

Ecrit par le 22 juillet 2024

Réchauffement climatique : l'AOC Ventoux prépare la vigne du futur grâce à un outil de cartographie unique



L'AOC Ventoux innove avec le SIG, outil qui cartographie le vignoble pour lutter contre réchauffement climatique

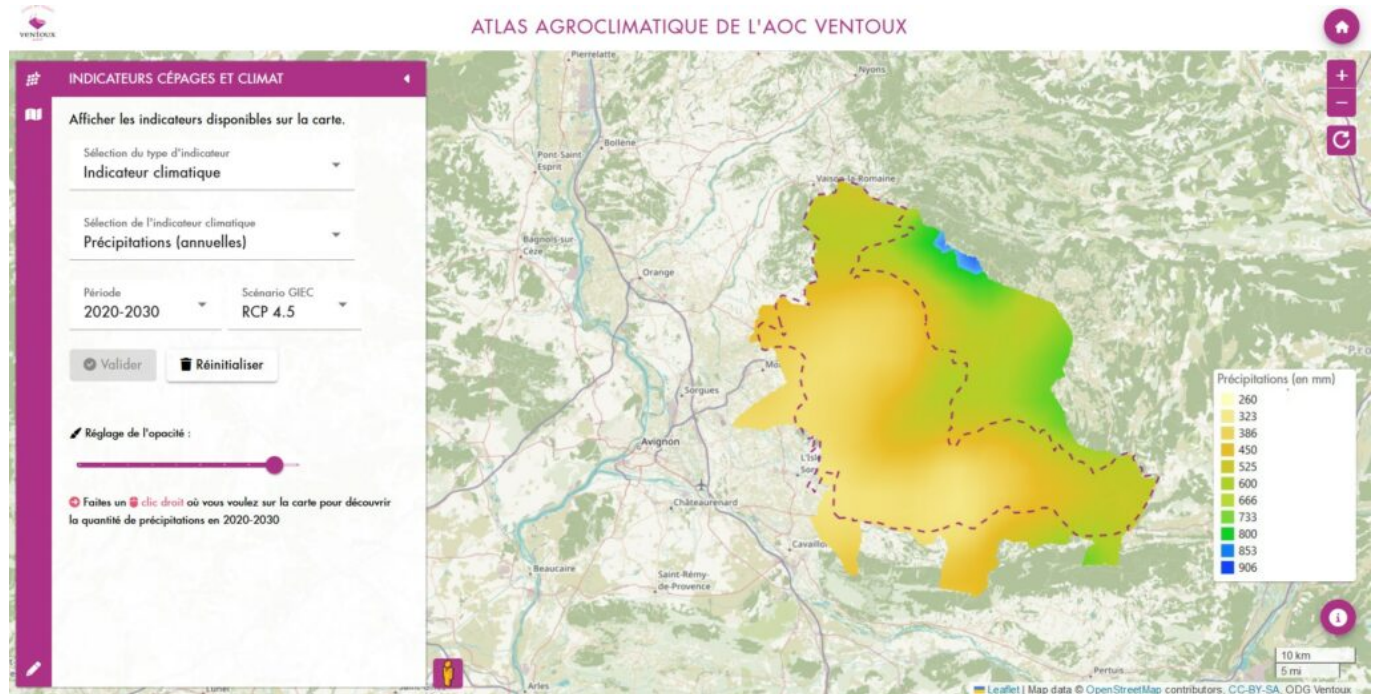
C'est en liaison avec l'[Inrae](#) (Institut national d'agronomie et de recherche agricole et environnementale), et en particulier avec [Iñaki Garcia de Cortazar Aauri](#), chercheur à l'Unité du Plan Climat Carbone, qu'a été menée une étude appliquée à la vigne d'ici la fin du XXIe siècle. Ainsi est né le SIG (Système d'information géographique), outil unique en France qui cartographie chaque parcelle de l'AOC et la localise par GPS avec ses cépages et leur maturité face aux épisodes climatiques.

Evaluer l'impact du climat la production

Pour ce faire, il s'est basé sur [le 6e Rapport du GIEC](#) (Groupe d'experts inter-gouvernemental sur l'évolution du climat) qui évalue l'évolution du climat et son impact sur l'environnement en développant plusieurs scénarios possibles en fonction des émissions de gaz à effet de serre. Il découpe l'avenir en plusieurs périodes : futur proche 2026-2055, futur intermédiaire 2046-2075 et futur lointain 2066-2095 avec des scénarios de plus en plus dramatiques si on n'inverse pas la courbe du carbone qui monte,

Ecrit par le 22 juillet 2024

monte, monte...



L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) du Ventoux est à cheval sur les contreforts du Mont-Ventoux et sur les Monts de Vaucluse sur 2040km² et 51 communes, (soit le tiers du département) avec 130 vigneron dont certains ont un domaine installé à plus de 500m d'altitude, sur les pentes du Géant de Provence. Donc, ils bénéficient d'un climat plus frais qui souffre automatiquement moins de canicule que ceux en plaine au niveau de la mer.

AOC depuis 1973, ces vignobles produisent autour de 250 000hl de vin par an. Et Iñaki Garcia de Cortazar Atauri a scruté à travers deux études supplémentaires de 2019 et 2021 le terroir, les spécificités qui composent la phénologie de cette AOC. C'est à dire la chronologie de la végétation de la vigne à partir de la germination, de la pousse des feuilles, des bourgeons, des fleurs, des grappes, de la véraison puis du moment où il faut vendanger, quand la vigne est à maturité. C'est ensuite qu'il a pu établir un lien entre les millésimes (qualité et rendement) et le climat.

Ecrit par le 22 juillet 2024



© Christophe Grilhé

Les températures extrêmes sont en forte hausse

« En 30 ans, il s'est fortement réchauffé. Chaque année, la concentration en gaz à effet de serre s'aggrave. Plus on tarde à neutraliser le bilan carbone, plus le scénario pour maintenir des vignes devient complexe entre le rayonnement solaire, les épisodes de pluie, de gel, de canicule et de vent. »

Entre 1991 et 2020, la pluviométrie a augmenté de 50 à 100mm, mais pas l'été, quand la plante a le plus besoin d'eau pour se développer, là le déficit cumulé en eau est de -30 mm entre juin et août, quand le soleil cogne.

Les températures extrêmes sont en forte hausse ces 60 dernières années avec un nombre de jours à +30° qui a doublé. On se souvient d'ailleurs qu'il y a eu 3 canicules en moins de 20 ans, en 2003, 2019 et 2020. Quant au phénomène de gel il est moindre sur les vignes du Ventoux et le risque a tendance à diminuer même si on ne peut pas l'écarter définitivement.

C'est à ce moment-là que [Frédéric Chaudière](#), le président de l'AOC, présent dans la salle des fêtes de Mallemort-du-Comtat lors de la présentation de cet outil cartographique, insiste sur l'importance de ce dispositif innovant en ligne qu'est le SIG. « Grâce à lui, nous serons mieux armés pour nous adapter, c'est notre boussole pour moins tâtonner à l'aveugle. Grâce à l'Inrae, à Météo-France et à l'[IGN](#) (Institut national de l'information géographique et forestière) chaque vigneron de chacune des 51 communes de l'appellation pourra zoomer sur sa parcelle, voir où elle en est, entre les vallées et le versant nord du Ventoux, aux différentes altitudes, aux expositions au soleil, au mistral, à la pluie. En fonction de la localisation de sa vigne, il saura s'il doit planter d'autres cépages plus adaptés au réchauffement comme le Caladoc. »

Ecrit par le 22 juillet 2024



Iñaki Garcia de Cortazar Atauri, chercheur à l'Unité du Plan Climat Carbone de l'Inrae.

Ecrit par le 22 juillet 2024



Frédéric Chaudière, président de l'AOC Ventoux.

Quelles solutions ?

Une fois posées ces observations, on s'interroge sur ce qu'on peut faire : planter d'autres cépages, économes en eau, plus résistants à la maladie, au stress hydrique. On a vu que le Grenache, la Syrah et le Mourvèdre, cépages principaux de l'AOC Ventoux, étaient de plus en plus précoces, entre 7 et 14 jours, du coup, on avance la date des vendanges.

Une chose est sûre, peu ou prou, la planète va se réchauffer d'ici la fin du XXI^e siècle. +4° de températures sont envisagés par le GIEC dans le pire des scénarios. On pourrait passer de 10 jours de canicule en 2020 à une soixantaine de jours en 2095. D'où la nécessité de choisir des cépages résistants et peut-être de planter des vignobles un peu plus en altitude, sur les contreforts du Ventoux, là où il fait plus frais 'qu'au ras des pâquerettes', en plaine.

Face à la déconsommation de vin, Inter Rhône dégage ses ambitions œnotouristiques



« Nous avons une stratégie qui fait la part belle à l'export et à la diversification entre les trois couleurs, rouge, blanc et rosé, explique [Philippe Pellaton](#), Président d'[Inter Rhône](#). Mais surtout, la France est pionnière en œnotourisme. Ici en particulier, nous déployons depuis longtemps une démarche pour la qualité de l'accueil dans les domaines, caves et caveaux, avec des paysages et des sites remarquables classés par l'UNESCO, une charte paysagère et nous avons l'ambition d'être une authentique destination pour les touristes. »

Ecrit par le 22 juillet 2024

Il poursuit : « Les vignobles de la Vallée du Rhône, c'est une marque. Nous avons 477 caveaux labellisés, 85 distinctions, 296 activités répertoriées en œnotourisme d'après notre dernier audit. » Il est vrai qu'entre les dégustations, les concerts et les expositions dans les caves, les balades au milieu des vignes, à vélo à assistance électrique, en 2 CV ou en Solex, les pique-niques, l'interprofession est engagée sur un immense territoire de l'appellation Côtes-du-Rhône. Il s'étend du Nord au Sud, de la Côte-Rôtie jusqu'aux Costières, et d'Ouest en Est, du Duché d'Uzès jusqu'au Luberon et ici coexiste une kyrielle de micro-terroirs pour les Côtes-du-Rhône, les Côtes-du-Rhône Villages, les Crus et les Vins doux naturels. Tous peuvent être une destination touristique, mais aussi commerciale et engagée avec le label HVE (Haute valeur environnementale) ou la Charte Paysagère. « Nous nous préoccupons de la formation des vignerons pour qu'ils sachent accueillir les clients potentiels avec le sourire et un réel professionnalisme. »

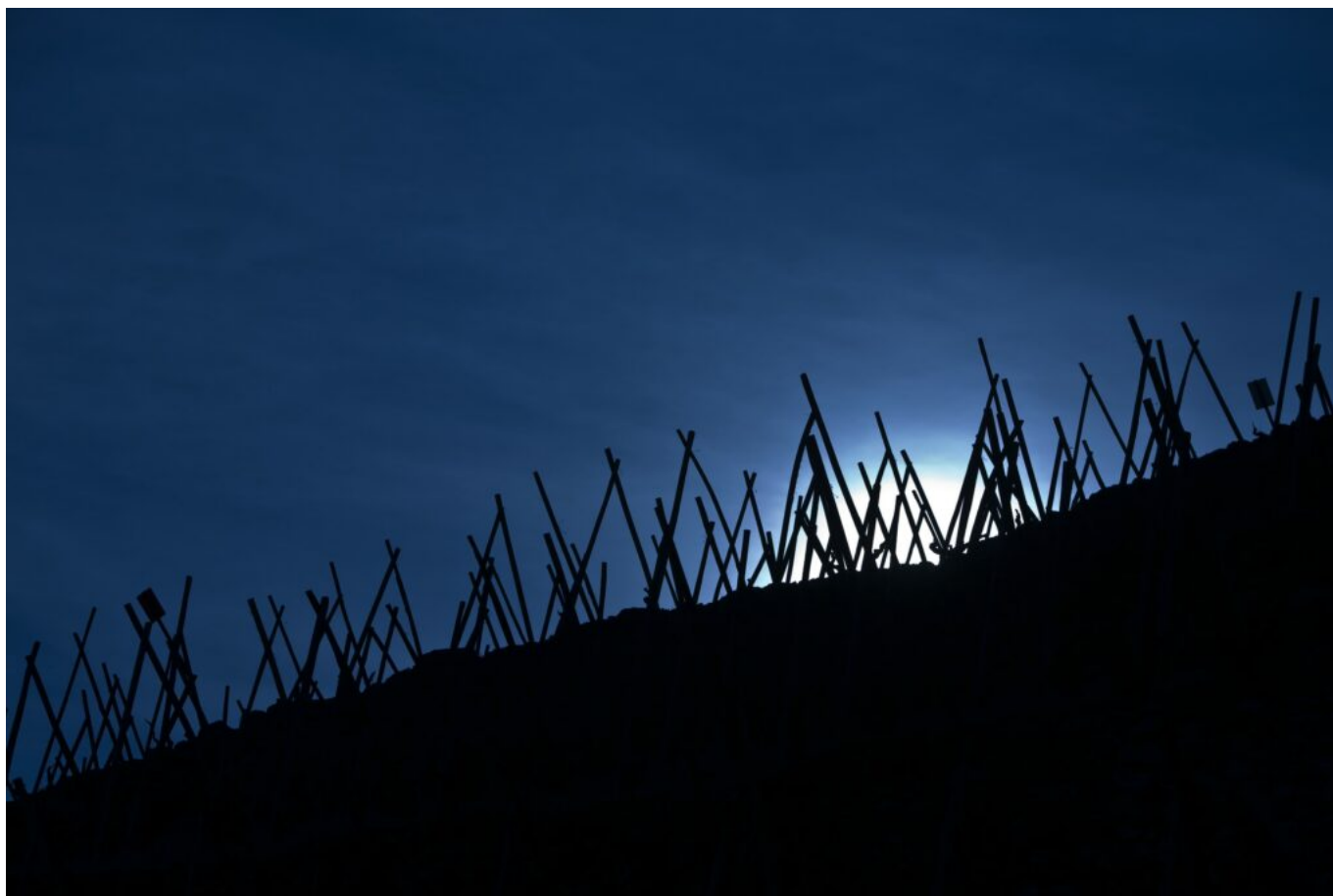
Philippe Pellaton poursuit : « Nous travaillons aux côtés des offices de tourisme et des tour-opérateurs dans les salons pour attirer les touristes français et étrangers chez nous, mettre en valeur nos appellations. Avec le mois de mai, les ponts vont se succéder, ce serait une bonne occasion de mettre en valeur nos châteaux et domaines. »

Inter Rhône va abonder 450 000€ pour un plan média digital, une campagne de publicité. « Les Côtes-du-Rhône s'étendent sur six départements (Vaucluse, Gard, Ardèche, Drôme, Rhône, Loire), sur trois régions (Provence-Alpes-Côte d'Azur, Auvergne-Rhône-Alpes, Occitanie), c'est une large mosaïque, mais chaque appellation est différente et a ses spécificités qui apportent une richesse en goûts et en saveurs. En plus des cuvées de Beaumes-de-Venise, Cairanne, Sablet, Sainte-Cécile-les-Vignes, Vacqueyras, Tavel ou Saint-Joseph, ce territoire offre des sites remarquables (Théâtres Antiques d'Orange et de Vaison-la-Romaine, Pont-du-Gard, Maison Carrée de Nîmes, tous classés par l'UNESCO), des destinations connues du monde entier comme le Mont-Ventoux, Gordes, le Colorado Provençal ou Lacoste », explique Philippe Pellaton.

Avec Inter-Rhône, il va donc s'appuyer sur les réseaux sociaux puisque la France est à la fois la 1^{re} destination touristique du monde (90 millions de visiteurs) et le 1^{er} exportateur de vins du monde (avec un chiffre d'affaires de 5,2 milliards €). Et l'œnotourisme permet aux vignerons de travailler leur image, de parler de leur passion et de leur expérience aux visiteurs, d'augmenter leurs ventes, de renouveler leur fichier et de fidéliser leur clientèle, ce qui n'est pas négligeable en ces temps de crise.

Cette campagne de communication sera donc « source de belles rencontres » pour faire rayonner les vins des Côtes-du-Rhône, pour qu'ils montent en puissance et soient adaptés aux attentes des consommateurs. « Nous avons un savoir-faire, nous devons le faire savoir, martèle Philippe Pellaton. N'importe quel vigneron voit la courbe de consommation de vins décroître en France, il lui faut donc, pour compenser partiellement ses revenus, un complément avec des chambres d'hôtes, un gîte ou un restaurant. Une offre pas seulement en juillet et août, mais étalée sur toute l'année. C'est une nouvelle opportunité, une stratégie pour s'en sortir. 2023 a été la plus mauvaise année à l'exportation pour tous les vignerons de l'Hexagone, il faut absolument trouver des solutions pour qu'ils sortent la tête de l'eau. »

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^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

Ecrit par le 22 juillet 2024

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 vigneron, 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,

Ecrit par le 22 juillet 2024

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 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 22 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 22 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 22 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 22 juillet 2024



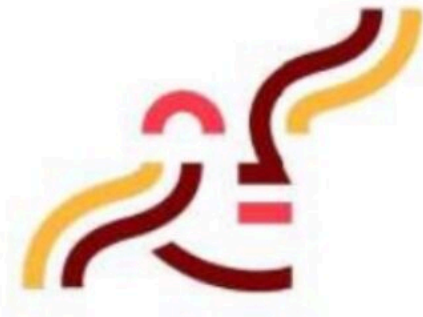
Le Vignoble des Côtes-du-Rhône en 2022

- 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)

La Vallée du Rhône veut mettre le Blanc et le

Ecrit par le 22 juillet 2024

Rosé en avant en 2023



VIGNOBLES
DE LA VALLÉE
DU RHÔNE



À l'occasion du salon professionnel [Wine Paris](#), qui a pris fin hier — le mercredi 15 février —, le président d'[Inter Rhône Philippe Pellaton](#) a fait un bilan de 2022 et a présenté les ambitions de 2023 pour les vignobles de la Vallée du Rhône.

En 2022, plus de 2,6 millions d'hectolitres ont été récoltés en Vallée du Rhône, soit +2% par rapport à l'année 2021, avec 76% de Rouge, 12% de Blanc qui gagne du terrain et est à égalité avec le Rosé. En termes de commercialisation, les sorties de chais affichent une baisse de -6% par rapport à celles de 2021 qui avaient notamment beaucoup profité des exportations.

En 2022, plusieurs appellations sont en progression telles que les Côtes du Rhône Villages nommés (+2%), le Luberon (+4%), mais aussi les crus septentrionaux Cornas (+6%), Hermitage (+6%) et Saint Péray (+7%).

Chez les cavistes, on a pu remarquer un engouement particulier pour les appellations rhodaniennes. D'après l'étude Symetris 2022 Relevé d'offre cavistes, 98% des cavistes proposent une offre Vallée du Rhône. Le vignoble est le plus présent sur les cartes de restaurants avec un taux de présence de 78%.

L'export et la montée du Blanc et du Rosé, les priorités pour 2023

Ecrit par le 22 juillet 2024

En 2023, le premier objectif est de maximiser la diffusion des vins au grand export, en se concentrant sur trois marchés prioritaires, la Chine, les États-Unis et le Canada et en s'ouvrant à deux autres marchés, ceux de la Corée du Sud et de Singapour. Pour ce faire, Inter Rhône prévoit des expositions, des masterclass, des formations, des voyages en région, des 'Get To Know Rhône Academy & Wine Maker Tour', des relations presse & influence, mais aussi des séminaires.

Le deuxième objectif est de miser davantage sur le Blanc et le Rosé. La Vallée du Rhône souhaite être considérée comme une grande région productrice de vins blancs. Afin d'atteindre cet objectif, Inter Rhône va mettre en lumière la diversité qui entoure le Blanc, que ce soit au niveau des AOC, des cépages, des terroirs, ou encore des façons de le consommer. Les vins blancs de la Vallée du Rhône s'inviteront aux White Dinners, organisés à Paris, Londres, Bruxelles, New York et Montréal en juin prochain. En ce qui concerne le Rosé, il s'agirait de montrer qu'il se déguste comme un grand vin. Inter Rhône prévoit une tournée de déjeuners autour des Rosés, et des relations presse.

Quatre grands salons en 2023

Alors que les vignobles de la Vallée du Rhône viennent tout juste de quitter le salon Wine Paris qui a eu lieu à la capitale, ils ont déjà en tête les prochains grands salons, à l'étranger et à domicile. Cette année, quatre seront à l'honneur afin de renouveler les échanges commerciaux et de nouer de nombreux nouveaux contacts.

Les 8 et 9 mars prochains, la Vallée du Rhône prendra l'avion direction New York pour le salon Vinexpo America. Celui-ci sera suivi du salon Prowein à Düsseldorf du 19 au 21 mars. Il y aura aussi les traditionnelles Découvertes en Vallée du Rhône du 3 au 6 avril à Ampuis, Tain-l'Hermitage, Mauves et Avignon. La Vallée du Rhône partira ensuite à la conquête de l'Asie pour le salon Vinexpo Asia à Singapour du 23 au 25 mai.

Des événements pour les professionnels mais aussi pour le grand public

Cette année, la Vallée du Rhône compte bien continuer de plaire aux professionnels comme au grand public à travers divers événements. Tout d'abord, les opérateurs des AOC Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages misent sur la reconduction de partenariats importants avec le Lyon Street Food Festival et le festival Jazz à Vienne.

Le Live des Côtes du Rhône et le grand rendez-vous des Crus de Côtes du Rhône seront également reconduits en 2023. L'objectif de ces événements grand public est de susciter un sentiment d'appartenance autour du savoir-vivre, de la convivialité et de la culture.

V.A.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Guillaume Chalumeau devient le nouveau délégué général d'Inter-Rhône



Guillaume Chalumeau deviendra le nouveau délégué général des Vignobles de la Vallée-du-Rhône, [Inter Rhône](#), début novembre. Il succède à Eric Rosaz.

[Guillaume Chalumeau](#) possède plus de 20 années d'expérience dans l'univers du vin à des postes de management et de direction. Il a, par exemple, travaillé chez Seguin Moreau, leader mondial de la tonnellerie.

Dernièrement

En charge des opérations sur l'Océanie, le quinquagénaire a dirigé la filiale Australie-Nouvelle Zélande, participé à concevoir les orientations stratégiques et les plans commerciaux, marketing et financiers de la zone. Il a également évolué pendant plus de huit ans au sein du monde vitivinicole de la Vallée-du-Rhône, y rencontrant les principaux acteurs du marché.

A la tête de cinquante collaborateurs

Le nouveau Délégué Général prend la tête d'une équipe d'une cinquantaine de salariés dévolus à la

Ecrit par le 22 juillet 2024

valorisation des appellations de la Vallée du Rhône, dont les axes de travail sont la diversification, la hiérarchisation et l'engagement environnemental du vignoble.



Sa feuille de route ?

Promouvoir les appellations rhodaniennes, leurs vins en France et à l'international en s'appuyant sur une solide expérience financière, commerciale, de direction et de relation terrain.

Il a dit

«Conscient de la confiance que l'on m'accorde, je m'attacherai, avec l'ensemble de nos équipes, à accompagner nos adhérents dans le développement et le rayonnement de nos appellations et à faire face aux multiples défis et enjeux du monde viticole en général et des appellations de la Vallée du Rhône en particulier,» a précisé Guillaume Chalumeau.

Ecrit par le 22 juillet 2024



Avant lui

Il succède à Eric Rosaz qui a quitté Inter Rhône en mai dernier après plus de 5 ans d'exercice à ce poste. Avant d'occuper ces fonctions, Eric Rosaz était à la tête du Pôle vin de l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao) et précédemment encore directeur des Vignerons indépendants de France.

Contact

Interprofession des vins AOC Côtes-du-Rhône. 6, rue des trois faucons. CS 90513. 84 024 Avignon Cedex 1. 04 90 27 24 16/40 vins-rhone.com

Les chiffres clés 2021

340 millions de bouteilles commercialisées. 66 402 hectares pour 2,6 millions d'hectolitres récoltés. 1 564 unités de production dont 1 473 caves particulières et 91 caves coopératives. 429 maisons de négoce. 193 destinations dans le monde ont consommé des vins de la Vallée du Rhône. Chaque seconde 11 bouteilles de vins de la Vallée-du-Rhône sont dégustées. En Vallée-du-Rhône le bio représentait, l'an dernier, 12% en volume et 13% en surface de récolte.

Ecrit par le 22 juillet 2024

