

Ecrit par le 4 avril 2025

Elle est taillée la Vigne du Clos des Papes, porte-drapeau d'Avignon, capitale des Côtes du Rhône



Sécateurs en main, les invités de [David Bérard](#), président des [Compagnons des Côtes du Rhône](#), ont procédé à la taille des 544 pieds de vignes, ce mardi 1er avril en fin de matinée, « en laissant 2 yeux et en coupant à hauteur du 3e », explique-t-il.

Cette cérémonie conviviale se tient chaque printemps au pied du Rocher des Doms et au-dessus du Rhône, sur ce confetti de 1 500m², depuis que la vigne a été replantée en 1997. Elle fait partie de l'Urban Vineyard Association, comme celles de Turin, Venise, Milan, Palerme, et chez nous celles de Montmartre et Lyon, les seules vignes intra-muros de France classées au Patrimoine Mondial de l'UNESCO.

Ecrit par le 4 avril 2025



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Avec l'aide des élèves du Lycée viticole d'Orange, la taille des pieds de Syrah, Grenache noir, Mourvèdre, Cinsault et Viognier a donné des sarments qui vont être réduits en sciure qui sera ensuite utilisée comme couvert végétal et freinera l'évapo-transpiration, cet été quand cognera le soleil. Et les 150 bouteilles de vin qui seront produites seront, à terme vendues aux enchères au profit d'associations caritatives.

Prochains rendez-vous des Compagnons des Côtes-du-Rhône, les Estivales en juin et le Ban des Vendanges le samedi 30 août.

Une nouvelle ère s'ouvre pour l'appellation Laudun, classée en cru fin 2024

Ecrit par le 4 avril 2025



Depuis le temps qu'ils l'attendaient cette récompense, cette reconnaissance, les vigneronns de Laudun-L'Ardoise, Tresques et Saint-Victor-Lacoste.

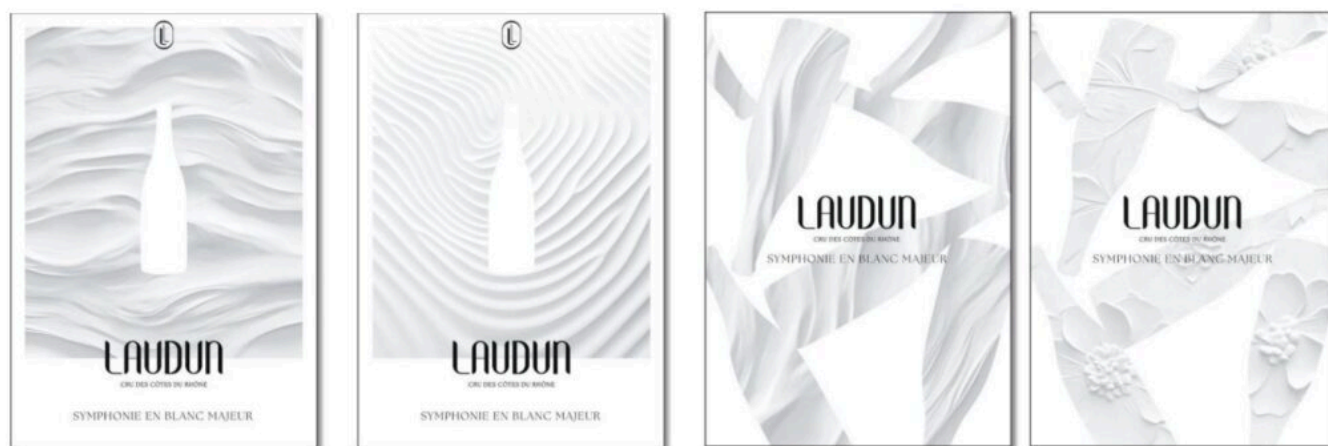
« Il faut remonter aux Gallo-Romains pour avoir les premières vignes sur ce terroir. En l'an 1600, quand Olivier de Serres, agronome réputé, de passage sur les vignobles de la rive droite du Rhône, les qualifie de meilleurs vins blancs de France », explique Luc Pélaquié, président du [Syndicat des Vins de Laudun](#). « Dès 1947, le Tribunal d'Uzès reconnaît cette qualité du travail. En 1967, l'appellation devient 'Côtes du Rhône Villages'. Et c'est en novembre 2024, enfin, que le Journal Officiel fait de Laudun le 18^e Cru des Côtes du Rhône au terme d'une inébranlable constance et d'un travail acharné des vigneronns gardois », conclut-il.

« Si l'aire de production globale s'étend sur 3 000 hectares, le cru n'occupe que 1150 hectares, ajoute Vincent Berne, président de l'ODG (Organsime de défense et de gestion). Mais la production elle-même est encore plus drastique avec seulement 584 hectares plantés en vignes. Au terme d'une sélection extrême des parcelles autour de la rivière La Tave qui coule dans les sens est-ouest, mais aussi en fonction du mistral, du sous-sol (sables sur bancs rocheux, galets roulés sur limon argileux, cailloux calcaires). Côté cépages, pour les blancs qui représentent 27% de nos bouteilles, la Clairette et le

Ecrit par le 4 avril 2025

Grenache blanc sont les deux cépages rois avec un peu de Roussanne et de Viognier. Pour les rouges, priorité au Grenache noir et à la Syrah avec un apport de l'incomparable Mourvèdre. En tout, en 2024, nous avons produit 17 255 hectolitres de Laudun. »

Place enfin à Tibault Brotte, petit-fils de la regrettée Jacqueline Brotte, vigneronne à Châteauneuf-du-Pape et créatrice de la publication 'L'Accent de Provence'. Coprésident de la Section Laudun, il gère le marketing et la campagne de publicité qui accompagne cette reconnaissance de l'appellation en cru. « Elle est là pour valoriser le travail des vignerons, pour souligner l'élégance, la finesse, la fraîcheur de nos vins. Et pour que les 100 domaines, 20 caves particulières, 6 caves coopératives et 10 maisons de négoce de notre filière communiquent d'une même voix, puisque le vin blanc a le vent en poupe, nous avons appelé cette campagne 'Symphonie en Blanc Majeur'. C'est une phrase empruntée à Théophile Gautier, elle évoque la richesse et la qualité des cépages et des terroirs, mais la même envie de faire connaître le travail de chacun, son identité séculaire, son choix d'appartenir à un même collectif et de mettre en valeur le cru Laudun. »



Et pour faire connaître leurs vins, ils seront tous présents à Wine Paris la semaine prochaine, Porte de Versailles. L'an dernier, ce salon professionnel avait accueilli plus de 41 000 visiteurs, dont 45% d'internationaux venus de 140 pays. Une belle vitrine pour dynamiser l'image du Cru Laudun.

Laudun devient le nouveau cru des Côtes du Rhône

Ecrit par le 4 avril 2025



L'ancien Côtes du Rhône villages Laudun a obtenu, au début du mois de septembre, la reconnaissance de l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) en tant qu'appellation communale. Ainsi, l'appellation Laudun, nouveau cru des Côtes du Rhône, aura 2024 comme premier millésime.

En 2013, les vignerons de Laudun ont déposé un dossier d'accession en Appellation Locale Laudun auprès de l'INAO. Jusqu'à présent, les vins de la commune étaient sous l'appellation des Côtes du Rhône villages. Après le vote favorable du comité national de l'INAO, l'appellation Laudun devient le 18^e cru des Côtes du Rhône.

Cette reconnaissance témoigne de la dynamique qualitative et collective engagée ces dernières années par les vignerons de l'AOC Laudun, tant sur les rouges que sur les blancs. Les vins blancs représentent d'ailleurs 32% de la production totale, un véritable atout pour la nouvelle appellation au vu de l'appétence des consommateurs pour cette couleur.

Les vignerons et négociants du nouveau cru seront ravis de faire découvrir le fruit de leur travail au public dès le début de l'année prochaine, avec en premier événement le salon Wine Paris en février.

Les vins de Laudun en chiffres :

Ecrit par le 4 avril 2025

- 68% de rouge, 32% de blanc
- 591 ha de production en 2023
- 22 390 hl de vin produit en 2023

29e Ban des Vendanges : une soirée festive et gratuite au Rocher des Doms



La 29^e édition du Ban des Vendanges aura lieu ce samedi 31 août à Avignon, capitale des Côtes

Ecrit par le 4 avril 2025

du Rhône. Au programme : de la gastronomie, une messe provençale, un défilé des confréries, ainsi qu'une soirée tout en musique.

« L'an dernier, on était 10 000, martèle [David Bérard](#), le président des [Compagnons des Côtes du Rhône](#). Samedi, les 72 membres de notre association, vont mettre le paquet pour cette fête populaire avec notamment un marché gourmand XXL et une quinzaine de stands charcuterie, huîtres, seiches, brouillade de truffes, pâtisseries, glaces, burgers, tartes aux légumes. »

Dino Tornati, au nom du Syndicat des Bouchers de Vaucluse, était déjà là en 1992. « À l'époque, c'est [la regrettée Marie-Josée Roig](#) qui avait initié cette fête et on avait fait griller 453 kg de viande. Là, samedi prochain, nous aurons sur la broche quatre cuisses de bœuf de race limousine et elles seront servies avec de la ratatouille. »



Dino Tornati, ancien boucher de la Place Saint-Didier, qui tiendra le stand de bœuf à la broche.

En amont, dès 17h, le défilé des confréries bachiques partira de l'Église Saint-Agricol, montera jusqu'à la Place de l'Horloge et ralliera la Métropole des Doms où sera célébrée une messe vigneronne en provençal. Le Ban des Vendanges sera proclamé à 19h pour lancer la récolte 2024. Le bar à vins

Ecrit par le 4 avril 2025

proposera les trois couleurs (blanc, rouge, rosé) de l'AOC Sablet, invitée d'honneur cette année. « Le raisin est à maturité, avec la pluie de ces derniers jours, les grains ont grossi, la vendange devrait être bonne, explique [Loïc Alazard](#) du [Domaine Les Sibou](#). Mais tant que toutes les grappes ne sont pas rentrées dans la cave, on est toujours un peu stressé, c'est le travail de toute une année (bourgeonnage, attachage, effeuillage, travail au sol) qui peut être réduit à néant à cause de la météo. On est fier et heureux de venir à Avignon, la capitale des Côtes du Rhône. Tout le monde ne connaît pas notre petit village, entre Gigondas et Vaison. Pourtant, il est renommé. On a 50% de production en bio, ce sera l'occasion de mettre en valeur le travail de tous les vigneronns de notre appellation. »



Loïc Alazard du Domaine Les Sibou

Justement, pour cette soirée, environ 5 500 bouteilles seront proposées au public. Une cuvée 2024 servie dans un écrin de verre, la bouteille 'Avenio', créée par l'entreprise de Sorgues [Rossi Emballages](#). « Avec la Vigne du Clos des Papes, les remparts, le Pont d'Avignon et le Palais des Papes sérigraphiés sur le verre » ajoute Serge Thierry Rossi, le patron de cette entreprise lancée en 1957 et installée au Village ERO à Sorgues. « Pour diminuer notre impact environnemental, nous avons supprimé les cartons de bouteille, les palettes en bois et les capsules au profit des palox en plastique pour mieux rémunérer les

Ecrit par le 4 avril 2025

vignerons », ajoute David Bérard.



Serge Thierry Rossi, PDG de Rossi Emballage

Écrit par le 4 avril 2025



La bouteille 'Avenio'

['Avenio' la bouteille des Côtes du Rhône, vedette du Ban des Vendanges le 31 août](#)

Ecrit par le 4 avril 2025

De 17h30 à minuit, ambiance bon enfant et musique avec le concert du groupe [Les Invendables](#) d'Henri Deluy, saxophones, trompettes et trombone et sa compil' Rythm & Blues des années 70.

'Avenio' la bouteille des Côtes du Rhône, vedette du Ban des Vendanges le 31 août



Dessinée par l'agence [Terre-Neuve](#), spécialisée dans la création visuelle, la communication

Ecrit par le 4 avril 2025

d'entreprises et installée à Bédarrides, cette bouteille 'Avenio' (Avignon en latin) a été sérigraphiée par [Rossi Emballages](#) à Sorgues. Avec comme décoration stylisée, les remparts, le Pont Saint-Bénézet et le Palais des Papes, normal pour la capitale des [Côtes du Rhône](#). Elle sera mise à l'honneur le samedi 31 août lors du Ban des vendanges au Rocher des Doms à Avignon.

Depuis 1957, Rossi Emballages conditionne vins, parfums, huiles d'olive. Elle est implantée à l'entrée du 'Village ERO' à Sorgues et elle compte nombre de clients huppés dans le monde du vin. Comme Château Margaux dans le Bordelais, Bodin à Cassis, Ogier, Nalys, Brotte à Châteauneuf-du-Pape, mais aussi La Présidente de la famille Aubert à Sainte-Cécile-les-Vignes, Teyssonnières à Gigondas, Château Virant à Lançon-de-Provence ou La Léoube à Bormes-les-Mimosas.

Elle propose aussi des carafes et des verres gravés avec les armoiries des vignobles des Côtes-du-Rhône ou de Bourgogne, des coffrets en bois pour des bouteilles de vin à offrir, des boîtes en carton pour les gâteaux, des sacs en papier kraft, des emballages de toutes tailles et de toutes formes avec les logos emblématiques qui mettent en valeur les entreprises.

Ecrit par le 4 avril 2025



Serge Rossi, PDG de Rossi Emballages.

« Pour mettre en valeur les événements que nous organisons, nous avons commandé 6 000 bouteilles Avenio », explique [David Bérard](#), le président des [Compagnons des Côtes du Rhône](#) très occupé à quelques jours du Ban des Vendanges, fin août. « Avenio, c'est une belle bouteille qui sublime le travail de nos vignerons et qu'on ramène volontiers à la maison pour l'utiliser comme carafe. »

Cette année, l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) Sablet fête ses 50 ans et participera, avec ses vignerons, à la soirée du 31 août. Guillaume Reynaud est à la tête du [Château La Thébaïde](#) avec son frère jumeau Mathieu. Ensemble, ils représentent la 5^e génération de ce domaine familial de 42 hectares qui existe depuis 1890 et qui exporte 30% de sa production, notamment vers les USA et le Canada. « On est ravis d'être partenaires de la soirée du Ban des Vendanges et d'avoir ce nouveau flacon de verre qui met en valeur nos vins. » Lui qui, en été, organise régulièrement sur la propriété, Chemin de la Muse, des

Écrit par le 4 avril 2025

apéros-guinguette avec food-trucks, animation musicale et vignoble à perte de vue.



Guillaume Reynaud, à la tête du [Château La Thébaïde](#).

Ecrit par le 4 avril 2025

Les Côtes du Rhône brillent à travers le monde grâce à leurs Baronniees



Si la Commanderie des Costes du Rhône a dû annuler son traditionnel chapitre d'été à Suze-la-Rousse au mois de juin au cours duquel devaient être intronisées de nombreuses personnalités à cause des élections législatives, ses Baronniees, elles, continuent de faire briller l'appellation à travers le monde.

Au mois de juin, les Baronniees des Côtes du Rhône ont organisé de nombreux événements, tels que des dégustations, des soirées, ou encore des intronisations et des rencontres, qui ont servi la notoriété de l'appellation.

Par exemple, la Baronnie suisse a tenu son chapitre au musée olympique de Lausanne, et le 8 juin à Drummondville, a eu lieu le 27^e chapitre de la Baronnie canadienne. Durant ces événements, de

Écrit par le 4 avril 2025

nouveaux chevaliers ont été intronisés. Tout comme au 20^e anniversaire de la Baronnie belge, où le Grand Maître de la Commanderie des Costes du Rhône Patrick Galant était présent et où l'appellation Vaqueyras était invitée d'honneur. La Baronnie de Québec a tenu son 108^e chapitre à la Résidence de France le 11 juin, un rendez-vous des plus importants pour les Côtes du Rhône. La Baronnie de Montréal a quant à elle accueilli, le 19 juin dernier, 60 convives à une soirée privée 'Découverte / Dégustation' de vins de la Vallée du Rhône Nord.

La Grande Tablee des Côtes du Rhône : un banquet somptueux face au Palais des Papes

Ecrit par le 4 avril 2025



Soleil couchant sur le Rhône, les bateaux de croisière, les remparts, le Pont Saint-Bénézet le jeudi 27 juin au soir. Et une longue table recouverte d'une nappe blanche pour un dîner sur l'herbe inoubliable, sur le Chemin de Halage qui avait été inauguré par Jacques Chirac aux côtés de Marie-Josée Roig quand Avignon avait été désignée 'Capitale Européenne de la Culture' en 2000.

Un menu aux petits oignons concocté par les meilleurs chefs à la demande de [David Bérard](#), le président des Compagnons des Côtes-du-Rhône dans le cadre des 'Estivales' et sous la houlette du chef de référence, le maître de tous les cuisiniers, Christian Etienne qui a fait un discours ultra-bref puisque, a-t-il dit : « Ventre creux n'a pas d'oreilles, donc je ferme ma gueule. Bon appétit ! »

Ecrit par le 4 avril 2025



En entrée, une délicate « Fleur de courgette au saumon, marinade de légumes craquants » des Chenet père ([Serge](#)) et fils ([Maxime](#)), étoilés Michelin. Suivait un « Cabillaud rôti avec sa purée de basilic et une vinaigrette sur tomates anciennes » de l'élégant maître-cuisinier de France, [Pascal Barnouin](#) (de La Maison de la Tour à Avignon).

Le jeune chef Julien Chazal du restaurant Le goût du Jour (Rue Saint-Etienne) a mitonné une subtile « Picanha de veau, crème de patate douce et pastèque saumurée. » Pour conclure ce moment de grâce gastronomique, un savoureux « Tiramisu fraises » du pâtissier Meilleur Ouvrier de France [Philippe Parc](#).

Le tout arrosé de Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Village, servis dans la nouvelle bouteille qui met en valeur les trois couleurs, blanc, rosé et rouge. Un moment de partage et de convivialité sous les étoiles. Une parenthèse de bonheur, un instant suspendu dans les temps troublés que nous traversons.

Ecrit par le 4 avril 2025



La nouvelle bouteille des Côtes du Rhône

Record battu pour le Live des Côtes du Rhône : plus de 5500 dégustateurs sur le parvis du

Ecrit par le 4 avril 2025

Palais des Papes



Un monde fou et bon enfant ce samedi 25 mai pour ce Live des Côtes du Rhône, sur le parvis du Palais des Papes à Avignon, où plus de 3 700 verres de dégustation ont été vendus.

1er stand, celui de Chusclan tenu par une jeune vigneronne passionnée Céline Verdier-Rieu qui représente la 4e génération du [Château d'Orsan](#). Il fait partie des 13 caves de l'appellation AOP Côtes-du-Rhône Villages reconnue depuis 1967 pour le rosé et depuis 1971 pour le rouge, une demande de classement pour les blancs est en cours auprès de l'INAO. « L'intérêt de cette manifestation, c'est de rencontrer les consommateurs, de leur parler de notre travail, des raisins que nous trions à la main, de la maturation par grappes entières, de nos vignes qui s'étirent sur 260 hectares entre Chusclan évidemment, Codolet, Orsan, Saint-Etienne des Sorts et Bagnols-sur-Cèze et ont produit 9220 hl l'an

Ecrit par le 4 avril 2025

dernier. »

Céline Verdier-Rieu.

Le [nouveau président des Vignerons, Damien Gilles](#), originaire de Pont-Saint-Espirit était présent. « C'est le top ces 22 villages réunis ici au cœur d'Avignon, l'emblématique capitale des Côtes-du-Rhône. Ça donne une belle image de nos vins, on peut difficilement trouver mieux. »

Damien Gilles.

Quelques mètres plus loin, le stand de Signargues avec Jean-Jacques Delorme et le [Domaine Marie-Blanche](#) en honneur de sa femme. « Nous avons agrandi notre vignoble de 40 à 50 ha entre Aramon et Rochefort-du-Gard et nous commercialisons nos vins en partie en bouteilles (35%), le reste en vrac. »

Jean-Jacques Delorme.

Rencontre avec le président des Compagnons des Côtes-du-Rhône, [David Bérard](#). « Il y a une centaine de manifestations dans le Vaucluse chaque année pour mettre en valeur nos vignes, nos vins, nos villages, nos caves. Avignon est au cœur de l'appellation et nous créons une synergie avec nombre de partenaires comme la Fédération des AOC, la Maison des Vins, le Grand Avignon, la Chambre de Commerce pour élargir les amateurs de vins de la Vallée du Rhône et promouvoir encore plus nos bouteilles. »

David Bérard.

En continuant la dégustation vers le Petit-Palais, place au [Domaine de Mourchon](#) blotti sur les hauteurs, à Séguret, au pied des Dentelles de Montmirail. [Sébastien Magnouac](#) explique : « Nous proposons les trois couleurs, mais nous manquons de blanc, nous allons en replanter pour faire face à la demande ».

Sébastien Magnouac.

Dernière rencontre avec Paul et Marine Charavin. Ils sont frère et sœur, la 4ème génération des [Côteaux des Travers](#). Une aventure familiale qui a débuté il y a un siècle sur le Massif d'Uchaux. « On a pris la succession de Robert, notre papa. Paul est ingénieur en génie industriel, moi docteur en chimie, on a décidé de travailler ensemble, on est emballés par le travail de la vigne et on adore le cépage Mourvèdre. »

Prochains rendez-vous des Côtes du Rhône les 15 et 22 juin à Avignon puis Sablet pour deux balades gourmandes et patrimoniales à travers vignes.

Contact : compagnonscotesdurhone.com / www.cotesdurhone.com / www.syndicat-cotesdurhone.com

Ecrit par le 4 avril 2025

L'œnotourisme pour partir à la reconquête des consommateurs



C'est une réalité difficile à entendre et à comprendre. Dans notre pays, la consommation de vin ne cesse de décroître depuis de nombreuses années. Dans ce domaine, les vins des Côtes-du-Rhône ne sont pas les mieux protégés. En réponse, la filière vinicole de la vallée du Rhône déploie de multiples actions et parmi elles, le soutien au développement de l'œnotourisme. Une stratégie des petits pas qui pourrait à long terme s'avérer payante.

Le vin n'est vraiment pas un breuvage comme les autres. Il est chargé d'histoire et de symboles. Pas moins de trois dieux (un égyptien : Osiris et deux grecques : Bacchus et Dionysos) l'ont consacré. Qui dit mieux ? Dans les religions judéo chrétiennes le vin est un symbole important : « le sang du christ », « le vin, fruit de la terre et du travail des hommes... ».

Ecrit par le 4 avril 2025

Le vignoble présente aussi cette spécificité d'avoir redessiné, et plutôt de belle manière, les paysages de nos campagnes. Mais, surtout le vin est une activité qui crée de la richesse et porte économiquement beaucoup de régions. Que serait la Champagne sans son vin qui lui a emprunté son nom ? On pourrait presque en dire autant pour la vallée du Rhône. Mais ce n'est pas tout. Depuis quelques années, le vin est aussi devenu un objet de tourisme avec toute une activité économique qui s'y rattache.



Tourisme viticole, Route des Vins, juillet 2009 © Christophe Grilhe

Les Côtes-du-rhône revendiquent d'en avoir été les pionniers en France

Chaque année, en France, ils sont plus de 10 millions à venir visiter un vignoble, un caveau, ou à assister à des fêtes ou manifestations liées au vin. Née en Californie, dans les années 70, l'œnotourisme débarque en Europe dans les années 80. Les Côtes-du-rhône revendiquent d'ailleurs d'en avoir été les pionniers en France. Soit. Dans notre pays, plus de 11 000 caves sont ouvertes à la visite. On estime le CA généré à 5,2 milliards d'euros. Les choses sont sérieuses. Un [Conseil Supérieur de l'Œnotourisme](#) a été créé en 2009. [Atout France](#), l'agence d'attractivité touristique nationale, développe un plan d'actions à l'international. Normal, 42 % des 10 millions de visiteurs sont étrangers. Une chair universitaire a été créée, des formations spécifiques ont été mises en œuvre. Un label a été créé : « [Vignobles et découvertes](#) »... Bref, un vrai secteur économique à lui tout seul.

Ecrit par le 4 avril 2025



Cave de Clairmont © Jeff HABOURDIN *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

Avant, il y avait les fêtes votives, maintenant il y a les fêtes du vin

Partout en France, le nombre d'événements organisés autour du vin se développe de manière exponentielle. Dans la vallée du Rhône, 475 domaines viticoles et 310 structures accueillantes s'ouvrent à l'œnotourisme et 11 destinations ont été labélisées. Dans un premier temps, ce sont les ventes dans les domaines qui se sont développées. Assez stables, elle représentent, dans la vallée du Rhône, environ 10 % du CA des ventes de vins. Ensuite des activités annexes ont été créées, comme l'organisation d'événements festifs dans les domaines. Certains sont même allés plus loin avec la création de lieux de restauration, d'hébergement, de salles de séminaires... L'association Inter Rhône, qui impulse au développement de cette nouvelle forme de tourisme, a recensé à plus de 300 le nombre des manifestations organisées pendant l'année. Durant les mois d'été, on passe la vitesse supérieure.

Ecrit par le 4 avril 2025



CAVE DE TAIN © Terres de Syrah

Portes-ouvertes, week-end dégustations, randonnées gourmandes, BBQ géants, concerts d'opéra ou de jazz, balades en gyropode, expositions artistiques, brunchs dansants, visites culturelles... l'offre est aussi large que les appellations. Et c'est sans compter avec les manifestations de villages, où l'on fête l'arrivée de l'été, du rosé, des vendanges...

Ecrit par le 4 avril 2025

Tous les prétextes sont bons et le public est au rendez-vous. Avant, il y avait les fêtes votives, maintenant il y a les fêtes du vin ! Elles se sont inscrites dans le calendrier des manifestations culturelles au même titre que certains festivals. Incontournables autant pour les touristes que les résidents. Ces événements se sont imposés comme culturels et patrimoniaux. Trop fort !



Philippe Pellaton, Président d'Inter Rhone ©Clement Puig

Philippe Pellaton, Président de l'association Inter Rhône : « nous avons le vin, les paysages, nous devons aussi proposer des expériences à vivre... »

Pour [Philippe Pellaton](#), Président de l'association Inter Rhône, « l'œnotourisme est avant tout un moyen de communication, un outil de proximité avec les consommateurs ». Mais faire découvrir les vins (et les faire acheter), n'est pas la seule fonction de l'œnotourisme, c'est aussi un outil marketing plus qu'intéressant. En effet, si 90 % de la vente de vin est concédé à des tiers : distributeurs, cavistes, restaurateurs.... l'œnotourisme est une occasion unique pour les producteurs de rencontrer les consommateurs et de pouvoir mieux comprendre leurs goûts et leurs évolutions. Le contact direct ça vaut bien des études de marché.

Ecrit par le 4 avril 2025



© Jeff Habourdin

« Mais l'œnotourisme doit se traduire d'avantage en termes économiques, nous en avons aujourd'hui la capacité et nos structures d'accueil sont à niveau » précise Philippe Pellaton. « Nous avons le vin, les paysages, nous devons aussi proposer des expériences à vivre... nous devons savoir capter tous ces touristes qui viennent chez nous » ajoute-t-il. Philippe Pellaton observe, par ailleurs que les œnotouristes sont beaucoup plus jeunes que les traditionnels acheteurs de vin. Un constat plus qu'encourageant à un moment où la filière doit impérativement rajeunir l'âge moyen de ses consommateurs. Cette année, Inter Rhône consacrera 450 K€ pour communiquer autour des activités d'œnotourisme sur un budget total de 12 M€ de communication. Cette part consacrée à l'œnotourisme pourrait paraître faible, mais il convient d'y ajouter ceux des organisateurs d'évènements, et ils sont nombreux localement à communiquer. « Avec l'œnotourisme on sème des petits cailloux, mais c'est une stratégie au long court » conclue Philippe Pellaton.

Les vins de la vallée du Rhône

66 402 hectares de vignoble, répartis sur 6 départements et 3 régions

2,6 millions d'hectolitres récoltés par an

34 cépages

76 % en rouge, 14 % en rosé et 10 % en blanc

31 appellations et 17 crus (8 au nord et 9 au sud)

Plus de 5 000 exploitations viticoles

Ecrit par le 4 avril 2025

Distribution :

Export 33 %

Grande distribution 33%

Ventes traditionnelles (cavistes, restaurants, ventes directes) 28%

Hard discount 6 %

Pour aller plus loin

Sur les vins de la vallée du Rhône : www.vins-rhone.com/ et www.syndicat-cotesdurhone.com/

La carte des vins de la vallée du Rhône en réalité augmenté :
www.vins-rhone.com/actualites/blog/la-carte-en-realite-augmentee-des-vignobles-de-la-vallee-du-rhone

L'agenda des manifestations :

www.vins-rhone-tourisme.fr/l-offre-oenotouristique

www.syndicat-cotesdurhone.com/agenda/