

Ecrit par le 6 février 2026

Record d'affluence pour la 4e édition du live des Côtes du Rhône



Après les 5 500 participants de l'édition 2024 du [Live des Côtes du Rhône](#), l'événement festif [d'Inter-Rhône](#) vient de battre un nouveau record d'affluence. Ainsi, ils ont été environ 6 000 à se retrouver lors de cette 4^e édition mêlant concerts, dégustations, des masters class, food trucks, animations... qui s'est déroulée ce samedi 10 mai sur le parvis du palais des papes à Avignon.

« L'événement confirme son statut de rendez-vous incontournable pour les épiciers et amoureux des vins des AOC Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages », se félicite l'interprofession de la Vallée du Rhône.

L.G.

Ecrit par le 6 février 2026





Ecrit par le 6 février 2026

Crédit : Morgan Palun

Ecrit par le 6 février 2026



Ecrit par le 6 février 2026

Crédit : Morgan Palun

Vignoble : Philippe Pellaton réélu président d'Inter-Rhône



Déjà élu en novembre 2020, [Philippe Pellaton](#) vient d'être réélu président [d'Inter-Rhône](#). Il est ainsi désigné pour un second mandat de 3 ans suite à l'assemblée générale de l'interprofession des vins AOC Côtes-du-Rhône et de la Vallée du Rhône qui vient de se tenir ce vendredi 3 novembre.

Le vigneron de 54 ans, président de la Maison Sinnae issue de la fusion des caves gardoises de Laudun et de Chusclan, entend poursuivre le plan stratégique de diversification, de développement et de hiérarchisation déjà entamé sous sa mandature précédente.

Pour cela, Philippe Pellaton souhaite que l'interprofession accélère la croissance des vins blancs tranquilles et des vins rosés pour répondre à l'évolution de la consommation mondiale sur ces 2 catégories et faire face à une décroissance globale de la consommation des vins rouges. Les volumes ciblés à 2031 sont de 300 000 hectolitres pour les blancs et 470 000 Hl pour les rosés, dont 200 000 Hl

Ecrit par le 6 février 2026

de Côtes-du-Rhône.



Blanc et rosé sont les couleurs qu'Inter-Rhône souhaitent particulièrement développer en terme de volume. ©Thomas O'Brien Inter-Rhône

Priorité à l'export

Cette initiative baptisée 'Plan d'ambition collective des vignobles de la Vallée du Rhône' a débuté en 2023 et doit se poursuivre jusqu'en 2026. Après un an, ce sont 138 évènements qui se sont déjà déployés, sur 11 pays dont la France, pour toucher plus de 7 400 professionnels avec près de 3 000 cuvées dégustées. L'export est un réseau prioritaire de ce plan, qui œuvre à maximiser la diffusion des vins rhodanien au grand export, pour atteindre la part de 50% des volumes commercialisés en 2035.

« Affirmer la région comme référente nationale en vins rouges auprès des consommateurs. »

Elaboré en concertation entre les 2 familles de la production et du négoce, le plan prévoit également

Ecrit par le 6 février 2026

communication d'envergure à destination des consommateurs afin d'affirmer notamment la région comme référente nationale en vins rouges, grâce à leur diversité.

En parallèle de cette diversification de la production, Philippe Pellaton réaffirme sa volonté de valoriser par la hiérarchisation et la montée en puissance des Côtes-du-Rhône Villages avec indication géographique et des Crus. A ce titre, le président envisage une belle marge de progression puisque certaines appellations des Côtes-du-Rhône ne revendiquent pas encore tout leur potentiel de production.



La préservation de l'environnement fait aujourd'hui partie des axes majeurs de la politique d'Inter-Rhône. ©David Z Inter-Rhône

Favoriser les démarches environnementales et RSE

Celui qui est titulaire d'un diplôme d'ingénieur en agriculture de l'Isara de Lyon encourage également tous les acteurs des vignobles des Côtes-du-Rhône et de la Vallée du Rhône à adopter un comportement responsable et à entreprendre une démarche environnementale (bio, HVE, labels environnementaux).

« Au-delà de la source de valorisation que ces certifications et labellisations apportent, il s'agit d'un véritable engagement visant à intégrer les enjeux du développement durable, à moyen et long terme », explique l'interprofession.

Ecrit par le 6 février 2026

« Maintenir un équilibre entre efficacité économique, le respect de l'environnement et le progrès social. »

« Depuis plusieurs années, les pratiques vertueuses d'un engagement RSE sur les plans économiques, sociaux et environnementaux sont reconnues par les acteurs du vignoble, vignerons, caves coopératives et négociants, poursuit Inter-Rhône. L'objectif est de maintenir l'équilibre entre l'efficacité économique, le respect de l'environnement et le progrès social. »

Et pour mieux montrer l'exemple, Inter-Rhône, qui s'était engagée dans une démarche RSE en 2021, a été labellisée 'Engagée RSE' en juin 2022.

Plusieurs outils à disposition

Pour mener à bien l'ensemble de ces objectifs, l'interprofession, dont le siège se trouve à Avignon, peut s'appuyer sur plusieurs outils répartis en plusieurs pôles.

Le pôle technique développé avec [l'Institut Rhodanien](#) situé à Orange qui constitue 'le bras armé' technique de l'interprofession pour accompagner notamment les opérateurs dans la définition des profils des vins rhodaniens pour les vins blancs et rosés. L'Institut Rhodanien est également partie prenante du plan d'action de la filière face au changement climatique, piloté par [l'IFV](#) (Institut français de la vigne et du vin), qui consiste à mettre en place des démonstrateurs dans les différentes régions viticoles pour bâtir des modèles locaux résilients et innovants pour s'adapter au changement climatique et en atténuer les effets.

« Être sources de belles rencontres. »

Ecrit par le 6 février 2026



L'interprofession porte une ambition forte en matière d'œnotourisme. ©Camille Meffre Inter-Rhône

Inter-Rhône dispose également d'un pôle économique qui s'est doté nouveaux indicateurs économiques, indexés sur des données de commercialisation déclarées par les opérateurs afin de permettre d'affiner la mesure des exportations et des ventes. Objectif : de piloter les orientations stratégiques sur les marchés de la filière de façon plus pertinente et efficace.

Enfin, le pôle promotion va poursuivre sa mission d'organisation, en France et à l'étranger, de la promotion des vins AOC de la Vallée du Rhône.

Le président rappelle « la place centrale qu'occupe le consommateur dans chaque action menée par l'interprofession. Et dans ce cadre, il porte une ambition forte pour l'œnotourisme : que ce soit pour générer des revenus complémentaires ou uniquement un moyen de promouvoir le vin, celle de voir la filière rhodanienne émerger comme destination oenotouristique engagée à l'horizon 2026. L'enjeu est celui d'une offre œnotourisme responsable, plus concrètement la promotion d'offres d'écotourisme et 'slow tourisme'. Une ambition parfaitement illustrée par la nouvelle plateforme de marque 'Vignobles de la Vallée du Rhône' qui vise à faire rayonner les vins et faire vivre les territoires rhodaniens, promettre le goût de l'accueil, être sources de belles rencontres. »

Ecrit par le 6 février 2026

Ban des vendanges, Un millésime exceptionnel



27ème Ban des Vendanges : « un millésime exceptionnel » d'après Philippe Pellaton, le président d'Inter-Rhône. Epargné par la canicule et la pluie, le 27ème Ban a attiré des milliers de participants au-dessus du Palais des Papes, au Jardin des Doms ce dernier samedi d'août qui marque la fin des vacances et le lancement de la récolte des raisins.

Ecrit par le 6 février 2026



Arrivée des familles

« Affûtez vos sécateurs » a ordonné en souriant Georgia Lambertin, la présidente de la Chambre d'Agriculture lors de la proclamation du Ban par la Préfète de Vaucluse. « Pour rien au monde je ne l'aurais raté. L'année dernière, 3 jours après mon arrivée en Vaucluse, ça avait été ma 1ère sortie officielle. Et j'ai fait 4 heures de route aujourd'hui pour être là ce soir! » a précisé Violaine Démaret. « C'est un moment de partage, de sincérité, de respect du terroir et du travail des vignerons ».

Ecrit par le 6 février 2026



Christian Mouniet, conseiller départemental en charge de l'agriculture ; Violaine Démaret, préfète de Vaucluse et David Bérard, Président des Compagnons des Côtes du Rhône

Pour Philippe Pellaton, « Le millésime 2023 sera exceptionnel, la campagne équilibrée. Les grappes ont eu de l'eau quand il fallait, du soleil au bon moment, sans stress, je suis emballé ». Pierre Saysset, le trésorier des Compagnons des Côtes du Rhône se réjouit : « Nous avons prévu un marché gourmand XXL. L'an dernier, certains s'étaient plaints de n'avoir plus rien à manger après 22h. Là, il y a davantage de stands, avec une sélection de vins dans les 3 couleurs, la Ferme montilienne, de la truffe, des fromages, du jambon à la broche, du taureau de Camargue. » Audrey Piazza, la présidente du [Syndicat des Jeunes Agriculteurs de Vaucluse](#) est présente pour la 1ère fois pour proposer une « paëlla au petit épeautre » du Plateau de Sault.

Ecrit par le 6 février 2026



Philippe Pellaton, Président d'Inter-Rhône

Bref, une soirée cool, en famille, entre copains, bon enfant organisée par David Bérard et ses fidèles et bénévoles [Compagnons des Côtes du Rhône](#) qui avaient innové la veille en projetant à la belle étoile « Le fabuleux destin d'Amélie Poulain ». « C'était complet, 360 spectateurs. On a même dû refuser du monde pour des raisons de sécurité. Mais à 6€ l'entrée, avec en plus un chèque de la MSA de 5 000€, un autre de 10 000€ du réalisateur du film, Jean-Pierre Jeunet et la recette de la billetterie, ça a fait une somme globale de 18 000€ offerts à la Fondation Frédéric Gaillanne, qui éduque des chiens pour des enfants déficients visuels » a commenté Nadine, la maman de David Bérard.

Ecrit par le 6 février 2026



Les parents de David Bérard, Compagnons des Côtes du Rhône

Générosité, partage, communion avec les vignerons, menu VIP concocté par l'infatigable chef Christian Etienne... Une fois de plus, le Ban des Vendanges a tenu ses promesses et marqué la fin des vacances avec une soirée conviviale sans la moindre goutte de pluie.

Ecrit par le 6 février 2026



De nombreux stands proposaient vins et victuailles du terroir

Jusqu'au 29 juillet, le Bar à Vins fait son festival à Avignon

Ecrit par le 6 février 2026



Dans la magnifique Cour de l'Hôtel du marquis de Rochegude, rue des Trois Faucons, construit en 1732-33 et inscrit au titre des Monuments historiques en 1932, chaque été, la Maison des Vins accueille environ 8000 festivaliers. Des touristes et des vauclusiens qui viennent goûter une sélection des vins des Côtes du Rhône.

A partir de 19h, vignerons, cavistes, négociants et sommeliers échangent avec eux, parlent de leur terroir, que ce soit Laudun, Cairanne, Beaumes-de-Venise, Roaix, Signargues, Visan ou Sainte-Cécile. Parmi les sommelières, Géraldine Clément, une des meilleures ambassadrices de la Vallée du Rhône, qui anime régulièrement des ateliers au Carré du Palais, sur la place du Palais des Papes. Et Virginie Faure, diplômée de l'Université du Vin de Suze-la-Rousse, qui organise des formations et propose des circuits d'oenotourisme à la demande dans le Luberon (vi.toutautourduvin@orange.fr).

Ecrit par le 6 février 2026



Michel Chapoutier, ancien président d'Inter-Rhône.

Parmi les invités croisés à La Maison des Vins, ce soir-là, le bouillonnant Michel Chapoutier, ancien président d'Inter Rhône et vigneron des crus les plus réputé de Tain l'Hermitage, Crozes-Hermitage ou Saint-Joseph. Mais aussi, Christian Paly, président de l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine) et viticulteur à Tavel et Lirac.

« Normalement, nous devrions avoir une belle récolte à l'automne, » dit-il, « Il y a longtemps qu'on n'avait pas vu de si beaux grains, de si belles grappes en nombre et en taille. Pourtant, au début de la campagne, les vignes ont manqué d'eau, au printemps, c'est très rare. Mais en mai, inversion de la météo, avec beaucoup de pluie, du coup on a dû lutter contre le mildiou en accélérant la cadence des traitements ».

Ecrit par le 6 février 2026



Christian Paly, vigneron de Lirac et Tavel et président de l'INAO.

Côté marchés, précise Christian Paly : « La consommation globale de vin est régulièrement en baisse. Les jeunes boivent plutôt de la bière et des cocktails. Fini le gigot ou le poulet du dimanche avec une bonne bouteille. En plus la typologie aussi, a évolué, la 'buvabilité', si je puis oser ce néologisme a atteint ses limites. On ne peut plus faire du vin trop alcoolisé à 14°. Il faut proposer des rouges légers mais fruités et intenses. Pareil pour les rosés à plus ou moins long terme. En plus, les consommateurs ont des attentes sociétales, avec une gestion de l'eau plus stricte, un développement plus durable, une plus grande prise en compte de l'environnement, de la bio-diversité, nous devons mettre au point des espèces végétales, des cépages plus résistants au stress hydriques, aux maladies, sans avoir recours aux intrants. Et pour arrêter de subir les crises sanitaires ou le changement climatique, nous devons absolument innover, c'est notre slogan, à l'INAO ».

« Il faut proposer des rouges légers mais fruités et intenses. »

Ecrit par le 6 février 2026

Christian Paly.

Autre son de cloche, celui du Président du Syndicat Général des Vignerons des Côtes-du-Rhône, Denis Guthmuller : « Tout va bien, même si nous avons subi quelques courts épisodes de gel voire de grêle et si quelques parcelles ont été frappées par le mildiou. On a un tel beau temps après de bonnes pluies, que la vendange 2023 devrait être magnifique, nickel!



Denis Guthmuller, président du Syndicat général des vignerons.

Il n'y a pas qu'Avignon qui fête les Côtes-du-Rhône en juillet. Dans les vignobles qui longent le Rhône,

Ecrit par le 6 février 2026

plus de 300 soirées d'animations sont prévues cet été. Sans pourvoir les citer toutes, « Soirée Muscat » chez Xavier Vignon à Beaumes-de-Venise le 11 juillet, « Bodega de la Cave » les 13 & 14 juillet à la Maison Sinnae de Laudun, « Gigondas sur table » le 17 juillet, « Quand Vin le soir », un wine-bar à Rasteau le 19, « L'éphéverre » au Domaine du Bois de Saint-Jean à Jonquerettes le 21 juillet, « Vin Mètre Cube by Cairanne » les 27 & 28 juillet à Cairanne par la jeune génération des vignerons de l'appellation. A consommer, évidemment, avec modération!

Contacts : www.vins-rhone.com

www.cotesdurhone.com

04 90 27 24 00

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

Ecrit par le 6 février 2026



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 négocios : 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 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. »

Ecrit par le 6 février 2026



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 6 février 2026



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 Côte 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 6 février 2026



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 vins de la Vallée du Rhône boostés par l'international

Ecrit par le 6 février 2026



Avec 600 domaines viticoles présents au cœur du palais des papes, 'Découvertes en Vallée du Rhône' est le plus grand salon des vins sur ce territoire entre Avignon, capitale des Côtes-du-Rhône, et Vienne. L'occasion pour Philippe Pellaton, président d'Inter-Rhône, de dresser le panorama économique du secteur.

« Après 2 ans de confinement qui ont vu la pandémie limiter les occasions de rassemblement, ce salon porté par les vignerons et négociants de toute une région - d'Ampuis à Nîmes, en passant par Tain l'Hermitage, Cornas, Cairanne, Rasteau, Vacqueyras, Beaumes de Venise, Lirac et le Duché d'Uzès - trouve un espace de vie dans ce palais des papes et permet de découvrir les richesses de nos vins et mesurer les engagements de nos professionnels » a déclaré [Philippe Pellaton](#), président [d'Inter-Rhône](#), lors de la présentation du bilan économique des vins de la Vallée du Rhône en 2021 qui s'est déroulée au palais des papes lors de la première journée de la biennale [Découvertes en Vallée du Rhône](#).

Un point sur une année écoulée « marquée notamment par le gel du 8 avril qui a fortement impacté les vignes de Condrieu et du Ventoux, d'autres plus modérément. Mais le millésime a été tardif, atypique, gourmand, frais, moins alcoolisé (-1°), les vendanges plus tardives et les volumes hétérogènes ».

Ecrit par le 6 février 2026



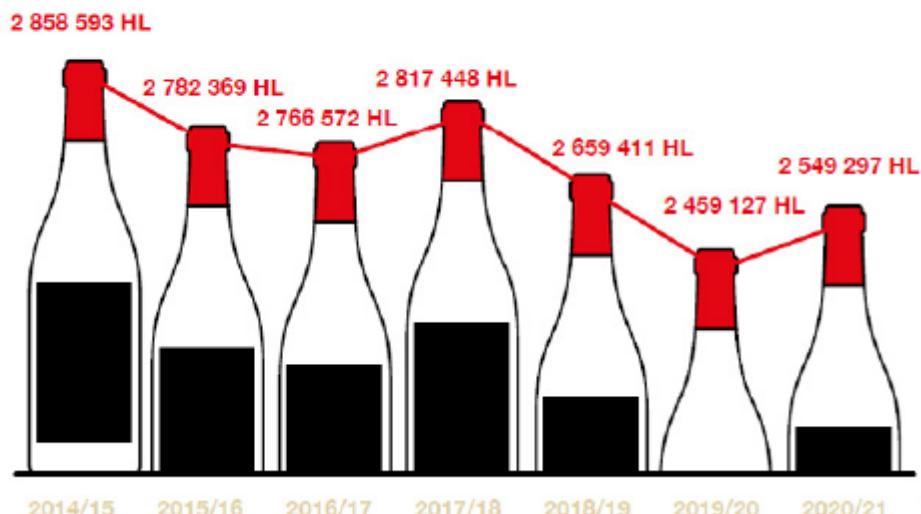
Plus de 600 exposants étaient présents au palais des papes à l'occasion de la première journée de la 11e édition de Découvertes en Vallée du Rhône.

Un volume de production à la baisse

« La qualité y est avec de beaux équilibres, de l'élégance, du fruité mais les rendements sont en baisse de 5% sur un an (2,6 millions hl contre 3 millions en 2016) sur 66 402 hectares de vignobles », poursuit le président de l'interprofession également président de [la Maison Sinnae](#) située à Laudun et Chusclan. L'offre de la Vallée du Rhône continue de se diversifier avec le rouge toujours majoritaire (76%) suivi du rosé (14%) mais une plus grande demande de blanc (10%). Sans doute allons-nous impulser un 'plan blanc' dans les années qui viennent. »

Ecrit par le 6 février 2026

Évolution des sorties de chais des A.O.C de la Vallée du Rhône



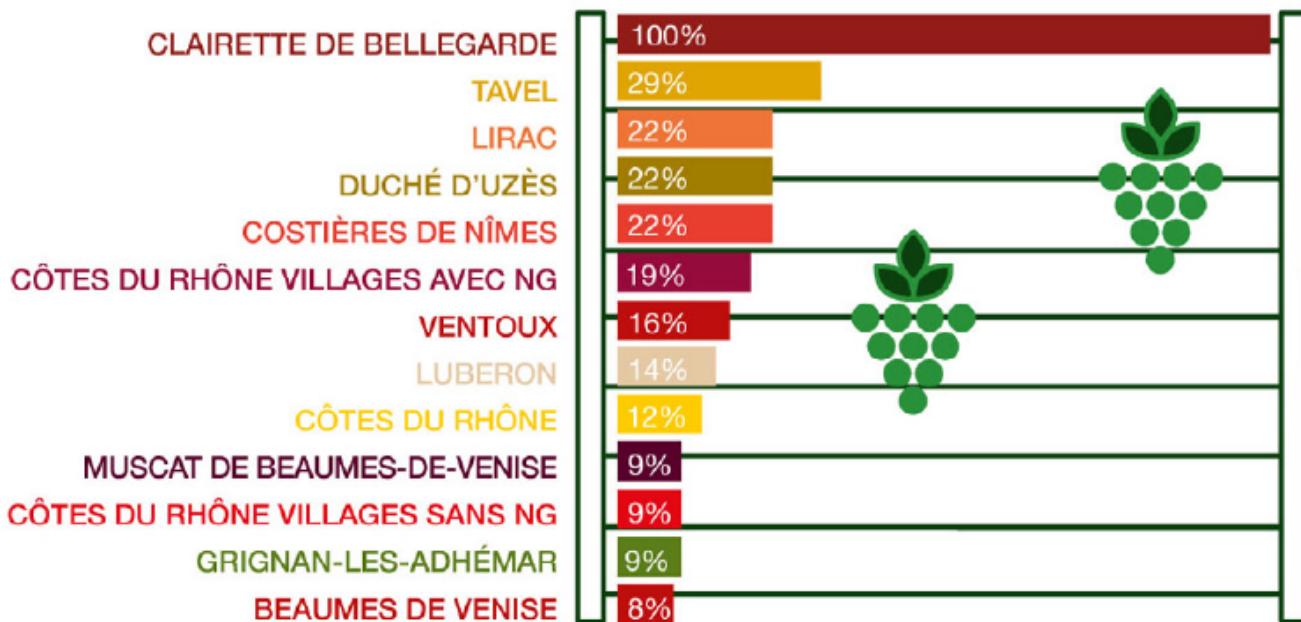
Leader des AOC bio

Le vignoble de la Vallée du Rhône reste la deuxième AOC de France derrière Bordeaux et le leader des AOC 'bio' avec un nombre de caves labellisées ou en conversion, passé de 123 en 2011 à 312 aujourd'hui, en tête La Clairette, puis Tavel et Lirac.

Ecrit par le 6 février 2026

Poids de la récolte bio en volume, dans la récolte totale par AOC en 2021

Sources : Syndicats de producteurs, Inter Rhône - pour les AOC dont l'information est connue



Reprise du commerce international

« L'un des atouts de nos vins, c'est évidemment l'export, pénalisé ces dernières années par la crise sanitaire, les taxes Trump aux Etats-Unis et le Brexit Outre-Manche, » explique le président Pellaton.

« Heureusement, l'an dernier on a assisté à une reprise du commerce à l'international avec 954 000hl (37% de la récolte globale) en hausse de 9% par rapport à 2020. » 65% en Europe, 23% en Amérique du Nord, 9% en Asie. La répartition reste globalement identique. En valeur, le trio de tête est composé des Etats-Unis (108,6M€, +22%), du Royaume-Uni (85,6M€, +17%) et de la Belgique (75,7M€, +21%). Elle est d'ailleurs leader en volume exporté (180 000hl, +16%). Parmi les pays qui apprécient nos Côtes-du-Rhône et les achètent, figurent également le Canada (+14% en volume pour un marché 2021 s'élevant à 51,4M€), la Chine (+18% pour 27,3M€), les Pays-Bas (+16% pour 15,7M€) ou bien encore le Danemark (+13% pour 19,3M€).

Ecrit par le 6 février 2026

	VOLUME en hl			VALEUR en Millions d'euros		
	2020	2021	Evol	2020	2021	Evol
Belgique	155 276	180 125	+ 16%	62,8	75,7	+ 21%
Royaume Uni	150 756	149 118	- 1%	73,1	85,6	+ 17%
USA	123 509	140 125	+ 13%	88,8	108,6	+ 22%
Canada	67 421	76 781	+ 14%	40,7	51,4	+ 26%
Allemagne	56 016	59 375	+ 6%	29,7	33,1	+ 11%
Suède	53 307	53 666	+ 1%	27,3	29,2	+ 7%
Chine	44 851	53 026	+ 18%	20,6	27,3	+ 32%
Norvège	32 998	34 534	+ 5%	17,5	18,6	+ 6%
Suisse	31 034	33 428	+ 8%	24,2	28,4	+ 17%
Danemark	27 083	30 573	+ 13%	15,6	19,3	+ 24%
Pays Bas	23 711	27 613	+ 16%	13,0	15,7	+ 21%
Japon	12 611	12 962	+ 3%	9,8	10,9	+ 11%
Autres Union Européenne	43 742	48 329	+ 10%	26,1	30,8	+ 18%
Autres pays	49 277	51 100	+ 4%	39,8	55,3	+ 39%
TOTAL	871 592	950 755	+ 9%	489,0	589,9	+ 21%

Les exportations 2021 des AOC de la Vallée du Rhône en volume et en valeur.

Premières conséquences de la guerre en Ukraine

La guerre en Ukraine a déjà des conséquences sur le matériel dont le prix explose (piquets de vigne, palissades, intrants, étiquettes, verre, cartons d'emballage, capsules). A l'avenir, l'interprofession

Ecrit par le 6 février 2026

souhaite aussi attirer de jeunes consommateurs habitués aux sodas à bulles et à la bière. Une opération séduction va être imaginée pour leur donner le goût du bon vin, pourquoi pas pétillant, associé à une qualité de terroir, de paysage, d'environnement, de pratiques naturelles, sans sulfites. « Avant, avec nos pères ou oncles, on apprenait à boire du vin le dimanche, certes avec modération, en famille, autour du gigot. C'est fini. Il faut aller à la rencontre des jeunes, nous réinventer, leur expliquer le poids économique que représente le vin de qualité, leur montrer que nous avons des pratiques vertueuses » conclut Philippe Pellaton au terme de cette première journée de la 11^e édition de Découvertes en Vallée du Rhône qui se poursuivra ce mercredi avec un déplacement des congressistes venus de 34 pays à Tain l'Hermitage et en Ardèche (à Mauves) et se conclura jeudi en zone septentrionale, du côté des AOC de Côte-Rôtie.

Contact : www.decouvertes-vins-rhone.com

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

Ecrit par le 6 février 2026



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, amoureuse 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 6 février 2026

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 - 04 75 28 86 77. www.vins-rhone.com



Ecrit par le 6 février 2026

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

Vallée du Rhône : retour à la norme pour les vendanges

Ecrit par le 6 février 2026



Ecrit par le 6 février 2026

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 6 février 2026



Crédit photos: Bernard Favre, Christophe Grilhé.

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.

Beaumes-de-Venise : le terroir aux deux visages

Ecrit par le 6 février 2026



Au pied des Dentelles de Montmirail ,qui protègent des rafales de mistral, et aux côtés d'appellations de prestige comme Gigondas, Vacqueyras et Châteauneuf-du-Pape, les vins de Beaumes-de-Venise proviennent de vignes éparpillées sur 4 communes, Beaumes, Lafare, La Roque-Alric et Suzette. Sur 650 hectares pour le Beaumes rouge et 400 pour le vin doux naturel. Et une production de 22 000hl pour le premier et 6 000hl pour le second.

Classé 'cru' depuis 2005

Le rouge Beaumes de Venise est composé majoritairement de Grenache et de Syrah et de quelques grappes de raisin de Mourvèdre, de Cinsault, de Carignan ou de Marsanne. Classé 'cru' depuis 2005, il réunit environ 140 vignerons représentés par Jean-Paul Anrès, président du Conservatoire des AOC (appellations d'origine contrôlée) de Beaumes.

« En 2020, la pandémie a modifié les habitudes des consommateurs. Les restaurants étaient fermés, l'exportation bloquée, du coup les ventes ont connu un bond chez les cavistes et dans les grandes surfaces. Cette année, on va digérer le Covid, reprendre les exportations, notamment aux Etats-Unis où le nouveau président, Jo Biden a supprimé la taxe de 25% imposée par l'administration Trump. »

Plutôt épargné par le gel

Autre souci, le gel du 8 avril dernier. « Heureusement, nous n'avons pas trop été touchés, même si nos

Ecrit par le 6 février 2026

vignobles s'étagent jusqu'à 600 mètres d'altitude, sur restanques et coteaux. On est confiant, pour l'instant, il n'y a pas de ruée, mais on attend les touristes dans les caveaux pour leur proposer des dégustations cet été et remplir le coffre de leurs voitures avec nos cuvées » poursuit-il.

Jean-Pierre Valade, propriétaire du Château La Croix des Pins, est tombé amoureux de ce terroir. Ce Saint-Cyrien salue le Beaumes à sa façon : « Il est l'élégance même, la douceur, avec un superbe nez de sous-bois, de cassis, de romarin, c'est un vin tendre en bouche, souple, structuré, féminin ». Xavier Vignon de la cave éponyme 'Xavier Vins', marche dans ses pas : « Sur des sols de trias calcaires et argileux, nos vignes s'étagent entre 100 et 600 mètres, ce qui leur donne une certaine acidité ».

Et côté accord mets-vins, si le muscat accompagne le melon, le foie gras, le chocolat, la fourme d'Ambert et le Roquefort, le rouge convient à merveille aux civets, daubes, viandes rouges et rôties, quelles que soient les appellations, 'Durban', 'Pigeade', 'Bernardins', 'Piéblanc', 'Garances' ou 'Bonpas', maison fondée en 1318.

Contact : www.beaumesdevenise-aoc.fr





Ecrit par le 6 février 2026

Jean-Paul Anrès (2^e en partant de la gauche), président du Conservatoire des AOC (appellations d'origine contrôlée) de Beaumes, entouré par les vignerons de ce cru classé depuis 2005.