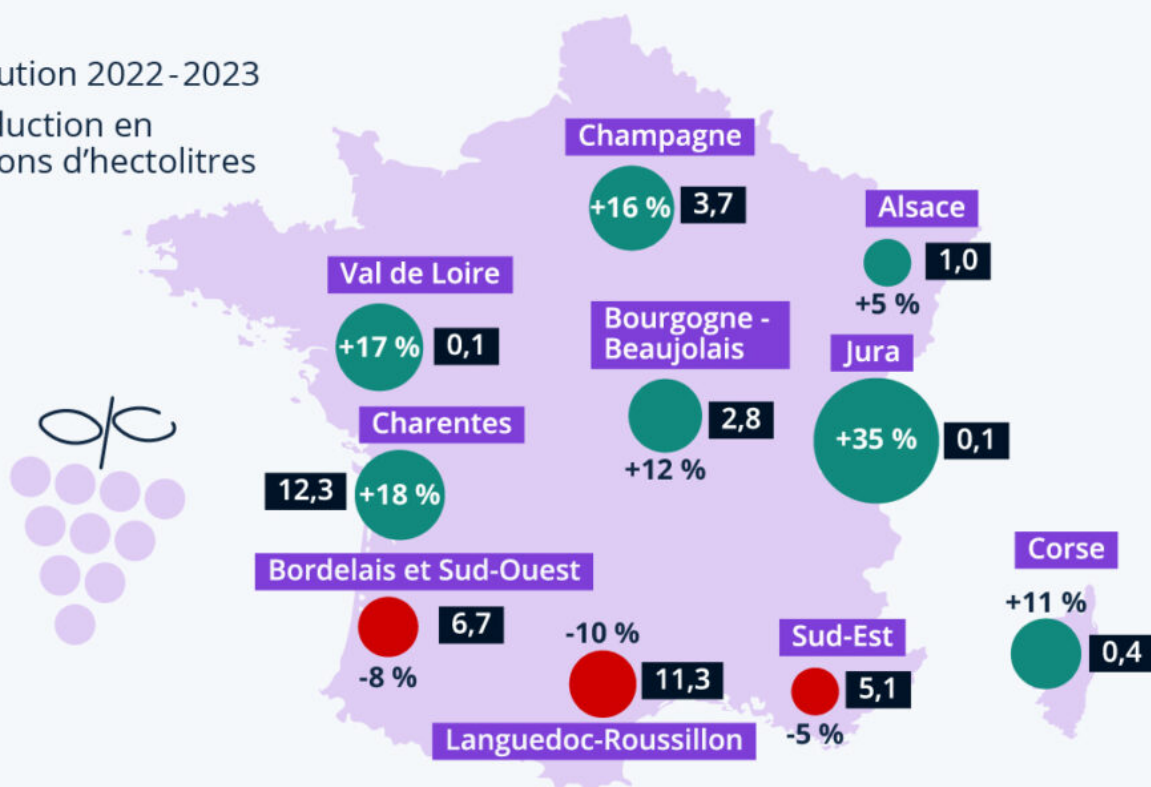


# 2023, année difficile pour les vignobles du sud

## 2023, année difficile pour les vignobles du sud

Production viticole par région française en 2023 et évolution par rapport à l'année précédente

- Évolution 2022-2023
- Production en millions d'hectolitres



Source : Agreste



**statista**

Ecrit par le 23 décembre 2024

La production mondiale de vin a atteint en 2023 son niveau le plus bas depuis 1961. Estimée à environ 244 millions d'hectolitres sur l'année, soit une baisse de volume de 7 % par rapport à 2022, la production de vin mondiale a été durement affectée par de nombreux facteurs. De violentes [sécheresses](#) ont notamment affecté une grande partie du globe, et les conditions météorologiques ont entraîné l'apparition de mildiou dans une partie des principaux pays producteurs, comme l'Italie ou l'Espagne. L'Afrique du Sud, l'Argentine, le Chili, le Brésil et l'Australie ont vu leur production diminuer de 10 à 30 % par rapport à 2022. En France, les vignobles du sud ont également dû faire face à la sécheresse : dans les Pyrénées-Orientales, la vendange de 2023 a été la plus petite de l'histoire, atteignant seulement 480 000 hectolitres. Malgré cela, la France est redevenue en 2023 le premier producteur de vin au monde, devançant l'Italie, qui occupait la première place depuis 2007 (à part pour 2011 et 2014).

Si la production de vin française s'est maintenue à un niveau similaire à celui de l'année précédente en 2023 (environ 47 millions d'hectolitres, contre 45,8 millions d'hectolitres en 2022), c'est principalement grâce à certaines régions. Comme le montre notre infographie, basée sur des données de l'[Agreste](#), les terroirs viticoles du sud de l'Hexagone ont connu une année difficile. Le Languedoc-Roussillon a vu sa production diminuer de 10 % par rapport à 2022, le [Bordelais](#) et le Sud-Ouest ont produit 8 % de moins que l'année précédente, tandis que les vignobles du Sud-Est, qui incluent les vins de Provence et de la vallée du Rhône, ont vu leur production diminuer de 5 %. Exception notable, la Corse a quant à elle produit 11 % de plus en 2023 qu'en 2022. C'est la région du Jura qui a vu sa production augmenter le plus l'année dernière : +35 % par rapport à 2022. Celle-ci reste néanmoins bien moins importante que dans d'autres régions viticoles du pays, puisqu'elle n'était que de 135 000 hectolitres environ, contre 12,3 millions dans les Charentes par exemple.

De Valentine Fourreau pour Statista

---

## Concours des Vins d'Orange : son président Michel Bernard tire à boulets rouges sur les hygiénistes

Ecrit par le 23 décembre 2024



« 481 médailles décernées à l'issue de cette 72<sup>e</sup> édition, se félicite [Michel Bernard](#). 291 d'or, 174 d'argent et 16 de bronze. Soit 26% des 1827 échantillons de vins en compétition, c'est dire le sérieux des dégustateurs. »

Auparavant, salle Alphonse Daudet, à Orange, le concours s'était déroulé en deux temps, vendredi matin avec 211 dégustateurs et samedi avec 281 jurés. Et la directrice du concours, [Anne Mouralis](#) avait tenu à remercier tous les préleveurs, Franck, Serge, Gilles et Laurent, qui ont parcouru plus de 7 000 km à travers les vignobles de Vaucluse pour ramasser dans les chais les bouteilles à juger, ce qui prend des jours et des jours. Elle s'est également félicitée de la participation des élèves du Lycée agricole du Grès et de l'École Hôtelière d'Avignon, des négociants, courtiers, producteurs et amateurs de vin et des consommateurs avertis, tous prêts à donner de leur temps pour juger les échantillons anonymes.

Ecrit par le 23 décembre 2024



Ecrit par le 23 décembre 2024

Michel Bernard

Écrit par le 23 décembre 2024



Ecrit par le 23 décembre 2024

Anne Mouralis

Ce concours permet de mettre en avant le terroir viticole, les viticulteurs indépendants, les caves coopératives comme les maisons de négoce. Pendant la dégustation de samedi, autour des 66 tables, les jurés ont noté l'aspect visuel, le côté olfactif et le goût des échantillons. Il a été question de nez ouvert, de fruits rouges, de côté floral, boisé ou poivré, d'agrumes, d'épices. Pour la bouche, on a entendu les mots : ample, structuré, soyeux, velours, astringent, alcooleux, persistant ou acide.

Ici, il était question de tannins soyeux, de nez enchanteur, de finesse, de jolie acidité, de bouquet aromatique, de belle concentration... Là de vin plat ou perlant. « Même une daube ne mériterait pas un tel vin », lance un juré qui fait la grimace et recrache un échantillon astringent. « Avec celui-là on pourrait faire du Porto », ironise un autre.



Ecrit par le 23 décembre 2024

Une fois que chaque table a rendu par écrit notes, commentaires et suggestion ou pas de médaille, tout le monde s'est rendu Salle Dufays à Châteauneuf-du-Pape où s'est déroulé un repas gastronomique et où a été proclamé le palmarès.

Et Michel Bernard a rué dans les brancards en évoquant la crise conjoncturelle qui secoue le monde paysan en général et les vigneron en particulier. « La déconsommation de vin est une réalité. Les adeptes de la prohibition et les moralisateurs de l'hygiénisme s'obstinent à faire croire que boire du vin, même avec modération, est dangereux pour la santé. Engageons-nous à revenir en force vers le French Paradox, le régime crêtois, huile d'olive et vin qui permet de constater qu'on vit vieux et en bonne santé. Stop à ces croisés du zéro alcool, à ces brigades de répression, ces panurgues du premier verre qui sévissent sur les tous plateaux de TV, ces prétendus défenseurs de l'environnement qui poussent des cris d'orfraie contre les paysans qui tueraient la terre. Certes, la réduction de produits phytosanitaires est une bonne chose. Depuis le temps que les agriculteurs la cultivent, la durée moyenne de vie n'a cessé d'augmenter. Nous, nous faisons partie de ces amateurs d'accords mets-vin qui ont plaisir à se retrouver, échanger, discuter autour d'un bon plat. Moi-même, j'écoute tous les conseils de mon médecin, même celui de boire de l'eau. Mais si j'en avale trop et pendant longtemps, je suis de mauvaise humeur. Nous devons rendre ces donneurs de leçons, ces pisse-vinaigre honteux. D'ailleurs, Louis Pasteur ne recommandait-il pas de boire un verre par repas pour être en bonne santé ? »

Contact / Palmarès : [www.concoursdesvins.fr](http://www.concoursdesvins.fr)

---

## L'AOC Lirac se renouvelle



Ecrit par le 23 décembre 2024



**Qui dit nouvelle année dit résolution, voire renouvellement pour certains. C'est le cas de l'[AOC Lirac](#) qui vient de dévoiler sa nouvelle identité visuelle, accompagnée d'une campagne de communication inédite.**

En changeant son identité visuelle et en créant une nouvelle campagne de communication, l'AOC Lirac souhaite valoriser l'appellation et lui donner une image originale, distinctive et qualitative, développer sa notoriété auprès des professionnels et de nouvelles cibles de consommateurs, mais aussi fédérer les acteurs de l'AOC autour d'un discours et d'actions communes.

Ainsi, l'appellation dispose d'une nouvelle signature : 'Un Cru grandeur Nature'. Côté visuel, on observe une bouteille posé sur un fond de verdure, qui reprendrait les éléments végétaux représentatif de l'AOC. L'idée est de mettre la nature au cœur de cette nouvelle identité visuelle en représentant l'écrin de nature particulièrement verdoyant dont bénéficie le Cru, mais aussi son mode de culture qui préserve les ressources naturelles de son territoire.

Ecrit par le 23 décembre 2024



V.A.

## L'AOC Ventoux étend son territoire aux

Ecrit par le 23 décembre 2024

## communes de Velleron et L'Isle-sur-la-Sorgue



Née en 1973, l'[Appellation d'origine contrôlée \(AOC\) Ventoux](#) s'étend à deux nouvelles communes vauclusiennes : L'Isle-sur-la-Sorgue et Velleron. La démarche d'extension auprès de l'[INAO](#) (Institut national de l'origine et de la qualité) a débuté en 2000 dont le comité national a voté en faveur en 2016, puis en 2021, les experts se sont déplacés afin de délimiter les nouveaux contours de l'AOC. C'est le 17 novembre dernier que le nouveau cahier des charges de l'appellation a été officiellement publié.

Désormais, l'AOC Ventoux compte 53 communes réparties sur le territoire de sept offices de tourisme intercommunaux, les Parcs naturels régionaux du Mont-Ventoux et du Luberon, ainsi que deux réserves de Biosphère Unesco. Sa zone s'étendant maintenant à L'Isle-sur-la-Sorgue et à Velleron qui attirent toutes deux de nombreux visiteurs chaque année, l'appellation va pouvoir travailler plus amplement sur son dynamisme en termes d'œnotourisme. Une forme de tourisme dans laquelle l'AOC Ventoux démontre déjà de nombreuses qualités.

V.A.

## **Damien Gilles élu président du Syndicat des vigneronns des Côtes du Rhône**



**Jeudi 21 décembre dernier, les membres du Conseil d'administration du Syndicat des Côtes du Rhône se sont réunis pour élire leur nouveau président. C'est donc Damien Gilles qui endosse désormais ce rôle et succède à Denis Guthmuller, pour un mandat de trois ans.**

Enfant du territoire des Côtes du Rhône, Damien Gilles a 37 ans et il est vigneron à Pont-Saint-Esprit.

Écrit par le 23 décembre 2024

Après avoir obtenu un BTS agricole viticulture-œnologie à Rodilhan et une licence professionnelle en Agriculture de précision à l'Institut Agro de Montpellier, il débute sa carrière professionnelle en tant que commercial pour du matériel agricole, puis il se forme au poste de seconde d'exploitation dans un domaine viticole en Camargue. C'est en 2011 qu'il rejoint le domaine familiale de 40 hectares.

« L'appellation Côtes du Rhône a besoin d'acteurs qui s'unissent pour défendre ses vigneronns, ses produits et son image, a-t-il affirmé lors de son élection. Pour cela, nous devons nous adapter à l'avenir et non l'inverse. Soyons visionnaires, soyons solidaires ! » Damien Gilles souhaite poursuivre les efforts de son prédécesseur Denis Guthmuller, notamment en ce qui concerne le volet régulation, innovation et environnement. « Je crois en l'avenir des Côtes du Rhône, a-t-il ajouté. Nous avons su gérer la nécessité de régulation de l'offre, nous travaillons sur les profils de vins et l'adaptation agroécologique au changement climatique. Je souhaite maintenant accentuer le travail sur certains points du plan stratégique des Côtes du Rhône, et surtout accompagner nos adhérents. »

La feuille de route du nouveau Président du Syndicat des vigneronns des Côtes du Rhône sera dévoilée en Assemblée générale le 30 janvier 2024.

V.A.

---

## Les vins de Rhonéa parmi les meilleurs Muscats et effervescents du monde

Ecrit par le 23 décembre 2024



**Plusieurs vins de la coopérative [Rhonéa](#) se sont hissés dans le top 10 des meilleurs Muscats et effervescents du monde 2023. Ces récompenses sont une reconnaissance du savoir-faire historique de la coopérative dans la vinification du Muscat Petit Grain.**

Deux Muscats de Beaufort ont intégré le top 10 des meilleurs Muscats du monde 2023. Il s'agit de deux cuvées des domaines [La Font de Joseph](#) et [du Papatier](#). Ce succès souligne l'engagement de Rhonéa à produire des vins captivants, à la palette aromatique riche et complexe, en plus de son engagement en faveur du développement durable. En effet, la coopérative proposera le millésime 2023 du Domaine du Papatier dans un packaging totalement éco-conçu, sans capsule, en bouteille allégée et avec une étiquette composée de papier zéro carbone et de pigments naturels.

Dans la catégorie des effervescents, c'est le Muscatine qui a séduit le jury composé de professionnels en remportant deux médailles d'or, en blanc et en rosé, le blanc s'étant classé dans les 10 meilleurs vins effervescents du monde 2023. Une version sans alcool devrait être disponible à partir de janvier 2024, élargissant ainsi le plaisir à tous les amateurs.

V.A.

## Le vignoble des Côtes du Rhône mis en lumière dans un ouvrage 'Rando-vin'



L'ouvrage *Rando-vin dans les Côtes du Rhône*, sous-titré '*Belles balades et domaines viticoles de qualité*', vient de paraître aux [éditions du Chemin des crêtes](#). Les amateurs de vins et de plein air pourront (re)découvrir le vignoble des Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages autrement pour le prix de 24€.

Cet ouvrage de 208 pages, une sélection de 38 domaines viticoles est présentée à travers les départements du Rhône, de la Drôme, de l'Ardèche, du Vaucluse et du Gard. Ainsi, 38 itinéraires de randonnées de niveau accessible et cartographiés sont proposés.



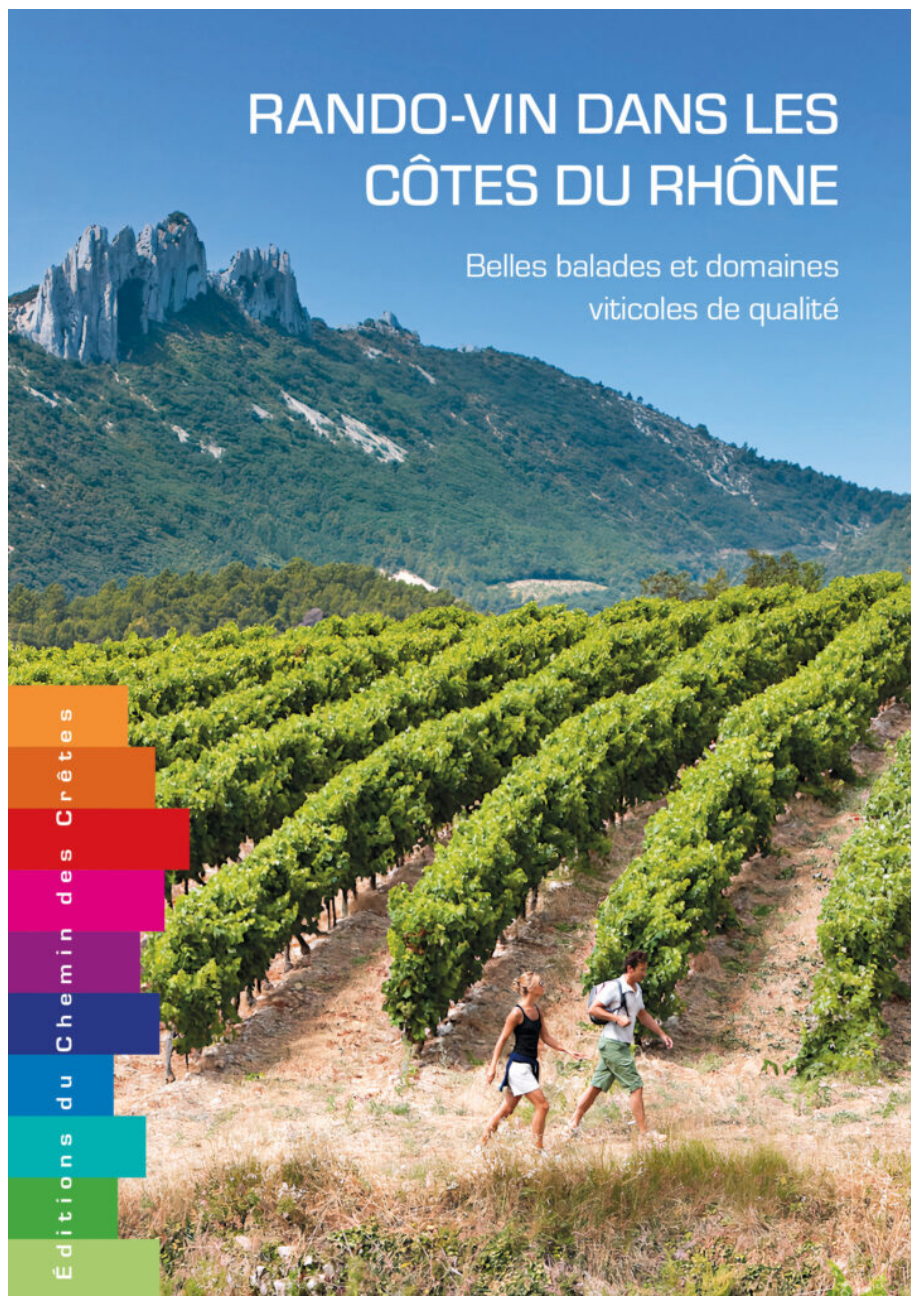
Écrit par le 23 décembre 2024

L'amour des vigneron pour la terre et leurs pratiques pour préserver la biodiversité seront mises en avant dans ce guide, divisé en trois parties : la cave dégustation, la cave découverte et la cave expérience.

Les 38 destinations suivent la démarche du label 'Rendez-vous Terroirs', mis en place par [Inter Rhône](#), qui assure aux visiteurs une prestation de qualité dans les maisons et domaines, ambassadeurs de leur territoire, à travers leur patrimoine architectural, qui est porteur des valeurs de partage et de convivialité des vignobles des Côtes du Rhône, et invite à la découverte.



Écrit par le 23 décembre 2024



Ecrit par le 23 décembre 2024

# La valse des étiquettes de vin : une révolution pour les viticulteurs depuis le 8 décembre 2023



**C'est un règlement qui émane de la Commission Européenne et qui s'impose depuis le vendredi 8 décembre dernier. Dans un souci de transparence, cette loi était demandée par les associations de lutte contre l'alcoolisme comme par ceux qui dénoncent des vignerons véreux qui mettraient dans leurs bouteilles autre chose que ce qui est autorisé.**

D'abord, qu'est-ce qu'un ingrédient ? « Toute substance ou produit, y compris les arômes, additifs et

Ecrit par le 23 décembre 2024

enzymes alimentaires, utilisés dans la fabrication d'une denrée alimentaire. » Déjà, la liste des composants autorisés est longue : évidemment, du raisin et des moûts mais aussi de la saccharose, des régulateurs d'acidité (acides tartrique, malique et lactique, sulfate de calcium), des conservateurs et anti-oxydants (dioxyde de soufre, bisulfite de potassium, sorbate de potassium...), des agents stabilisateurs (gomme arabique, nanoprotéines de levures), du gaz (argon ou azote), d'éventuels allergènes. Sans oublier la valeur nutritionnelle de la bouteille, la quantité de matières grasses, d'acides gras saturés, de sucre et de sel qui la composent.

Certains consommateurs se réjouiront sans doute de savoir combien de calories ils avalent dans une flûte de champagne ou dans un verre de Crozes-Hermitage. Les caves-coopératives, les grands groupes et syndicats vitivinicoles ont les moyens en personnel pour gérer. Mais comment vont faire les petits vigneron dans une exploitation familiale ? Comment mesurer ces dosages infinitésimaux qui souvent ne représentent pas plus de 2% du total d'une bouteille ? Vont-ils avoir recours à un chimiste pour rédiger l'étiquette ? Comment la traduire en chinois, japonais, coréen, danois, russe, allemand ou argentin quand ils exportent ? « Combien vont coûter ces étiquettes ? Encore une couche sur le mille-feuille, une obligation de plus à respecter », se désolent certains.

Certes, la Commission Européenne autorise des étiquettes 'dématérialisées' grâce au QR-Code, mais quand vous irez au supermarché, vous devrez décortiquer chaque bouteille avec votre smartphone pour comparer les rouges, rosés et blancs.

La réglementation s'applique à tous les vins conditionnés en bouteilles, en Bib et en vrac après le 8 décembre 2023. C'est un produit vivant qui évolue au fil du temps. Qu'advient-il quand vous laisserez vieillir votre millésime 2024 en cave et que vous déboucherez une bonne bouteille dans 15 ans pour le mariage de votre enfant ? Les données qui figurent sur l'étiquette seront-elles encore fiables ou totalement dépassées ?

---

## Orange : 30<sup>e</sup> Salon des Vins organisé par les jeunes élèves du Lycée Viticole

Ecrit par le 23 décembre 2024



**Ce samedi 25 novembre, les lycées viticoles de France se réunissent en un salon organisé par les élèves de la filière commerce du [lycée viticole d'Orange](#). L'occasion de découvrir les vins et spiritueux de ces établissements.**

Yan, Jean-Geoffrey, Maxime, Diego mais aussi Manon et Anaïs sont en terminale au Château Mongin, leur lycée installé quartier du Grès, sur la même propriété que l'Institut Rhodanien d'Orange. Et l'organisation de ce salon fait partie de leur cursus pédagogique, grandeur nature, pour ces futurs professionnels en Conseil-Vente de vins et spiritueux.

Comme des grands, ils ont participé à une conférence de presse pour inciter à venir les voir ce samedi 25 novembre. Avec la directrice du lycée, [Brigitte Bouvier](#) et la directrice de l'exploitation, Roxane Nibaudeau, ils ont expliqué « jouer collectif » pour attirer le maximum de visiteurs. « Tous les élèves font équipe avec les enseignants, ils s'entraident, c'est une expérience importante pour des jeunes de 16 ans, un vrai salon professionnel », a précisé la directrice.



Écrit par le 23 décembre 2024

De 10h à 19h, les élèves seront là pour accueillir les visiteurs, animer le salon, prendre les commandes au lycée d'Orange, avec des bouteilles des Côtes du Rhône et de Châteauneuf-du-Pape, mais aussi de Louis Giraud - Carpentras et de Nîmes pour le Grand Sud. Une dizaine de régions seront aussi présentes avec leurs élèves venus d'Alsace, Beaujolais, Bordeaux, Bourgogne, Calvados, Champagne, Charentes, Loire et Sud-Ouest.

Les visiteurs auront donc le choix entre une cinquantaine d'appellations telles que : Gewurztraminer, Riesling, Brouilly, Morgon, Médoc, Sauternes, Pessac-Léognan, Côtes de Beaune, Cidre fermier, Pommeau de Normandie, Pineau, Champagne, Cognac, Pouilly, Monbazillac, Armagnac, Floc de Gascogne et Costières. À un mois de Noël, il y en aura pour tous les goûts et tous les prix. Entre 5,60€ pour un rosé de la Principauté d'Orange et 39,60€ pour un Cognac Napoléon de 15 ans d'âge.

**Samedi 25 novembre, de 10h à 19h, au Lycée Agricole d'Orange - Château Mongin (comme un ancien préfet de Vaucluse). 2260 Route du Grès.**

**Les commandes sont prises jusqu'au 24, les retraits prévus jusqu'au 1<sup>er</sup> décembre.**

Ecrit par le 23 décembre 2024



Ecrit par le 23 décembre 2024



Ecrit par le 23 décembre 2024

