

Vendanges de l'Histoire

Fête du Terroir & Traditions Vigneronnes

**10
11
OCTOBRE
2026**

CHUSCLAN

DÉGUSTATIONS & STANDS DE VINS AOC CHUSCLAN | VENDANGES À L'ANCIENNE
VIGNERONS COSTUMÉS | VOITURES, MOTOS & TRACTEURS VINTAGES
MARCHÉ DU TERROIR & ARTISANAT | JEUX D'ANTAN & MÉTIERS ANCIENS

Fête organisée par le Syndicat des Vignerons de Chusclan



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Vous êtes curieux,
attachés aux traditions
ou en quête
de nouveautés ...

Les Vendanges
de l'Histoire
sont faites
pour vous !

Syndicat des Vignerons de Chusclan

4 rue de l'église

30200 CHUSCLAN

0466900842

contact@vendangesdelhistoire-chusclan.fr



Présentation de l'événement

5 000
visiteurs

65
producteurs
& artisans

1 vendange
en temps réel

200
camping-cars

27ème
édition

1 label
Vignobes et
découvertes

C'est
nouveau
1
épreuve du
certificat
d'études

2
jours de
festivités au
cœur du village

+de25
animations

2022 obtention du
label « Année de
la Gastronomie »

0€
l'entrée est
gratuite



SOMMAIRE

Page 2 : Présentation Vendanges de l'Histoire

Page 3 : Venir nous rendre visite

Page 4 : Programme

Page 5/6 : Marché Gournand

Page 7 : Guinguette vigneronne

Page 8 : C'est Nouveau

Page 9 : Dans le tourbillon du bon vieux temps

Page 10 : véhicules et matériels anciens

Page 11 : Tous aux vendanges !

Page 12 : Les expositions

Page 13 : Récolte des bouchons

Page 14 : Mémoires vigneronnes

Page 15 : Contacts

Forte de ces 27 années de présence et inscrite sur la liste des grandes manifestations oenotouristiques d'Occitanie, la manifestation « les Vendanges de l'Histoire » permet de découvrir le monde vigneron du début du XXème siècle.

Habitants du village, associations et vignerons de l'appellation Chusclan prennent la place de leurs aînés dans ce courant festif en renouant avec les liens du passé. Ils offrent aux visiteurs par la célébration de leur savoir-faire un moment de convivialité, une bouffée d'oxygène qui fait retrouver les temps anciens connus ou oubliés...

LES VENDANGES DE L'HISTOIRE

œnotourisme labélisé en Côtes du Rhône.

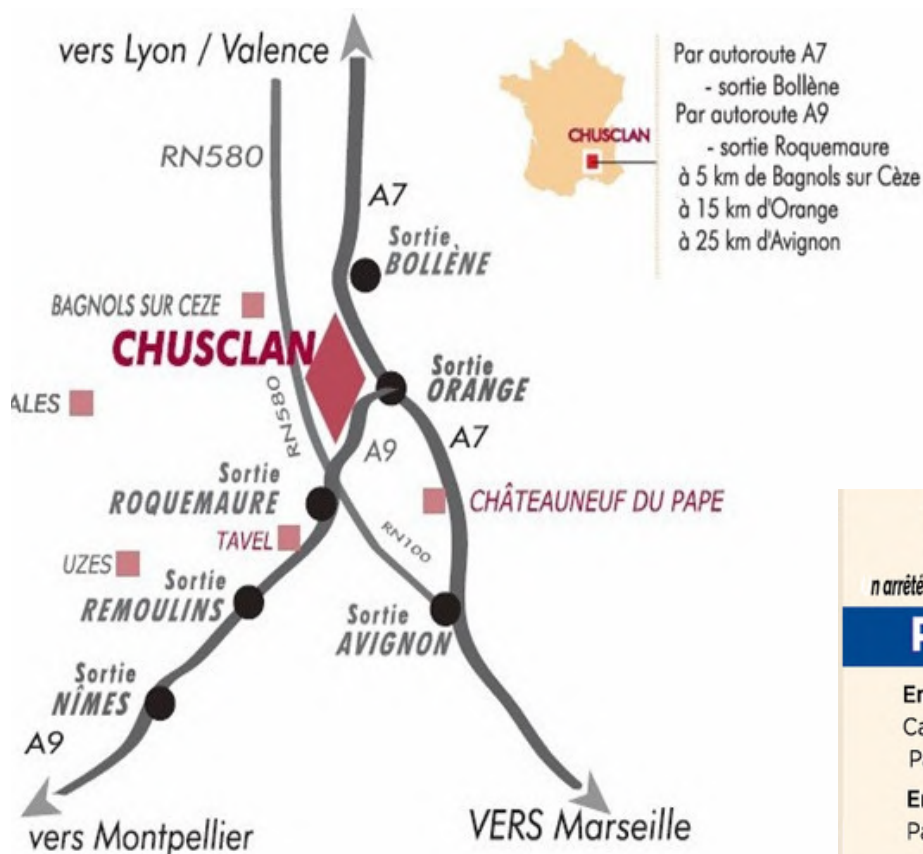


CHUSCLAN : Le Village des Vendanges de l'Histoire

CHUSCLAN avec ses 1000 âmes est le plus provençal des villages languedociens, puisque seul le Rhône à l'est de la commune le sépare de la Provence sur la rive droite du Rhône.



Venir nous rendre visite



Les Vendanges de l'Histoire se déroulent dans le centre du village aux dédales des ruelles pittoresques dont la plupart rénovées offrent l'environnement des villages provençaux.

La circulation et le stationnement seront interdits dans le village.

n arrêté municipal vous informera des dates et horaires à compter du 26 septembre

Parkings gratuits non surveillés

En arrivant de Bagnols sur Cèze ou d'Avignon :

Cave de Chusclan - Parking du Pont
Parking de l'Ecole - Parking du stade

En arrivant d'Orange :

Parking rue du Rhône - Parking rue de Surville.

3

C'est en 1997 qu'eurent lieu les premières « Vendanges de l'Histoire » à l'occasion de l'anniversaire du 50ème millésime de la cave des vignerons de Chusclan.

Depuis, beaucoup de chemin parcouru... Cette fête qui devait seulement marquer l'année 1997 est toujours sur le devant de la scène en accueillant plus de 5000 visiteurs et une moyenne de 200 campings cars.

P R O G R A M M E

Fête du terroir

SAMEDI

+

LES 2 JOURS

+

DIMANCHE

Randonnée pédestre
Visite du village
Course de tonneaux
Epreuves du certificat d'études
Concert autour de l'orgue
Concours de moustache
Bal des vendanges
Dîner terroir



Guinguette vigneronne
Restauration-boissons-animations
Vignerons costumés
Ferme pédagogique
Métiers Anciens & Ateliers
Marché de Terroir & d'Artisanat
Exposition de voitures anciennes
Baptême en Jeep
Caveaux éphémères
des vins de Chusclan
Costumes d'Antan
Jeux géants en bois
Exposition de Motos et Matériel Viticole
Expositions culturelles
Stands institutionnels
Bourse aux livres
Atelier de généalogie

Inauguration
Messe & Chants Provençaux
Bénédiction des Animaux
Petits Anes de Provence
Chorale des enfants
Attelage
Vendanges à l'ancienne
& Défilé vignerons
Fouillage et pressurage de la récolte
Dégustation gratuite du moût
Coup Santo
Groupes folkloriques



Marché Gourmand & Dégustations de Vin A.O.C.Chusclan

Samedi 10 Octobre

- 9 h 00 Randonnée pédestre par *Les Pattes Actives*
Départ de la Mairie
- 9 h 30 Visite commentée du village par Les Amis de Gicon
RDV devant la Mairie
- 10 h 00 Ouverture du marché des producteurs & des artisans
- 10 h 30 Arrivée des voitures anciennes. (Places limitées)
- 11 h 00 Ouverture de la terrasse vigneronne : Bar à vins, boissons..



Dimanche 11 Octobre

- 9 h 00 Messe et chants en provençal en l'église Saint Julien
- 9 h 30 Ouverture du marché de producteurs & d'artisans
- 10 h 00 Bénédiction des animaux & Danses folkloriques
- 10 h 30 Inauguration des 27e Vendanges de l'Histoire
- 11 h 00 Ouverture de la terrasse vigneronne : Bar à vins, boissons..

BAR À VINS
BOISSONS

à partir de 12 h Samedi & Dimanche :
Espace restauration
GUINGUETTE DES VIGNERONS
Menu : Repas des Vignerons
(plat chaud, fromage, dessert)
(Vente des jetons à l'accueil)
sous le chapiteau ou en terrasse.

RESTAURATION

ESPACE DÉTENTE

- 14 h 00 Jeux anciens
- 15 h 00 Course de tonneaux pour adultes. A côté du chapiteau
- 16 h 00 Examen du Certificat d'études
- 17 h 00 Concert autour de l'orgue. Eglise Saint Julien
- 18 h 00 Concours de moustache. Devant le chapiteau
- 19 h 00 SOIRÉE GUINGUETTE
- 20 h 00 Dîner de terroir (Plat chaud- fromage - dessert)
Sur inscription
- 21 h 30 Minuit Bal des Vendanges, sous chapiteau



- 15 h 00 Chorale des enfants de l'école
- 15 h 30 Vendanges à l'ancienne
Cortège vigneron costumé & animaux, chants traditionnels, cueillette du raisin et retour au centre du village pour le fouillage et le pressurage de la récolte dans un décor d'autrefois.
Dégustation gratuite du jus
- 17 h 30 Coup Santo par les vignerons
- 19 h 00 Clôture

Marché Gourmand & Dégustations de Vin A.O.C.Chusclan

- Vivez une expérience gourmande -

Plus de 60 stands présenteront leurs productions
ou leurs réalisations.

Retrouvez les vignerons sur leur stand.

Un terroir à explorer, des savoir-faire
à partager, des rencontres à vivre !

MAISON
SINNAE

www.sinnae.fr
boutique.chusclan@sinnae.fr
Tél. boutique Chusclan
04 66 90 53 46
rue Basse

**DOMAINE
DE LINDAS**

BP 25 - Route de Pont Saint-Esprit
30200 Bagnols / Cèze
celine.chinieau@yahoo.fr
www.domainedelindas.fr
rue de la Mairie

MAISON
RIVIER
Les Distillations, Une Passion

896, Chemin de Force Male
Le Sablas
30 200 Chusclan
Tél. 06 62 78 86 15
contact@maisonrivier.com
www.maisonrivier.com
rue de l'Eglise

Cellier
des
Mariniers

360 avenue du Mistral
30200 St Etienne des Sorts
cellier.des.mariniers@outlook.fr
www.cellier-des-mariniers.fr
Place Baron Leroy

MAISON
4 CHEMINS
La passion du Vin

RD 6086
30290 LAUDUN
commercial@vignerons4chemins.com
www.vignerons4chemins.com
Tél. 04 66 82 81 85
rue de la Mairie

**Les 5 caveaux éphémères vous proposent
une dégustation de leurs différentes cuvées.**

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

5

**Les 6 caveaux éphémères vous proposent
durant tout le week-end la dégustation
de leurs cuvées.**

Auprès du stand accueil,
vente des jetons de dégustations

1 jeton* = 1 dégustation de 6 cl sur les stands ci-contre.

Jeton non valable pour les consommations de l'espace restauration
et du Bar à vins



8 € KIT DE DÉGUSTATION SOLO
1 VERRE
1 PORTE-VERRE
6 JETONS

*Verre utilisable pour vos repas, la dégustation gratuite du moût,
et auprès des exposants.*

LE TERROIR & L'ARTISANAT

Plaisir des yeux et des papilles, Les produits de qualité des exposants labellisés :

Le Gard, Militant du Goût, Bienvenue à la ferme ou Sud de France .

Les produits régionaux : Vins de l'appellation Chusclan, Miels, huile d'olives, oignons doux des Cévennes, confitures, nougats, macarons, confiserie, châtaignes Cévenole et Ardéchoise, pain, huiles essentielles de lavande, catagène, vins apéritifs, pommes reinette et jus, biscuits, fromage de chèvre, charcuterie, produits de la mer, escargots, pâtisserie, conserves de fruits, pâte à tartiner....

Marché du Terroir



100 Thés et plantes : sauce acidulée aux fruits, sel aux épices
Bermat : brandade et assiettes de quenelles artisanales
Brasserie Etienne : bières artisanales « La Gervoise »
Chereau & filles : champagne & ratafia champenois
Concept Events : pop-corn, crêpes, gaufres
Confiserie Arnaud : nougat, pain d'épices, berlingots...
David Dumas : charcuterie, fromages, assiettes à emporter
Distillerie des Camisards : whisky, gin et pastis des Cévennes
Domaine de Mercoire : escargots & assiette chaude
Elisabeth Adam : beignets oignons doux, piments, porc
Familles de Rochebelle : châtaignes grillées
Ferme de Martin Neuf : foie gras, confits, conserves de porc noir
Fleurs d'Artisane : tisanes, gelées, sirops
Fromagerie des Loubes : chèvre, brebis, vache, confitures d'olives
GAEC des Oratoires : huile d'olive
GAEC Les Ruchers de l'Uzège : miels & produits dérivés
Ghislain Léonard : oignons doux & dérivés, pommes & jus de reinette
Hugo Nicolet : produits de la châtaigne : sirop, crème, farine
Jean-François Caladou : ail rose frais

L'Harmonieux : liqueurs artisanales
L'Olive vrai : tapenades, caramel mou
La Pite Cévenole : sirop artisanal bio, cosmétiques rose de Damas
Le Coquelicot gourmand : biscuits salés et sucrés, gâteau de voyage
Le palais de la gourmandise : macarons artisanaux sans gluten
Le tacot givré : glaces et crêpes
Les délices de CB : ail noir et produits dérivés, chocolats Malakoff
Les gourmandises de Christine : confitures, huiles, vinaigres aromatisés
Les gourmandises de Jéro : cookies salés et sucrés, gâteau maison
Les pralines au chaudron : pralines à l'ancienne
Les Vergers Milanoa : grenade, jus, sirops, gelée, vinaigre, miel
Maison de Garniac : ravioles & crocs à la truffe
Maison Porras : Beignets & accras provençaux salés
Pirates de Thau : assiettes de coquillages, moules, huîtres, tielle, tapas
Sébastien Rouet : boulangerie ; viennoiseries, salés & sucrés
Théo Rouzard : tourtes salées & croustade aux pommes
Traiteur Grisard : sushis, panini, frites
Un P'tea K'Fé : café, thé, chocolat, boissons
Veverka : charcuterie, verrines, tomme de vache bio

& de l'Artisanat

Anessence : Savons & cosmétiques au lait d'ânesse
Art et image : photos au collodion humide
Atelier Nouch : fleurs & animaux en céramique
Brijoux créations : Bijoux en modelage de résines
Brosserie De Paoli : balais, brosses, articles d'entretien
Créanola : couture articles bébés & enfants
Laury créations : aquarelles au vin et Jesmonite
Les broderies Sernhacoise : broderie provençale
Les décors de Yolaine : objets déco en bois
Les pots de Tartine : pots décorés
Les symphonies de Marie : maquillage et pêche aux cadeaux
Liloo : Tillandsias et plantes carnivores
Mas Côté bulles savonnerie : savons artisanaux & bougies
Mireille Michel : sacs, bananes, cabas, trousse
PG coutelier : couteaux de cuisine & poche

La guinguette Vigneronne

VOTRE ESPACE RESTAURATION

ouvert de 12 h à minuit samedi
et de 12 h à 18 h dimanche

Bar à vins, rafraichissements, boissons chaudes, repas,
animations

Samedi 12 h à 13 h 30

Formule vigneronne.

Plat Chaud – Fromage producteur - Dessert

Merci d'acheter votre jeton repas à côté du stand d'accueil à partir de 10 h.
Aucune réservation préalable n'est requise. Pour les groupes de plus de 15 personnes, merci de nous contacter.

Samedi 18 H : Concours de moustache (extérieur ou chapiteau)

Jeu ouvert à toutes les personnes majeures, masculines ou féminines - 1 gagnant par catégorie - jury à Moustache !

Catégorie 1 : moustache confectionnée femme

Catégorie 2 : moustache réelle homme.



Inscriptions ou informations : contact@vendangesdelhistoire.chusclan.fr



Pilou Nature - Lagarde Paréole



MENU*

Servi de 20 h à 21 h 30
Sur réservation

19 H : Apéritif musical

20 H : Diner Terroir

★ sur inscription uniquement 26 €
Viande à la broche et accompagnement
Fromage producteur
Dessert

ou

Planches mixtes 2 personnes 16 €



Inscriptions :
du lundi 21 au vendredi 25/09
de 14 h à 18 h
salle de la Bergerie

PLANCHES MIXTES

Servies à partir de 19 h
Charcuterie & Fromage
Paiement chèque ou espèces

21 H 30 - minuit : Bal des Vendanges



Bal des Vendanges

L'équipe du Syndicat des vignerons de Chusclan vous souhaite une bonne soirée



★ **Dimanche - 12 H - 13 H 30**

Formule vigneronne.

Plat Chaud – Fromage producteur - Dessert

Aucune réservation préalable n'est requise pour les déjeuners.
Pour les groupes de plus de 15 personnes, merci de nous contacter.

Merci d'acheter votre jeton repas à côté du stand d'accueil à partir de 9 H 30

Inscriptions Diner terroir :

du lundi 24/09 au vendredi 25/09 de 14h à 18h -
4 rue de l'église - La bergerie - 1er étage - Chusclan

C'est
nouveau

SAMEDI

Lancez-vous le défi des épreuves du Certificat d'étude ?
Serez-vous à la hauteur des exigences de cette époque ?

**Qui sait, peut-être obtiendrez-vous
fièrement votre « certificat d'étude » ?**

*N'oubliez pas d'apporter votre concentration
et que le meilleur gagne !*

Durée : 30 / 40 minutes

Seront fournis : crayon et papier.

Samedi à 16 H à côté du chapiteau.

*Se présenter à 15 H 45 pour votre inscription
et mise en place.*



Amusant et instructif !

Un retour sur les bancs de l'école... Les dictées étaient souvent des extraits littéraires ou des textes instructifs, remplis de subtilités grammaticales et de vocabulaire riche.

Vous renouerez avec cette tradition qui valorisait la précision et l'élégance de l'expression écrite.

Tentez aussi de démêler quelques énigmes arithmétiques, des questions sur l'histoire et la géographie, sans oublier l'instruction civique...

MÉDIATHÈQUE SAINT AUGUSTIN *Impasse du clocher.*

Samedi & dimanche non-stop de 10 H à 18 H

Nous vous invitons à pousser les portes de ce lieu chargé d'histoire mis en valeur lors de ce week-end par l'exposition de peintures de l'association l'Atelier d'Art en Cèze.

Admirez les fresques découvertes lors d'un programme de restauration ainsi que les épées datant de l'âge du bronze.

Une bourse aux livres sera l'occasion de découvrir de nouveaux titres à prix modiques.



Avec « Racines », Vendangez vos ancêtres !

L'association Racines de Vénéjan vous propose un atelier de paléographie afin de déchiffrer les écritures anciennes de vos actes, complété par un atelier d'initiation « à la recherche de vos ancêtres ».

Une exposition sur l'histoire des écritures complètera cet atelier (syndicat des vignerons & médiathèque)



CONCERT D'ORGUE

POUR LES VENDANGES
DE L'HISTOIRE 2026

LE 10 OCTOBRE À 17H EN L'ÉGLISE
SAINT JULIEN DE CHUSCLAN

La place s'anime dès les premières heures du jour avec l'installation des métiers anciens ou oubliés enveloppant les lieux d'une ambiance festive et chaleureuse.

Deux journées pour plonger dans le passé avec ces petits métiers qui faisaient battre le coeur du village jadis.

Arrêtez-vous quelques instants pour échanger et profiter du savoir du rempailleur de chaises, de la modiste, de la cardeuse, des couturières qui font revivre gestes et traditions.

*Délectez-vous avec le chocolat chaud ou la soupe à l'ancienne.
Les objets d'époque tels que ceux de la vigne, de la mer, de la cuisine... enrichissent cette grande fresque vivante.*

Plusieurs ateliers participatifs gratuits vous permettront de vous impliquer dans le pliage du fichu Contadin par exemple, dans la confection de bouquet garnis...



Association les Enfants de l'Ouvèze
Association Li Gent de la Vistrenque

Au son et rythme des musiques d'antan !

Les danses et musiques traditionnelles provençales apporteront une touche musicale et colorée dans les rues du village.

Les danses en costume du Pays d'Arles (dimanche toute la journée) et les danses traditionnelles du Pays Contadin (samedi et défilé vigneron du dimanche) assureront la transmission du patrimoine culturel provençal.

*Le Temps du Costume
Les Enfants de l'Ouvèze*



Messe et chants provençaux

L'église Saint Julien décorée accueille à 9 heures la traditionnelle messe dominicaine des Vendanges de l'Histoire célébrée par le Père Luc Mellet, en présence de la Compagnie de la Côte du Rhône gardoise, des vigneron costumés et de la chorale paroissiale. Elle sera suivie par la bénédiction des animaux sur le parvis et les danses folkloriques du Temps du Costume.

WEEK-END

Vieilles mécaniques et matériel ancien

Baptême en Jeep dans le vignoble

Embarquez pour une escapade palpitante à bord d'un véhicule historique et emblématique. Alors que le moteur ronronne la route défile sous les roues robustes du véhicule.

Ce "baptême" vous garantit une démonstration de la robustesse légendaire du véhicule et quelques frissons inoubliables !

A régler sur place auprès de l'association ETO.



Expo-campement de la Libération



À découvrir, à proximité du chapiteau, une exposition vivante retraçant une partie de l'histoire de 1939 à 1945, présentée grâce aux membres de l'association ETO 30.

Bolides rétros

Collectionneur et passionné, Dominique Casagrande vous fera voyager dans son univers de la moto ancienne.

Tracteurs & Matériel agricole

Sur le parcours, admirez les pièces de collections uniques telles que les tracteurs issus de la collection privée de Monsieur André Teissier mais aussi le matériel de cave ou de vendange utilisé autrefois.

Exposition de véhicules anciens

Tout roule

Venez admirer de belles mécaniques soigneusement entretenues par des collectionneurs avertis.

Vous avez un véhicule ancien d'avant 1960 ?

Ou même un Solex, une moto, un tracteur ou un vélo...?

Rejoignez cette belle exposition et partager votre passion avec des nombreux visiteurs enthousiastes !

Contacts :

contact@vendangesdelhistoire-chusclan.fr
ou

Tél. 04 66 90 08 42



DIMANCHE à 15 H 30

TOUS AUX VENDANGES !

L'heure est venue pour la dernière cueillette de l'année.

Rejoignez le cortège des vignerons ouvert par la Compagnie de la Côte du Rhône gardoise et la charrette Saint Vincent depuis la place de l'église jusqu'à la vigne du chemin de Force mâle pour une vendange à l'ancienne.

Dans le vignoble paré de ces couleurs d'automne, participez à cette tradition des Vendanges de l'Histoire et apportez votre collaboration au ramassage des raisins, en costume si vous le souhaitez !

Après ce labeur, retour sur la place de l'église où la cave ancienne reconstituée vous attend.

Assistez au foulage et au pressurage des grappes juteuses fraîchement récoltées. Les cavistes seront prêts à partager les secrets du travail de nos anciens autour du matériel que l'on trouvait dans les caves jadis.

Une fois le jus bien pressé, laissez-vous tenter par la dégustation du moût, ce précieux jus issu des raisins fraîchement cueillis qui ravira les papilles et vous donnera l'envie d'y retourner à coup sûr !



Les animaux

Attelages des Costières Garonnaises

Richard et son équipier ouvriront le cortège vigneron du village vers la vigne pour la vendange à l'ancienne.

La charette Saint Vincent transportera le matériel nécessaire et ramènera la récolte jusqu'à la cave reconstituée place de la mairie.

La Petite Ferme

À l'entrée du village, il est incontournable de s'arrêter à la ferme d'Éric pour prendre soin des animaux. L'accès est libre et tous, petits et grands, sont les bienvenus, à condition de respecter et de faire preuve de gentillesse envers nos amis à quatre pattes. *Les chiens sont interdits dans l'enclos.*

Li Camin de Provenço

Dimanche, les adorables petits ânes gris de Provence, après avoir été bénis, parcourront les rues du village et prendront part au défilé en direction de la vigne pour la récolte des raisins.



LES EXPOSITIONS CULTURELLES

Boxoferrophilie ? Qu'est-ce donc ?

Plongez dans une fabuleuse collection de boîtes en fer publicitaires, anciennes et contemporaines, méticuleusement dénichées par un collectionneur passionné !
Rue du ruisseau

Peintures, sculptures & poteries :

L'atelier Terre et Formes : exposition de poteries et démonstration de cuisson RAKU
dimanche de 10 h à 18 h. *Maison des Arts- Rue Neuve*

L'atelier d'Art en Cèze : exposition de tableaux de 11 h à 17 h. *Médiathèque - impasse du clocher*

Sculp'Art : exposition, vente de sculptures. *Salle de la bergerie*

Artpeint'Alex : exposition - vente de tableaux *Rue Basse*

Art et Images : Photographie selon la technique du Collodion humide datant de 1850.

Le costume d'Arlésienne :

A travers le temps, découvrez l'évolution du costume d'Arlésienne. De la Révolution française à nos jours, venez admirez les détails de ces costumes traditionnels portés en Pays d'Arles.

*Soie et Velours d'Argence
Rue de la mairie*

*Atelier enfants : apprendre à créer
"un bouquet garnis"*



Château de Gicon

Les animations associatives

Randonnée pédestre :

Samedi, découverte du vignoble au cours d'une randonnée à travers vignes et bois. d'environ 10 kilomètres. Difficulté moyenne. Rendez-vous place de la mairie à 9 h.

Patrimoine :

Samedi, visite commentée du village. Rendez-vous à 9 h 30, devant la mairie. Présentation du patrimoine culturel du village et du château de Gicon.

*Les Amis de Gicon & du patrimoine
Rue de l'église*

Chants des enfants & APE

Dimanche, Mini-récital par les enfants de l'école à 15 h. Défilé vigneron en blouse d'écolier

A la découverte du territoire

Le Gard, Militant du Goût

Retrouvez sur le stand des Militant du Goût toutes les informations qui valorisent notre patrimoine gastronomique : livres, recettes de cuisine, guides des médaillés, jeux ...



Tourisme Truck

Echangez sur le territoire, partez à la découverte de notre région, découvrez de nouvelles destinations auprès des agents de l'office de tourisme de Provence Occitane et les contacts des labelisés Vignobles et Découvertes.



Syndicat des Côtes du Rhône

Distribution gratuite du magazine Le Vigneron des Côtes du Rhône & de la Vallée du Rhône et échanges sur la dynamique des professionnels de la filière.



LES VENDANGES DE L'HISTOIRE S'ENGAGENT : DES BOUCHONS POUR LA RECHERCHE CONTRE LE CANCER

DONNEZ UNE SECONDE VIE !

Contact : FranceCancer
AntenneRégionale :
M. & Md LIGNEL Mondragon Vaucluse
jean.sylviane84@orange.fr

Le syndicat des vignerons de Chusclan organisateur de la manifestation des Vendanges de l'Histoire s'associe à l'association France Cancer (06) pour la récolte des bouchons en liège & synthétique.

Nous comptons sur vous !

Pour cette septième année consécutive, l'opération vise à récolter le maximum de bouchons pour les transformés en euros. En 7 ans, ce sont environ 120 tonnes, soit 25 millions de bouchons qui ont rapporté 35 000 € à la recherche. Depuis sa création, France cancer a reversé aux équipes de chercheurs du CNRS (Centre Nationale de la Recherche Scientifique) et de l'INSERM (Institut National de la Santé Et de la Recherche Médical) de Nice plus de 200 000 €.

Ne jetez plus vos bouchons, il contribue à faire avancer la recherche.

Pour qu'un petit geste du quotidien devienne un geste écocitoyen et porteur d'avenir.



Un livre pour Mémoires

Le 25 juillet 1937, 52 vignerons de Chusclan sur 53 se réunissent en mairie et créent le Syndicat des Vignerons de Chusclan. L'Histoire commence ...

La loi du 6 mai 1919 reconnaît les Appellations d'Origine Contrôlée précisant leur définition et créant un Comité National pour les contrôlés. Il est important pour les vignerons du moment de réagir face à la mise en place de la législation concernant les vins de qualité. L'action du Baron Le Roy à Châteauneuf du Pape, puis la création du Syndicat Général des Vignerons des Côtes du Rhône en 1929, aboutit, en 1937 à la reconnaissance de l'Appellation Côtes du Rhône dont l'origine gardoise de 1737 était tombée dans l'oubli. Les vignerons de Chusclan s'engagent dans le combat de reconnaissance de leur terroir. En 1938, la délimitation d'appellation Contrôlée consacre l'ensemble du territoire et collines sauf les bords de Cèze. En 1947, le jugement du Tribunal Civil d'Uzès en fixe la délimitation judiciaire et les conditions de production. Ce n'est qu'en 1951 que l'appellation est reconnue « Côtes du Rhône Villages ». C'est au cours de l'été 1938 que germe l'idée de créer une cave coopérative. L'assemblée des jeunes ont en charge de récoltés le maximum d'informations par rapport à ce projet qui fut présenté et accepté.

L'assemblée constitutive de la cave des vignerons de Chusclan est datée du 23 mars 1939.
La première récolte de 1939 est de 7962hl dont 1451
de 12°.

L'année 1946 commence par la mise en place des Syndicats d'Exploitants Agricoles. Les syndicats de vignerons sont maintenus pour continuer à défendre les produits mais la défense des hommes n'est pas assurée. Chaque commune se doit d'avoir son syndicat local et défendre les intérêts de ceux vivant de l'agriculture. Le 13 février 1946, le syndicat local des exploitants (aujourd'hui Syndicat local des Vignerons de Chusclan) voit le jour sous la présidence de Louis Sabot. Depuis cette date, plusieurs présidents ont œuvré pour les vignerons de Chusclan et nous leur dédions cette nouvelle édition.



CONTACTS & LIENS :

Syndicat des Vignerons de Chusclan

CONTACT PRESSE :

4 rue de l'église 30200 CHUSCLAN

Mobile : 06 63 23 28 69

Tél : 04 66 90 08 42

contact@vendangesdelhistoire-chusclan.fr

www.vendangesdelhistoire-chusclan.fr



Dossier de presse téléchargeable sur
<https://vendangesdelhistoire-chusclan.fr>



Commissions Vendanges de l'Histoire :

Président : Monsieur Grégory BRUNEL

Chargée de communication : Véronique CEYSSON GRIOT

Monsieur André FILLIUNG - Responsable Commission repas

Monsieur Frédéric COUSTON - Responsable Commission exposants

Monsieur Franck TOMASINO - Responsable commission animation

Madame Françoise CHINIEU - Responsable commission costumes et décoration

Monsieur Nicolas GLAIZAL : Responsable commission repas associatifs

Monsieur Benjamin FILLIUNG - Responsable animation

Toutes demandes d'informations complémentaires est à adresser par mail à :
contact@vendangesdelhistoire-chusclan.fr



Crédit photo dossier de presse : P.Marcq & Syndicat des vignerons de Chusclan