

Rhonéa, la coopérative aux 380 artisans vignerons, à la pointe de l'innovation



[Rhonéa](#) réunit des vignobles de Vacqueyras, Gigondas, Rasteau, Visan, Sarrians, Vinsobres, Roaix, Séguret, Cairanne, Châteauneuf-du-Pape et Beaufort-de-Venise. Et justement, c'est là que s'est déroulée une soirée VIP mardi 14 novembre avec les artisans vignerons de l'appellation.

À commencer par 'Andie', une bière locale au Muscat de Beaufort. Présentée dans une élégante bouteille de 33cl avec le dessin du visage d'une superbe blonde sur l'étiquette. Elle affiche 5,5° d'alcool mais reste légère et offre un arrière-goût sucré mais pas trop et elle est fabriquée par 'Cap d'Ona' à Rivesaltes. Autre création, le 'Blanc de noir' avec des cépages rouges, comme en Champagne, qui est vinifié comme un blanc traditionnel. « Nous sommes à l'écoute du marché, des tendances, des signaux faibles qui ne demandent qu'à gagner en intensité, explique [Valérie Vincent](#) de la cave Rhonéa de Beaufort-de-Venise.

Ecrit par **Andrée Brunetti** le 16 novembre 2023

Nous avons aussi investi dans un 'désalcoolisateur' qui, par distillation à froid, fait retomber le taux des Côtes-du-Rhône à 11, 5°. » 30 000 bouteilles ont déjà été commercialisées, soit 10 à 20% de la cuvée. Et un 'Vin de France' à 6° va être testé, comme le vin en canette, dont la robe du vin (couleur, intensité, limpidité, brillance, acidité) ne change pas le goût. Au bar de Rhonéa, on propose aussi une 'Rincette', cocktail-apéro de Muscat, sirop de sureau, jus de citron, litchi et pamplemousse servi dans un bain de glaçons.



Valérie Vincent, directrice Marketing & Communication de Rhonéa.

Sur les 3 000 hectares de Rhonéa, 2/3 sont classés en crus et villages. Il faut rappeler que Beaumes bénéficie de deux crus, Muscat à petits grains (blanc) depuis 1943 et Côtes-du-Rhône rouge depuis 2005. C'est une mosaïque de terroirs, de savoir-faire, avec des sous-sols de calcaires et de marnes cultivées en restanques et de trias (gypse et argile) de 230 millions d'années.

[Pascal Duconget](#), directeur général de Rhonéa dresse un état des lieux. « Il se consomme de moins en moins de vin et ça va s'accroître au fil des générations qui arrivent, explique-t-il. À tel point que dans 10 ans, il y aura 1/3 de rouge, 1/3 de rosé et 1/3 de blanc, qui lui, ensuite va continuer à acquérir davantage de parts de marché. Nous avons donc des devoirs : nous adapter aux attentes des consommateurs, à leurs goûts et baisser le nombre de degrés. Sur les 66% d'hectares de l'appellation classés en crus et villages,

Ecrit par [Andrée Brunetti](#) le 16 novembre 2023

on ne s'en sortira que par l'excellence en innovant, en diversifiant. Heureusement, nous avons des équipes qui ont de la créativité, on recrute de jeunes talents qui réfléchissent. Plutôt que la solitude du vigneron qui plante, taille, débouffe ses vignes, qui vendange, distribue son vin, part à l'autre bout de la France pour un salon, il me semble qu'il vaut mieux travailler en coopérative, on est moins isolé, on échange, on s'aide, on partage les frais, on s'enrichit de ses différences. »



Pascal Duconget, directeur général de Rhonéa.

Place à [Jean-Paul Anrès](#), le président du Syndicat des Vignerons de Beaufort-de-Venise et de l'ODG (Organisme de défense et de gestion) du Conservatoire des AOC de Beaufort. « 2023 s'est bien passé, de la pluie en hiver et au printemps, de la chaleur en été, un peu de mildiou mais pas trop, on a tout fait pour éviter sa propagation, affirme-t-il. Les vendanges ont duré de mi-août à parfois fin-octobre. On a obtenu une belle récolte avec des rouges chatoyants, une maturité optimale, donc les cours se maintiennent et on a un bon équilibre entre cols et vrac. »

Ecrit par Andrée Brunetti le 16 novembre 2023



[Gabriel Valverde](#), responsable de la cave de Beumes, et Jean-Paul Anrès, président du Syndicat des Vignerons de Beumes-de-Venise.

L'appellation Muscat — qui représente quand même 6 millions de bouteilles par an — fêtera ses 80 ans en 2025, un anniversaire qui se prépare déjà à Beumes-de-Venise. Et une publicité donne déjà le ton : « Ici, on n'a pas Brad, on a Alain ! »