



*les Domaines
du Mont*
VALLÉE DU RHÔNE



CLOS BELLANE

**REVUE
DE PRESSE**

JUIN 2026

DANS LA VALLÉE DU RHÔNE, POURQUOI LES AMATEURS DE VIN DOIVENT DÉCOUVRIR LE CLOS BELLANE



Le Clos Bellane connaît un vif succès à l'étranger. Aux buveurs français de découvrir cette pépite.

Le Clos Bellane *sdp*

Il faut s'imaginer cette vue sur le Ventoux et les Dentelles de Montmirail. À 400 mètres d'altitude, les vignes ne sont pas loin. C'est d'ailleurs cette proximité qui donne aux vins du Clos Bellane un surplus de fraîcheur dans ce département du Vaucluse où les records de chaleur sont battus tous les étés ou presque. Au lieu de se gorger de sucre et d'alcool, la vigne mûrit plus lentement et de manière plus régulière, offrant à l'heureux dégustateur la garantie d'une élégance et d'une buvabilité comme on en trouve rarement dans cette vallée du Rhône sud. Le domaine, 48 hectares répartis en confettis sur plusieurs appellations, n'est pas nouveau. Mais il connaît, depuis sa reprise par Stéphane Vedeau en 2010, une destinée brillante à l'étranger.

Si nul n'est prophète en son pays, l'objectif affiché s'avère désormais la conquête de l'Hexagone, même si encore aujourd'hui, 65 % de la production part à l'export. Les Anglo-Saxons en sont fans. La presse étrangère a repéré avant son homologue française le talent de Stéphane Vedeau, vinificateur déjà aux manettes de La Ferme du Mont, propriété voisine dont l'un des vins s'est vu octroyer la note de 98/100 par le critique Robert Parker. Ceux du Clos Bellane, eux, sont vantés depuis longtemps par la revue anglaise Decanter. À charge de revanche pour les prescripteurs français, car il est grand temps de s'intéresser à ce domaine à la gamme bien construite.

Un vin pur et salivant

Arrêtons-nous sur les blancs, d'une éclatante réussite, mais aussi la couleur de l'espoir pour nombre de vignerons qui peinent à écouler les stocks de rouges. La cuvée «Comme un saphir» délivre sa partition de jus complexe, sur la pierre à fusil, en tout cas d'une grande minéralité. Une personnalité hors normes dans ces contrées chaudes, plus habituées à des profils chargés et ultra-aromatiques. Son nez finement pétrolé fait écho aux grands alsaces. Un vin pur, charismatique et salivant.

Les rouges sont aussi hautement recommandables, avec en point d'orgue de la gamme le «Sine Annata», un assemblage de cinq millésimes. Plus qu'un vin, voilà de la matière à cogiter en ces temps où il est devenu si ardu de composer avec les années capricieuses. Ici, les années tempérées s'harmonisent avec les saisons victimes de canicules, dans un équilibre général assez bluffant. Sur la question de la conduite du vignoble, le Clos Bellane n'est pas certifié, mais «nous empruntons quelques préceptes à la biodynamie», explique Stéphane Vedeau, dont on devine qu'il ne s'agit pas seulement d'une posture. C'est un engagement, ou plus prosaïquement, du bon sens paysan.

Le 27/02/2026 par Martin Lemaire

CLOS BELLANE, HORS CADRE



A Valréas, Stéphane Vedeau produit un rouge profond et élégant, assemblage insolite de cinq millésimes.

« Stéphane Vedeau est un de ces libres-penseurs à l'avant-garde de la viticulture. » (Clos Bellane)

C'est un clos qui porte bien mal son nom. Une intrigante usurpation toponymique. Clos, il ne l'est ni par le fait, ni par l'esprit. Le coeur du Clos Bellane est certes aisé à situer, sur les hauteurs de Valréas, face au Ventoux, dans la vallée du Rhône méridionale. Mais il s'étend sur 45 hectares, auxquelles s'ajoutent quelques autres plus au sud, à Châteauneuf-du-Pape, en passant par vinsobres. C'est un clos sans murs et il en a d'autant moins que le maître des lieux, Stéphane Vedeau, est de ces libres-penseurs à l'avant-garde de la viticulture.

Ce vinificateur rhodanien a repris ce domaine d'altitude en 2011, bientôt rejoint par un groupe d'amis investisseurs, avec le projet de ne rien s'interdire. Viticulteur bio, appliquant les principes de la biodynamie, Vedeau se fie à son intuition comme d'autres à la lune. Certains disent qu'il chuchote à l'oreille de ses cuves.



« Stéphane Vedeau est un de ces libres-penseurs à l'avant-garde de la viticulture. » (Clos Bellane)

Cela semble réussir à ce vigneron singulier qui produit des blancs atypiques et très purs. Un 100 % marsanne sur calcaires, Résurrection, dont le millésime 2024, aux parfums d'amande fraîche, étonne par son énergie et sa tension. Vedeau cherche les vibrations du vin, elles s'expriment aussi dans son 100 % roussanne, Comme un saphir, à l'acidité marquée et légèrement oxydatif, au point que l'on jurerait presque goûter un blanc de Loire.

En rouge aussi, Stéphane Vedeau donne la mesure de sa créativité avec une cuvée confidentielle de syrah et de vieux grenaches, constituée de cinq millésimes - de 2017 à 2022. Sine Annata est un grand vin, qui peut évoquer - dans l'esprit - de vieux italiens du nord. Aux notes élégantes de cèdre et de griotte, succèdent en bouche une texture soyeuse, des tanins fins et un final salin, signature du sol calcaire. Trop rares, en France, sont les multimillésimes. C'est une voie à explorer.



Les caves et cuves du Clos Bellane (Clos Bellane)

Clos Bellane, Sine Annata, Côtes du Rhône Villages Valréas. 70 euros la bouteille.
Tél. : 04 90 35 22 64.

Le 15/03/2026 par Jean-Francis Péresse

CLOS BELLANE, UNE PÉPITE MÉCONNUE DU RHÔNE MÉRIDIONAL AU STYLE SEPTENTRIONAL



Stephane Vedeau@F.Hermine

Le Clos Bellane, perdu sur les hauteurs de Valréas, entre Drôme et Vaucluse, est déjà une star sur le marché nord-américain. Stéphane Vedeau, autodidacte amoureux du grenache et passionné par les élevages, commence à faire connaître ses vins hors codes dans l'Hexagone.

Sur un plateau calcaire suspendu à 400 m d'altitude au-dessus de Vinsobres et au nord de l'Enclave des Papes, les vignes entourées de champs de lavande et de chênes truffiers centenaires, cueillent la fraîcheur du soleil levant. Stéphane Vedeau en est tombé amoureux en 2010 et en a fait un des plus beaux ambassadeurs de Valréas qu'il voit déjà promis au rang de cru. Ce petit-fils d'ingénieur agronome, qui possédait déjà des vignes en Côte-Rôtie, est devenu homme de vin par vocation patiemment construite. Après des études de commerce puis scientifiques en passant par la case football et une plongée dans le Traité d'œnologie de Dubourdieu, il se forme sur le terrain en Languedoc-Roussillon à partir de la fin des années 80. Il y achète en 1992 un premier vignoble à Montpeyroux et fonde la maison Maurel-Vedeau avec Philippe Maurel. Pendant plus de quinze ans, les deux compères hissent les vins languedociens au plus haut niveau. C'est à cette époque que Stéphane Vedeau se découvre une passion durable pour le grenache même s'il reconnaît volontiers que *« ce cépage a souvent un problème d'équilibre dans le Sud où il n'est pas facile de trouver la maturité sans renoncer à la tension »*. Ce sera son credo.



Clos Bellane ©DR

Donner de la fraîcheur au grenache

En 2005, Stéphane Vedeau se sépare de Philippe Maurel et la maison de négoce, qui s'était fait connaître par ses sélections parcellaires en Pays d'Oc, passe dans l'escarcelle de la famille Bonfils, l'un des principaux propriétaires fonciers viticoles du Languedoc. En décembre 2010, l'autodidacte rachète le Domaine de la Petite Bellane à Valréas, rebaptisé Clos Bellane, et en fait rapidement une référence de l'appellation Côtes-du-Rhône Villages Valréas. Ce bel ensemble de 65 hectares dont 48 de vignes, mosaïque d'une trentaine de parcelles situées entre 370 et 415 mètres d'altitude, repose sur des calcaires du miocène, dominés par le grenache et la syrah pour les rouges, la marsanne, la roussanne, le viognier et la clairette pour les blancs. « *Nous bénéficions d'une grande diversité de terroirs qui est une source d'inspiration inépuisable* », souligne Stéphane Vedeau qui limite les rendements à 20 hl/ha en moyenne. Là où la plupart de ses voisins produisent 6 500 bouteilles à l'hectare, il se contente de 4 500. « *Il s'agit de jouer sur une présence discrète pour faciliter une réelle expression du terroir. Car le vin se fait à 80% dans les vignes et l'homme doit juste se comporter en accompagnateur de ce que la nature propose* ». Des vins taillés pour la longueur, la fraîcheur et l'élégance, ses trois obsessions pour équilibrer la richesse naturelle du raisin. Dans ce paysage sudiste, le défi est clairement de « *garder la fraîcheur d'un grenache à 14,5% vol. mais avec des pH de vin blanc ; avec moins d'extraction, ça fait vivre le fruit longtemps* ». Au total, le Clos Bellane produit 80% de rouges (grenache, syrah), 12 à 15% de blancs (roussanne, marsanne, viognier), 7 à 8% de rosés, avec une attention particulière à la cohabitation des âges de vignes dans les cuvées, pour la complexité.

Donner de la fraîcheur au grenache

Le domaine a été d'emblée converti en bio sur des principes de biodynamie et certifié AB en 2014. « *J'étais venu juste pour le terroir et j'ai découvert un chai semi-enterré en béton, entièrement gravitaire à température constante toute l'année qui permet de stocker les crus en bouteilles sans climatisation et d'assurer une évolution sereine pour le plus grand respect des jus* ».

À la cave, Stéphane Vedeau opte pour des méthodes de vinification douces en levures indigènes, un pigeage « à la bourguignonne, une utilisation à minima des sulfites, bien inférieures aux limites autorisées en bio, une mise en bouteille sans collage ni filtration ». Le soin apporté aux élevages constitue un autre marqueur du style Vedeau. Ils sont orientés, suivant le millésime et en fonction de la texture du vin, entre pièces bourguignonnes, demi muids et cuves béton. Le vigneron va jusqu'à choisir lui-même les bois de ses fûts dans la forêt de Tronçais, pour les faire sécher pendant deux ans et réaliser ses propres chauffes, afin d'offrir à ses vins une finesse boisée exceptionnelle.

En extension du Sud au Nord

Depuis 2007, La Ferme du Mont regroupe en une entité une sélection d'appellations du Rhône méridional. La gamme se décline en une dizaine de vins « classiques » complétés par des éditions limitées éphémères, comme la Marsanne Résurrection (1 500 bouteilles) ou la cuvée Lusi-Condri en viognier (1 000 à 1 200 bouteilles). Stéphane Vedeau a progressivement élargi son terrain de jeu, notamment grâce à sa rencontre avec Jean-François Chêne, à la tête d'un fonds d'investissements pour PME industrielles (JFC). Ils décident de s'associer en 2018 et se donnent pour mission de dénicher de beaux terroirs de la Vallée du Rhône. Les Domaines du Mont se sont agrandis avec 1,14 hectare en Châteauneuf-du-Pape sur les sols urgoniens, 9 hectares sur les argiles rouges de Vinsobres, puis 5,5 hectares sur les marnes bleues de Rasteau et, en 2022, 12 hectares sur les terrasses granitiques de Crozes-Hermitage à Gervans (qui donne lieu à un nouveau domaine, J. Boutin du nom de sa mère). « *L'équilibre parfait n'existe pas, mais on s'en approche* », confie-t-il, à la fois modeste et exigeant. À Bellane, ce programme prend corps avec des vins qui dépassent les profils attendus du Rhône méridional, plus « septentrionaux » que solaires. Mais le modèle unique de Valréas, n'est pas si facile à faire connaître car hors codes et sans notoriété sur le marché français - le Clos a commercialisé jusqu'à plus de 90% de sa production à l'export, aujourd'hui les trois-quarts). Ce sera le prochain défi du domaine.



François Sabaté de JFC Industrie et Stéphane Vedeau@F.Hermine

TERRE DE VINS AIME

Clos Bellane Côtes-du-Rhône village Valréas blanc 2023 Les Echalas (35 €)

La cuvée historique du domaine à partir des plus vieilles roussannes du domaine (plus de 50 ans) en trois clones. Fermenté et élevé plus d'un an en fûts neufs et un an en cuves béton. Un vin dense, ample et rond, un nez légèrement pétrolé dû à l'un des clones qui a tendance à botrytiser, des arômes floraux, de fougère, coing, zestes d'agrumes sur une note miellée.

Clos Bellane Côtes-du-Rhône village Valréas rouge Sine Annata (70 €)

Donc sans année comme son nom l'indique. Stéphane Vedeau à partir d'une dégustation à l'aveugle dans les chais a sélectionné au printemps dernier des barriques de 2017, 2019, 2020, 2021 et 2022 pour un assemblage à 85 % syrah et 15 % grenache issus des plus vieilles vignes en altitude. Très aromatique sur la liqueur de cassis, mûres, épices douces, des tanins fermes mais poudrés, des notes de cacao, truffe noire, et balsamique sur une note camphrée.



Le 18/02/2026 par Frédérique Hermine

UN BLANC POUR CHAQUE JOUR

Clos Bellane, Les échalas 2023 -
AOP Côtes du Rhône Villages Valréas.



Issu de vendanges très tardives, une vivacité et une fraîcheur ample et magnifique. Sur une volaille crémeuse.

35 €, rhoneboutique.com

Mars 2026, par Sabina Rotbart

CHIPIRON AUX POIVRONS

POUR 4 PERS • PRÉPARATION 25 MIN • CUISSON 20 MIN
• FACILE • BON MARCHÉ

- 800 g de petits encornets ou chipirons • 2 oignons jaunes
- 2 gousses d'ail • 2 poivrons • 1 tige de céleri branche
- 5 brins de persil • 1/2 c. à café de piment d'Espelette
- 4 c. à soupe d'huile d'olive • Sel • Poivre



1. Videz ou faites vider les encornets par votre poissonnier, retirez l'intérieur et détachez les têtes.
2. Pelez et émincez les oignons. Ôtez les graines des poivrons et coupez-les en lamelles fines. Écrasez les gousses d'ail avec le plat d'un couteau.
3. Faites chauffer 2 c. à soupe d'huile dans 1 sauteuse et faites blondir les oignons pendant 2 min. Ajoutez les poivrons et 1 c. à soupe d'ail. Mélangez et laissez cuire doucement à couvert pendant 15 min.
4. Débarrassez de la sauteuse, montez le feu, versez l'huile restante et, à pleine puissance, les encornets et faites cuire en remuant bien pendant 2 min, remettez les légumes dans la sauteuse. Salez, poivrez et ajoutez le piment.
5. Hachez les queues et taillez le reste du persil. Émincez le céleri branche et ajoutez le tout dans la sauteuse. Servez bien chaud.

NOTRE BON CONSEIL : les calamars prennent le nom de chipirons sur la côte Basque mais c'est le même produit, souvent plus petit que les encornets ou calamars.

NOTRE BON ACCORD

Côtes du Rhône Villages, Clos Bellane,
Les Échalas blanc 2023, 35 €.

Cépage : roussanne.

Un vin magnifique d'une grande pureté, sans aucune lourdeur, une complexité gourmande entre fleurs blanches et miel. Sapide et salivant.



CVF N°230 MAI - JUIN 2026

VOYAGES
& HÔTELS

DE RÊVE
LE MAGAZINE DES VOYAGEURS ÉCLAIRÉS

Sélection Voyages & Hôtels de rêve



**Clos Bellane,
Cuvée Les Echalas, Côtes du Rhône, 2023.
35,00 €**

NUMÉRO 71 - PRINTEMPS 2026

MÉDITERRANÉE
LE PEUPLE DU SOLEIL

Clos Bellane,
La Petite Bellane 2024,
Côtes-du-Rhône Villages

Robe brillante aux reflets soutenus. Nez expressif mêlant des notes épicées et poivrées. Bouche ronde et séduisante, offrant une belle gourmandise et une texture agréable. Finale harmonieuse et plaisante. A associer à des plats de caractère ou une cuisine épicée.

90/100 - 12 euros - Caractère

[EN MAGNUM] #44 / JUIN-JUILLET-AOÛT 2026



R É S I D E N C E S **RD** D É C O R A T I O N

SÉLECTION DES VINS BLANCS DE PRINTEMPS

Unique

Attention, pépite à découvrir ! Tout est mis en place pour produire des vins avec une vraie personnalité. Ce blanc, avec son intensité, sa lumière, et sa finale saline, ne laisse vraiment pas indifférent.

Clos Bellane, Les Echals 2023, AOP Côtes-du-Rhône Villages
Valréas, 35,95 €.

SYLVAIN OUCHIKH - NUMÉRO 187 AVRIL/MAI 2026



LES NOUVEAUTÉS BOISSONS

Clos Bellane, Les Echalas Blanc 2023

Le Domaine Clos Bellane présente sa cuvée Les Echalas 2023, un vin blanc 100 % roussanne en AOP Côtes du Rhône Villages Valréas. Après une vendange tardive et une vinification en barriques de chêne, ce vin dévoile une robe jaune doré aux arômes de miel, de coing et de truffe blanche. La bouche, ample et onctueuse, se termine sur une finale saisissante de fraîcheur minérale. Pour accompagner un filet de bar ou dorade rôti, sauce beurre blanc ou citronnée, un suprême de volaille en sauce crémée aux morilles ou champignons, un fromage de chèvre sec...

<https://domainesdumont.com/clos-bellane>

N°132 - JUIN 2026



Les Echos **SPECIAL VINS**

LES MEILLEURS ROSÉS DE L'ÉTÉ

Clos Bellane,

Altitude 2025 AOP Côtes du Rhône

Entre Drôme et Vaucluse, Stéphane Vedeau mène remarquablement les 48 hectares de vignes de ce domaine qu'il a acquis en 2010. La cuvée Altitude, pur grenache issu de vignes perchées à plus de 400 mètres, offre une bouche au fruit pulpeux, développant des notes de grenade fraîche, et marquée par une finale d'épices vertes.

17 €

rhoneboutique.com

ELLE ROGOSKY - 11 JUIN 2026

The Good Life

LE GUIDE HORS PROVENCE

Clos Bellane, Altitude

Singulier

Domaine atypique en vallée du Rhône sud, Clos Bellane doit sa singularité à l'esprit de son fondateur, Stéphane Vedeau. Ce libre-penseur a exercé son art de la métamorphose sur ce rosé, un 100% grenache stimulant : fraîcheur vive, panoplie d'arômes et longueur exceptionnelle.

17 €

MARC RABAUX - N°71 JUIN/JUILLET/AOÛT 2026



CLOS BELLANE



Le Clos Bellane dévoile sa cuvée " Altitude » AOP Côtes du Rhône, millésime 2024. Meticuleusement travaillé, ce rosé allie fraîcheur, pureté et équilibre, dans le style de Stéphane Vedeau. Situé à Valréas, dans le Vaucluse, face au Mont Ventoux et aux Dentelles de Montmirail, le domaine s'étend sur 48 hectares répartis en une trentaine de parcelles, à environ 400 mètres d'altitude, avec une exposition plein Est. Cultivé en agriculture biologique et selon des pratiques biodynamiques, le vignoble livre une matière première de grande qualité.

La cuvée " Altitude » est disponible au caveau et chez les meilleurs cavistes au prix de 17 €

<https://domainesdumont.com/clos-bellane/>



VINS ROSÉS - LES RACINES DU CIEL

CLOS BELLANE,

Altitude 2024 - Vallée du Rhône - Côtes du Rhône

Des notes délicates d'herbe fraîche au nez, d'agrumes, avant une pointe florale. La bouche est fraîche, fruitée, sur des arômes de fruits rouges acidulés et une finale sur le pomélo frais.

Prix : 17 € - Note F : 91/100

N°54 DU 25 JUIN 2026



AUX BEAUX JOURS LES BELLES BOUTEILLES

CLOS BELLANE,

Altitude 2024 - Côtes du Rhône

ce rosé d'altitude séduit par son éclat aromatique et sa fraîcheur incisive. Ses notes de violette, fraise des bois et pêche de vigne lui donnent un profil aromatique délicat et énergique. la bouche, vive et sapide, s'étire sur des notes de petits fruits sauvages et une tension minérale du plus bel effet.

17 €

SÉLECTION BETTANE+DESSEAUVE PAR LOUIS-VICTOR CHARVET -
DU 18 AU 24 JUIN 2026

