

Ecrit par le 22 novembre 2024

Plus de 3000 verres distribués lors de l'événement Millévin



Pour sa 16^e édition, Millévin, la fête des Côtes du Rhône et du nouveau Millésime a réuni de nombreux passionnés et amateurs de vins au cœur de la capitale des Côtes du Rhône, Avignon. En tout, 3 033 verres ont été distribués lors de l'évènement qui a eu lieu le jeudi 16 novembre.

De nombreux vigneron, représentant diverses appellations de la Vallée du Rhône, étaient présents pour célébrer le nouveau Millésime dans l'Église des Célestins, Rue des 3 Faucons, ou encore sur la Place Saint-Didier.

Écrit par le 22 novembre 2024



Ecrit par le 22 novembre 2024



Ecrit par le 22 novembre 2024



Écrit par le 22 novembre 2024



©Tête d'ail

V.A.

Effervescence à Avignon, pour la 16ème édition de 'Millévin'

Ecrit par le 22 novembre 2024



Ce jeudi 16 novembre, la ville d'Avignon, capitale des Côtes du Rhône, a accueilli la 16^e édition de l'événement 'Millévin', la Fête du nouveau millésime.

Aux Halles le matin, aux Corps-Saints à la tombée de la nuit, la même ambiance bon enfant, festive, conviviale dans les rues de la Cité des Papes et sur les places avec les confréries et une cinquantaine de vignerons, dont ceux venus de villes jumelles d'Avignon, Wetzler (Allemagne) et Tarragone (Espagne) pour faire déguster leurs bouteilles de vin nouveau. [Château Gigognan](#) de Sorgues, [Domaine Saint-Pierre d'Escarvailac](#) de la Chartreuse de Bompas dans l'Église des Célestins, [Rhonéa](#) et [Maison Sinnae](#) sur le parvis, [Ogier](#) et les [Vignerons du Castelas](#) Rue des 3 Faucons, devant la Maison des Vins, [Domaine Pélaquié](#), [Maison Violette](#) et les [Vignerons de Roaix-Séguret](#) sur la Place Saint-Didier.

Ecrit par le 22 novembre 2024

Ecrit par le 22 novembre 2024

Ecrit par le 22 novembre 2024

Ecrit par le 22 novembre 2024



Écrit par le 22 novembre 2024

Le Cloître des Célestins

Ecrit par le 22 novembre 2024

Ecrit par le 22 novembre 2024

Ecrit par le 22 novembre 2024

Ecrit par le 22 novembre 2024



Ecrit par le 22 novembre 2024

Une douzaine de confréries bachiques étaient présentes

C'est sur la scène 'Rock'n Rhône' que [Philippe Pellaton](#), le président d'[Inter Rhône](#) s'est félicité pour la vendange 2023. « Une belle récolte, une belle énergie de nos vigneronns », a-t-il affirmé. Pour Magali et Philippe Parpillon de la [Cave Demazet](#) de Morières, « c'est un plaisir de rencontrer nos clients et de faire goûter nos cols de Cap Revès et de Quilex à ceux qui se pressent avec leur verre de dégustation devant notre stand. » Même enthousiasme pour la [Cave des Côteaux Saint-Maurice](#) en Drôme Provençale, pour Florent, Damien et Yoann qui viennent à Millévin pour la 1^{re} fois. « Nous représentons une vingtaine de familles de vigneronns et avons environ 500 hectares entre la rivière Eygues, les côteaux et le plateau sur des sols argilo-calcaires et caillouteux et nous sommes ravis d'échanger avec les visiteurs », expliquent-ils. [Claudine Vigne](#) (ça ne s'invente pas) est installée à Montfrin, 148 000 bouteilles de production. « C'est vrai que la consommation de vin baisse, ajoute-t-elle. Il faut éduquer les jeunes, leur donner envie de goûter, qu'ils écoutent leurs sens. Chacun a un palais différent, des goûts particuliers, des arômes que certains perçoivent, d'autres pas. Il y a sûrement un rouge ou un blanc qui va leur plaire. »

Ecrit par le 22 novembre 2024

Ecrit par le 22 novembre 2024

Ecrit par le 22 novembre 2024

Ecrit par le 22 novembre 2024



Ecrit par le 22 novembre 2024

Philippe Pellaton, président d'Inter Rhône

Ecrit par le 22 novembre 2024

Ecrit par le 22 novembre 2024

Ecrit par le 22 novembre 2024

Ecrit par le 22 novembre 2024



Écrit par le 22 novembre 2024

Claudine Vigne, de la cave éponyme à Montfrin

La fête du goût, des mets et des vins de choix, va continuer dans le quartier avec 'Le Week-end Gastronomique' Place des Corps-Saints, Église et Cloître des Célestins jusqu'à dimanche soir (du 17 au 19 novembre).

[Lire également : 'Pour bien préparer vos fêtes de fin d'année, rendez-vous au 18^e Week-end Gastronomique d'Avignon'](#)

Du rififi autour de la dénomination Provence



Ecrit par le 22 novembre 2024

Le 23 janvier dernier le tribunal judiciaire de Nanterre condamnait l'[office de tourisme de l'agglomération Luberon Monts-de-Vaucluse](#) pour l'utilisation illicite du mot Provence dans sa dénomination « Luberon cœur de Provence ». Derrière tout cela, une histoire d'incompatibilité entre AOC issus d'une même région. Qui l'eut cru ?

Le tribunal a estimé que l'office de tourisme ne pouvait utiliser une dénomination avec le mot Provence, compte tenu que ce dernier était amené à faire la promotion de vins de l'AOP [Luberon](#) et [Ventoux](#) et que le cahier des charges de ces deux appellations ne leur permettait pas de faire référence à la Provence. En d'autres termes, les requérants, en l'occurrence le syndicat des vins des différentes appellations de côtes de Provence, n'acceptent pas que le nom Provence puisse être associé à d'autres vins que les leurs, même de manière indirecte.

Le tribunal estime qu'il y a une grande proximité entre Cœur de Provence et Côtes-de-Provence. C'est vrai, le cœur est très proche des côtes...

Dans ses motifs le tribunal estime qu'il y a une grande proximité entre Cœur de Provence et Côtes-de-Provence. C'est vrai, le cœur est très proche des côtes, tous les médecins vous le confirmeront. Trêve de plaisanterie. On peut comprendre l'importance de protéger son appellation géographique, les champenois en savent quelque chose, mais de-là à mettre l'office de tourisme de l'agglomération de Cavaillon dans le même panier, c'est nous faire boire le vin jusqu'à la lie !

La jurisprudence pourrait bien aboutir sur d'autres affaires du même tonneau. Ainsi, la Communauté de Communes des Pays Réunis d'Orange (CCPRO pour les initiés) a baptisé son office de tourisme « [Pays d'Orange en Provence](#) ». Ils pourraient bien eux aussi être inquiétés puisque les vins produits autour d'Orange ne sont pas ceux de l'appellation des Côtes de Provence et que d'une façon ou d'une autre cet office de tourisme est conduit à faire la promotion des [Côtes-du-Rhône](#) et dont un certain [Châteauneuf-du-Pape](#).

La dénomination Provence peut-elle devenir une marque et appartenir à une entité qu'elle soit privée ou publique ?

Autre exemple, autre cas intéressant. En 2015, à l'initiative d'un collectif d'une trentaine de partenaires institutionnels du tourisme sous l'égide du [Comité Régional du Tourisme de PACA](#), un label « [Provence Enjoy the unexpected](#) » a été créé. Il est particulièrement destiné aux touristes étrangers. Il a été attribué à ce jour à 9 entreprises qui y apposent sur leurs produits cette promesse « Provence, profitez de l'inattendu » dans la langue de Molière. Mais de manière plus ostentatoire, s'y ajoute dans une

Ecrit par le 22 novembre 2024

typographie spécifique et identique pour tous les produits le mot Provence (biscuit de Provence, pastis de Provence...). La dénomination Provence se transforme ainsi en marque. La région, une zone géographique peuvent-elles devenir une marque et appartenir à une entité qu'elle soit privée ou publique ? La Provence comme la Bretagne ou l'Alsace sont des noms génériques qui appartiennent à tous donc à personne en particulier. Producteurs d'[herbes de Provence](#) tenez-vous cependant sur vos gardes, nous ne sommes à l'abri de rien !

Côtes du Rhône : une « Tablée des chefs » de 200m face au Pont d'Avignon le 1er juillet



Un pari fou lancé par [David Bérard](#). Cela n'étonne personne dans le Vaucluse! Le trépидant président des [Compagnons des Côtes du Rhône](#) a eu l'idée d'organiser, le 1er juillet au soir, en liaison avec les Estivales, un repas gastronomique co-signé par 6 chefs de 3 départements, les vauclusiens [Christian Etienne](#) et [Bruno d'Angelis](#), les gardois [Michel Meissonnier](#) et [Serge Chenet](#) et les drômois Drôme Eric Coisel et [Baptiste Pointot](#).

Ecrit par le 22 novembre 2024



Cette « Tablee des chefs » de 200 m de longueur, face aux remparts, au [Pont d'Avignon](#) et au [Palais des Papes](#) propose un menu de choix concocté et réalisé par des copains, des cuisiniers hors-pair qui ont fait la renommée des vins des [Côtes du Rhône](#) depuis des décennies.

Menu en 5 temps :

- Focaccia de l'amitié - huile d'olive -thym - picholines
- Tomates anciennes en tartare & comotée, mousseux de buffala - pignons grillés - salade aux herbes
- Loup bio du Frioul en filet - fenouil - condiments de citron rôti, jus de poissons de roche
- Carré de cochon du Ventoux - travers laqué au miel de lavande - couenne croustillante - carottes printanières en déclinaison
- Soupe de melon au parfum d'anis - croquant aux amandes.

Écrit par le 22 novembre 2024



David Bérard, Président des Compagnons des Côtes du Rhône, en pleine organisation de la "Tablee des Chefs" du 1er juillet

David Bérard et les Compagnons des Côtes du Rhône qui animent [Les Estivales du Rhône](#) espèrent qu'un maximum de convives seront séduits par cette proposition, cette soirée particulière à la belle étoile, avec des chefs reconnus, étoilés et des mets en accord avec les somptueux vins de la Vallée du Rhône.

[Pour réserver, les dernières places c'est par ICI](#)

Les Compagnons des Côtes du Rhône organisent leur première course à pied dans

Ecrit par le 22 novembre 2024

les vignes



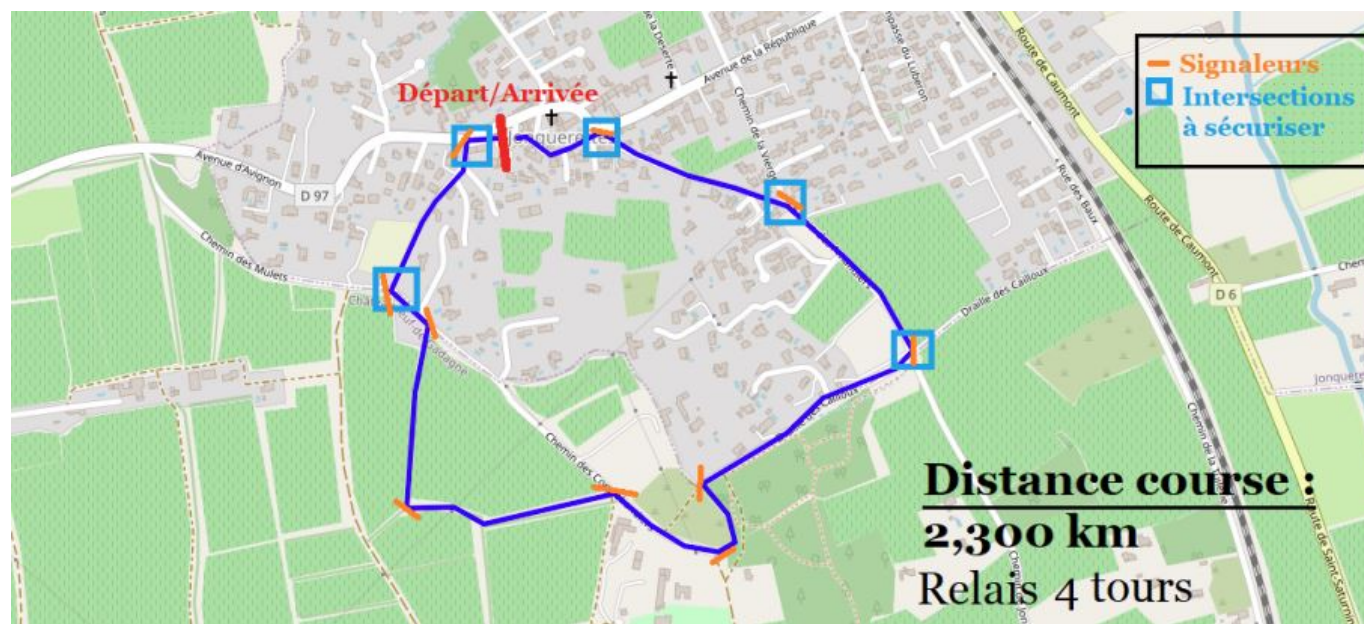
Dans le cadre des Estivales du Rhône 2023, les Compagnons des Côtes du Rhône organisent une course à pied pour la première fois le samedi 3 juin prochain sur les chemins de Gadagne. Les participants découvriront le vignoble sous une nouvelle forme au travers d'un parcours au milieu des vignes et dans les petites rues du village de Jonquerettes en fin de journée.

Au programme : une course en relais de 4x2900m (départ à 18h15, 10€ par équipier), une course en individuel 1x2900m minimum et 4x2900m maximum (départ à 18h15, 10€), une randonnée non chronométrée 2900m (départ à 19h30, 1€), ainsi qu'une course non chronométrée pour les enfants de minimum 12 ans (départ à 17h30, 1€). [Les inscriptions se font sur internet](#) et sont ouvertes jusqu'au vendredi 2 juin à 18h. Le retrait des dossards s'effectuera le samedi 3 juin de 16h à 18h15 dans la salle culturelle de la mairie de Jonquerettes.

Toute au long du parcours, les participants pourront profiter de plusieurs animations, mais aussi de

Ecrit par le 22 novembre 2024

dégustations. Le verre et la dégustation son offerts à tous les inscrits. Après l'effort, le réconfort... A l'arrivée, les coureurs pourront profiter d'un bar à vins à ciel ouvert, toujours dans l'ambiance emblématique des Estivales du Rhône qui mêle fête et convivialité. Les participants pourront se parer de leur plus beau costume, les meilleurs seront récompensés.



V.A.

Une saison estivale 2023 particulièrement festive pour les Côtes du Rhône

Écrit par le 22 novembre 2024



Découvrir les vins de la Vallée du Rhône et échanger avec les vignerons en toute convivialité, voilà le fil rouge de cette saison qui débute ce samedi 13 mai avec le Live des [Côtes du Rhône](#) sur le parvis du Palais des Papes, au cœur d'Avignon. Une vingtaine d'événements sont attendus jusqu'à la mi-octobre.

Durant cette saison estivale, le programme va être dense, avec des ateliers de dégustation, village de food-trucks et animation musicale, en particulier les Rock'n Rhône, des chanteurs, guitaristes, bassistes vignerons qui mettront une ambiance électro.

Le programme

Cap au nord de l'appellation du 15 au 18 juin avec le Lyon Street Food Festival, un salon de 600 m² que fréquentent 40 000 festivaliers avec les Condrieu, Cornas, Gigondas, Lirac, Saint-Joseph et Tavel. C'est le plus grand rendez-vous de cuisine de France au cœur de la ville la plus gastronomique de l'Hexagone. Ensuite, place à Jazz à Vienne, et le Bar à vins des Côtes du Rhône (28 juin - 13 juillet), qui se déplacera

Écrit par le 22 novembre 2024

ensuite à la Maison des Vins de la Cité des Papes du 7 au 29 juillet où plus de 250 amateurs se pressent chaque soir, Rue des Trois Faucons.

Le soir du 29 juin, la Nuit de Plan de Dieu sur la place de Travaillan avec une dizaine de vigneron de Camaret, Violès, et Jonquières et des food-trucks. La 10^e édition des Escapades de Signargues est fixée chaque vendredi de juillet, le 7 à Saze, le 14 à Domazan, le 21 à Rochefort-du-Gard et le 28 à Estézargues. Sablet aussi aura droit à une soirée, le 13 juillet, place de l'Aire de la Croix, avec dégustation de Côtes du Rhône, mais aussi de charcuterie, huîtres, burgers, sushis, crêpes et glaces.

Ciné-vignes du 27 juillet au 9 août, le festival du cinéma itinérant traversera une quinzaine de villages (pas encore listés) avec producteurs de vins et stands gourmands. Vaison voit / boit rouge du 10 au 17 juillet avec les villages de l'appellation AOC CDR Villages (Buisson, Saint-Roman-de-Malegarde, Villedieu et Saint-Marcellin-les-Vaison) et le défilé du char des vigneron. La guinguette de Visan reprendra du service le vendredi 28 juillet avec accordéon sur la place du Jeu de Paume. Roaix ne sera pas en reste avec sa soirée, bar à vins et musique, le 1er août.

Évidemment, on n'oublie pas le Ban des Vendanges le 26 août au Rocher des Doms, le rendez-vous festif et familial de tous les Avignonnais. Celui de Gadagne est prévu le 2 septembre. Et enfin, les Vendanges de l'histoire de Chusclan dans le Gard rhodanien se dérouleront le week-end des 14 et 15 octobre.

Un programme riche en rendez-vous pour les Côtes du Rhône, leurs 17 crus et leurs 22 CDR Villages pour attirer consommateurs, amateurs de vins, autochtones et touristes. En rappelant de consommer avec modération. Ce qui est de plus en plus le cas, puisque la consommation en France est passée de 100 litres par an et par habitant en 1975 à 40 litres aujourd'hui.

Plus d'informations au 04 90 27 24 00 ou par mail à l'adresse contact@inter-rhone.com

L'AOC Ventoux fête ses 50 ans. Son slogan : « Vivez le vignoble autrement, en relief! »

Ecrit par le 22 novembre 2024



Une appellation reconnue depuis le 27 juillet 1973, il y a tout juste un demi-siècle, qui s'étend sur 5 700 hectares, une cinquantaine de communes et, fait rarissime, sur 2 parcs naturels régionaux, celui du Luberon et du Ventoux.

Elle réunit près de 150 caves (128 caves particulières et 13 caves coopératives) et certains vigneronns étaient présents, jeudi 4 mai dernier, au-dessus de la Métropole du Rocher des Doms à Avignon avec vue imprenable sur le Ventoux et ses 1912 mètres d'altitude pour évoquer [l'offre d'oenotourisme](#) prévue tout au long de cette année anniversaire par les vigneronns et négociants de l'AOC.

Frédéric Chaudière, le président de l'appellation s'est réjoui « De ne pas avoir subi de gel en avril, contrairement aux précédentes années », même s'il reste prudent à quelques jours des « Saints de glace » (Mamert, Pancrace et Servais, les 11, 12 et 13 mai prochains) qui apportent souvent un coup de froid dans les parcs, jardins et vignes.

« Notre culture est profondément vivante. Villages, monastères, châteaux, paysages, climat, festivals attirent chez nous nombre de touristes. La raison d'être de nos vins c'est la préservation de la biodiversité, la réduction de la consommation d'énergie, un développement durable respectueux de l'environnement ». Pour cultiver la vie locale et renforcer l'attractivité de ce territoire, la destination

Écrit par le 22 novembre 2024

« Label d'Atout France Vignobles et Découvertes » que l'AOC possède depuis 2018 sera démultipliée en 2023, avec ateliers, rencontres avec les vignerons, dégustations, balades dans les vignes.



De gauche à droite : Noémie Lambert de Rhonéa, Gauthier Gibelin de Aureto, Frédéric Chaudière, président de l'AOC Ventoux et vigneron au Château Pesquié ainsi qu'Édouard Marchesi du Domaine Plein Pagnier de Mazan.

Lors de la dégustation organisée jeudi aux Doms, des bouteilles nommées « Via Caritatis », « Volupté », « Cuvée de l'Orchestre », « Aubépine », « Rosace », « Quintessence » de Château Pesquié, ainsi que d'autres du Domaine Plein Pagnier à Mazan. La cuvée « Aureto » de Goult était proposées par Gauthier Gibelin : « Le propriétaire du vignoble était aussi à la tête du 5 étoiles « La Coquillade », près de Gargas. Un domaine de 30 hectares en tout, bio, avec des parcelles à Gordes et à Oppède. Depuis septembre 2021, il est classé 'climatiquement neutre' avec des bouteilles en verre plus léger, un jardin en

Ecrit par le 22 novembre 2024

permaculture au milieu des ceps. Et surtout le recours aux herbicides, insecticides et produits phytosanitaires y est proscrit. Nous privilégions les fournisseurs régionaux pour réduire les distances de livraison et nous passons progressivement à la conversion en électricité verte ».

D'ici à l'automne, pas moins d'une centaine d'évènements, soirées, dégustations et dîners sont prévus. En particulier « Le Grand Rendez-vous des Vins AOC Ventoux » à l'Hôtel-Dieu de Carpentras (Inguimbertaine) le 24 juin, le 29, inauguration du « Nouveau caveau de dégustation » à Caromb, le 9 juillet, Festival « Polar-Pinar » à Bedoin, le 23 « Journée œno-gastronomique » au Château Pesquié de Mormoiron. En août, tous les jeudis, rencontres à la Cave de Sylla d'Apt, le 17 « Soirée Rosé-Concert » au Domaine Alloïs de Caseneuve et en septembre, le 5 au Chêne Bleu « Les nuits d'Astralabe ». Enfin, du 19 au 22 octobre « Le fascinant week-end » (à rallonge) avec 4 jours découvertes de vignes en vignobles.

Contacts : promotion@aoc-ventoux.com - aoc-ventoux.com - 04 90 63 36 50

6 vins des Côtes du Rhône médaillés aux Vinalies Mondial du Rosé



Du 1er au 3 avril dernier, la ville de Marseille a accueilli la 19^e édition du concours des Vinalies Mondial du Rosé, organisé par l'Union des œnologues de France. Une vingtaine de vins de la Vallée du Rhône ont reçu une médaille, dont six en Côtes du Rhône.

Les Vinalies Mondial du Rosé sont un concours qui valorise les plus beaux terroirs d'expression des vins

Écrit par le 22 novembre 2024

rosés du monde. Plus de 1400 échantillons de vins sont présentés par les vignerons du monde entier chaque année et évalués par un jury composé de une soixantaine d'œnologues et experts. Le concours récompense les meilleurs rosés qui peuvent obtenir une médaille d'argent, une médaille d'or ou une médaille grand or. Environ 30% des vins présentés sont médaillés à l'issue du concours.

Plusieurs appellations de la Vallée du Rhône ce sont distinguées lors de ces Vinalies, dont les AOP Ventoux et Luberon, l'IGP Méditerranée, ou encore l'AOP Côtes du Rhône. 6 rosés de cette dernière appellation ont remporté une médaille, dont deux argent, trois or, et un grand or :

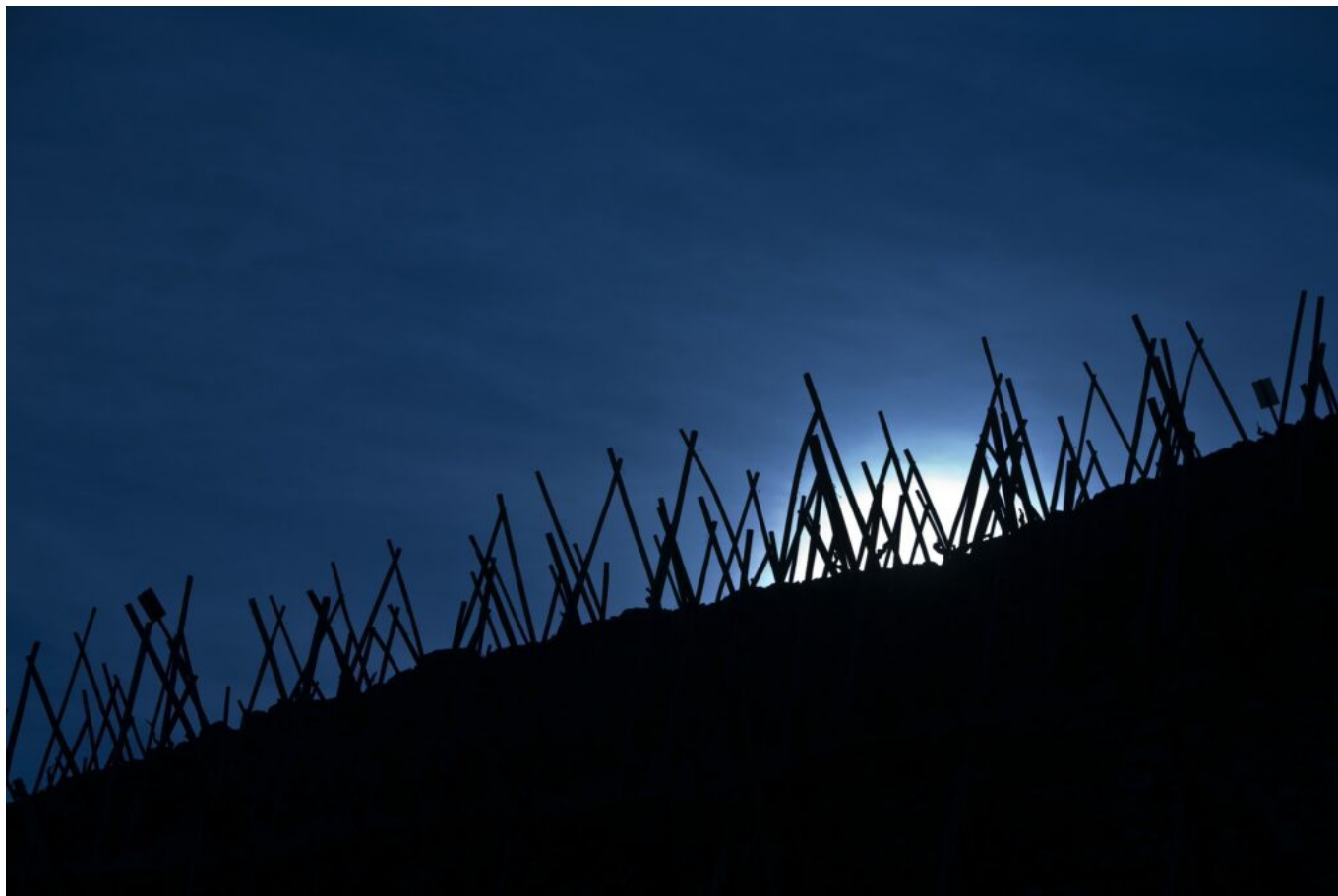
- La cuvée Terroir Rosé 2022 de la [Cave des Vignerons réunis](#), à Sainte-Cécile-les-Vignes, a obtenu une médaille d'argent.
- La cuvée Côtes du Rhône Tradition Rosé 2022 de la [Cave La Romaine](#), à Vaison-la-Romaine, a également obtenu une médaille d'argent.
- La cuvée Saint Agnès 2022 de [Saint-Paulet Vignobles](#), à Saint-Paulet-de-Caisson, a obtenu la médaille d'or.
- La cuvée Collection 1936 Vallis 2022 de [Maison Gabriel Meffre](#), à Gigondas, a aussi obtenu la médaille d'or.
- La cuvée Côtes du Rhône Villages Séguret Rosé 2022, des [Vignerons de Roaix-Séguret](#), à Séguret, a également obtenu la médaille d'or.
- La cuvée Quintessence 2022 de la [Cave des Vignerons réunions](#), à Sainte-Cécile-les-Vignes, a quant à elle obtenu la médaille grand or.

Pour voir tout le palmarès, [cliquez ici](#).

V.A.

Les vins de la Vallée du Rhône prêts à relever les défis de la mutation de la consommation

Ecrit par le 22 novembre 2024



Jusqu'au jeudi 6 avril c'est la 12^e édition de [Découvertes en Vallée du Rhône](#), le plus grand salon des vins avec 521 exposants d'Ampuis à Avignon, capitale des Côtes du Rhône. L'occasion pour l'interprofession de dresser le bilan de l'année écoulée et d'évoquer les pistes de développement de l'Appellation.

Du nord au sud, de Condrieu au Duché d'Uzès, en passant par la Côte Rôtie, Saint-Joseph, Cornas, Saint-Péray, Crozes, Hermitage, Tain, Visan, Cairanne, Sainte-Cécile-les-Vignes, Beaumes-de-Venise, Sablet, Roaix, Suze-la-Rousse, Gigondas, Vacqueyras, Rasteau, les Costières de Nîmes, Lirac, Chusclan, Laudun ou bien encore Valréas tout le monde de la vigne est réuni sous la même bannière, celle du 2^e vignoble de France qui occupe à lui seul 6 départements.

L'ensemble de la profession à la découverte des vins de la Vallée du Rhône

Ces 'Découvertes' sont l'occasion de montrer la richesse et la diversité des appellations Côtes-du-Rhône », de rencontrer vignerons, œnologues, cavistes, négociants, metteurs en marchés, sommeliers et restaurateurs, de déguster des cuvées, d'échanger, de s'informer sur la stratégie économique de la profession et de goûter en toute convivialité le travail des viticulteurs qui longent les rives du fleuve-roi, le Rhône. Avec en commun une mosaïque de terroirs sculptés par la géologie, le climat, le gel, la

Écrit par le 22 novembre 2024

sècheresse, les orages diluviens, les rafales de mistral et le soleil parfois caniculaire.

Master-class pour visiteurs internationaux

Lundi 4 avril, la journée a débuté par une Master-class sur l'appellation Côte-Rôtie dans la salle polyvalente d'Ampuis, au sud de Lyon. Classée AOC depuis 1940, cette référence des Côtes-du-Rhône septentrionales existe dans une seule couleur, le rouge avec un cépage quasi-unique, la Syrah, agrémentée ou pas de quelques gouttes de Viognier. 333 hectares lui sont réservés, avec un rendement de 35 hectolitres par hectare et une production de 11 467hl en 2022.



Le thème de la dégustation à laquelle participaient œnologues et journalistes Chinois, Canadiens, Japonais, Allemands, Britanniques, Américains, Belges ou Italiens était : 'La grappe entière, un gage de fraîcheur ?' Une question que chacun se pose quand on voit, avec le réchauffement climatique, les températures estivales grimper, la pluie se faire rare, la sécheresse sévir, la vigne stresser. « Heureusement les nuits sont plutôt fraîches ici, en altitude, les vignes sur des coteaux escarpés et pentus, des restanques de pierre où le vigneron se faufile pour vendanger à la main » explique Philippe Guigal, actuel patron de la maison éponyme réputée dans le monde entier depuis plus de 6 décennies, grâce à ses grands-parents et à son papa Marcel. « Quand on encuve le raisin, on ne doit pas le déchirer, triturer la rafle. Grâce à elle, on met de l'eau dans notre vin naturellement. La rafle est une solution

Ecrit par le 22 novembre 2024

parmi d'autres face à la canicule. Ensuite on peut aussi jouer sur l'assemblage des cépages. Mais le choix de la date des vendanges est absolument crucial. En quelques jours, les degrés d'alcool grimpent, ils s'envolent de 2° par semaine, donc on ne peut pas partir en vacances en août. Il faut avoir les saisonniers sous la main dans les parcelles pour vite ramasser les grappes ».

Place au Condrieu

Autre dégustation, celle de Condrieu l'après-midi avec Pierre-Jean Villa, président de l'appellation depuis un an. Après une vie dans la banque, il a eu le mal du pays, il est revenu dans le Rhône où il possède avec ses enfants Hugo et Pauline, 21 hectares de Condrieu, Côte Rôtie, Saint-Joseph et Crozes-Hermitage, le meilleur des AOC septentrionales des Côtes-du-Rhône. Il commercialise environ 100 000 bouteilles par an, leur prix varie de 20€ à 120€ en moyenne, « Un bon Condrieu est vertigineux et unique mais il reste accessible à 50€ environ ».



Pierre-Jean Villa, président des AOC Condrieu.

Il apprend à l'auditoire que le Condrieu a failli disparaître. « A la fin de la 2ème Guerre mondiale, il n'en

Écrit par le 22 novembre 2024

restait plus que 7 hectares. Quelques intrépides ont replanté des ceps sur ce terroir de granit, on en a recensé 80 hectares dans les années 90, 220 ha aujourd'hui. » Il ajoute : « Attention, il n'existe que du Condrieu blanc, si on vous propose du rouge, c'est une escroquerie! » Composé à 100% de Viognier, son rendement est de 36 hectolitres par hectare et sa production totale de 7074 hectolitres annuels. « C'est un cru majeur, structuré, équilibré avec des parfums d'abricot, de pêche, de mangue, mais aussi minéral, puissant qui peut vieillir pendant 10 à 15 ans en cave ».

Parallèlement à ces dégustations, à quelques pas de là, se déroulait le salon avec 62 exposants, dont le Domaine Chapoutier, propriété de l'ancien et charismatique président d'Inter-Rhône, Michel Chapoutier. Mais là, c'est sa fille Mathilde qui tenait le stand. « Nous proposons 3 blancs, 'Combe-Pilate' en biodynamie, 'Invitare', frais et fruité et 'Coteau de Chéry', une petite production minérale, légèrement amère qu'on trouve dans notre boutique de Tain. »

Le point sur la situation économique du vignoble

Enfin, l'après-midi de ce premier jour de Découvertes en Vallée du Rhône à Ampuis, Philippe Pellaton avec ses deux vice-présidents (Denis Guthmuller et Samuel Montgermont) a fait le point sur la situation économique des Vignobles de la Vallée du Rhône. « Une situation en demi-teinte pour 2022, avec des tensions internationales, de l'inflation et une consommation qui évolue, on boit moins mais mieux ».

En détails, « Le millésime 2022 est beau, malgré un épisode de gel en avril et un été sec, notre vigne a bien résisté, la production est restée à l'équilibre avec 2,6Mhl sur 65 346 hectares ». Le rouge est stable (76%), comme le rosé (13%) seul le blanc progresse (11%). Côté commercialisation, les sorties de chais enregistrent une baisse de -6%, les Ventoux reculent de -11%, les Costières de Nîmes de -13%. En revanche, les Côtes du Rhône Village grimpent, +5%, le Luberon-frac progresse de + 7%, le Duché d'Uzès de + 3%.



Ecrit par le 22 novembre 2024

« En France, on boit de moins en moins, s'ajoute à ce constat, le recul du pouvoir d'achat des ménages, du coup, les volumes et transactions baissent » ajoute Philippe Pellaton. « Heureusement, on constate une progression des productions sous labels, +18% des volumes contre 12% en 2021 et +20% des surfaces contre 13% en 2021. En tout, entre caves particulières et coopératives et négociants-vinificateurs on identifie 900 opérateurs labellisés, soit 45% » conclut-il sur ce sujet.

L'axe majeur de l'export

Autre axe majeur, l'export qui représente environ 35% de la production. Après le Covid, le confinement, la fermeture des restaurants en 2021, les problèmes de matières premières, de verre, d'étiquettes, de colle, de bouchons, de palettes et de containers, c'est l'augmentation du prix de l'énergie qui a impacté nos exportations. Mais la baisse des volumes sur le marché américain a été compensée par la hausse des prix (-10% des volumes mais +9% des valeurs), + 4% pour le Canada, + 10% pour le Japon. L'Europe a été encore plus touchée (-15% en valeur en Belgique, - 7% en Norvège, -2% au Royaume-Uni), à l'exception de l'Allemagne, +6%.

En France, le marché est en perte de vitesse avec la disparition progressive de consommateurs de vins au quotidien « Les grands-parents, papas et tontons n'apprennent plus à apprécier nos bouteilles aux ados, ils ne donnent plus l'envie de vin aux jeunes générations » regrette le président d'Inter-Rhône. Toutefois, les vins de la Vallées du Rhône restent une valeur sûre des circuits traditionnels. Par exemple, l'AOC des CDR arrive en tête des AOC en France. Elles sont présentes dans 9 caves sur 10, avec notamment les Saint-Joseph et Crozes-Hermitages dans le Top 5. Et toutes les tranches de prix sont représentées : 7% des offres à moins de 10€ la bouteille, 9% entre 10 et 20€, 11% entre 20 et 30€, 14% entre 40 et 50€ et 13% à plus de 50€ la bouteille. Il y en a donc pour tous les goûts et toutes les bourses.

Une consommation en pleine mutation

Une question se pose autour du rouge, sa consommation est en pleine mutation quand le blanc progresse. « D'abord, il nous faut éduquer les jeunes, il y a une rupture de génération. Ils ne boivent plus du vin mais de la bière, même s'il n'y a pas de transfert total entre les deux. En plus on compte de plus en plus de familles mono-parentales où il y a des canettes de sodas en tous genres dans le frigo, mais pas de bouteille. Dans les festivals, avant on concluait la soirée par un cocktail convivial avec nos trois couleurs, rouge, rosé et blanc. Maintenant, plus que des jus de fruits et de l'eau avec ou sans bulle. Nous devons aussi aider nos entreprises à exporter, en s'adaptant au goût des consommateurs à leurs attentes. On ne veut pas déshabiller Pierre pour habiller Paul » explique Philippe Pellaton. « On veut ajouter des moyens pour réinvestir la Chine par exemple, il faut que nos exportations grimpent à 50% d'ici 2035, comme on l'a dessiné dans notre Plan Stratégique des Côtes du Rhône. Et il conclut en un sourire : « On ne va pas aller jusqu'à produire du vin rosé à pois bleus pour faire plaisir aux consommateurs ».

Écrit par le 22 novembre 2024



Le Vignoble des Côtes-du-Rhône en 2022

- 65 346 hectares
- 2,6M hl commercialisés
- 1682 unités de production (1 592 caves particulières, 90 coopératives)
- 329 millions de bouteilles
- 18% de bio en volume et 20% en surface
- 24% de HVE (Haute valeur environnementale) en volume et 28% en surface
- 10 bouteilles sont dégustées chaque seconde dans le monde (186 pays)