée du Château Vieux - Cucuron

VAISON-LA-ROMAINE

AUTOUR DU VENTOUX

LE DÉFIS DES SAVEURS

CAVE LA ROMAINE

9H - 12H30 / 14H - 18H30

Infos voir N° 1 p9

MAZAN 12

AUTOUR DU VENTOUX

DÉCOUVERTE DU VIGNOBLE EN VÉLO ÉLECTRIQUE

CHÂTEAU LA CROIX DES PINS

DE 9H À 12H30



Partez à la découverte de notre vignoble en vélo électrique ! Le Château de la Croix des Pins propose une expérience accessible permettant de découvrir son vignoble et les paysages emblématiques du Ventoux tout en profitant du confort du vélo à assistance électrique, accessible à tous. Une façon conviviale de profiter de la nature en toute sérénité, avant de terminer l'expérience par une dégustation des vins du domaine.

Tarif et informations :
70€/pers. sur réservation : 04 90 66 37 48
coralie.clemente@lacroixdespins.fr
902 chemin de la Combe - Mazan

GORDES 13

AUTOUR DU VENTOUX

VIGNOBLE DU LUBERON

DÉGUSTATION ENTRE LUBERON ET VENTOUX

LUBERON WINE GOURMET

DE 10H À 11H



Partez à la découverte des vins du Luberon et du Ventoux lors d'une dégustation pédagogique à Gordes. Cépages, sols, vinification, bioculture et biodynamie : explorez les particularités des appellations de la Vallée du Rhône et apprenez à mieux comprendre ce qui façonne l'identité de chaque vin.

Tarif et informations :
10€/pers.
sur réservation : 07 61 44 93 12
luberonwinegourmet@gmail.com
367 chemin de Peyre Benet - Gordes

BEAUMES-DE-VENISE 14

AUTOUR DU VENTOUX

ENTRE PASSION ET ARÔMES

RHONÉA

10H -12H30 / 14H - 18H30



Une dégustation qui sollicite tous vos sens ! Découvrez notre nouvel espace sensoriel et explorez le vin autrement. Partez à la rencontre de nos vignerons et de leurs cuvées, explorez les arômes et les terroirs des vins du Ventoux à travers une expérience immersive, puis prolongez l'aventure lors d'une dégustation commentée.

Tarif et informations :
Gratuit - Entrée libre
Plus d'infos sur : www.rhonea.fr
04 90 12 41 16 / œnotourisme@rhonea.fr
228 route de Carpentras
Beaumes-de-Venise

MALEMORT-DU-COMTAT

AUTOUR DU VENTOUX

LES MOTS D'AMOUR AU DOMAINE

DOMAINE SOULEYROL

DE 10H À 11H30

Infos voir N° 2 p9

MAZAN 15

AUTOUR DU VENTOUX

DE BARRIQUE EN BARRIQUE

DOMAINE PLEIN PAGNIER

DE 10H À 17H



De Barrique en Barrique : partez aux côtés du vigneron pour une balade gourmande au coeur des vignes. Découvrez nos cépages à travers plusieurs dégustations commentées, leurs arômes, leur histoire et les secrets de leur élaboration. Une expérience conviviale entre terroir, savoir-faire et plaisir des sens.

Tarif et informations :
Gratuit (réservé aux plus de 18 ans)
Entrée libre : 06 76 12 99 32
terresdedouard@gmail.com ou en ligne :
https://www.plein-pagnier.com/about-1
2033 La Venue de Mormoiron - Mazan

OPPÈDE

VIGNOBLE DU LUBERON

ATELIER DÉGUSTATION D'HUILE D'OLIVE ET DÉGUSTATION VERTICALE

LA ROYÈRE * L'HOVE

DE 10H À 12H30

Infos voir N° 4 p10

MORMOIRON 16

AUTOUR DU VENTOUX

JOURNÉE EN IMMERSION AVEC LE VIGNERON AU DOMAINE CHILDÉRIC

DOMAINE CHILDÉRIC

DE 10H À 16H



Partez à la découverte des coulisses du Domaine Childéric lors d'une journée exceptionnelle aux côtés du vigneron. Une expérience immersive et conviviale qui vous permettra de comprendre le travail de la vigne, les secrets de l'élaboration des vins et la passion qui anime le domaine. Découvrez le terroir et participez aux activités du domaine du moment, à la vigne ou au chai, selon l'avancée des vinifications, afin de vivre concrètement le quotidien d'un domaine viticole. Partagez ensuite un déjeuner convivial aux saveurs locales, puis visitez le chai avant de conclure par une dégustation commentée des cuvées du Domaine Childéric.

Tarif et informations :
30€/pers.
sur réservation : 06 63 70 94 18
domainechilderic@gmail.com
6B chemin des Basses Briguieres
Mormoiron

LAURIS

VIGNOBLE DU LUBERON

VIGNERON D'UN JOUR

DOMAINE DE FONTENILLE

10H30 À 13H

Infos voir N° 3 p9

VILLES-SUR-AUZON 17

AUTOUR DU VENTOUX

IMMERSION AU CŒUR DU CHAI DE BIODYNAMIE

TERRA VENTOUX

10H30



Explorez les coulisses de notre chai de biodynamie et découvrez une approche du vin respectueuse du vivant lors d'une visite guidée par notre vigneron. De la vigne au chai, découvrez les principes de la biodynamie, les étapes de vinification et les choix qui façonnent nos cuvées, avant un temps d'échange autour des vins de TerraVentoux.

Tarif et informations :
15€/pers. (6 pers. minimum)
sur réservation : 04 90 61 79 47
contact@terraventoux.com
253 rte de Carpentras - Villes-sur-Auzon

PUGET-SUR-DURANCE 18

VIGNOBLE DU LUBERON

VISITE ET DÎNER ÉPHÉMÈRE

CHÂTEAU LA VERRERIE

DE 11H À 14H



Une visite guidée des vignes, chai de vinification et chai d'élevage suivi d'un déjeuner comprenant entrée plat et dessert avec un accords mets & vins pour chaque plat. Déjeuner dans la cours d'honneur ou dans la salle des foudres selon la météo.

Tarif et informations :
destiné aux francophones
69€ par pers. (-10 ans : 35€) 20 pers. max
sur réservation : 04 90 89 97 97
boutique@chateau-la-verrerie.fr
1810 route du Luberon
84360 Puget-Sur-Durance

PUYVERT 19

VIGNOBLE DU LUBERON

YOGA & PIQUE NIQUE DANS LES VIGNES

CHÂTEAU SAINT PIERRE DE MÉJANS

11H



Séance de Yoga tous niveaux dans les salles voûtées du XII[e] siècle, suivi d'un pique-nique gourmand et d'un verre de vin du domaine, au cœur du Luberon. Une parenthèse bien-être entre histoire, gastronomie et art de vivre provençal, entre amis, en couple ou en famille.

Tarif et informations :
50€ /pers. (12 pers. max)
sur réservation : destination.luberon
ou par téléphone au 06.48.91.64.08
2 Voie Communale Jas-de-Puyvert
Puyvert

MÉNERBES 20

VIGNOBLE DU LUBERON

DÉGUSTATION VIEUX MILLÉSIMES

DOMAINE DE LA CITADELLE

11H ET 13H30



Visite de la cave et du chai, dégustation de vieux millésimes autour de tables tonneaux, suivie d'un déjeuner de saison signé Bistrot de La Citadelle, pensé pour sublimer les accords mets-vins.

Tarif et informations :
75€/pers.
réservation obligatoire par mail :
commercialisation@domaine-citadelle.com
601 route de Cavaillon - Ménerbes

CADENET 21

VIGNOBLE DU LUBERON

À LA CONQUÊTE DE L'OR VERT

LA BASTIDE DU LAVAL

DE 11H À 15H



À l'occasion de Vignobles en Scène, vivez une immersion au coeur de la Bastide du Laval : découverte de l'oliveraie, participation à la récolte, dégustation commentée de 17 huiles d'olive, pique-nique face au Luberon et visite du moulin. Une expérience authentique, gourmande et conviviale autour de l'or vert.

Tarif et informations :
49€/pers.- réservation obligatoire
04 90 08 95 80
contact@bastidedulaval.com
199 chemin de la Royère - Cadenet

ROBION 22

AUTOUR DU VENTOUX

À LA RECHERCHE DE LA BOUTEILLE PERDUE

DOMAINE DES PEYRE

11H ET 15H



Plongez dans une aventure captivante au cœur du Domaine des Peyre. "À la recherche de la Bouteille perdue" est un jeu de piste grandeur nature qui vous invite à explorer le vignoble autrement. Résolvez énigmes et défis pour reconstituer une phrase secrète, et découvrez l'emplacement de la bouteille cachée. Entre nature, patrimoine et mystères, vivez une expérience ludique et originale en famille ou entre amis.

Tarif et informations :
10€ / gratuit pour les enfants
sur réservation : domainedespeyre.com
reservation@domainedespeyre.com
06 08 92 87 71 - 1620 rte d'Avignon - Robion

OPPÈDE

VIGNOBLE DU LUBERON

VISITE DE L'EXPOSITION CINÉMATOGRAPHIQUE ET DÉGUSTATION

MAS DES INFIRMIÈRES

DE 11H À 12H (en français)

DE 14H À 15H (en anglais)

Infos voir N° 5 p10

MORMOIRON 23

AUTOUR DU VENTOUX

DÉGUSTATION VIEUX MILLÉSIMES (accord mets/vins)

CHÂTEAU PESQUIÉ

11H30 - 13H30



Le Château Pesquié vous propose une dégustation de quelques vieux millésimes du domaine sélectionnés avec soin par les vignerons eux mêmes. Elle sera accompagnée "comme un piquenique" de produits locaux et de saison afin de valoriser au mieux cet accord.

Tarif et informations :
45€/pers.
sur réservation (places limitées) :
04 90 61 94 08
reception@chateaupesquie.com
1365B route de Flassan - Mormoiron

CARPENTRAS 24

AUTOUR DU VENTOUX

DÉJEUNER TRUFFÉ AU DOMAINE AYMARD AVEC LES FRÈRES JAUMARD

DOMAINE AYMARD &
LES FRÈRES JAUMARD

DE 11H30 À 14H



Vivez une expérience gourmande autour de la truffe au Domaine Aymard. Les Frères Jaumard vous proposent un déjeuner d'exception mettant à l'honneur le diamant noir, accompagné des vins du domaine. Un moment convivial de partage et de découverte au coeur du vignoble.

Tarif et informations :
30€/pers.
sur réservation : 04 90 60 06 35
domaine.aymard@hotmail.fr
1238 chemin de Beaumes à Mazan
Carpentras - Serres



CABRIÈRES-D'AIGUES 25

VIGNOBLE DU LUBERON

PEINTURE SUR BOUTEILLE

LE TEMPS DES SAGES

DE 14H À 16H



Profitez d'un atelier créatif de 2 h pour personnaliser une bouteille de vin pleine avec laquelle vous repartirez. L'activité comprend également une dégustation des vins du Temps des Sages, au coeur des vignes ou au caveau selon la météo.

Tarif et informations :
25€/pers. - 15 pers. max
ouvert aux enfants à partir de 10 ans ;
ils pourront peindre sur une bouteille de jus de raisin avec un tarif enfant de 15€
réservation obligatoire : 04 90 79 08 06
réservation sur destinationluberon.com
4 rue du Bout de Vière - Cabrières-d'Aigues

CRESTET 26

AUTOUR DU VENTOUX

MARCHÉ DES ARTISANS

CHÊNE BLEU

DE 14H À 17H



Le domaine se transforme pour la 2ème édition de notre Marché des Artisans. Venez vivre une journée conviviale dédiée à l'artisanat local, à la gastronomie et au vin. Entre deux dégustations, flânez à La Verrière pour découvrir le savoir-faire des créateurs de la région et échangez avec des artisans passionnés.

Tarif et informations :
Gratuit - Entrée libre - 04 90 10 06 30
reservations@chenebleu.com
2820 chemin de la Verrière - Crestet

SAINT-HIPPOLYTE-LE-GRAVEYRON 27

AUTOUR DU VENTOUX

LES BLANCS EN FONT TOUT UN FROMAGE

CHÂTEAU JUVENAL

18H30



Les vins blancs ont bien plus à offrir qu'on ne l'imagine. Au fil d'un atelier gourmand, découvrez comment le temps, l'élevage et les accords avec des fromages soigneusement affinés révèlent toute leur richesse. Une dégustation conviviale pour explorer des associations surprenantes et pleines de caractère.

Tarif et informations :
30€/pers.
sur réservation : 04 90 62 41 84
graveyron@gmail.com
1080 route de Caromb
Saint-Hippolyte-Le-Graveyron

19 DIMANCHE OCTOBRE

MAZAN 28

AUTOUR DU VENTOUX

ATELIER FEUILLES DE VIGNES COMME EN ARMÉNIE

MAISON ARÉNI

DE 9H À 11H30



Découvrez l'art de préparer les feuilles de vigne farcies selon une recette traditionnelle arménienne à base de riz de Camargue, persil et citron. Au cours de cet atelier en plein air sur la terrasse, vous apprendrez à reconnaître les différentes feuilles de vigne, à comprendre quand et comment les récolter, ainsi qu'à les préparer, les rouler et les cuire. Une belle occasion de faire le lien entre la vigne, le vin et la gastronomie.

Tarif et informations :
Gratuit (12 pers. max.)
sur réservation : 06 16 48 07 78
Tchomlek.jerome@hotmail.fr
902 chemin de la Combe - Mazan

MORMOIRON 29

AUTOUR DU VENTOUX

RELAIS GOURMANDS DES VIGNERONS

RESTAURANT CHEZ SERGE
& CHÂTEAU PESQUIÉ

DE 9H À 16H



Rendez-vous à 9h30 au Château Pesquié pour débuter la balade ! Au fil des chemins du Comtat Venaissin à vélo, laissez-vous guider par Cédric, qui vous entraînera à la rencontre de vignerons passionnés. À chaque halte, savourez la générosité du terroir à travers une dégustation de vins sublimée par de délicieuses préparations du restaurant Chez Serge. Retour prévu vers 16h au Château Pesquié pour clôturer cette journée conviviale et gourmande sur deux roues.

Tarif et informations :
69€/pers.
sur réservation : https://chez-serge.fr
04 90 63 21 24 - restaurant@chez-serge.com
90 rue Cottier - Carpentras

CUCURON

VIGNOBLE DU LUBERON

COURS DE CUISINE ET REPAS AVEC ACCORDS METS ET VINS

RESTAURANT LE MATCHA

9H

Infos voir N° 11 p12

MORMOIRON

AUTOUR DU VENTOUX

JOURNÉE EN IMMERSION AVEC LE VIGNERON AU DOMAINE CHILDÉRIC

DOMAINE CHILDÉRIC

DE 10H À 16H

Infos voir N° 16 p14

LAURIS

VIGNOBLE DU LUBERON

VIGNERON D'UN JOUR

DOMAINE DE FONTENILLE

10H30 À 13H

Infos voir N° 3 p9

PUGET-SUR-DURANCE

VIGNOBLE DU LUBERON

VISITE & DÎNER ÉPHÉMÈRE

CHÂTEAU LA VERRERIE

DE 11H À 14H

Infos voir N° 18 p15



CRILLON-LE-BRAVE 30

AUTOUR DU VENTOUX

BRUNCH VIGNERON

HÔTEL CRILLON LE BRAVE

11H30 - 13H15

Savourez un brunch gourmand face au Mont Ventoux et partez à la rencontre des vignerons de l'appellation. Au fil d'un généreux buffet sucré et salé, dégustez leurs cuvées, échangez autour de leur savoir-faire et découvrez les richesses des terroirs du Ventoux dans une ambiance conviviale.

Tarif et informations :
68€ par adulte (plus de 13 ans)
tarif dégustation : 3 verres de vin 15€
sur réservation : 04 90 65 61 61
restaurant@crillonlebrave.com
2 place de l'Eglise - Crillon-le-Brave





BEDOIN

VENDREDI 16, SAMEDI 17 ET DIMANCHE 18 OCTOBRE

VENDREDI : 18H-21H

SAMEDI : 9H-21H

DIMANCHE : 9H30-17H

LES CRÉATIVES

FESTIVAL POLAR PINARD

FONDUS AU NOIR

AUTOUR DU VENTOUX 31

L'association **Fondus au noir** vous invite à plonger dans l'univers rouge et noir des auteurs et des vignerons. Trois jours uniques mêlant vins et romans noirs. Au programme : spectacle, projections, rencontres, table ronde, balade contée et jeux pour savourer terroir et histoires sombres.

Tarif et informations :
Gratuit - Entrée libre
fondusaunoir@gmail.com - 06 70 03 40 26
Centre Culturel - Place de la Vigneronne
Bedoin

RENDEZ-VOUS

Retrouvez tous les détails page 8

LES GUSTATIVES

LES BANQUETS DU GÉANT

AOC VENTOUX

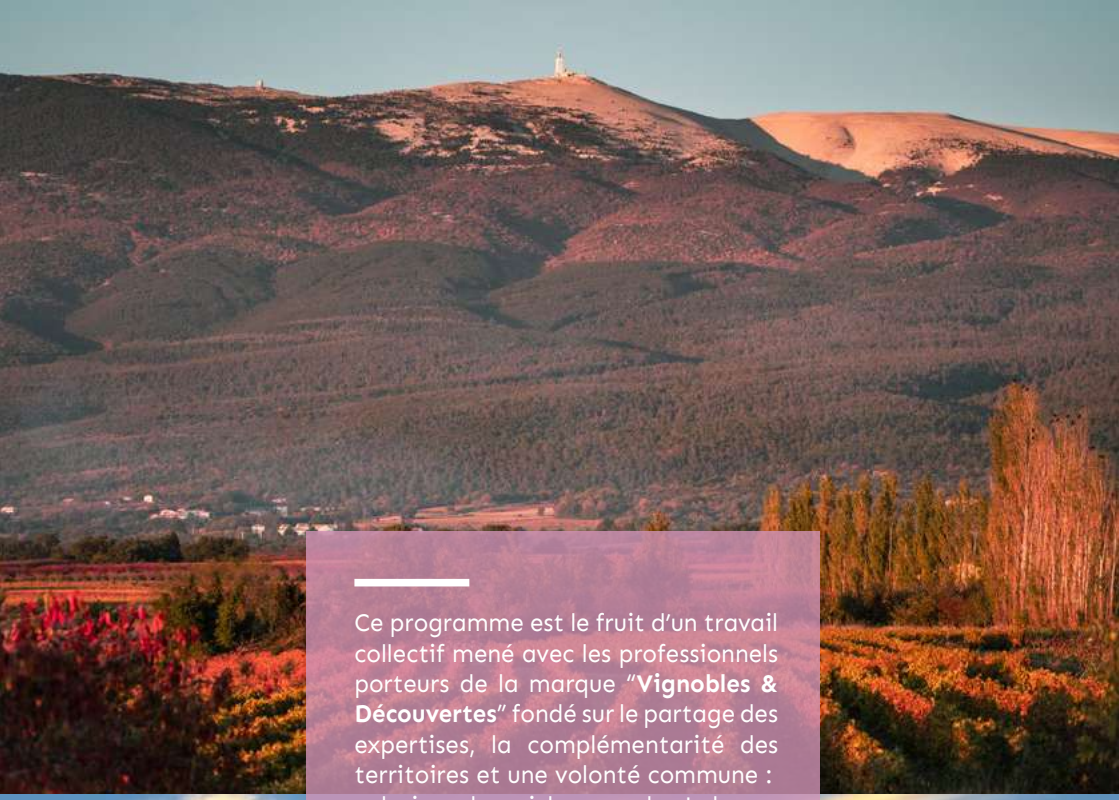
L'ISLE-SUR-LA- SORGUE

SAMEDI 17 OCTOBRE

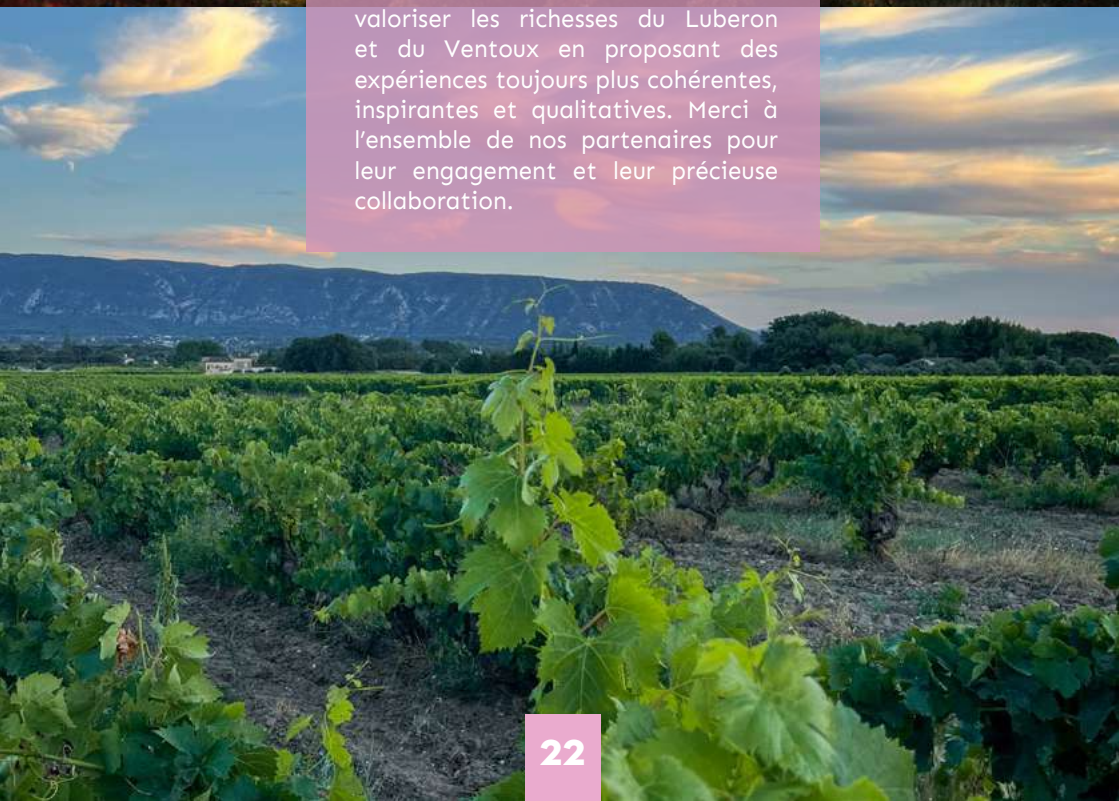
DE 19H À 23H

Village des Antiquaires de la Gare - Nouvel VAG





Ce programme est le fruit d'un travail collectif mené avec les professionnels porteurs de la marque "**Vignobles & Découvertes**" fondé sur le partage des expertises, la complémentarité des territoires et une volonté commune : valoriser les richesses du Luberon et du Ventoux en proposant des expériences toujours plus cohérentes, inspirantes et qualitatives. Merci à l'ensemble de nos partenaires pour leur engagement et leur précieuse collaboration.



NOS PARTENAIRES

































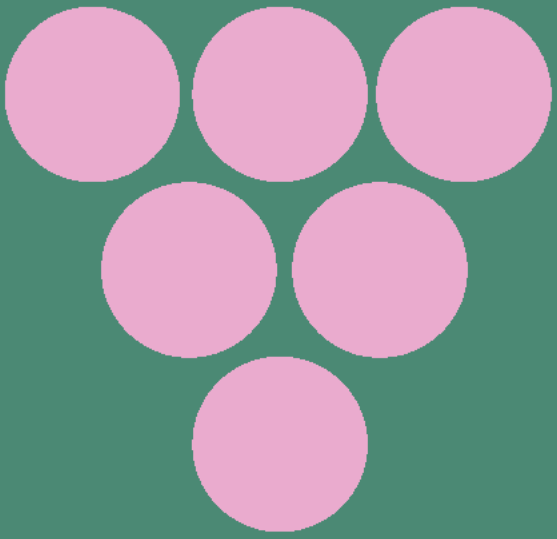






LES JOURNÉES VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

Vignobles en Scène !



Destination
“Autour du Ventoux”
ODG AOC Ventoux :
www.aoc-ventoux.com
04 90 63 36 50

Destination
“Vignoble du Luberon”
OT Destination Luberon :
www.destinationluberon.com
04 90 71 32 01