

Ecrit par le 5 avril 2025

Les vignobles de la Vallée du Rhône se donnent les moyens de leurs ambitions à l'horizon 2035



Nouveau logo, nouvelle identité pour 'Les vignobles de la Vallée du Rhône' qui se veulent plus offensifs à l'export ainsi que sur les vins blancs et les rosés.

[Philippe Pellaton](#), le président [d'Inter-Rhône](#) parle d'entrée de jeu « d'Ambitions avec un grand 'A' de l'interprofession, producteurs et négociants : les AOC vont activement se mobiliser pour consolider leur compétitivité en France et pour conquérir de nouveaux marchés à l'export ». Deux axes ont été définis : l'humain au cœur de la gouvernance et la valorisation des appellations.

Moins de volumes mais plus de marge

Des moyens sont mis sur la table 12M€ pendant 4 ans pour un nouveau business-plan. « En 10 ans, nous avons perdu 1 million d'hectolitres. Mais malgré cette perte de volume, nous avons gagné 4% en valorisation » poursuit Philippe Pellaton. « Nous avons l'ambition d'accroître le volume, de diversifier les

Ecrit par le 5 avril 2025

couleurs et d'exporter plus, nous devons également produire davantage à l'hectare (48hl au lieu de 38 actuellement). Inverser la tendance donc, mais comme nous ne pouvons pas agrandir nos exploitations, nous devons améliorer la productivité grâce à de nouveaux cépages et à une restructuration des vignobles. »



Philippe Pellaton, président d'Inter-Rhône. ©Clement Puig.

C'est là qu'apparaît le coup de projecteur sur les vins blancs. Ils ne représentent que 8% des vins commercialisés par les vins de la Vallée du Rhône, mais ils devraient doubler à l'horizon 2031 en passant de 174 000 à 300 000hl. Il existe 3 profils de blanc, vifs et frais, ronds et fruités, de garde. Le rosé, aussi devrait se déployer et être multiplié par deux alors qu'il ne représente que 17% des ventes aujourd'hui. « Nous sommes la 3^e région de France en rosé après la Provence et la Loire, nous devons changer notre regard sur ce vin, il y a le rosé fraîcheur et le rosé fruité. Quant aux rouges, Il faut maintenir les volumes » ajoute le président d'Inter-Rhône.

Ecrit par le 5 avril 2025



D'ici 2031, Inter-Rhône souhaite doubler la production et la commercialisation des vins blancs des Côtes-du-Rhône. ©Inter-Rhône

Coup d'accélérateur à l'export

Autre ambition majeure de la stratégie d'Inter-Rhône : l'exportation. « La part des vins de la Vallée du Rhône est de 37% en 2021, elle a donc une large marge de progression et devrait atteindre 50% en 2031. Avec des marchés à conforter, le « Top 3 de nos exportations historiques (USA, Grande-Bretagne et Belgique), nos marchés prioritaires que sont le Canada et la Chine et ceux que nous devons absolument défricher comme La Corée du Sud et Singapour » complète Philippe Pellaton.

Il existe 23 Appellations d'origine contrôlée dans les vins de la Vallée du Rhône (de la Côtes Rôtie, au sud de Vienne, à Uzès, en passant par Saint-Joseph, Crozes-Hermitage, Cornas, Saint-Péray, Rasteau, Cairanne, Gigondas, Vacqueyras, Beaumes-de-Venise, Lirac et Tavel) qui ont chacune leur stratégie de développement et chaque année 11M€ sont dévolus à leur communication. « Mais pour attaquer des marchés asiatiques, nous devons avoir la marque 'Vignobles de la Vallée du Rhône', qui est notre vaisseau-amiral, notre cheval de Troie pour défricher ces marchés. Ensemble, nous avons davantage de visibilité, nous devons jouer collectif au début pour poser la première pierre de l'édifice. Après, chacun pourra reprendre sa liberté et développer sa stratégie propre ».

Ecrit par le 5 avril 2025



La nouvelle identité visuelle des Vignobles de la Vallée du Rhône.

Cesser de voir rouge

Enfin pour montrer cette volonté d'impulser un nouvel essor aux les vins de la Vallée du Rhône, l'interprofession s'est dotée d'un nouveau logo. « Il faut changer de paradigme » conclut Philippe Pellaton. « Les vins de la Vallée du Rhône, ce n'est plus le verre de rouge sur les affiches et les flyers, c'est aussi et surtout le vin blanc et le rosé ». Il est vrai que les producteurs de rouge ont des centaines d'hectolitres de rouge en stock dans leurs caveaux, ce qui fige leur trésorerie et fait baisser le cours des marchés. Dans la mesure du possible, il est sans doute nécessaire qu'ils se diversifient.

Les vendanges débutent plus tôt qu'en 2021 en Vallée du Rhône

Ecrit par le 5 avril 2025



Les premières récoltes de raisin débutent aujourd'hui, le lundi 22 août, pour les vigneronns de la Vallée du Rhône, soit plus tôt qu'en 2021. Malgré la sécheresse persistante de ces derniers mois, les vignes ont su se montrer résistantes. Le millésime 2022 est donc précoce, mais promet d'être d'une grande qualité, au vu de l'état sanitaire des vignes.

L'année dernière, le 30 août avait signé le début des vendanges en Vallée du Rhône, soit huit jours plus tard que cette année. Si certains vigneronns ont débuté les vendanges des blancs et des rosés dès le 11 août dans certains secteurs, notamment dans le Gard, beaucoup débutent aujourd'hui, le 22 août. Cette année, la vigne a souffert du manque de précipitation mais a su montrer son côté coriace. Le vignoble montre un état sanitaire parfait. La saison des vendanges est donc ouverte pour les vigneronns et négociants du deuxième plus grand vignoble d'AOC français.

La sécheresse affecte fortement les appellations de la vallée du Rhône et les températures élevées ont, cette année, engendré une avance de maturité d'une vingtaine de jours par rapport à l'année dernière. L'année 2022 a été marquée par un territoire en déficit pluviométrique (de -53% à -97%), par un record de température au mois de mai, ainsi qu'un épisode orageux au début de l'été. La vigne n'a donc pas été épargnée, et pourtant, elle semble prometteuse.

Ecrit par le 5 avril 2025

La précocité de ce millésime 2022, appairée à l'état sanitaire parfait du vignoble avec l'absence de maladie dans les vignes, promet un vin riche, avec de la concentration et de belles couleurs. Malgré un poids moyen de raisin inférieur à la normale, la qualité de la vendange devrait être au rendez-vous, notamment grâce aux pluies plus ou moins intenses de la semaine dernière qui ont eu un effet bénéfique sur le raisin.

La Vallée du Rhône en 2021 en quelques chiffres

Pour rappel, les vins de la Vallée du Rhône sont produits sur 3 régions : l'Auvergne-Rhône-Alpes, Provence-Alpes-Côte d'Azur, et l'Occitanie.

L'année dernière, en Vallée du Rhône, ce sont 66 402 hectares de vigne qui ont été récoltés afin de produire 1,6 millions d'hectolitres de vin. Il y a eu, en tout, 1 564 unités de productions, dont 1 473 caves et 94 coopératives, et 429 maison de négoce. Le bio a représenté 12% en volume 13% en surface de la récolte du vignoble.

340 millions de bouteilles de vin ont été commercialisées en 2021. Les vins de la Vallée du Rhône ont été consommés dans 193 destinations du monde. Et chaque seconde, ce sont 11 bouteilles de vins de la Vallée du Rhône qui sont dégustées.

V.A.

Des soirées cinéma en plein air au cœur des vignobles de la Vallée du Rhône

Ecrit par le 5 avril 2025



Le festival Ciné'Vignes a débuté il y a quelques semaines et se déroulera jusqu'au mardi 9 août. Les vigneronns et négociants de la Vallée du Rhône accueillent pour la deuxième année consécutive les visiteurs pour plusieurs soirées cinéma en plein air.

Au programme, pas seulement des films, mais aussi des dégustations des vins de la Vallée du Rhône et des pique-niques composés de produits locaux et de saison.

Programme des films

Demain, le mardi 26 juillet, le Domaine de la Camarette à Pernes les Fontaines diffusera le film 'Larguées', qui met en scène deux soeurs aux caractères opposés qui décident de s'allier pour aider leur mère à se remettre de sa rupture avec leur père en l'embarquant dans un club de vacances à l'Île de la Réunion.

Le jeudi 28 juillet, le Domaine Chaboud Cellier à Saint Péray diffusera la comédie policière et romantique 'En liberté !'. Ce film suit le personnage d'Yvonne, veuve d'un lieutenant de police qu'elle croyait être un héros mais qui était en réalité corrompu et sans scrupules.

Ecrit par le 5 avril 2025

Le vendredi 29 juillet, le film 'Papa ou maman' sera diffusée au Château de Ruth à Sainte Cécile les Vignes. Cette comédie met en scène deux époux qui souhaitent divorcer et qui se vouent une guerre sans pitié dans le but de ne pas obtenir la garde des enfants.

Le mardi 2 août, le Château d'Aiguilhon à Sauveterre diffusera 'Le Gout des Merveilles' qui se passe au cœur de la Drôme provençale. Louise tente de préserver l'exploitation familiale. Un soir, elle manque d'écraser un inconnu au comportement singulier. Cet homme se révèle vite différent de la plupart des gens, et il pourrait bien changer la vie de Louise et de sa famille.

Le mercredi 3 août, le Château de la Chapelle à Châteauneuf de Gadagne diffusera la comédie 'L'auberge espagnole' qui suit le personnage de Xavier qui souhaite apprendre l'espagnol et qui va se retrouver à Barcelone, en collocation avec sept personnes de nationalités différentes.

Le jeudi 4 août, le Château Saint Pierre de Méjans à Puyvert diffusera le film muet primé aux Oscar 'The Artist' qui raconte l'histoire d'une rencontre entre une jeune star du cinéma, propulsée au premier plan, et une vedette du cinéma muet qui va sombrer dans l'oubli à cause de l'arrivée des films parlants.

Le vendredi 5 août, la Cave de la Comtadine à Puyméras diffusera l'indétrônable 'Intouchables'. Driss, un jeune de banlieue tout juste sorti de prison, va être engagé en tant qu'aide à domicile par Philippe, un riche aristocrate devenu tétraplégique à la suite d'un accident de parapente.

Le mardi 9 août, le Domaine de Montine à Grignan les Adhémar clôturera le festival avec 'Le jeu'. Des couples d'amis décident de jouer à un jeu où chacun doit poser son téléphone portable au milieu de la table et chaque notification devra être partagée avec les autres. Mais ce jeu va vite se transformer en cauchemar.

Les informations pratiques

Pour ces soirées Ciné'Vignes, il y a deux formules au choix : la soirée dégustation suivie du film à 15€ par personne, ou la soirée dégustation et pique-nique suivie du film à 35€ par personne.

Les visiteurs sont invités à se rendre sur les lieux dès 19h30 pour la dégustation et le pique-nique. Le film, quant à lui, ne débute qu'à la tombée de la nuit, à 21h45. Pour réserver son billet, il suffit de se rendre sur [le site de Ciné'Vignes](#).

V.A.

Ecrit par le 5 avril 2025

Belle réussite pour la 1ère édition du concours Tavel & Vous

Le [Cru Tavel](#) vient d'organiser la première édition de son [concours Tavel & Vous](#), qui a obtenu un franc succès. Le concours de gastronomie grand public a mis en compétition 18 candidats à Bruxelles, Paris et Lyon qui ont dû montrer leur talent et leur inventivité en alliant cuisine, vin et art de la table.

Sur les 18 candidats en compétition, trois d'entre eux se sont affrontés lors de la finale du concours qui s'est tenue au milieu des vignes du Prieuré de Montézargues à Tavel. Ainsi, pour une épreuve sur le thème de l'art de la table, Caroline Conner, Juliette Henri-Chalard et Kim Tran Duy ont dû mettre en scène une table de quatre convives.

Toutes trois pouvaient choisir la vaisselle, les verres, le linge de table ou encore les décorations qu'elles souhaitaient dans la boutique avignonnaise de la marque Casa pour embellir le repas. Elles ont également pu arborer leur table de fleurs choisies dans la boutique [Le Garden](#) à Avignon. En ce qui concerne la cuisine, c'est le chef Sébastien Dupré, du restaurant [O'Papilles](#) à Avignon, qui s'en est chargé. Il imaginé trois plats en accord avec un verre de vin AOC Tavel : un velouté de glacé menthe et petits pois, une composition végétale à base d'aubergines farcies et une assiette d'asperges vertes.

La toute première gagnante du concours

Le jury, composé de [Marie-Pierre Delpeuch](#) (journaliste pour Terre de vins), Cécile Poulain (journaliste pour Le vigneron des Côtes du Rhône et du Sud-Est), Sébastien Dupré (chef O'Papilles), Stéphanie Rigaud, (fleuriste Le Garden), Guillaume Demoulin (président du syndicat des vignerons de Tavel), François Lafond (propriétaire récoltant du Domaine Lafond Roc-Epine), et [Catherine Nilly](#) (directrice commerciale du Château d'Aquéria), a évalué le dressage des tables avant de désigner la gagnante.

Le verdict tombe pour les trois finalistes. C'est Caroline, alias [Winedinecaroline sur Instagram](#), qui remporte le concours et en devient la toute première gagnante. L'Américaine basée à Lyon a choisi décorer sa table avec du linge violet. Pour contraster avec cette couleur foncée, elle a décidé d'ornez le centre de table de fleurs roses et oranges pour « être en accord avec les vins de Tavel », comme elle l'explique. L'éducatrice en vin remporte donc un chèque de 1000€ et révèle que son accord idéal sur un verre de Tavel est la célèbre dinde de Thanksgiving, fête emblématique des États-Unis qui est célébrée en novembre.

V.A.

1952-2022 : Le Concours des Vins d'Orange a fêté ses 70 ans



Le plus vieux concours de vins de la Vallée du Rhône s'est déroulé sur deux jours, vendredi et samedi à l'Espace Alphonse Daudet. En raison de la crise sanitaire, le Dîner de Gala n'a pas pu se tenir mais tout s'est déroulé dans de bonnes conditions, avec contrôle des pass de vaccination, tables espacées, gel hydroalcoolique.

« Avec le gel du 8 avril dernier, nombre de parcelles ont été impactées, des grappes entières n'ont donné

Écrit par le 5 avril 2025

aucun grain de raisin, il y a entre 10 et 15% d'échantillons en moins » explique le Président du Concours, Michel Bernard. « Des jurés aussi n'ont pas pu venir, des cas contact ». Ce concours contribue à lancer le marché, à promouvoir les Côtes du Rhône et les Châteauneuf-du-Pape.

[Anne Mouralis](#), la directrice du concours a donné un coup de chapeau aux participants : « Merci d'être là, vigneron, négociants, préleveurs, cavistes, courtiers, amateurs de vins. Depuis 70 ans, des jeunes aussi sont venus vers nous, ils s'agrègent à l'expérience des anciens ».

Samedi matin, 1853 échantillons ont été proposés à plus de 300 jurés. Des professionnels de la filière vitivinicole, des amateurs œnophiles, des sommeliers, des élèves de l'Institut de la Vigne et du Vin de Suze la Rousse, des lycées agricoles, de l'École Hôtelière d'Avignon et des passionnés formés à la dégustation en jugeant l'aspect visuel du verre de vin (couleur de la robe, tannique, pourpre), l'olfactif (parfum floral, boisé, fruité) et le passage en bouche (ample, léger, brut, rêche, moelleux, charpenté astringent, riche ou pas en caudalies, c'est à dire durée d'expression des arômes, qui varie de 0 à 12 pour les vins les plus expressifs).



Ecrit par le 5 avril 2025

Anne Mouralis, directrice et Michel Bernard, président du 70e Concours des vins d'Orange. Photo DR

Pendant toute la matinée, des jurés ont donc jugé à l'aveugle des bouteilles dissimulées sous des chaussettes avec un simple numéro d'identification. Grâce à ce 70ème Concours d'Orange, quand les vins sont primés, ils permettent de gagner globalement 2,5M€ en plus aux viticulteurs avec des prix qui grimpent mécaniquement, « C'est un véritable bonus pour les domaines récompensés. Ce ne sont pas des médailles en chocolat » commente Michel Bernard dans un éclat de rire. « Nous mettons nos vins en vitrine, nous leur donnons une image forte, nous résistons à la crise sanitaire et économique et les pisse-vinaigre ne nous empêcheront jamais de déguster de bonnes bouteilles qui sont le fruit du travail de tous nos vigneron et d'une filière solidaire » conclura-t-il.

Palmarès des médaillés sur : www.concoursdesvins.fr

Vallée du Rhône : retour à la norme pour les vendanges

Ecrit par le 5 avril 2025



Ecrit par le 5 avril 2025

Les vignerons et négociants du deuxième plus grand vignoble d'AOC français ont commencé à récolter le raisin lundi 30 août, soit environ 10 jours plus tard qu'en 2020. Un retour à des dates de vendanges traditionnelles après 5 années de récoltes précoces.

L'[accident climatique du gel](#) a frappé le vignoble de la Vallée du Rhône le 8 avril. Des températures de -2 à -5°C en moyenne ont été enregistrées avec des pointes jusqu'à -10°C sur certains secteurs. Combiné aux températures fraîches du printemps, le gel a provoqué un ralentissement de la croissance des vignes. « Dans la partie méridionale, contrairement aux deux années précédentes, les faibles précipitations de l'automne n'ont pas permis une recharge hydrique complète du sol après un été 2020 très chaud et peu arrosé », explique l'organisme Inter Rhône. Les températures de l'hiver ont été en moyenne assez proches des valeurs de saison.

Seul le mois de février a été plus doux que la normale avec des températures moyennes plus élevées de 2°C. La floraison s'est ensuite déroulée rapidement et dans de bonnes conditions début juin. « Le vignoble est sain, et les pluies du printemps ont conduit à une pression très faible vis-à-vis du mildiou qui est restée discrète. Certains grenaches sont toutefois affectés par la coulure, ce qui pourra avoir une incidence volumique sur la récolte. Les blancs et rosés des Appellations d'Origine Contrôlées des zones les plus précoces de la Vallée du Rhône ont commencé à être récoltés à partir du 30 août. »

Lire aussi : [Episode de gel, ouverture des dossiers pour 'calamité agricole'](#)



Crédit photos: Thomas O'Brien, Christophe Grilhé

Toujours sur cette zone méridionale, les vendangeurs ne seront pas à pied d'œuvre avant le 6 septembre dans les parcelles précoces épargnées par les aléas climatiques. « Dans les secteurs d'altitude non gelées, les vendanges sont prévues fin septembre. Dans la partie septentrionale, les nombreuses précipitations du mois de décembre ont permis de rééquilibrer le déficit hydrique. Les températures hivernales ont oscillé bien au-dessus et bien en-dessous des normales de saison. Cette oscillation s'est poursuivie jusqu'à la fin du printemps où les températures n'ont pas cessé d'augmenter et restent bien supérieures aux normales. »

Ecrit par le 5 avril 2025



Crédit photos: Bernard Favre, Christophe Grillhé.

Après un débourrement précoce, le développement végétatif s'est rapidement ralenti avec la chute des températures, notamment durant les nuits du 7 au 9 avril.

La floraison s'est déroulée très rapidement et dans de bonnes conditions autour du 7 juin soit 2 semaines de retard par rapport à l'année dernière. « Si les conditions météorologiques des jours et semaines à venir restent favorables, les vendanges devraient s'étaler du 15 septembre jusqu'au milieu du mois d'octobre dans la partie nord du vignoble. »

L.M.

Les vignobles de la Vallée du Rhône font tout un cinéma

Ecrit par le 5 avril 2025



Jusqu'au 10 août, les vignobles de la [Vallée du Rhône](#) s'associent au 7ème art pour proposer des dégustations et des projections de films en plein air.

Les vigneron et négociants des Vignobles de la Vallée du Rhône ouvrent les portes de leurs domaines le temps de soirées inoubliables, au cœur des destinations labellisées Vignobles et Découvertes. C'est avec vue sur les vignes que se tiendront onze séances de cinéma en plein air pendant lesquelles seront projetées des comédies françaises, dont certaines ont même été tournées en partie dans nos régions. Sur [réservation préalable uniquement](#) (pas de billetterie sur place le jour même). Au programme de cette soirée : 20h à 22h, dégustation des vins du domaine ainsi que d'autres producteurs ou négociants de la région et formule pique-nique, 22h: projection du film.

- Mardi 6 juillet - Domaine Chaboud - Saint Péray (07) [Les femmes du 6ème étage](#)
- Jeudi 8 juillet - Domaine Monge Granon - Vercheny (26) [Le Goût des Merveilles](#)
- Mardi 13 juillet - Domaine de Mas Caron - Caromb (84) [Avis de Mistral](#)
- Jeudi 15 juillet - Château Boucarut - Roquemaure (30) [Mon Inconnue](#)
- Jeudi 22 juillet - Domaine des Gravennes - Suze la Rousse (26) [Ce qui nous lie](#)
- Mardi 27 juillet - Château Saint Louis La - Perdrix - Bellegarde (30) [Le Grand Bain](#)
- Jeudi 29 juillet - Domaine de la Garelle - Oppède (84) [Le Cœur des Hommes](#)
- Mardi 3 août - Domaine Xavier Gérard - Condrieu (69) [Barbecue](#)
- Jeudi 5 août - Domaine de Coyeux - Beaumes de Venise (84) [La Fille du Puisatier](#)
- Mardi 10 août - Cave de Tain - Tain l'Hermitage (26) [Le Sens de la Fête](#)

Ecrit par le 5 avril 2025



Ecrit par le 5 avril 2025

Affiche officielle

L.M.