



CHÂTEAUNEUF DU PAPE
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
13 janvier 2025

POP-UP #1 : UNE RENCONTRE AVEC PLUS DE 50 DOMAINES DE L'AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, AU CŒUR D'AVIGNON.

À 5 min à pied de la gare Avignon centre, et à 10 min du palais des papes, c'est la Collection Lambert qui accueillera cette dégustation réservée aux professionnels, le 31 mars 2025, de 10h30 à 17h00.

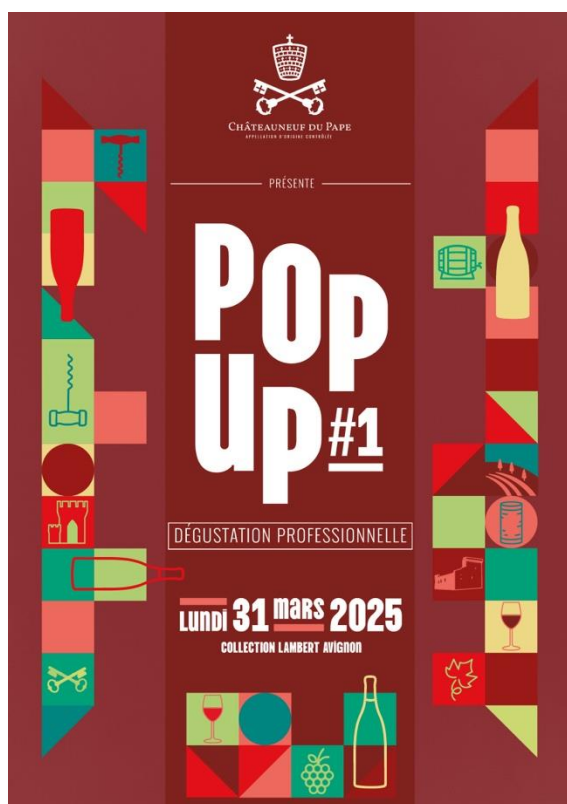
Hébergée au sein de l'Hôtel de Caumont (XVIII^e siècle), la Collection Yvon Lambert est le témoignage d'un marchand visionnaire, qui s'est passionné pour l'art minimal, l'art conceptuel et le land art. Réhabilité par l'architecte Rudy Ricciotti, ce lieu empreint de modernité et baigné de lumière accueillera les déambulations et rencontres viticoles.

LE POP-UP #1

Dédié aux professionnels du monde du vin, l'événement se déroulera sur une journée complète, de 10h30 à 17h00. Les participants seront invités à déambuler dans les espaces d'exposition de la Collection Lambert pour rencontrer une cinquantaine de domaines et châteaux de l'appellation. Une occasion unique de découvrir ou d'approfondir la richesse et la diversité des cuvées de Châteauneuf-du-Pape.

Vous êtes un professionnel du trade (importateur, distributeur, caviste, sommelier, ..) ou journaliste ?

Enregistrez-vous en ligne sur chateauneuf.com pour rencontrer nos vignerons.



VISITER LE VIGNOBLE

Si l'accueil des professionnels et les dégustations se déroule à Avignon le 31 mars, les participants sont naturellement invités à prolonger leur découverte de l'AOC Châteauneuf-du-Pape en visitant le vignoble et les propriétés.

LES PRINTEMPS DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Du 4 au 6 avril 2025, le village de Châteauneuf-du-Pape s'anima autour des Printemps, avec 100 domaines présents, des master classes et un marché gastronomique. Une occasion idéale pour étendre son séjour et explorer davantage l'appellation.

Les équipes du syndicat sont à la disposition des professionnels pour organiser des itinéraires sur mesure.

CONTACT PRESSE :

Manon Missongé, Responsable du Pôle Promotion & Communication, Maison des Vignerons de Châteauneuf-du-Pape | manon@chateauneuf.com | 06 89 83 20 42





CHÂTEAUNEUF DU PAPE
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
13 janvier 2025

LES EXPOSANTS

Bosquet des Papes • Château de la Gardine • Château de Vaudieu • Château Fortia • Château Gigognan • Château Maucoil • Clos du Calvaire • Clos du Mont Olivet • Clos Saint Jean • Domaine Albin Jacumin • Domaine André Brunel • Domaine Berthet-Rayne • Domaine Chante Cigale • Domaine Clef de Saint Thomas • Domaine de Beurenard • Domaine de la Charbonnière • Domaine de la Janasse – St Antonin • Domaine de la Vieille Julienne • Domaine de Pignan • Domaine des 3 Cellier • Domaine des Maravilhas • Domaine des Pères de l'Eglise • Domaine du Bois de Saint Jean • Domaine du Grand Tinel • Domaine de Saint Paul • Domaine du Pegau • Domaine du Prieuré des Papes – Vignobles Strasser- Radziwill • Domaine Durieu • Domaine Élodie Jaume • Domaine Font de Courtedune • Domaine Galevan • Domaine Giraud • Domaine Juliette Avril • Domaine L'Abbé Dine • Domaine la Barroche • Domaine la Boutinière • Domaine Roger Perrin • Domaine Roger Sabon • Domaine Saint-Laurent • Domaine Santa Duc • Domaine Serguier • Domaine Tour Saint Michel • Famille Isabel Ferrando – Saint Préfert • Famille Lançon – Domaine de la Solitude • L'Oratoire des Papes • La Bastide Saint Dominique • La Durbane • Le Jas des Papes • Le Vieux Donjon • Vignobles Mont Thabor • Vignobles Mousset-Barrot

INFORMATION PRATIQUES

DATE | LIEU | HORAIRE

Lundi 31 mars 2025
Collection Lambert, Avignon
10h30 – 17h00

5 Rue Violette, 84000 Avignon (10 min à pied du Palais des Papes et de son parking, 5min de la gare Avignon centre). Parking le + proche : Parking Jean Jaurès.

ACCÈS DÉGUSTATION

Le salon et les dégustations sont réservés aux professionnels et journalistes du secteur viticole. Une inscription préalable est nécessaire pour participer, enregistrez-vous en ligne en ligne sur www.chateauneuf.com

A PROPOS DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

1^{ère} AOC viticole de France en 1936, les 3150 ha. de l'appellation s'étendent sur 5 communes : Châteauneuf-du-Pape, Bédarrides, Courthézon, Orange et Sorgues.

Forte de 300 déclarants de récolte, l'AOC produit en moyenne 90 000 hl. par millésime, soit environ 12 millions de cols, répartis à 93% sur les vins rouges et 7% sur les vins blancs.

Bénéficiant d'un patrimoine naturel unique, l'AOC s'appuie sur 13 cépages, 5 terroirs distincts et un climat exceptionnel, empreint de soleil et de mistral, pour élaborer des vins d'exception distribués en majorité à l'export (65% des volumes en 2023). Engagée de manière historique et continue sur les sujets de développement durable, 35% des surfaces de l'AOC sont conduites en agriculture biologique ou biodynamie.

CONTACT PRESSE :

Manon Missongé, Responsable du Pôle Promotion & Communication, Maison des Vignerons de Châteauneuf-du-Pape | manon@chateauneuf.com | 06 89 83 20 42