

Les vins de l'AOC Ventoux récompensés : découvrez les lauréats de la 48^{ème} édition !

Ce jeudi 29 janvier s'est tenue la 48^{ème} édition du concours des vins AOC Ventoux, premier temps fort de l'année pour les opérateurs de l'appellation. Organisé pour la deuxième année consécutive dans un format renouvelé, l'événement a réuni producteurs, négociants et professionnels autour du nouveau millésime.

Pour cette édition 2026, le concours des vins AOC Ventoux s'est à nouveau déroulé au restaurant *La Cerise*, à Malemort-du-Comtat. Tenu par Mendy et Jimmy Montolin, un couple de trentenaires et anciens agriculteurs, cet établissement labellisé **Vignobles & Découvertes** pour la destination « Autour du Ventoux » a offert un cadre chaleureux et convivial à l'événement. À travers ce choix de lieu, l'AOC Ventoux a souhaité mettre en lumière un acteur œnotouristique du territoire et insuffler une nouvelle dynamique à ce rendez-vous historique.

Au cœur de cette salle aux charpentes apparentes, 54 dégustateurs se sont réunis pour découvrir, déguster et récompenser le travail et l'engagement des producteurs et négociants de l'appellation.

Au total, 123 échantillons ont été présentés et dégustés, issus des trois couleurs, avec des vins du millésime 2025 ainsi que des vins rouges et blancs du millésime précédent.

Répartis en 10 jurys, composés de producteurs, négociants, techniciens et amateurs éclairés, les dégustateurs ont évalué avec attention et enthousiasme :

- les blancs 2024 : 9 échantillons
- les blancs 2025 : 26 échantillons
- les rosés 2025 : 35 échantillons
- les rouges 2024 : 18 échantillons
- les rouges 2025 : 35 échantillons

À l'issue des dégustations, chaque jury a attribué des médailles d'Or, d'Argent ou de Bronze aux vins jugés les plus qualitatifs. L'ensemble des vins médaillés se sont vu remettre un diplôme officiel.

Tradition et convivialité

Comme le veut la tradition, la **Confrérie des vignerons de l'AOC Ventoux** était présente pour remettre les diplômes aux vignerons et négociants distingués. Autre temps fort de la journée : l'intronisation de

cinq nouveaux membres de la Confrérie, illustrant la diversité des profils et des engagements au sein de l'appellation. Ont ainsi rejoint la Confrérie :

- **Gaëlle Goberville**, responsable commercial au Château La Croix des Pins, qui en dehors du vin, est une grande fan des activités de plein air : amatrice de randonnée, d'escalade et de course à pied, elle participera d'ailleurs au Trail du Ventoux aux côtés des 30 producteurs et négociants sportifs composant le Team Vivez en Relief.
- Les deux frères du Domaine du Bon Remède, **Vincent et Antoine Delay**, qui reprennent petit à petit le flambeau et qui représentent une nouvelle génération engagée. Vincent à la vinification, Antoine aux volets marketing et commercial, apportant complémentarité et regard structuré au domaine familial.
- **Daniel Haile**, œnologue et maître de chai à la cave de Beaumont du Ventoux depuis 2008, après avoir enrichi son savoir-faire en Suède et aux Etats-Unis. Surnommé « le magicien » pour sa maîtrise unique de la vinification, il se distingue par son sourire, sa bonne humeur et sa passion sans limite.
- ainsi que **Toon Claes**, coopérateur à la Cave de Beaumont-du-Ventoux, co-auteur de l'ouvrage « Au Mont Ventoux » et véritable ambassadeur de la région, notamment à travers l'organisation de La Cannibale (anciennement La Sporta), un événement qui réunit chaque année près de 2000 Flamands au pied du Ventoux pour leur faire découvrir et aimer ce territoire unique.

La cérémonie s'est poursuivie dans une ambiance conviviale autour d'un apéritif dinatoire imaginé par la cheffe du restaurant, mettant à l'honneur des produits frais, locaux et de saison.

Marie Flassayer, Directrice de l'AOC Ventoux, souligne l'importance de ce rendez-vous pour l'appellation : *« Ce concours est avant tout un moment de partage et de convivialité, qui permet aux acteurs de l'AOC Ventoux de se retrouver autour de la dégustation du nouveau millésime. C'est un temps collectif essentiel pour échanger, valoriser le travail de chacun et renforcer les liens entre producteurs et négociants, plus que jamais nécessaires après une année particulièrement éprouvante pour la filière viticole ».*

Palmarès

[Découvrez le palmarès complet](#) de cette 48^{ème} édition du concours des vins AOC Ventoux, avec **un total de 35 vins médaillés**.



Retrouvez les engagements de l'AOC Ventoux sur leur
Nouveau site Internet : www.aoc-ventoux.com

A PROPOS DE L'AOC VENTOUX

« Réunis pour partager, protéger et cultiver le sommet du vivant. »

Au sud de la Vallée du Rhône et au cœur de la région Provence-Alpes-Côte-d'Azur, l'AOC Ventoux s'étend sur un vignoble de 5 400 ha et sur deux Parcs Naturels Régionaux. Le Syndicat vigneron créé en 1949 devient l'AOC Ventoux en 1973. Il compte aujourd'hui un peu moins de 150 caves : 14 caves coopératives et 128 caves particulières. L'AOC Ventoux réunit une communauté de vignerons passionnés et dynamiques qui élaborent vins rouges, blancs et rosés reconnus pour leur fraîcheur et leur diversité aromatique. Grâce à l'influence de la montagne, qui culmine à 1912m, l'AOC bénéficie de l'un des climats les plus frais du sud de la Vallée du Rhône. Dans ce cadre naturel exceptionnellement préservé, deux fois réserves de biosphères classées par l'UNESCO, les vignerons du Ventoux veillent sur l'environnement et les terres qui font sa richesse, et s'attachent à préserver une biodiversité animale et végétale hors du commun. Maillon essentiel de l'attractivité de la région, alliée de tous les acteurs locaux, l'AOC Ventoux valorise un terroir unique et s'engage avec tous les acteurs du territoire pour protéger le vivant, dynamiser la culture locale et élaborer des vins de qualité.