

Ecrit par le 22 juillet 2024

# Jusqu'au 29 juillet, le Bar à Vins fait son festival à Avignon



Dans la magnifique Cour de l'Hôtel du marquis de Rochegude, rue des Trois Faucons, construit en 1732-33 et inscrit au titre des Monuments historiques en 1932, chaque été, la Maison des Vins accueille environ 8000 festivaliers. Des touristes et des vauclusiens qui viennent goûter une sélection des vins des Côtes du Rhône.

A partir de 19h, vignerons, cavistes, négociants et sommeliers échantonnent avec eux, parlent de leur terroir, que ce soit Laudun, Cairanne, Beaumes-de-Venise, Roaix, Signargues, Visan ou Sainte-Cécile. Parmi les sommières, Géraldine Clément, une des meilleures ambassadrices de la Vallée du Rhône, qui

Ecrit par le 22 juillet 2024

anime régulièrement des ateliers au Carré du Palais, sur la place du Palais des Papes. Et Virginie Faure, diplômée de l'Université du Vin de Suze-la-Rousse, qui organise des formations et propose des circuits d'oenotourisme à la demande dans le Luberon ([vi.toutautourduvin@orange.fr](mailto:vi.toutautourduvin@orange.fr)).



Michel Chapoutier, ancien président d'Inter-Rhône.

Parmi les invités croisés à La Maison des Vins, ce soir-là, le bouillonnant Michel Chapoutier, ancien président d'Inter Rhône et vigneron des crûs les plus réputés de Tain l'Hermitage, Crozes-Hermitage ou Saint-Joseph. Mais aussi, Christian Paly, président de l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine) et viticulteur à Tavel et Lirac.

« Normalement, nous devrions avoir une belle récolte à l'automne, » dit-il, « Il y a longtemps qu'on n'avait pas vu de si beaux grains, de si belles grappes en nombre et en taille. Pourtant, au début de la campagne, les vignes ont manqué d'eau, au printemps, c'est très rare. Mais en mai, inversion de la météo, avec beaucoup de pluie, du coup on a dû lutter contre le mildou en accélérant la cadence des traitements ».



Ecrit par le 22 juillet 2024



Christian Paly, vigneron de Lirac et Tavel et président de l'INAO.

Côté marchés, précise Christian Paly : « La consommation globale de vin est régulièrement en baisse. Les jeunes boivent plutôt de la bière et des cocktails. Fini le gigot ou le poulet du dimanche avec une bonne bouteille. En plus la typologie aussi, a évolué, la 'buvabilité', si je puis oser ce néologisme a atteint ses limites. On ne peut plus faire du vin trop alcoolisé à 14°. Il faut proposer des rouges légers mais fruités et intenses. Pareil pour les rosés à plus ou moins long terme. En plus, les consommateurs ont des attentes sociétales, avec une gestion de l'eau plus stricte, un développement plus durable, une plus grande prise en compte de l'environnement, de la bio-diversité, nous devons mettre au point des espèces végétales, des cépages plus résistants au stress hydriques, aux maladies, sans avoir recours aux intrants. Et pour arrêter de subir les crises sanitaires ou le changement climatique, nous devons absolument innover, c'est notre slogan, à l'INAO ».

« Il faut proposer des rouges légers mais fruités et intenses. »

Ecrit par le 22 juillet 2024

*Christian Paly.*

Autre son de cloche, celui du Président du Syndicat Général des Vignerons des Côtes-du-Rhône, Denis Guthmuller : « Tout va bien, même si nous avons subi quelques courts épisodes de gel voire de grêle et si quelques parcelles ont été frappées par le mildiou. On a un tel beau temps après de bonnes pluies, que la vendanges 2023 devrait être magnifique, nickel!



Denis Guthmuller, président du Syndicat général des vignerons.

Il n'y a pas qu'Avignon qui fête les Côtes-du-Rhône en juillet. Dans les vignobles qui longent le Rhône,



Écrit par le 22 juillet 2024

plus de 300 soirées d'animations sont prévues cet été. Sans pouvoir les citer toutes, « Soirée Muscat » chez Xavier Vignon à Beaumes-de-Venise le 11 juillet, « Bodega de la Cave » les 13 & 14 juillet à la Maison Sinnae de Laudun, « Gigondas sur table » le 17 juillet, « Quand Vin le soir », un wine-bar à Rasteau le 19, « L'éphéverre » au Domaine du Bois de Saint-Jean à Jonquerettes le 21 juillet, « Vin Mètre Cube by Cairanne » les 27 & 28 juillet à Cairanne par la jeune génération des vignerons de l'appellation. A consommer, évidemment, avec modération!

Contacts : [www.vins-rhone.com](http://www.vins-rhone.com)

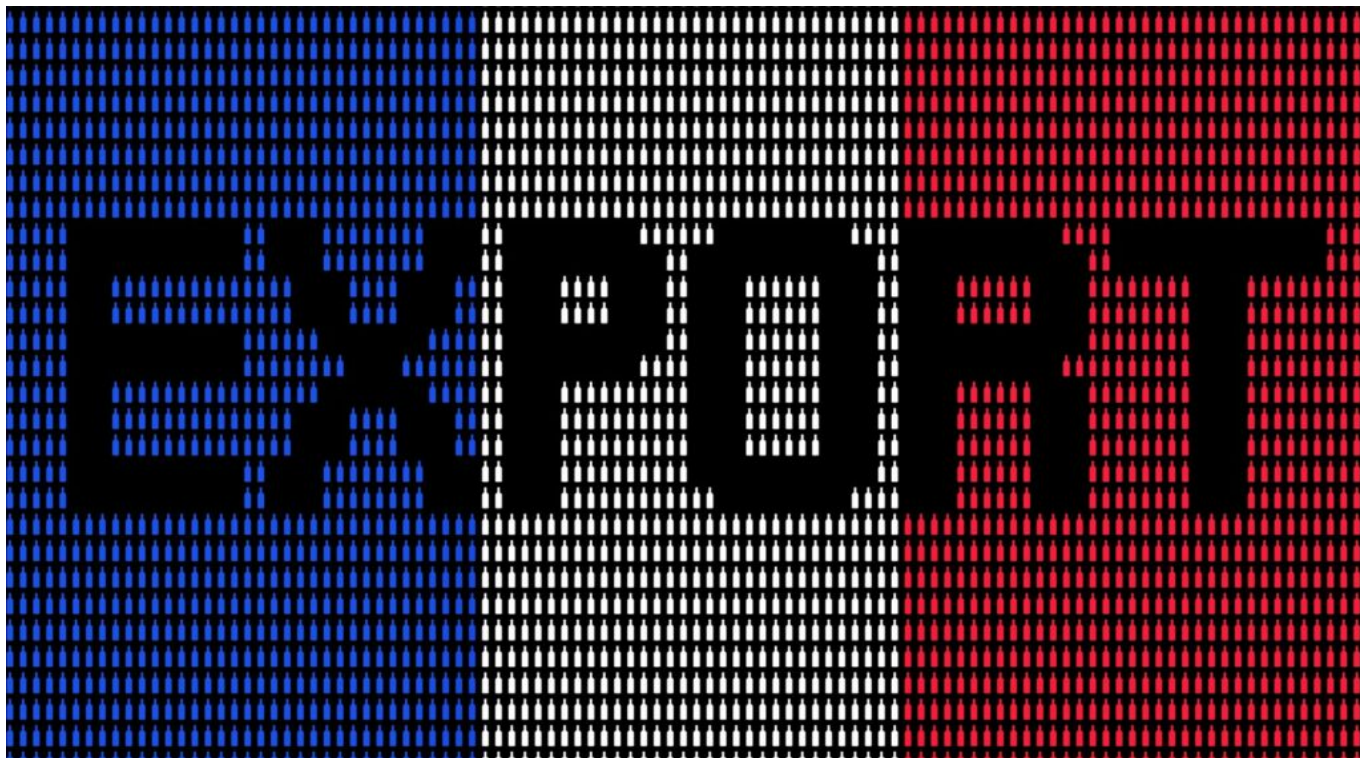
[www.cotesdurhone.com](http://www.cotesdurhone.com)

04 90 27 24 00

---

## **L'export, planche de salut du Syndicat Général des vignerons face à des consommateurs français qui boivent de moins en moins de vin**

Ecrit par le 22 juillet 2024



C'est ce qui ressort du 'Plan Stratégique' des Côtes-du-Rhône présenté par Denis Guthmuller, président du [Syndicat général des vignerons des Côtes-du-Rhône](#), accompagné de Philippe Faure, secrétaire général et de Denis Alary, président de la commission promotion des CDR.

« En 10 ans, la consommation de rouge en grande distribution est passée de 500 000hl à 300 000hl, soit -45% » annonce Denis Guthmuller. « Cette déconsommation nous impose de nous adapter et d'anticiper sur l'évolution du marché ».

Et un plan d'une quinzaine d'actions concrètes à mettre en oeuvre en 4 ans a été dressé par les professionnels, pour produire des effets à moyen et long terme. En sachant que les attentes de consommateurs changent, le climat aussi. Les vignerons ont donc 2 défis à relever : développer une commercialisation pérenne et devenir une référence environnementale.

“Etre digne des attentes des consommateurs.”

Philippe Faure préconise que le Syndicat modifie son cahier des charges, ce qui est une ambition collective, définir un niveau qualitatif minimum, professionnaliser les dégustateurs (les former, les mettre à niveau, les re-boosteur), être digne des attentes des consommateurs, et contrôler les vignobles, en août par exemple à quelques jours des vendanges pour vérifier l'état sanitaire de la vigne, son appartenance méritée à une AOC (appellation d'origine contrôlée) ou à une IGP (identité géographique protégée). « Le

Ecrit par le 22 juillet 2024

but n'est pas de les montrer du doigt, mais de les aider à progresser pour obtenir une juste valorisation de leur travail » conclut-il.

« S'adapter aux attentes du marché est un axe majeur », explique Denis Guthmuller, « Pour la simple raison qu'en France - où sont consommés 50% de nos Côtes du Rhône - 88% du marché sont constitués de rouge, 6% de blanc et 6% de rosé. Quand, au niveau international, le rouge représente 50% de la consommation, le blanc 30% environ et le rosé 20%. L'objectif pour 2035 est donc de commercialiser 1 million d'hectolitres de rouge, de doubler les volumes de blanc (en passant de 174 000 hl à 300 000) avec des profils fraîcheur, fruité, équilibré. Et pour les rosés atteindre 200 000hl (au lieu des 90 000 actuels) avec des vins d'apéritif, mais aussi des profils plus structurés, plus profonds, plus gastronomiques ».

“50% des CDR sont exportés.”

La promotion des Côtes du Rhône, c'est le domaine de Denis Alary. « 50% des CDR sont exportés. Avec le Covid et le confinement, nous avons annulé nos opérations à l'étranger. Nous avons donc de l'argent à mettre à disposition de la communication pour intensifier notre stratégie à destination des marchés prioritaires (USA, Canada, Chine). Nous allons aussi défricher Singapour et la Corée du Sud mais ne pas négliger non plus nos marchés habituels (G-B, Belgique, Japon, Suède et Danemark). ». Le Syndicat va aussi amplifier la promotion des 22 Côtes du Rhône Villages pour faire apprécier la typicité de chaque terroir.



Ecrit par le 22 juillet 2024



Denis Guthmuller, au centre en chemise blanche, président du Syndicat Général des vignerons des Côtes-du-Rhône.

Comme les consommateurs sont de plus en plus concernés par l'environnement, le développement durable, le Syndicat souhaite devenir un référent en favorisant la biodiversité des vignobles, en développant l'enherbement des vignes, en plantant des haies, en mettant en avant un repos du sol entre deux cultures de vignes. « Il faut atteindre 100% d'exploitations certifiées en 2035, en HVE (Haute valeur environnementale) et en AB (Agriculture biologique), à ce jour nous avons un volume de 48% pour les surfaces de production » ajoute Denis Guthmuller.

Dernières pistes pour ces actions concrètes, comme recycler les emballages et les bouchons, réemployer les bouteilles de verre, pourquoi ne pas utiliser des canettes? « Quand on vit seul, qu'on rentre chez soi le soir, on n'a pas forcément envie de déboucher une bouteille de 75cl de vin, qui va rester entamée dans le frigo pendant des semaines... On préférerait une plus petite quantité, d'où notre réflexion »... conclut le président Guthmuller.

A terme, une 'Fondation de la biodiversité des Côtes-du-Rhône' pourrait être créée pour valoriser l'engagement des vignerons.



Ecrit par le 22 juillet 2024

## 2 domaines des Côtes-du-Rhône récompensés aux Women's International Trophy



Les résultats du [Women's International Trophy](#) viennent de tomber. Ce Concours des vins, bières et spiritueux qui vient de se dérouler à Mayence en Allemagne vient ainsi de décerner un trophée or pour la Cuvée Romance 2020 en Côtes-du-Rhône rouge du [Domaine des Sablas](#) à Cornillon dans le Gard.

Dans le même temps, le jury composé uniquement de femmes expertes en dégustation, a attribué un trophée argent la cuvée 'M de Lignane' 2016 en Côtes-du-Rhône Villages Rochegude rouge du [Château de Lignane](#) à Suze-la-Rousse.

Au total, 302 vins, bières et spiritueux ont été distingués parmi les 950 échantillons provenant de 29 pays.



Ecrit par le 22 juillet 2024

L.G.

## Des lavandes du Groupement 'Senteurs des Sorgues' au Rocher des Doms



**Un partenariat 'gagnant-gagnant' entre les Compagnons des Côtes-du-Rhône et leur vigne du palais des papes d'un côté et le collectif de producteurs 'Senteurs des Sorgues' regroupant 11 lavandiculteurs du Thor, de Châteauneuf-de-Gadagne, de Fontaine-de-Vaucluse et l'Isle-sur-la-**



Ecrit par le 22 juillet 2024

## Sorgue de l'autre.

Il a été signé ce samedi 11 décembre à Avignon, capitale des Côtes-du-Rhône. Une soixantaine de plants de lavandes (en provenance de la pépinière du parc Saint-Jean à Mondragon) ont été mis en terre à côté de la vigne par Yves Bayon de Noyer, maire du Thor et Luc Barbanson, président du collectif mais aussi André Bernard, président de la Chambre régionale d'agriculture venu saluer « Cette initiative qui donne un coup de projecteur à deux emblèmes de la Provence : la vigne et la lavande, connus et appréciés dans le monde entier ». Au passage, il a taclé l'Union Européenne qui souhaite revoir la classification des huiles essentielles, dont celles de lavande et les ranger dans la catégorie 'produits dangereux' alors qu'elles sont simplement distillées à l'eau et qu'aucun élément chimique n'entre dans leur composition. Louis Buzançais, le président des Compagnons des Côtes du Rhône s'est félicité de ce partenariat qui permet d'embellir la Vigne des Papes et d'enrichir la biodiversité de la parcelle en attirant des abeilles. Luc Barbanson représentant les 11 lavandiculteurs du Collectif 'Senteurs des Sorgues' s'est dit ravi d'avoir un des lieux les plus visités d'Avignon comme vitrine de ses lavandes qui sont la carte postale typique du Vaucluse. Et Yves Bayon de Noyer a insisté sur la valeur emblématique et patrimoniale de la lavande, cultivée depuis des millénaires.

Pour l'entretien de ces plants, un jardinier va être formé qui aura en charge l'arrosage, tous les 10 jours environ, puisque la lavande est économe en eau.

[senteursdessorgues@gmail.com](mailto:senteursdessorgues@gmail.com)

[www.senteursdessorgues.fr](http://www.senteursdessorgues.fr)