

Ecrit par le 25 novembre 2024

Avignon : Les Compagnons des Côtes du Rhône chouchoutent la vigne des papes



Cette parcelle unique au monde, au-dessus du pont d'Avignon et du Rhône, est la seule vigne intra-muros de France, une pépète de 1 500m² plantée au cœur du patrimoine mondial de l'Unesco de la cité des papes.

Et depuis qu'elle existe, en 1997, la vigne du clos du palais des papes est entretenue et préservée par [les Compagnons des Côtes du Rhône](#) aujourd'hui présidée par [David Bérard](#). Ces derniers avaient dû l'arracher en 2013 pour des raisons d'étanchéité de la salle de congrès Jeanne-Laurent, située juste dessous, avant de replanter 540 souches de 12 cépages différents en 2015. Pour l'assemblage du rouge : Grenache noir, Syrah, Carignon, Cinsault, Mourvèdre, Marselan et Counoise. Pour le blanc : Grenache blanc, Marsanne, Clairette, Roussanne, et Viognier.

Ecrit par le 25 novembre 2024

En 2020, cette vigne du Clos du palais des papes a fait son entrée dans le club huppé des 'Urban vineyard association', les villes de vignes, aux côtés de Venise, Milan, Palerme, Montmartre et désormais Avignon.

Pour la bonne cause, Cécile Helle, la maire d'Avignon, capitale des Côtes du Rhône, vient de participer à la taille des ceps, entourée d'autres élus de la Ville et du Département. Lors de la prochaine vendange, environ 150 bouteilles seront vendues aux enchères par [Patrick Armengau](#) et le bénéfice sera reversé à une association caritative.



Les Compagnons des Côtes du Rhône avec, au centre, David Bérard, le président de cette association regroupant une cinquantaine de bénévoles qui se sont engagés à soutenir la promotion des vins des Côtes du Rhône et Avignon Capitale des Côtes du Rhône, au travers de la culture, du patrimoine environnemental et historique.

Ecrit par le 25 novembre 2024

'Millévin', la vitrine des vins des Côtes du Rhône 2021 !

Annulée en 2019 à cause de la crise sanitaire, perturbée en 2020 en raison de la pluie, la 14ème édition de la 'Fête des vins' s'est déroulée ce 3ème jeudi de novembre dans un lieu inédit d'Avignon, la place des Corps Saints et son église gothique des Célestins, édifiée entre 1389 et 1452 avec ses 7 nefs, ses magnifiques clés de voûtes, ses ogives, classée monument historique depuis 1914.

Une vingtaine de caves et domaines et douze confréries bachiques ont participé à cet évènement qui permet de découvrir les vins issus des vendanges de cet automne. « On est heureux de parler de nos vignes, de nos cépages. Millévin, c'est l'occasion de rencontres avec les amateurs de vins, c'est un moment festif où on parle de notre passion », explique [Xavier Anglès](#) du 'Bois de St-Jean', propriété familiale depuis 1620 à Jonquerettes. « Le 8 avril dernier, jour de l'épisode de gel et des 81 ans de ma maman, 90% des parcelles ont été détruits. Quand on est vigneron, on sait que ça peut nous arriver ces accidents climatiques, mais le vivre, c'est une autre histoire, triste et douloureuse. Heureusement, une partie des bourgeons sont repartis, donc la récolte n'a été amputée que de 30%, si je puis dire » a commenté Xavier, qui avec son frère Vincent est à la tête de 53 hectares dont 21 en Côtes du Rhône Villages depuis 1984.

Autre exposante qui proposait la dégustation de ses bouteilles, et elle a un nom prédestiné... [Claudine Vigne](#). Aidée, notamment par la SAFER (Société d'aménagement foncier et d'établissement rural), elle exploite 8 hectares à Montfrin, dans le Gard Rhodanien. « Au départ mon idée était simple, le bon vin c'est cher, alors j'ai décidé d'en faire moi-même », dit-elle, guidée par un papa vigneron qui travaillait avec la cave coopérative du village et qui lui a confié des rangées de vignes. « C'est un plaisir, une passion de planter les ceps, les tailler, voir évoluer les grains de raisin jusqu'à la véraison ». Claudine Vigne qui file ce week-end en Belgique pour un Salon des vins et qui participera fin-janvier à « Millésime bio » à Montpellier.

Sur le podium installé place des Corps Saints, les personnalités de ce « Millévin 2021 » ont pris la parole, à commencer par le président d'Inter Rhône, [Philippe Pellaton](#) : « Vous nous avez manqué pendant le confinement » a-t-il déclaré à l'adresse du public massé devant lui. Petit à petit, tout redémarre, l'économie, les exportations, même s'il y a encore des problèmes aux Etats-Unis, en Chine, mais l'envie est là ». La maire d'Avignon, Cécile Helle, s'est félicitée de retrouver cet évènement des « Primeurs » des Côtes du Rhône dans cette église des Célestins classée « Patrimoine mondial » par l'Unesco (Organisation des nations unies pour l'éducation, la science et la culture), « Un véritable écrin pour nos millésimes ».

Enfin, le Préfet de Vaucluse, Bertrand Gaume a salué la parfaite organisation de l'opération : « Vu la difficulté que j'ai eu à me faufiler à bicyclette à travers la foule, c'est un succès populaire! 2021 n'a pas

Écrit par le 25 novembre 2024

été une année facile pour les vignerons, entre le gel en avril et l'énorme incendie de la mi-août autour de Beumes de Venise. Malgré tout, ils ont relevé la tête et retrouvé une énergie suffisante pour repartir ».

Repas découverte : « L'alchimie de la nature et des vins des Côtes-du-Rhône »



C'était le thème d'une rencontre à la Maison des vins d'Avignon, capitale des Côtes-du-Rhône. Avec une vingtaine de convives et, d'un côté, Odile Danièle,oureuse des plantes et '[Aventurière du Goût](#)' à

Ecrit par le 25 novembre 2024

Brantes, de l'autre Géraldine Clément, sommelière conseil réputée. Ensemble, elles ont proposé une cuisine nature, colorée, bio, saine, à base de plantes et de fleurs sauvages et comestibles accompagnées de vins de Courthézon, Buisson, Chusclan et Séguret.

« Le but de la soirée est de vous démontrer qu'on peut déguster des bouteilles issues de vignes où l'environnement a été respecté au maximum, le bilan carbone le plus bas possible, les intrants réduits, la biodiversité respectée avec des plantes issues de balades botaniques au pied du Ventoux », explique Géraldine Clément.

Premier plat : une galette de polenta aux feuilles d'ortie et un tartare de consoude, une plante de la même famille que la bourrache et qui a une saveur de poisson. Elle était servie avec un blanc du Domaine de Fontavin, qui depuis l'an dernier s'est partiellement converti à la biodynamie (qui prend en compte l'influence du rythme lunaire).

Faire partager sa passion du vin

Deuxième dégustation, autour d'un pâté végétal de graines germées, de zestes de citron, de fanes de carottes et une tortilla de chénopodes (épinards sauvages) avec un rouge de la Maison Sinnae au rubis intense et une cuvée 'Laurances' de Christian Voeux du Domaine de l'Amauve.

« Ce vigneron fait partager sa passion du vin, avec lui, la nature reprend ses droits » commente Géraldine. Ce repas constitué de cueillettes sauvages, s'est conclu par un 'Délice de fromage de chèvre aux poivrons rouge, menthe et figue' et 'Un crumble aux amandes et fruits du moment' (noisettes, pêche, poire) accompagné d'un rosé du Domaine 'La Romance' à Bagnols-sur-Cèze 60% Grenache et 40% Syrah. Pour conclure, Géraldine Clément a précisé qu'en 2020, on comptait 365 exploitations labellisée HVE (Haute valeur environnementale) dans l'appellation Côtes-du-Rhône, on est passé à 573 cette année, soit une progression de 33% sur un an, une tendance lourde qui devrait se renforcer à l'avenir avec des vigneronns conscients du besoin impérieux de respecter la nature.

Contacts : contact@lesaventurieresdugout.com - 04 75 28 86 77. www.vins-rhone.com

Ecrit par le 25 novembre 2024



De gauche à droite : Odile Daniel de l'association 'Les aventurières du goût' de Brantes, Géraldine Clément, sommelière et [Emmanuelle Voinier](#) d'Inter Rhône

Le 25ème Ban des vendanges : c'est samedi prochain à Avignon !

Ecrit par le 25 novembre 2024



Avignon, capitale des Côtes du Rhône, fêtera samedi 28 août le Ban des vendanges, organisé par les [Compagnons des Côtes du Rhône](#). Un moment familial, convivial, populaire et gratuit qui marque le début des vendanges.

L'année 2021 a notamment été marquée par le gel (8 avril) et le feu qui a anéanti des centaines d'hectares de vignes à Beaumes-de-Venise la semaine dernière. Pour [Louis Buzançais](#), président des Compagnons, « C'est l'occasion de nous retrouver après une année 2020 frappée par la crise sanitaire. Nous sommes impatients de nous revoir, de partager, de parler de notre passion de la vigne et d'échanger ensemble ».

Le Ban débutera à 16h30 par le défilé des confréries bachiques à partir de l'hôtel de Brantes, il remontera la rue St-Agricol, traversera la place de l'horloge, celle du palais des Papes et poursuivra jusqu'à la métropole Notre-Dame des Doms où sera célébrée la messe vigneronne.

Ecrit par le 25 novembre 2024



Crédit photo: Andrée Brunetti

Ensuite, remontée de l'esplanade jusqu'au jardin des Doms où le Ban sera proclamé par le préfet de Vaucluse, Bertrand Gaume, puis viendra le temps de la fête. Avec un marché gourmand ouvert dès 17h (charcuteries, porcelet à la broche, fromages, foie gras, truffes, glaces artisanales, pâtisseries), le tout arrosé par du vin blanc, rosé et rouge de la cave coopérative de Ste-Cécile-les-Vignes, sélection 'Révélation et exaltation' de la cuvée « Colombe des Vignes ». Une vente est prévue : 10€ la bouteille, 2€ le verre.

Pour que tout se déroule dans de bonnes conditions, avec le groupe pop-rock Namas Pamous, le pass sanitaire sera demandé à l'entrée à partir de 16h30. Fin de la fête, minuit.

Ban des vendanges à Avignon, 25e édition



Le samedi 28 août 2021, partage et convivialité seront au programme de ces 25ème Ban des vendanges à Avignon. Depuis de nombreuses années, ces deux valeurs dominent cette journée organisée et animée par les compagnons des [Côtes du Rhône](#), soutenus par leurs partenaires.

Partage par excellence

Le Ban des vendanges des Côtes du Rhône est la fête de lancement de la vendange dans la vallée du Rhône, principale manifestation bachique, culturelle et festive organisée le dernier week-end d'août. Au programme : la proclamation du Ban des vendanges, le marché gourmand, le grand bal des vendanges, et l'après-midi, animations, défilé coloré des confréries bachiques, messe vigneronne en provençal à la métropole Notre Dame des Doms.

La tradition

Les Compagnons des Côtes du Rhône, entourés des Confréries bachiques, des responsables politiques et des responsables de la filière viticole des Côtes du Rhône, attendent la proclamation du Ban des vendanges par le 'Grand Maître de la Commanderie des Costes du Rhône', puis reprennent en différentes

Écrit par le 25 novembre 2024

langues un texte écrit en provençal, il y a 26 ans par les membres fondateurs de leur association.

Découvrez le programme

- 16h30 : ouverture du site et début des animations au Rocher des Doms
- 17h00 : défilé depuis l'église St Agricole, traversée de la place de l'Horloge, place du Palais des Papes jusqu'à la métropole Notre Dame des Doms.
- 17h30 : messe à la métropole Notre Dame des Doms
- 19h00 : proclamation et pressée du raisin
- 21h00 : concert

Fermeture au public à minuit.

L.M.

Le Cellier des templiers lance la cuvée Pierre Guibert

Ecrit par le 25 novembre 2024



A l'occasion de la sortie du livre de Pierre Guibert 'Traces et Signes-Mots et Couleurs' et de son exposition à la Commanderie des templiers de Richerenches du 15 au 26 septembre 2021, le [Cellier des templiers](#) a eu l'idée de présenter une nouvelle cuvée à son nom.

« Quand on sait que l'artiste est un grand amateur de truffes et de vin, on comprend mieux la conjonction, lieu, exposition et cuvée! » La cuvée Pierre Guibert est un Côtes du Rhône AOP de 2019, issu d'une sélection de terroirs de Richerenches. Elle est composée d'un assemblage de Syrah et de Grenache (60/40). « Cet excellent millésime permet de dévoiler un vin tout en finesse, très équilibré avec des tanins fondus. D'une très belle couleur rouge vif, il laisse en bouche un goût fruité, fruits rouges notamment. »

Le vin bénéficie du label HVE (Haute valeur environnementale). La cuvée est en vente au caveau au prix de 7, 30€ la bouteille, et 42€ le carton de 6, sachant que sur chaque bouteille vendue, il sera reversé 1 euro à une association caritative suivant la volonté de l'artiste.

Le Cellier des templiers

C'est pour exprimer plus pleinement les spécificités du terroir de Richerenches, que les vignerons décidèrent en 1966 d'unir leur force et de fonder la cave le Cellier des templiers. « C'est avant tout grâce à l'investissement humain et au travail passionné réalisé par chacun, que nous avons su apprivoiser notre terroir pour n'en tirer que l'excellence. Notre savoir-faire et notre technicité ont permis à nos vins d'acquérir une grande typicité, sous l'œil attentif des vignerons qui prodiguent précieusement et

Écrit par le 25 novembre 2024

respectueusement à la vigne tous les soins dont elle a besoin pour se développer. »

Dotée d'équipements techniques alliant tradition et modernité, la cave du Cellier des templiers est construite selon une architecture atypique de 4 étages, dont 2 étages souterrains. Cette configuration assure une conservation des vins en cuve ou en fût de chêne à bonne température toute l'année et permet d'utiliser les transferts par gravité (limitant ainsi au maximum les pompages).

233 Route de Valréas - 84600 Richerenches, 04 90 28 01 00, boutique@cellierdestempliers.com

Beaumes-de-Venise : le terroir aux deux visages



Ecrit par le 25 novembre 2024

Au pied des Dentelles de Montmirail, qui protègent des rafales de mistral, et aux côtés d'appellations de prestige comme Gigondas, Vacqueyras et Châteauneuf-du-Pape, les vins de Beaumes-de-Venise proviennent de vignes éparpillées sur 4 communes, Beaumes, Lafare, La Roque-Alric et Suzette. Sur 650 hectares pour le Beaumes rouge et 400 pour le vin doux naturel. Et une production de 22 000hl pour le premier et 6 000hl pour le second.

Classé 'cru' depuis 2005

Le rouge Beaumes de Venise est composé majoritairement de Grenache et de Syrah et de quelques grappes de raisin de Mourvèdre, de Cinsault, de Carignan ou de Marsanne. Classé 'cru' depuis 2005, il réunit environ 140 vignerons représentés par Jean-Paul Anrès, président du Conservatoire des AOC (appellations d'origine contrôlée) de Beaumes.

« En 2020, la pandémie a modifié les habitudes des consommateurs. Les restaurants étaient fermés, l'exportation bloquée, du coup les ventes ont connu un bond chez les cavistes et dans les grandes surfaces. Cette année, on va digérer le Covid, reprendre les exportations, notamment aux Etats-Unis où le nouveau président, Jo Biden a supprimé la taxe de 25% imposée par d'administration Trump. »

Plutôt épargné par le gel

Autre souci, le gel du 8 avril dernier. « Heureusement, nous n'avons pas trop été touchés, même si nos vignobles s'étagent jusqu'à 600 mètres d'altitude, sur restanques et côteaux. On est confiant, pour l'instant, il n'y a pas de ruée, mais on attend les touristes dans les caveaux pour leur proposer des dégustations cet été et remplir le coffre de leurs voitures avec nos cuvées » poursuit-il.

Jean-Pierre Valade, propriétaire du Château La Croix des Pins, est tombé amoureux de ce terroir. Ce Saint-Cyrien salue le Beaumes à sa façon : « Il est l'élégance même, la douceur, avec un superbe nez de sous-bois, de cassis, de romarin, c'est un vin tendre en bouche, souple, structuré, féminin ». Xavier Vignon de la cave éponyme 'Xavier Vins', marche dans ses pas : « Sur des sols de trias calcaires et argileux, nos vignes s'étagent entre 100 et 600 mètres, ce qui leur donne une certaine acidité ».

Et côté accord mets-vins, si le muscat accompagne le melon, le foie gras, le chocolat, la fourme d'Ambert et le Roquefort, le rouge convient à merveille aux civets, daubes, viandes rouges et rôtis, quelles que soient les appellations, 'Durban', 'Pigeade', 'Bernardins', 'Piéblanc', 'Garances' ou 'Bonpas', maison fondée en 1318.

Contact : www.beaumesdevenise-aoc.fr

Écrit par le 25 novembre 2024



Jean-Paul Anrès (2^e en partant de la gauche), président du Conservatoire des AOC (appellations d'origine contrôlée) de Beaugues, entouré par les vignerons de ce cru classé depuis 2005.

Les vins de la Vallée du Rhône font de la résistance

Écrit par le 25 novembre 2024



Gel, sécheresse, taxe Trump, crise du Covid, Brexit... les motifs d'inquiétudes se sont multipliés pour les vins de la Vallée du Rhône ces derniers mois. Pourtant, le vignoble rhodanien a su faire preuve de résilience en limitant la 'casse' sur le millésime 2020. Malgré ces aléas, Philippe Pellaton, président d'Inter-Rhône, reste optimiste pour l'avenir et estime que la profession a su anticiper et s'adapter à ces difficultés.

« Malgré une année particulièrement compliquée et chahutée avec le Covid, la taxe Airbus ou bien encore le Brexit, les AOC des Vignobles de la Vallée du Rhône ont bien résisté, en limitant à -8% la baisse de leurs sorties sur la campagne 2019/2020. On s'en sort pas si mal avec une commercialisation honorable dans un contexte bouleversé », constate soulagé [Philippe Pellaton](#), qui a succédé en novembre dernier à Michel Chapoutier à la présidence d'[Inter-Rhône](#), l'interprofession des vins de la Vallée du Rhône.

« On s'en sort pas si mal. »

Ecrit par le 25 novembre 2024

Ce recul est essentiellement concentré sur la France, où la grande distribution a bien fonctionné lors du premier confinement (35% des ventes contre 33% l'année précédente), mais n'a pas compensé le repli important des circuits traditionnels, notamment le secteur des CHR (Café, hôtel, restaurant) où le recul a été « assez violent » avec une chute de -28%.

Au final, en 2020 les ventes des AOC de vignobles de la Vallée du Rhône ont été réparties ainsi : 35% dans la grande distribution (113 millions de bouteilles), 22% dans les réseaux traditionnels et la vente directe (72 millions de bouteilles), 8% dans les enseignes de hard-discount (26 millions de bouteilles) et 35% à l'export (116 millions de bouteilles).

Un secteur international où « la bonne dynamique des marchés proches a permis de couvrir les retraits important du grand export », constate le président d'Inter-Rhône.

Redistribution des cartes à l'export

En effet, même si le volume des exportations (-1%) et le montant du chiffre d'affaires (-4%) sont en léger recul, « le potentiel export a été maintenu, se félicite Philippe Pellaton. On a cependant assisté à une redistribution des cartes. » La Belgique (+13%) détrône ainsi les Etats-Unis (-16%) de la première place des exportations en volume des vins de la Vallée du Rhône.

Au global, les baisses sur certains marchés stratégiques à l'export comme les Etats-Unis (qui reste cependant 1^{er} en valeur), la Chine (-36% en volume et -29% en valeur) ou bien encore le Japon (-26% en volume et 21% en valeur) ont été compensées par une augmentation des exportations dans la plupart des pays européens : Royaume-Uni (+6%), Allemagne (+1%), Pays-Bas (+9%). La palme revenant aux pays scandinave : Norvège (+55%), Suède (+9%), Danemark (+6%). Seul bémol pour le marché européen, qui représente 66% des exportations des vins de la Vallée du Rhône, la Suisse affiche un recul de -11% en volume et -4% en valeur.

Optimisme aux Etats-Unis, prudence pour la Chine

Victimes des tensions internationales, nées du conflit qui oppose l'Union européenne aux Etats-Unis concernant l'aéronautique, avec l'instauration d'une taxe de 25% à l'importation pour les vins européens, Inter-Rhône espère toutefois que cette situation conjoncturelle ne durera pas. « Nous sommes optimistes sur un rebond du marché américain », assure le président de l'interprofession des vins de la Vallée du Rhône.

Pour la Chine, autre grand marché à l'export, la situation est plus mitigée puisqu'en 2 ans les ventes de vins de la Vallée du Rhône ont chuté des près de 50%.

« La crise de la Covid-19, qui a explosé au moment du nouvel an chinois et provoqué la fermeture des lieux de restauration, a accentué une situation déjà difficile, reconnaît Philippe Pellaton. En effet, à la suite d'une décennie de forte croissance, les importations de vins ont ralenti depuis près de 2 ans. Toutefois, la Chine reste un marché important pour le vin sur lequel la Vallée du Rhône dispose de nombreux atouts pour reprendre une dynamique de croissance. » Dans cette logique, Inter-Rhône entend renforcer sa présence et envisage une éventuelle présence permanente.

Ecrit par le 25 novembre 2024



Après une forte augmentation du marché chinois depuis une décennie, ce dernier a connu une baisse significative depuis 2 ans. (photo d'archive d'une opération de communication des vins de la Vallée du Rhône sur les tramways de Hong-Kong).

Rosés et blancs : les nouvelles tendances de consommation

La crise sanitaire a été aussi l'occasion de mettre en lumière de nouvelles habitudes de consommation. Dans la grande distribution, Inter-Rhône a ainsi constaté un recul des ventes de vins rouges (-1,43%) alors que dans le même temps les vins blancs connaissent une progression de +7% et que les vins rosés affichent une bonne stabilité (+0,18%).

Une tendance confirmée par l'étude de [Kantar](#) menée auprès des consommateurs des AOC des Vignobles de la Vallée du Rhône qui montre une évolution dans la consommation des couleurs : les blancs (de +2,3% à +2,8%) et les rosés (de +9,2% à +9,7%) ont recruté des acheteurs alors que les foyers acheteurs de rouges sont en recul (de -25% à -24,4%). Cette diminution de la consommation de vin rouge serait notamment due à la baisse des quantités achetées par les 50-64 ans. La consommation progresse toutefois chez les moins de 50 ans.

Ecrit par le 25 novembre 2024

De nouveaux mode de consommation qui incite Inter-Rhône à 'pousser' les vigneronns à produire davantage de rosés ou de blancs. Actuellement, les vins rouges représentent 76% des sorties de chais contre 15% pour les rosés et 9% pour les blancs. « L'objectif est de porter la part des rosées à 25% de la production et celle des blancs à 15% », espère le président d'Inter-Rhône.

Le bio c'est bon

A l'image de l'ensemble du vignoble français, la part du bio dans la région ne cesse également de progresser depuis 10 ans, que ce soit dans les volumes commercialisés ou dans la production. Ainsi, dans la Vallée du Rhône où les champions du poids de la récolte en bio sont respectivement la Clairette de Bellegarde (55%), les vins doux naturels de Rasteau (33%) et Vinsobres (20%) le bio représente 12% des volumes et 13% des récolte en 2020. Autre signe de cet engouement, en 2010 on dénombrait 123 producteurs commercialisant leur vin au négoce sous un label bio. Dix en plus tard, en 2020, leur nombre a quasiment été multiplié par 3 (312).

« Les pratiques vertueuses se développent chaque année davantage en Vallée du Rhône, explique Philippe Pellaton. La logique bio va se poursuivre. »

Preuve en est encore, la Vallée du Rhône affiche une progression des ventes en bio supérieure à la moyenne des AOC françaises. Cette hausse des ventes en bio s'élève à +6.5% en volumes (+ 4,2% au niveau national). En valeur, les AOC de la Vallée du Rhône progressent dans le même temps de +10.3% (+6.45% pour la moyenne des AOC françaises).

Écrit par le 25 novembre 2024



Philippe Pellaton, nouveau président d'Inter-Rhône après avoir succédé à Michel Chapoutier en novembre dernier.

Quelles perspectives pour 2021 ?

« Les conséquences des gelées de ce printemps occasionnent des pertes que l'on ne sera capable de mesurer qu'au moment des vendanges, constate le président d'Inter-Rhône. Cela étant, les vignobles de la Vallée du Rhône possèdent de formidables atouts pour poursuivre un approvisionnement serein des marchés. En effet, les projections permettent d'estimer un stock global Vallée du Rhône en fin de campagne 2020/2021 représentant environ 12 mois de sorties de chai. »

Ecrit par le 25 novembre 2024

Un niveau qui permettra de couvrir une partie de la perte de récolte liée au gel prévisible pour 2021. Le stock devrait alors représenter environ 7 mois quand arrivera la fin de campagne 2021/2022.

« En France, il est à penser que dès la réouverture des restaurants et autres lieux de convivialité, associée à une reprise normale du tourisme, les consommateurs auront à cœur de reprendre leurs habitudes autour d'un verre de vin issu des vignobles de la Vallée du Rhône », poursuit Philippe Pellaton. Pour cela, le vignoble régional pourra disposer d'un coup de pouce de l'interprofession dont les budgets de promotion ont rééquilibré pendant le confinement, passant de 70% destinés à l'export et 30% pour la France, à 50/50 aujourd'hui. Une répartition qui perdurera encore cette année avec une enveloppe qui bénéficiera aussi des budgets qui n'ont pas été entièrement utilisés l'an dernier en raison des mesures sanitaires. Par ailleurs, dès que l'occasion se présentera (certainement en 2022), Inter-Rhône prévoit toujours l'organisation d'événements festifs majeurs à Avignon, capitale des Côtes-du-Rhône, et Lyon notamment.

« L'interprofession n'a pas attendu la traversée de cette période compliquée pour intégrer un nouveau pôle de compétences. »

Autre majeur pour l'avenir, un renforcement de la maîtrise des techniques des producteurs et la prise en compte des enjeux environnementaux dans une période où le réchauffement climatique a entraîné l'un des millésimes les plus précoces de ces 10 dernières années pour les vignobles de la Vallée du Rhône méridionale.

« L'interprofession n'a pas attendu la traversée de cette période compliquée pour intégrer un nouveau pôle de compétences et d'expertise du vignoble avec l'Institut Rhodanien, insiste le président d'Inter-Rhône. Ce nouvel outil, véritable pôle de recherche appliquée, participera aussi à la mise en œuvre de projets d'envergure pluri-régionale voire nationale, grâce à l'appui nécessaire de partenaires historiques tels que les Chambres d'agriculture, les laboratoires d'œnologie, l'Université du vin ou le lycée viticole d'Orange. Les attentes sociétales sur les enjeux environnementaux au vignoble, la nécessaire orientation sur les vins à faibles résidus, le travail sur la permanente adaptation des vins rouges au marché et la définition précise des profils des vins blancs et rosés seront autant de thèmes à porter urgemment et sur lesquels il faut accompagner les opérateurs. »

Les Costières de Nîmes dévoilent leurs

Ecrit par le 25 novembre 2024

nouvelles bouteilles

Le [Syndicat des vignerons de l'AOC \(appellation d'origine contrôlée\) Costières de Nîmes](#) vient de dévoiler ses nouvelles bouteilles syndicales.

Deux bouteilles différentes ont vu le jour dans le cadre de ce projet de renouvellement. Une destinée aux vins rouges et blancs avec une bague carrée, une teinte cannelle et un poids de 630g. Une autre, totalement transparente, destinée aux vins rosés qui disposera prochainement d'un modèle avec bague à vis.

Ces deux bouteilles présentent une homogénéité de taille, en hauteur et au diamètre à l'épaule, répondant ainsi à des contraintes logistiques devant permettre de faciliter le transport grâce à un conditionnement unique et identique. A noter que la ville de Nîmes et l'appellation Costières de Nîmes partagent le logo du palmier et du crocodile dessiné par [Philippe Stark](#). Les deux nouvelles bouteilles syndicales portent ce logo à l'épaule pour rappeler l'enracinement des vins de l'appellation sur le territoire de Nîmes. Cette nouvelle gamme vient remplacer l'actuelle 'Nîmoise' présente sur le marché depuis 30 ans.

« Basée à Sorgues, la Verrerie du Comtat et l'un des distributeurs agréés. »

« Nous poursuivons notre démarche de valorisation collective de l'appellation grâce à ce projet de nouvelles bouteilles syndicales, souligne [Magali Jelila](#), directrice de cette AOC reconnue en appellation depuis 1986. Pour porter haut et fort les valeurs de l'appellation, nous travaillons à tous les niveaux d'élaboration du produit et l'innovation emballage, à travers les 25 millions de bouteilles mises sur le marché chaque année, participe à la montée en gamme de nos vins. »

Situé entre Nîmes et Camargue cette appellation de 4 500ha de vignes (dont 25% en bio) regroupant 78 domaines, 11 caves coopératives et 1 négociant vinificateur à également jouer la carte des savoir-faire locaux pour la réalisation de cette nouvelle gammes syndicales.

En effet, l'Appellation, qui produit environ 50% de rouge, 43% de rosé et 7% de blanc, a ainsi fait appel au cabinet de conseil orangeois [Cap 10](#), qui intervient principalement dans la Vallée du Rhône en apportant son expertise technique et commerciale.

Par ailleurs, l'appel d'offres a été remporté fin mai 2020 par l'entreprise française [Verallia](#) pour des bouteilles « made in France ». Fabricant exclusif de ces bouteilles, l'entreprise en assurera la distribution aux côtés de 3 autres distributeurs agréés, 2 dans l'Hérault ([Vitivin](#) et [Embouteillage service](#)) et une dans le Vaucluse avec la [Verrerie du Comtat](#) basée à Sorgues et dirigée par Aline Maroncelli.

Écrit par le 25 novembre 2024



Les nouvelles bouteilles syndicales de l'AOC Costières de Nîmes – à gauche, la bouteille 'statutaire' destinée aux vins rouges et blancs et à droite la bouteille 'innovante' pour les vins rosés.