

Écrit par le 12 janvier 2025

# Grignan-les-Adhémar met la truffe et le vin à l'honneur ce week-end

**Les vignerons de l'appellation Grignan-les-Adhémar, les restaurateurs du territoire et Virginie de la Ferme des Eybrachas, trufficultrice, vous proposent de partir à la découverte du diamant noir et du vin à travers plusieurs animations proposées sur deux journées.**

À l'épicentre de la Vallée du Rhône, le vignoble de Grignan-les-Adhémar s'étend sur 1 800 hectares de vignes au cœur des terroirs de la Drôme Provençale. Le samedi 5 février, le domaine de Montine proposera une démonstration de cavage suivie d'une dégustation des vins, ainsi que d'un déjeuner autour de la truffe (sur réservation, 60€ par personne). Le dimanche 6 février, au domaine de Grangeneuve, profitez d'un moment privilégié avec Cathy Bour autour d'un cours de cuisine suivi d'un déjeuner autour de la truffe Tuber Mélanosporum (sur réservation, 70€ par personne).

Samedi et dimanche, le restaurant O Rabasse à Richerenches proposera des menus autour de la truffe en accord avec les vins de l'appellation Grignan-les-Adhémar, ainsi qu'une animation culinaire à quatre mains avec la présence de la chef Séverine Sagnet. La Ferme des Eybrachas à Réauville proposera une démonstration de cavage, un déjeuner autour de la truffe et une séance accords mets et vins. Le Clair de la Plume à Grignan réglera les convives avec un menu en 5 services autour de la truffe (au prix du marché). Les restaurants Café des vignerons, Le poème, L'Instant Sévigné, et Au pied de la lettre vous proposeront des menus autour de la truffe tout au long du week-end et des accords mets et vins.

Plus d'informations, [cliquez ici](#).

L.M.

---

## Loïc Puviland : un caviste qui a de la bouteille

[Loïc Puviland](#) est à la tête de [la Cave de la Grande Marine](#) à l'Isle-sur-la-Sorgue. Né à Bourg-en-Bresse, dans l'Ain il y a 38 ans, il habite en Vaucluse depuis 2009. Après avoir passé une année de formation à

Ecrit par le 12 janvier 2025

l'Université de Suze la Rousse, en Drôme provençale, il en est reparti avec, en poche, une licence en 'Gestion et marketing du vin'.

A partir de ce moment-là, il s'est mis à prospecter pour trouver un local et c'est celui d'un ancien primeuriste, dans la zone de la Grande Marine, à l'entrée ouest de l'Isle-sur-la-Sorgue qu'il a jeté son dévolu, il y a justement 10 ans, en 2011.

### **Un millier de références**

« Cet espace est entouré d'entreprises dynamiques, comme [Masfer](#) (artiste de la ferronnerie et de la métallerie), mais aussi un bureau de tabacs, un restaurant, une boulangerie, il y a du passage, donc nous avons un grand nombre de clients. »

Et pour les accueillir, Loïc Puviland mise sur sa 'Cave' de 160m<sup>2</sup> avec un large choix de vins, champagnes, spiritueux, bières, rhums, un millier de références en tout dont 400 de whiskies. « Ces dernières années, les whiskies japonais ont connu un boom, mais avec la crise sanitaire et des ruptures de stocks, la demande est un peu retombée. Les écossais ont repris la pole position des amateurs de scotch. Mais peu de gens savent qu'il y a une centaine de producteurs privés en France, en Bretagne, en Alsace, en Savoie, en Picardie, il y a même un whisky qui est testé chez nos voisins de la Distillerie du Barroux en ce moment, dans le Vaucluse. »

### **Fidélisation des clients et de développement de l'offre numérique**

Pour 2022, le patron de la Cave de la Grande Marine mise sur la fidélisation de ses clients, les entreprises, les bureaux d'études, les collectivités mais aussi les touristes avec encore plus d'accessoires (tire-bouchons, rafraîchisseurs, pierres à whiskies, coffrets de prestige, cadeaux d'affaires) et le développement du site.

Pour cela, il entend ainsi assurer l'essor de sa stratégie digitale pour être davantage présent sur les réseaux sociaux, auprès des consommateurs qui passent l'été dans le Luberon mais habitent ailleurs, avec sans doute aussi, une boutique de vente en ligne de vins, champagnes et spiritueux.

Et il va sans doute faire encore grimper son chiffre d'affaires. « En temps normal, nous avons déjà une progression à deux chiffres. Mais là, avec le Covid, on a vu les chiffres exploser à 25% de hausse. » Il est vrai que l'art de vivre à la française s'est sans doute de déguster de bonnes bouteilles, des millésimes, des cuvées-références.

Contact : [www.cavegrandemarine.fr](http://www.cavegrandemarine.fr) - [cavedelagrandedemarine@gmail.com](mailto:cavedelagrandedemarine@gmail.com) - 04 32 62 09 78

Ecrit par le 12 janvier 2025



## **(vidéo) Sarah Mörch, une femme pas comme les autres**

Écrit par le 12 janvier 2025



Il était une fois **Sarah Mörch**, une jeune femme qui avait décidé d'être elle-même. Choisir c'est renoncer, alors elle a choisi sa vie, et avec elle l'essentiel, préférant conjuguer le verbe être plutôt qu'avoir. Ecrivain, photographe, musicienne, nomade, son parcours est jalonné de rencontres, d'émotions, de sentiments. Sarah n'interroge plus le sens de la vie parce qu'elle l'a trouvé. Rencontre.

Elle arrive à la rédaction bien en avance. Elle est venue en tram depuis la ceinture verte où elle réside dans une petite maison que l'on imagine entourée d'une proluxe nature. Il fallait bien cela, à cette cavalière, venue de Sète, il y a quelques mois. Elle est souriante et détendue, surprise parce que son trajet a été très court et confortable. Elle est enthousiaste.

### Vivre au présent

Elle vient «présenter son travail, l'expliquer au cas où ça pourrait intéresser». Elle parle en même temps qu'elle observe tout, se laissant imprégner des lieux, des gens. Sarah Mörch -son nom est d'origine



Ecrit par le 12 janvier 2025

Norvégienne- en plus d'être écrivain, photographe, musicienne et nomade est aussi productrice de plants pour potagers aromatiques et médicinaux. Chez elle, elle prépare des boutures [Kokopelli](#). «Je les vendrai au printemps. Il y a des tomates (cœur de bœuf, indigo, noire de crimée, concombre (photo 3), coriandre, persil, courgettes(verte, ronde, blanche) , calendula, camomille... Salades (romaine, batavia) et des capucines. En tout plus de 50 variétés. Je travaille en mottes compactées pour éviter les godets en plastique. J'utilise la biodynamie et le calendrier lunaire distinguant les jours fruits et les jours feuilles, les nœuds lunaires où il ne faut rien faire, les fortifications aux purins de prèles et d'orties, ce qui rend les plants très forts. Faire des plants réclame une minutieuse anticipation et planification, » précise-t-elle. Là ? Elle vient de demander le label mention nature et Progrès.



### Agriculture, expos photos, livres

Sarah Mörch organise des expos photos, des installations sonores visuelles et écrit des ouvrages entre-deux. Là, tout de suite ? Elle recherche un boulot de secrétaire à mi-temps, pour s'assurer un petit matelas, tout en appréciant d'offrir un travail soigné en toute chose. «Je suis très organisée et efficace.

Ecrit par le 12 janvier 2025

Cet emploi me permettrait d'équilibrer mes projets, une partie pour une activité tertiaire, une autre physique -l'agriculture- et mon travail artistique. Mon dernier projet en date ? Des photos de chevaux sous la douche, la rencontre entre le cheval et l'eau est magnifique.»

### **A l'aube**

A l'aube de sa vie ? Un bac et un BTS agricoles, un Brevet professionnel Jeunesse éducation populaire et Sport. Elle est monitrice d'équitation, a travaillé dans un centre équestre. Une trajectoire cohérente proche de la nature et artistique puisqu'elle est une photographe reconnue, une musicienne, attachée à son steel drum, un drôle « d'instrument de percussion mélodique construit dans un baril de pétrole de 200 l qui possède des sonorités comme un xylophone métallique», précise-t-elle.

### **Elle raconte**

Et puis, un café dans la main et dégustant un petit carré de chocolat, elle raconte. «Un jour je me suis rendu compte que j'avais un rêve : partir en camion -ford transit aménagé- comprenant un lit, un lavabo et des placards. Je suis partie en 2016, j'avais 34 ans.»

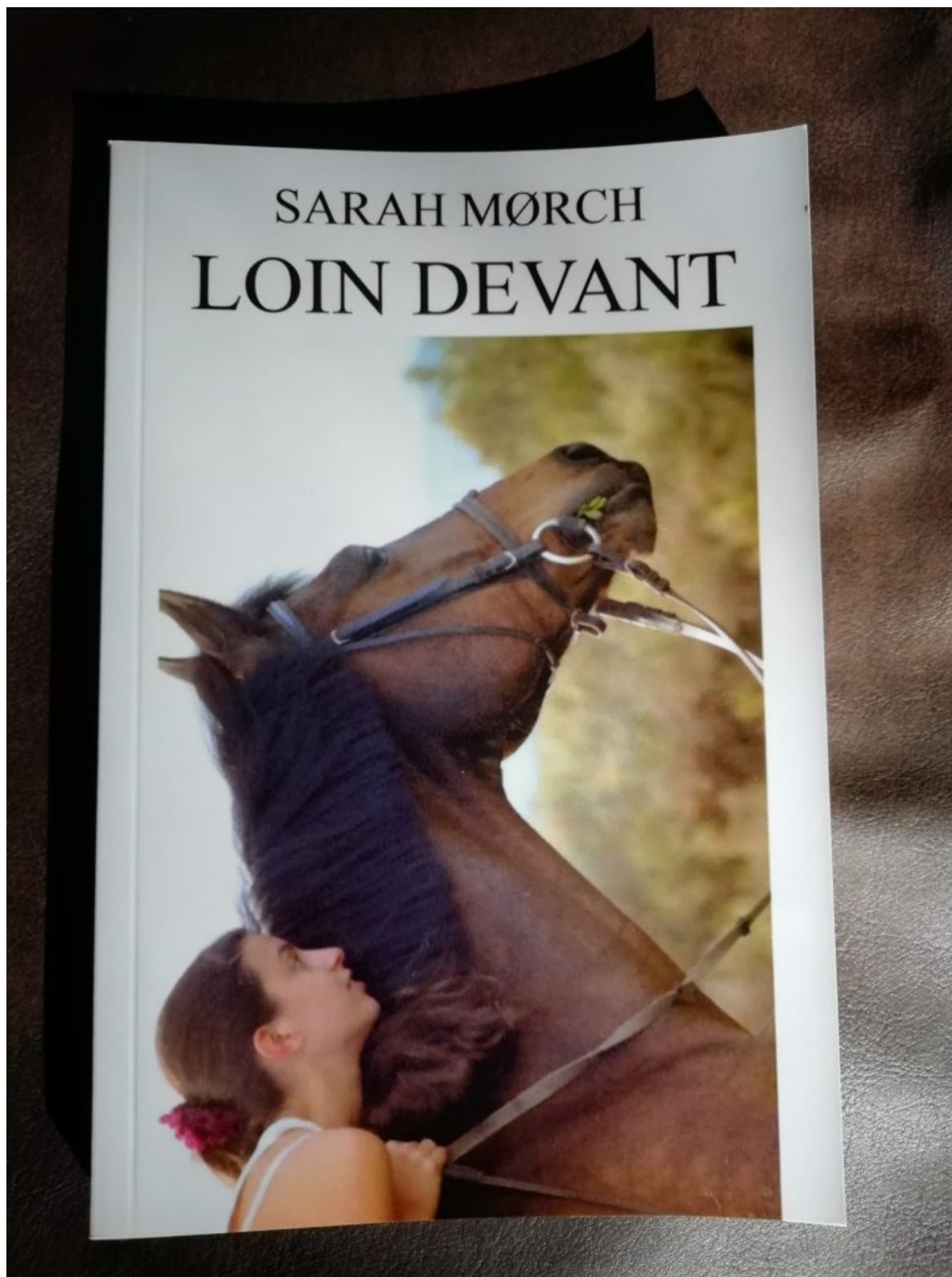
### **L'objet de ce voyage ?**

«M'offrir du temps, de la liberté, c'était comme un défi. Celui de prendre mon envol suite au départ de mon cheval 'Far away' qui a accompagné ma vie durant 17 ans, un trotter français décédé à 22 ans d'une colique. Nous avons nourri une relation d'amour, tissé un lien vraiment très fort de compagnons de route. J'ai pris la route un an après qu'il soit parti.»

### **Travail d'auteur**

«Sarah aime prendre la plume. Son premier livre est un recueil de textes poétique 'Plein' paru en 2009 ; 'Loin devant', sorti en 2020, est consacré à sa relation avec le cheval. Un road trip où elle décline, d'éclipses et rebonds, les moments passés avec Far Away.»

Écrit par le 12 janvier 2025



Écrit par le 12 janvier 2025

### **La vie en sobriété**

«Je suis partie en juin 2016, j'ai roulé jusqu'en Italie mais la plupart du temps j'étais sur les routes française en direction de la Drôme, de l'Hérault, m'installant sur des terrains, passant les mois d'hiver les plus froids dans un petit appartement à Sète, pour repartir en Avril. La vie en sobriété. «Ça m'a appris à assumer mes choix de vie, à faire face à la pression sociale, à faire confiance à mon intuition. Ce que j'ai découvert ? Que la personne la plus importante dans ma vie c'est moi.»

### **Dans mon camion ?**

«Ce que j'ai mis dans mon camion ? Mon steel drum, 2 sacs de type 'Carrouf' (Ndlr : Carrefour) de vêtements, deux gros bidons d'eau, pour boire et faire une toilette de chat, un peu de nourriture mais ça n'était pas le plus important et mes huiles essentielles préférées, une ambiance olfactive qui me sentir partout chez moi. Le plus important? Mon instrument de musique, je m'enregistrais pour avancer dans mon travail, écouter pour entendre ce que ça donne.»

### **Mes expos photos ?**

«J'en ai fait plein. Le Printemps des photographes à Sète, Oenovidéo à Bordeaux, Montpellier avec Le bar à photos... J'ai dernièrement fait un travail sur le vin. Il m'est venu en travaillant dans une cave coopérative. Mon rôle ? Surveiller la température du vin, sa densité et faire les apports de levure et autres charbons... J'ai fait les vendanges pendant 5 saisons. Mon inspiration ? Les caves coopératives sont parfois des lieux délabrés, un peu endormis, qui se réveillent à grand fracas lors des vendanges.»

### **Le vin, une matière brute, vivante**

«Il y a ce choc, entre la vie et la mort, quand le jus de raisin rubis entre dans le bâtiment. Quelque chose qui se joue, ce côté gargantuesque de quantité de raisin, ce jus en devenir de vin aux couleurs rouge, rose, violet, noir tournant au charbon c'est à la fois beau et presque dégoûtant, comme de la matière en transformation. La vinification est de l'ordre de la magie. Si l'homme la met en œuvre on pourrait penser que les choses se font toutes seules car la matière est vivante, très organique. Je voulais prendre en photo la matière brute, en mouvement. Si je n'avais pas fait les vendanges, je n'y serai pas allée de moi-même. Il faut y vivre, y travailler pour comprendre.»



Écrit par le 12 janvier 2025



### Comment j'écris ?

« J'écris au stylo sur des feuillets, à la main parce que c'est avec plaisir et que mon écriture réclame de s'éloigner des machines et écrans trop présents dans nos vies. C'est un moment sensible, sensitif, où l'on se pose à la lumière du matin ou du soir. Commencer à écrire sur du papier libre, un peu comme une écriture automatique, partout et à tout moment, sur n'importe quel support, celui que l'on trouve sous la main, puis les réunir comme des morceaux de vie et, seulement après, les dactylographier. »

Groupe musical où joue Sarah Mörch

Écrit par le 12 janvier 2025

# Vins : Nyons, une nouvelle indication géographique

**Les vignerons du Nyonsais ont officiellement lancé cet été l'appellation Côtes-du-Rhône villages Nyons. Le premier millésime a été élaboré par 2 domaines particuliers et trois coopératives. Parmi ces dernières : la cave La Comtadine, située à Puyméras, dans le Vaucluse.**

La ville de Nyons, dans la Drôme, peut se targuer de bénéficier de plusieurs appellations. Citons en effet l'olive de Nyons ainsi que l'huile d'olive de Nyons. Mais depuis quelques mois, une troisième s'est ajoutée à cette liste : l'appellation Côtes-du-Rhône villages Nyons (pour ses vins). Une bonne nouvelle pour les professionnels qui l'attendaient depuis plusieurs années.

« C'est une reconnaissance des spécificités de notre terroir. Un vent local, Le Pontias, sèche les rosées matinales et protège les vignes des maladies, à l'instar du mildiou et du botrytis. Notre vignoble étant par ailleurs adossé à la montagne, nos vins bénéficient d'une fraîcheur typique », commente Maxime Laurent, viticulteur et vice-président de la coopérative du Nyonsais.

## Vin rouge uniquement

Cette appellation, qui a officiellement vu le jour le 25 septembre 2020, s'étend sur 554 hectares (345 hectares plantés en 2020). Seules quatre communes drômoises peuvent la revendiquer pour leurs vins rouge : Mirabel-aux-Baronnies, Nyons, Piégon et Venterol.

Pour ce premier millésime, environ 42 000 bouteilles seront commercialisées par deux domaines particuliers et trois caves coopératives (70 viticulteurs au total). Il y a Vignolis (à Nyons), La Vinsobraise (Vinsobres) et la Comtadine (Puyméras).



Ecrit par le 12 janvier 2025



DR - Photo d'archives

### Une coopérative concernée dans le Vaucluse

Fondée en 1930 par une douzaine de familles puymérassiennes, la Comtadine compte aujourd'hui près de 220 viticulteurs. « L'AOP Côtes-du-Rhône Villages Nyons concerne 3 viticulteurs et 500 hectolitres. Il y a la possibilité d'en faire plus », souligne Jean Foch, le directeur de la structure coopérative comptant 11 salariés pour un chiffre d'affaires de 8M€. « Comme toutes les appellations villages, c'est une façon de valoriser des territoires. La difficulté, c'est de les faire connaître. C'est plutôt une valorisation de niche. » Faire connaître cette nouvelle indication géographique est d'ailleurs l'un des dossiers porté par le syndicat des vignerons du Nyonsais. Fin juillet, les vignerons organisaient ainsi, à Nyons, un événement afin de marquer le lancement de l'appellation. « Cette grande fête, attendue par tous depuis longtemps, nous a permis de célébrer et de déguster ce millésime qui fait la fierté de tous les vignerons. Le public était au rendez-vous pour partager avec nous cette naissance », souligne encore Maxime Laurent.

*Cave la Comtadine. 1, route de Nyons, 84100 Puyméras. Tél. 04 90 46 40 78. [www.cavelacomtadine.com](http://www.cavelacomtadine.com)*

---

# Aurélie Pujol, nouvelle directrice de l'AOC Costières de Nîmes

Succédant à [Magali Jelila](#), [Aurélie Pujol](#) a pris ses fonctions le 1er septembre 2021 en tant que directrice de l'[AOC Costières de Nîmes](#).

Aguerrie aux organisations syndicales viticoles, Aurélie Pujol est juriste de formation spécialisée en droit viti-vinicole de formation. Elle a d'abord fait ses armes au [Syndicat des Vignerons de Cognac](#) avant de rejoindre en 2008 le Syndicat des Vignerons Réunis des Côtes du Rhône. En tant que juriste en charge de la protection des terroirs puis responsable juridique au Syndicat des Vignerons des Côtes du Rhône, elle a ainsi œuvré pour la défense des AOC des Côtes du Rhône et de ses crus.

Passionnée de vin, Aurélie Pujol renoue avec ses origines en 2019, en rejoignant l'exploitation familiale dans le Roussillon afin d'épauler son frère dans la reprise du Mas Pujol. En 2021, forte de plus de 10 années d'expérience, d'une vision pragmatique du métier de vigneron et d'une excellente connaissance de la filière, Aurélie Pujol aura pour mission de piloter et de défendre le Syndicat des Costières de Nîmes aux côtés d'une équipe active et impliquée au quotidien.

L'arrivée d'Aurélie Pujol en tant que Directrice de l'AOC s'inscrit dans la lignée de la nouvelle impulsion engagée en avril dernier avec la réélection de [Bernard Angelras](#) à la présidence de l'appellation. « L'AOC Costières de Nîmes constitue un véritable symbole du territoire, elle se démarque par une identité forte que j'affectionne, des vigneron dynamiques et engagés et une qualité de vin qui ne cesse de convaincre les consommateurs à travers le monde, notamment la jeune génération. C'est une appellation qui se dessine un bel avenir et je suis heureuse d'avoir l'opportunité d'œuvrer aux côtés des vigneron des Costières de Nîmes dans leurs actions collectives pour porter haut et fort les couleurs de l'AOC », déclare Aurélie Pujol.

L.M.

---



Ecrit par le 12 janvier 2025

## Deuxième édition du trophée Châteauneuf-du-Pape des jeunes sommeliers



La deuxième édition du trophée Châteauneuf-du-Pape des jeunes sommeliers en poste ou en formation de moins de 30 ans aura lieu le samedi 21 septembre dans le cellier du château pontifical. Organisé par les Vignerons de Châteauneuf-du-Pape et l'Association des sommeliers Languedoc Roussillon Vallée du Rhône Sud, ce concours qui a lieu tous les 2 ans a pour objectif principal de soutenir les efforts consentis par les jeunes sommeliers pour acquérir expériences et enseignements et parfaire leurs connaissances théoriques et pratiques.

En choisissant le moment des vendanges pour organiser ce premier trophée, les partenaires ont voulu rappeler combien cette période de l'année est primordiale et que c'est en quelques jours que se joue toute une année de labeur. La première édition du concours dont la marraine était Charlotte Guyot, s'est tenue en septembre 2019. Le trophée a été emporté par Clément Rogé, jeune et brillant caviste

Écrit par le 12 janvier 2025

toulousain. Dorian Toussaint de Metz et de Vincent Bourrier de Château Arnoux ont respectivement terminé deuxième et troisième.

Cette année, pour couronner de nombreuses années de collaboration fructueuses entre les vins de Châteauneuf-du-Pape et le fromage de Comté, au travers notamment d'interventions pédagogiques conjointes dans les écoles hôtelières de France, le [Comité interprofessionnel](#) de gestion du Comté a accepté d'être partenaire du trophée. Des épreuves relatives à la connaissance de ce grand fromage d'appellation seront ajoutées au programme du concours.

Plus d'informations, [cliquez ici](#).

L.M.

---

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

Ecrit par le 12 janvier 2025



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 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).



Ecrit par le 12 janvier 2025

## 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 vignerons conscients du besoin impérieux de respecter la nature.

Contacts : [contact@lesaventurieresdugout.com](mailto:contact@lesaventurieresdugout.com) - 04 75 28 86 77. [www.vins-rhone.com](http://www.vins-rhone.com)





Écrit par le 12 janvier 2025

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

---

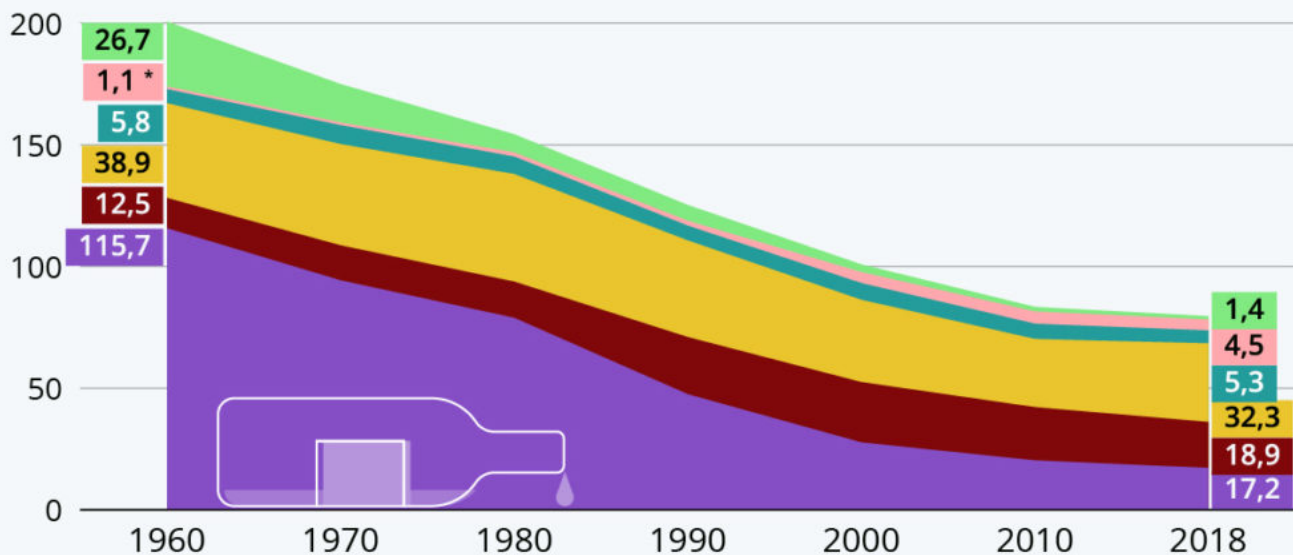
## Le spectaculaire déclin de la consommation d'alcool

Écrit par le 12 janvier 2025

# Le spectaculaire déclin de la consommation d'alcool

Évolution de la consommation de boissons alcoolisées en France depuis 1960, en litres par personne et par an

■ Vins de consommation courante   
 ■ Vins de qualité   
 ■ Bière  
■ Spiritueux   
 ■ Champagne   
 ■ Cidre



\* absence de données pour le champagne en 1960 : la donnée indiquée correspond à la consommation de 1970.

Source : Insee



**statista**

Il s'agit d'une évolution majeure dans nos sociétés : les Français boivent de moins en moins d'alcool. Si la tendance est connue et observée depuis plusieurs décennies, les [données](#) de l'Insee permettent d'en mesurer l'ampleur et de visualiser plus en détail les changements de consommation.

Ainsi entre 1960 et 2018, la consommation de [boissons alcoolisées](#) a été divisée par plus de deux. Un

Écrit par le 12 janvier 2025

Français buvait en moyenne 200 litres d'alcool par an à l'époque, il n'en boit aujourd'hui plus que 80 litres. Ce déclin s'est principalement produit entre les années 1960 et la fin des années 1990, avec la mise en place des politiques publiques de lutte contre l'alcoolisme (loi Évin par exemple). Mais la tendance perdure encore de nos jours : entre 2010 et 2018, la consommation annuelle de boissons alcoolisées a ainsi diminué de 4 litres par personne.

Dans le détail, on remarque que si les Français boivent moins d'alcool, c'est essentiellement parce qu'ils se sont détournés du vin. De 128 litres en moyenne en 1960, la [consommation de vin](#) par habitant a chuté à 36 litres en 2018. Pour se donner une idée, cela signifie qu'un Français boit aujourd'hui en moyenne un verre de vin par jour, alors qu'il en buvait entre trois et quatre en 1960. Si la consommation de nos aînés à de quoi impressionner, il faut savoir qu'il était courant de voir des enfants consommer du vin à l'époque. Il faudra en effet attendre 1956 pour que l'État interdise la distribution d'alcool dans les cantines, et seulement pour les moins de 14 ans à cette date.

Comme l'indique notre graphique, la baisse de la consommation de vin concerne ainsi exclusivement les vins dits de « consommation courante », c'est à dire les vins de table. Car dans le même temps, la consommation s'est davantage orientée vers les vins de qualité (IGP, AOP), notamment à partir des années 1980. Avec le champagne, les vins de qualité sont ainsi la seule catégorie de boissons dont la consommation a augmenté depuis 1960. Concernant les autres boissons alcoolisées, on constate que la [consommation de bière](#) et de spiritueux est restée à peu près stable au cours des dernières décennies, tandis que celle de cidre a connu un fort déclin entre 1960 et 1980.

De Tristan Gaudiaut pour [Statista](#)

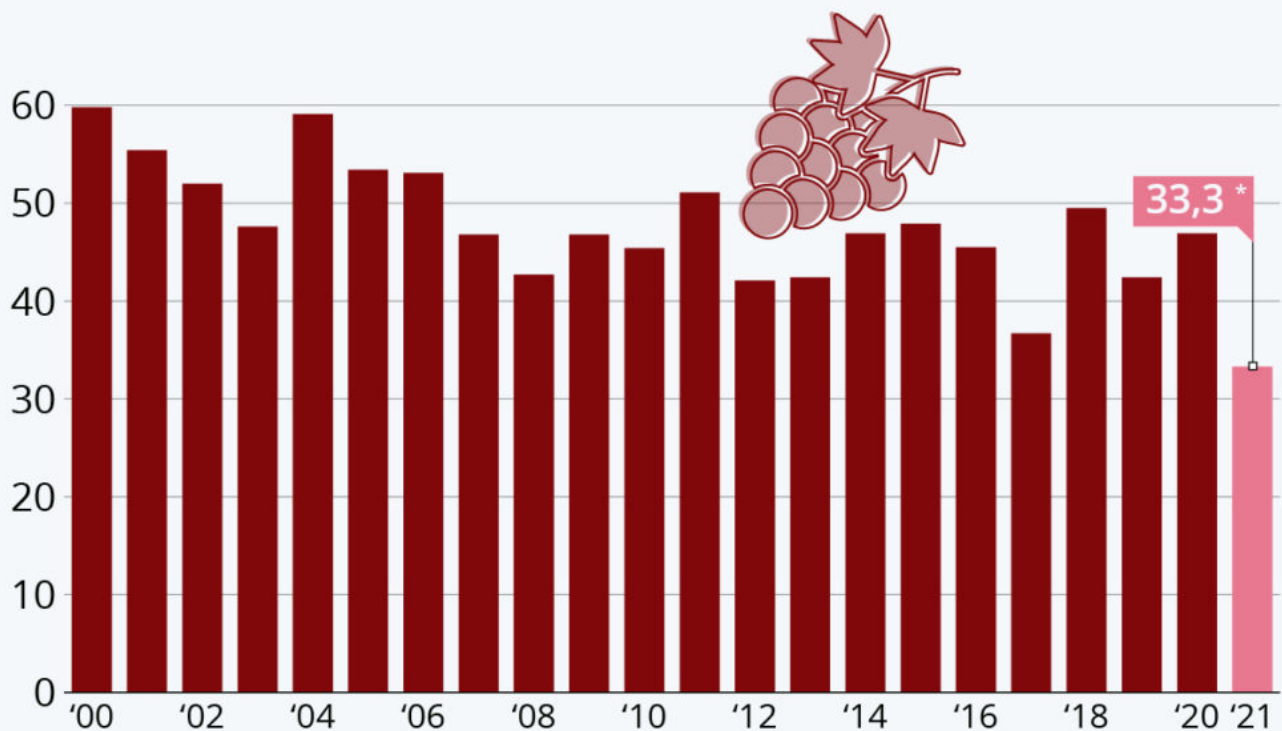
---

## Vins : la récolte 2021 s'annonce comme la pire du siècle

Ecrit par le 12 janvier 2025

# Vins français : 2021, la pire récolte du siècle

Production annuelle de vin en France depuis 2000,  
en millions d'hectolitres



\* prévision en date du 7 septembre 2021.

Source : Agreste



statista 

Alors que les vendanges démarrent ce mois-ci, la récolte 2021 s'annonce d'ores et déjà comme la pire du siècle actuel, et voire même du siècle dernier. Selon ses dernières [estimations](#) publiées en septembre, l'Agreste, le service statistique du ministère de l'Agriculture, prévoit une chute de 29 % de la [production viticole française](#) en 2021, à 33 millions d'hectolitres. Par rapport à la moyenne des récoltes des vingt dernières années, cela correspond à une diminution de 31 %. Comme l'explique l'Agreste, le gel



Écrit par le 12 janvier 2025

printanier et les maladies de la vigne cet été ont amputé une bonne partie de la production française, qui sera historiquement faible en 2021, avec un volume de production inférieur aux niveaux de 1991 et de 2017.

De Tristan Gaudiaut pour [Statista](#)