

Ecrit par le 21 novembre 2024

Laudun devient le nouveau cru des Côtes du Rhône



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 vigneronns de Laudun ont déposé un dossier d'accession en Appellation Locale Laudun auprès de l'INAO. Jusqu'à présent, les vins de la commune était 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 vigneronns 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

Ecrit par le 21 novembre 2024

l'appétence des consommateurs pour cette couleur.

Les vigneron 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 :

- 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

Ecrit par le 21 novembre 2024



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

Ecrit par le 21 novembre 2024



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 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 vignerons de notre appellation. »

Ecrit par le 21 novembre 2024



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 vignerons », ajoute David Bérard.

Écrit par le 21 novembre 2024



Serge Thierry Rossi, PDG de Rossi Emballage

Écrit par le 21 novembre 2024



La bouteille 'Avenio'

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

Écrit par le 21 novembre 2024

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 21 novembre 2024

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 21 novembre 2024



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 21 novembre 2024

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 21 novembre 2024

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 21 novembre 2024

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 21 novembre 2024



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 21 novembre 2024



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 21 novembre 2024



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 21 novembre 2024

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 21 novembre 2024

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'émblématique 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

Écrit par le 21 novembre 2024

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 21 novembre 2024

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 21 novembre 2024



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 21 novembre 2024



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 21 novembre 2024

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 21 novembre 2024



© 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

Écrit par le 21 novembre 2024

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 augmentée :
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/

À Châteauneuf-du-Pape, depuis 1695, le Domaine de Beurenard prend racine avec la même famille

Écrit par le 21 novembre 2024



Cette famille, c'est celle des Coulon depuis huit générations sans interruption. Aujourd'hui ce sont les frères Victor et [Antonin](#) qui sont aux commandes, avant eux leur père Daniel et leur oncle Frédéric, auparavant leurs grands-parents Régine et Paul. Leurs domaines : 32 hectares à Châteauneuf, 25 à Rasteau et 10 dans l'appellation Côtes du Rhône.

[Virginie Decaux](#), la responsable du caveau, est en charge de l'œnotourisme et de l'export chez [Beaurenard](#) depuis janvier 2023. Avec un CV plutôt fourni : Licence d'œnotourisme et Master de Commerce à l'Institut de la Vigne et du Vin à Bordeaux, diplômée 'Sommelier-Conseil' à l'Université de Suze-la-Rousse et de Langues Appliquées (anglais-italien).

« Notre richesse, en plus du savoir-faire ancestral des Coulon, puisque les premières vignes de rouge ont été plantées en 1880 et de blanc en 1929, c'est d'abord celle du sous-sol, nous avons des galets, des calcaires, des argiles, des sables. Et surtout comme tous les Châteauneuf, nous disposons de 13 cépages, 8 en rouge (Grenache noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Counoise, Vaccarèse, Terret noir) et 5 en blanc (Roussanne, Clairette, Bourboulenc, Picpoul et Picardan) qui nous permettent de jouer sur toutes les nuances d'arômes, de saveurs, de tannins, de rondeur, de longueur en bouche. Ils apportent acidité, fruité, fraîcheur, finesse, élégance ou onctuosité. »

Écrit par le 21 novembre 2024



Ecrit par le 21 novembre 2024



©Domaine de Beurenard

Cet assemblage s'appelle la « complantation », une technique ancestrale qui permet de remplacer les ceps morts par de jeunes pousses vigoureuses. Ils cohabitent dans les mêmes rangées de vignes, renouvellent le vignoble petit à petit et améliorent la rentabilité des parcelles. « Cette complantation, c'est l'ADN de nos vins, leur d'identité. Nous travaillons depuis longtemps avec la [Pépinière Lilian Bérillon](#) à Jonquières qui a un véritable conservatoire de sélections génétiques de greffons-cépages et de porte-greffes et propose des végétaux réservés à une viticulture de qualité. Nous avons une cuvée « La grande partita » (façon Jean-Sébastien Bach) qui est une véritable symphonie de cépages. »

Ecrit par le 21 novembre 2024



Ecrit par le 21 novembre 2024



©Domaine de Beurenard

« En plus, nos vins sont tous en bio et biodynamie depuis toujours. Nous avons été pionniers dans ce domaine à Châteauneuf, ajoute Virginie Decaux. L'an dernier, plus de 3 000 visiteurs se sont pressés au caveau pour des dégustations et des emplettes. Majoritairement des Américains, Italiens, Suisses, Belges, Espagnols, un peu d'Asiatiques, de Scandinaves, de Sud-Américains. Nous exportons 50% de nos 220 000 à 250 000 bouteilles par an, dont 150 000 en AOC Châteauneuf-du-Pape. Nous avons aussi comme clients des restaurants étoilés comme [La Mirande](#) et [La Mère Germaine](#). »

Le [Guide Hachette 2024](#) a promu le Châteauneuf de Beurenard « Coup de Coeur*** ». En 2023, c'est le [Figaro](#) qui avait noté les meilleures cuvées de l'AOC, gratifiant le 'Boisrenard 2019' d'un 92/ 100 : « Un vin tout en finesse, avec des tanins qui vont du velouté au satiné, à l'image de la dentelle. »

Écrit par le 21 novembre 2024



© Domaine de Beurenard

« Engagement, détermination, dynamisme » : le trio de valeurs du nouveau président du Syndicat des Côtes du Rhône

Écrit par le 21 novembre 2024



Élu le 21 décembre dernier à la tête du [Syndicat Général des Côtes-du-Rhône](#), alors que Denis Guthmuller, président sortant mis en défaut sur son canton de Bollène ne pouvait se représenter, Damien Gilles, le nouveau n°1, a rencontré la presse à la Maison des Vins.

Il a évidemment évoqué la crise que subit le monde agricole. « C'est un contexte difficile, perturbé, unique, brutal, inédit. Trêve de fatalisme, ajoute Damien Gilles, nous devons recentrer l'appellation, rebondir. Les Côtes-du-Rhône sont une marque forte, leader de la grande distribution en France, mais aussi dans les cafés, hôtels, restaurants, chez les cavistes. La moitié de nos volumes est commercialisée dans l'Hexagone, l'autre exportée dans un contexte mondial incertain. Nous devons donc nous montrer conquérants, aller de l'avant, trouver des solutions et surtout, ne pas rester passifs. »

« Diversifier, innover », voilà les maîtres-mots, mais aussi « Vendre davantage de blanc et de rosé », préconise le président Gilles. Il cite son prédécesseur qui avait présenté son 'Plan stratégique des Côtes-du-Rhône' en évoquant la nécessité de distiller 200 000 hl pour épurer les stocks après la crise sanitaire,

Ecrit par le 21 novembre 2024

le confinement et la fermeture des bars et restaurants, d'arracher des vignes, mais aussi d'abaisser le rendement à l'hectare. Peut-être aussi pourrait-on envisager d'autres cultures : pistaches, grenades, truffes.

« Il est impératif de garantir une rémunération juste et durable pour les vignerons », insiste-t-il. Il est favorable aux prix plancher (que d'autres dénoncent en craignant un effet prix plafond). « Nous devons jouer collectif, nous entendre, nous unir, défendre ensemble nos intérêts face au changement climatique », ajoute-t-il.

Philippe Faure, le secrétaire général du Syndicat Général évoque le plan de diversification : « Face à la déconsommation du vin, nous devons déployer trois profils pour les vins blancs (vifs et frais, fruités et ronds, généreux et complexes), deux autres pour les rosés (frais et fruités). Mais aussi identifier un nouveau profil pour les rouges (qui sont et resteront l'ADN des CDR, mais en perte de vitesse). »

L'environnement est également un axe fort de développement. « Déjà 54% des surfaces et des volumes de notre production sont certifiés bio et HVE, l'objectif est d'atteindre 100% en 2035, ajoute-t-il. Nous devons donner du plaisir aux consommateurs tout en maintenant l'activité de nos vignerons. »

L'export demeure aussi un élément déterminant des Côtes du Rhône, vers les États-Unis, le Canada, la Chine, l'Allemagne, la Belgique, le Royaume-Uni et la Scandinavie. Mais aussi bientôt vers la Corée du Sud et Singapour. « Demain nous appartient, martèle Damien Gilles, reprenant le titre d'un feuilleton TV. Notre destin aussi. À nous de communiquer sur les vignobles de la Vallée du Rhône, sur Avignon notre magnifique capitale des Côtes-du-Rhône, sur l'œnotourisme dans notre appellation avec ses paysages à couper le souffle, de la Côte-Rôtie au Duché d'Uzès, en passant par Crozes-Hermitage, Rasteau, Cairanne, Beaumes-de-Venise, Lirac, Tavel ou les Costières. » Pendant trois ans, il a les cartes en main pour agir. À lui de mettre en valeur tous les atouts des Côtes du Rhône pour réussir avec l'ensemble des vignerons.