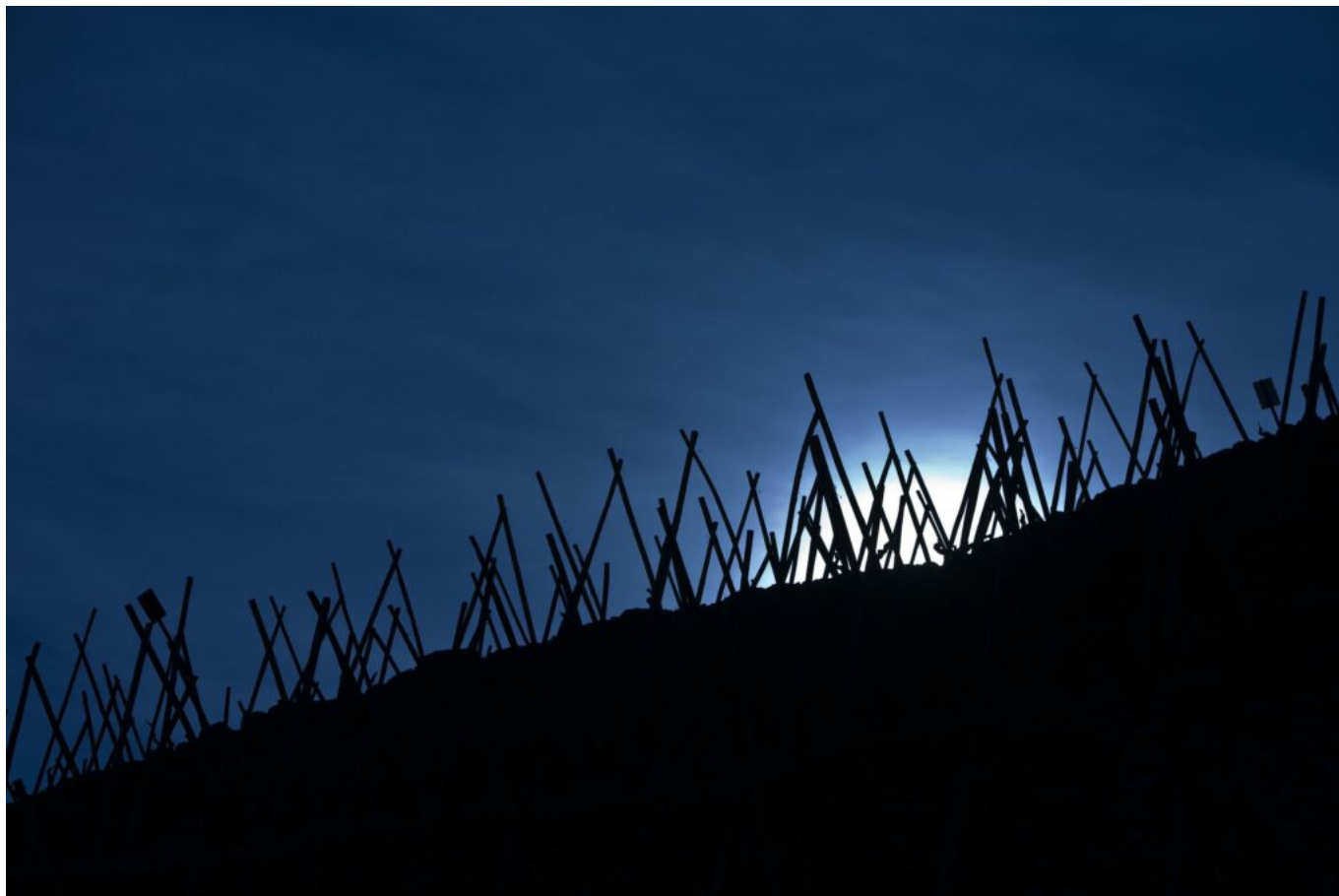


Écrit par le 23 juillet 2024

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



Jusqu'au jeudi 6 avril c'est la 12<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> vignoble de France qui occupe à lui seul 6 départements.

Ecrit par le 23 juillet 2024

## 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 sécheresse, 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

Ecrit par le 23 juillet 2024

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 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 ».

Ecrit par le 23 juillet 2024



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 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. »

Ecrit par le 23 juillet 2024

## 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-vrac progresse de + 7%, le Duché d'Uzès de + 3%.



« 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

Ecrit par le 23 juillet 2024

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 ».

Ecrit par le 23 juillet 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)

## Les vins de la Vallée du Rhône boostés par

Ecrit par le 23 juillet 2024

# l'international



**Avec 600 domaines viticoles présents au cœur du palais des papes, 'Découvertes en Vallée du Rhône' est le plus grand salon des vins sur ce territoire entre Avignon, capitale des Côtes-du-Rhône, et Vienne. L'occasion pour Philippe Pellaton, président d'Inter-Rhône, de dresser le panorama économique du secteur.**

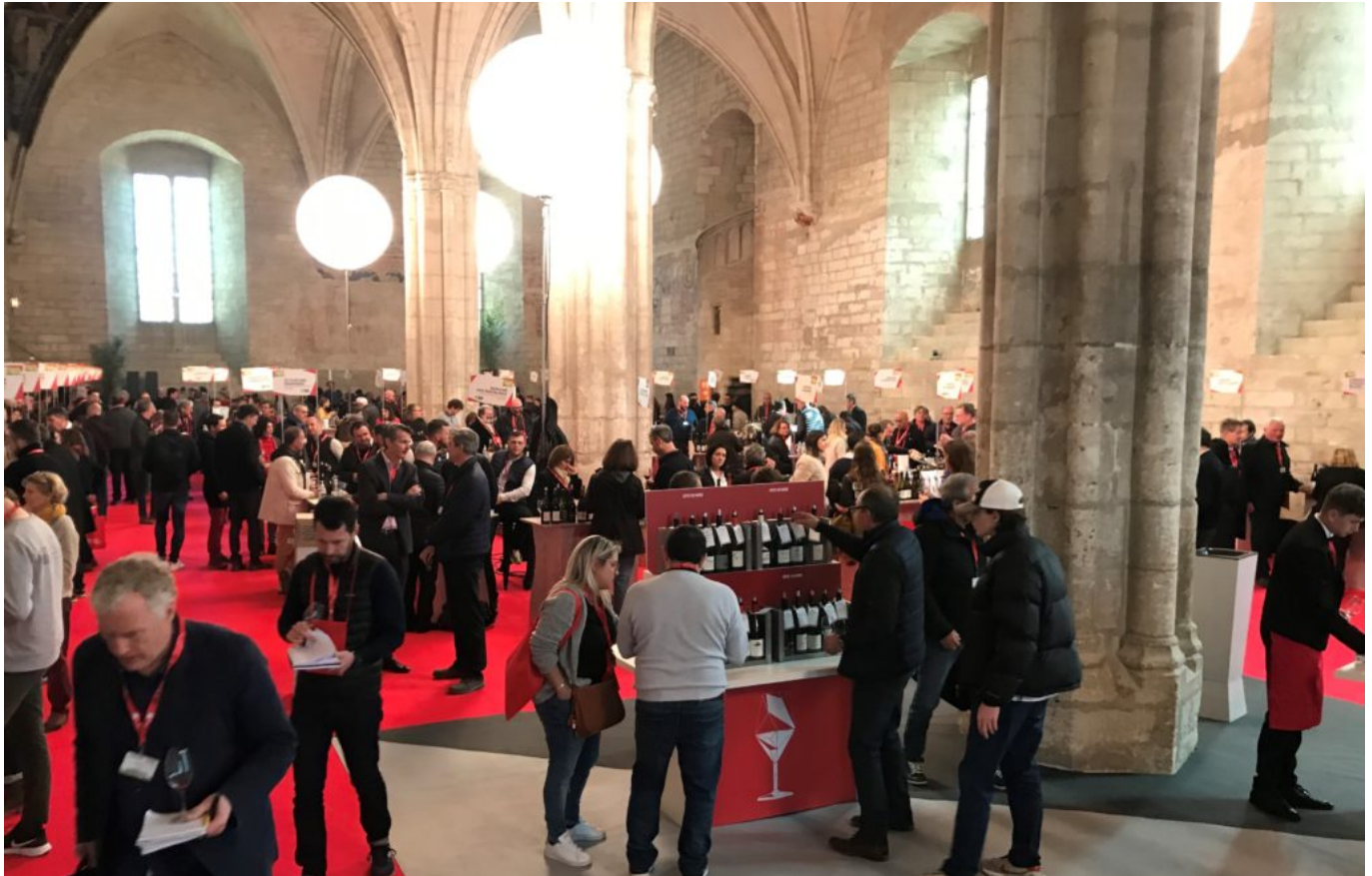
« Après 2 ans de confinement qui ont vu la pandémie limiter les occasions de rassemblement, ce salon porté par les vignerons et négociants de toute une région - d'Ampuis à Nîmes, en passant par Tain l'Hermitage, Cornas, Cairanne, Rasteau, Vacqueyras, Beaumes de Venise, Lirac et le Duché d'Uzès - trouve un espace de vie dans ce palais des papes et permet de découvrir les richesses de nos vins et mesurer les engagements de nos professionnels » a déclaré [Philippe Pellaton](#), président [d'Inter-Rhône](#), lors de la présentation du bilan économique des vins de la Vallée du Rhône en 2021 qui s'est déroulée au palais des papes lors de la première journée de la biennale [Découvertes en Vallée du Rhône](#).

Un point sur une année écoulée « marquée notamment par le gel du 8 avril qui a fortement impacté les



Ecrit par le 23 juillet 2024

vignes de Condrieu et du Ventoux, d'autres plus modérément. Mais le millésime a été tardif, atypique, gourmand, frais, moins alcoolisé (-1°), les vendanges plus tardives et les volumes hétérogènes ».



Plus de 600 exposants étaient présents au palais des papes à l'occasion de la première journée de la 11e édition de Découvertes en Vallée du Rhône.

### Un volume de production à la baisse

« La qualité y est avec de beaux équilibres, de l'élégance, du fruité mais les rendements sont en baisse de 5% sur un an (2,6 millions hl contre 3 millions en 2016) sur 66 402 hectares de vignobles », poursuit le président de l'interprofession également président de [la Maison Sinnæ](#) située à Laudun et Chusclan. L'offre de la Vallée du Rhône continue de se diversifier avec le rouge toujours majoritaire (76%) suivi du rosé (14%) mais une plus grande demande de blanc (10%). Sans doute allons-nous impulser un 'plan blanc' dans les années qui viennent. »

### Leader des AOC bio

Le vignoble de la Vallée du Rhône reste la deuxième AOC de France derrière Bordeaux et le leader des AOC 'bio' avec un nombre de caves labellisées ou en conversion, passé de 123 en 2011 à 312 aujourd'hui, en tête La Clairette, puis Tavel et Lirac.

Ecrit par le 23 juillet 2024

### **Reprise du commerce international**

« L'un des atouts de nos vins, c'est évidemment l'export, pénalisé ces dernières années par la crise sanitaire, les taxes Trump aux Etats-Unis et le Brexit Outre-Manche, » explique le président Pellaton.

« Heureusement, l'an dernier on a assisté à une reprise du commerce à l'international avec 954 000hl (37% de la récolte globale) en hausse de 9% par rapport à 2020. » 65% en Europe, 23% en Amérique du Nord, 9% en Asie. La répartition reste globalement identique. En valeur, le trio de tête est composé des Etats-Unis (108,6M€, +22%), du Royaume-Uni (85,6M€, +17%) et de la Belgique (75,7M€, +21%). Elle est d'ailleurs leader en volume exporté (180 000hl, +16%). Parmi les pays qui apprécient nos Côtes-du-Rhône et les achètent, figurent également le Canada (+14% en volume pour un marché 2021 s'élevant à 51,4M€), la Chine (+18% pour 27,3M€), les Pays-Bas (+16% pour 15,7M€) ou bien encore le Danemark (+13% pour 19,3M€).

Les exportations 2021 des AOC de la Vallée du Rhône en volume et en valeur.

### **Premières conséquences de la guerre en Ukraine**

La guerre en Ukraine a déjà des conséquences sur le matériel dont le prix explose (piquets de vigne, palissades, intrants, étiquettes, verre, cartons d'emballage, capsules). A l'avenir, l'interprofession souhaite aussi attirer de jeunes consommateurs habitués aux sodas à bulles et à la bière. Une opération séduction va être imaginée pour leur donner le goût du bon vin, pourquoi pas pétillant, associé à une qualité de terroir, de paysage, d'environnement, de pratiques naturelles, sans sulfites. « Avant, avec nos pères ou oncles, on apprenait à boire du vin le dimanche, certes avec modération, en famille, autour du gigot. C'est fini. Il faut aller à la rencontre des jeunes, nous réinventer, leur expliquer le poids économique que représente le vin de qualité, leur montrer que nous avons des pratiques vertueuses » conclut Philippe Pellaton au terme de cette première journée de la 11<sup>e</sup> édition de Découvertes en Vallée du Rhône qui se poursuivra ce mercredi avec un déplacement des congressistes venus de 34 pays à Tain l'Hermitage et en Ardèche (à Mauves) et se conclura jeudi en zone septentrionale, du côté des AOC de Côte-Rôtie.

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