

Ecrit par le 26 juin 2026

Les trophées de l'œnotourisme célébrés à l'Inguimbertaine



Le magazine [Terres de vins](#) a organisé la 8e édition des Trophées de l'œnotourisme dans les locaux de la Bibliothèque-musée [l'Inguimbertaine](#) à Carpentras. Pas moins de 350 postulants ont concouru, représentant les 12 régions viticoles de France. 11 lauréats ont été primés sur cinq catégories, dont le régional de l'étape, le Domaine la [Ferme Saint-Martin](#) situé à Suzette.

L'œnotourisme est aujourd'hui une diversification très importante pour les domaines viticoles et les coopératives, toutes tailles confondues. Avec un marché du vin en difficulté, cette activité touristique autour du vin offre une diversification de chiffre d'affaires intéressante. De nombreux domaines viticoles se lancent dans cette activité depuis des années. Ce trophée est l'occasion de saluer diverses initiatives sur tout le territoire national.

Ecrit par le 26 juin 2026

« À l'issue de cette nouvelle édition des Trophées de l'œnotourisme, nous saluons une fois de plus la richesse, la diversité et la qualité des projets œnotouristiques portés aux quatre coins du vignoble français. Ce palmarès 2026 met en lumière des propriétés qui allient un sens du détail, un accueil attentif et un ancrage territorial fort. Ce concours montre à quel point l'œnotourisme est devenu un moteur de développement local ainsi qu'un espace de rencontre entre culture, terroir et hospitalité. Ce sont ces valeurs que nous avons voulu récompenser, et qui donnent tout son sens à ce trophée », ont expliqué [Mathieu Doumenge](#) et [Yves Tesson](#), les deux rédacteurs en chef de Terre de Vins et membres du Grand Jury à l'occasion de l'introduction de cette cérémonie.

11 propriétés viticoles primées

Les Trophées de l'œnotourisme 2026, organisés par Terre de Vins en partenariat avec Atout France, ont récompensé début mai à Carpentras, les 11 propriétés viticoles qui se sont démarquées par la qualité et l'originalité de leurs offres œnotouristiques. Véritables vitrines du savoir-faire français, ces établissements font rayonner leurs terroirs à travers des offres immersives, innovantes et uniques.

Cinq catégories et un Prix Coup de cœur

Les 11 lauréats étaient répartis en cinq catégories, avec une offre exceptionnelle et une offre remarquable dans chacune. Un Prix Coup de cœur promotion de terroir a également été décerné. « Au Château Les Carrasses, nous avons souhaité placer l'humain au cœur de notre offre œnotouristique, en proposant des expériences imaginée comme de véritables moments de partage, accessibles à tous les publics. À travers des activités comme le Wine & Walk ou les ateliers dédiés aux enfants, nous cherchons avant tout à créer du lien et à offrir des instants simples et conviviaux, au plus près de la nature et du vignoble », explique [Lise Bergonnier](#), Head of wine tourism and experiences au Château les Carrasses qui a obtenu un prix dans la catégorie vignoble en famille.

« Notre participation aux Trophées de l'œnotourisme dans la volonté de mettre en lumière le terroir de Sauternes, par ses paysages, ses vins et surtout ses vigneron. Entre dégustations au coucher du soleil, accords gastronomiques et rencontres humaines, nous cherchons à faire vivre un moment hors du temps, où le vin se découvre autant dans le verre que dans le partage et l'émotion », explique [Marie Volle](#), Directrice de l'ODG Sauternes-Barsac qui a obtenu le Prix Coup de cœur.

Une sélection rigoureuse

Chaque établissement du palmarès a été soumis à une sélection rigoureuse, garantissant une offre diversifiée et de qualité. Composé d'experts du secteur, le jury s'est appuyé sur une méthodologie exigeante, reposant sur une grille d'analyse structurée autour de plusieurs critères clés notamment sur la qualité des services proposés, l'innovation, la valorisation du territoire et l'engagement des établissements viticoles. Cette volonté de valoriser durablement la filière se prolonge également à travers le dispositif éditorial de Terre de Vins.

Le palmarès 2026 des gagnants par catégorie

Écrit par le 26 juin 2026

Architecture & paysages

Offre exceptionnelle : Château Cantemerle - Bordeaux

Offre remarquable : les Ursulines - Maison Jean-Claude Boisset - Bourgogne

Art, culture & savoir-faire

Offre exceptionnelle : Château de Ferrand - Bordeaux

Offre remarquable : Domaine Rombeau - Roussillon

Le vignoble en famille

Offre exceptionnelle : Château Les Carrasses - Languedoc

Offre remarquable : Domaine la Ferme Saint Martin - Vallée du Rhône

Œnotourisme d'affaires & évènements privés

Offre exceptionnelle : Château Dauzac - Bordeaux

Offre remarquable : Maison Sinnae - Vallée du Rhône

Restauration & séjour à la propriété

Offre exceptionnelle : Taittinger œnotourisme - Champagne

Offre remarquable : Château Saint Roux- Région Sud

Coup de coeur Promotion d'un terroir

ODG Sauternes-Barsac - Bordeaux

Maison Sinnae, le nouveau pôle œnotouristique de Laudun inauguré à l'occasion du centenaire de sa cave

Ecrit par le 26 juin 2026



Sinnae était le prénom de l'épouse de Jules César, le conquérant qui avait installé son camp romain de 18 hectares sur les hauteurs de la commune de Laudun, au-dessus des Vallées de la Cèze et de la Tave. D'une superficie de 2 350 hectares, dont 1 800 classés en AOC (ce qui en fait le 18ème cru des Côtes-du-Rhône), le vignoble de la [Maison Sinnae](#) regroupe depuis 2019 les deux caves de Laudun et Chusclan. Hommes et caves ne font qu'un, 100 ans de passion, de savoir-faire et d'aventure collective pour 140 familles vigneronnes.

Entre coteaux calcaires et galets roulés, le cru Laudun ce sont 90 hectares de blanc soit 2 715 hl produits et 150 ha en rouge, soit 4 450hl commercialisés. Après la rénovation du caveau, un nouvel espace a été ouvert en face, un écrin dédié au vin, à la vente comme aux réceptions conviviales et aux soirées privées festives le jeudi.

« Depuis 2014, un grand plan d'investissement a été lancé pour mettre en valeur le travail des vignerons », explique [Philippe Pellaton](#), le président de la coopérative. 16M€ à la clé en tout. D'un côté de la route, un chai flambant-neuf, dédié au pôle logistique et à l'embouteillage, de l'autre, dans une ancienne maison cossue de notaires, un caveau de commercialisation des cuvées 'Genêts', 'Dolia', 'Monticauts' et 'Ribières' ou 'Aurélien', une vinothèque et un espace où peuvent aussi être organisés des ateliers de dégustation et des séminaires d'associations ou d'entreprises, des soirées festives.

Ecrit par le 26 juin 2026



Le chai et la chaîne d'embouteillage



Le caveau et le pôle de réception

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

L'œnotourisme pour mettre en lumière les terroirs

Parallèlement, pour prolonger cette immersion, Philippe Pellaton fourmille d'idées pour booster les finances des vignerons, face à la crise et à la déconsommation de vin grâce à l'œnotourisme. « Des

Ecrit par le 26 juin 2026

terroirs, une âme », c'est l'axe de communication de la cave, avec des activités ludiques comme des escape games, des randonnées en VTT à assistance électrique à travers les vignobles avec pauses-dégustation dans les caveaux, initiation à l'oenologie. Maison Sinnae propose aussi un hébergement sur mesure dans des gîtes, des lodges en bois et des maisons de caractère en pleine nature mis à disposition par les viticulteurs.



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Ecrit par le 26 juin 2026

Le 100e anniversaire

Pour marquer ce centenaire, des vendanges participatives seront organisées à l'automne avec la création d'une cuvée spéciale 1925-2025. Une affiche signée Gaël Dimitri a été imprimée pour marquer « ce siècle de vin, de lien et d'émotion », a insisté Philippe Pellaton. Ils étaient près de 300 invités, pour l'inauguration de la Maison Sinnae. Le 13 juin, place à la Soirée des Enfants terribles. Pour le 14 juillet on attend autour de 1 200 convives pour la Feria organisée avec le club taurin. Et en octobre, les 11 & 12, se dérouleront, comme d'habitude les vendanges historiques de Chusclan avec messe en provençal, défilé de voitures anciennes, foulage et pressée des raisins à l'ancienne.

La professionnalisation des vignerons

« Nous travaillons tous ensemble pour ajouter de la valorisation et de la visibilité à nos vin, ajoute le Président Pellaton. Entre 2020, 2022 et 2024, à cause des phénomènes climatiques comme le gel, la grêle et la sécheresse, nos récoltes ont reculé de 40%. L'an dernier on a mieux résisté. Désormais, nos vignerons se professionnalisent. Quand ils reçoivent des touristes étrangers dans leur cave, ils soignent davantage l'accueil, certains parlent anglais, italien, espagnol ou allemand. Du personnel formé est dédié aux visites et dégustations. Même si je suis un peu inquiet parce que certains ont du mal à s'en sortir, les courtiers, négociants, grossistes, cavistes et restaurateurs nous aident. On ne mesure pas encore les conséquences de la reconnaissance du Laudun en AOC, mais ça va venir dans les prochaines années et donner un sacré coup d'accélérateur à nos ventes. »

Contact : contact@sinnae / 04 66 90 11 03

Les Pépites du Sud, l'agence qui vous fait découvrir la Vallée du Rhône, le Languedoc et le Roussillon autrement

Ecrit par le 26 juin 2026



Avec [Les Pépites du Sud](#), visitez les vignes à vélo, 2CV, en quad ou trottinette, et faites des dégustations et des rencontres avec des passionnés. Cette agence unique en son genre, propose des séjours sur mesure selon vos envies. Tout est organisé, en fonction de la durée que vous souhaitez, le circuit, les vignobles, les caveaux, les restaurants et hôtels de charme qui ponctueront votre voyage.

C'est [Jérôme Villaret](#) qui a créé ce concept. Il est connu dans le monde de la viticulture, puisque ce Cévenol né à Alès, dans un domaine familial de 80 hectares, a fait des études d'ingénieur agronome à Toulouse, puis de commerce à l'ESSEC Paris. Et il a déboulé à Avignon en 1995, à la Maison des Vins. Il y était en charge du service économique et de l'observatoire des Côtes du Rhône. Pendant 15 ans, il a scruté le marché intérieur et l'exportation de Côte-Rôtie, Saint-Joseph, Cairanne, Gigondas, Lirac, Ventoux, Luberon et Costières de Nîmes.

En 2010, il quitte le Vaucluse et s'occupe de l'interprofession des vignerons, mais cette fois dans le

Écrit par le 26 juin 2026

Languedoc-Roussillon. À ce titre, pendant des années, il quadrille le vignoble, rencontre des milliers de producteurs et visite une à une les 350 caves du terroir. Il participe à la valorisation de ces vins, à leur montée en gamme et continue d'enrichir son carnet d'adresses.

Arrive le Covid-19 et le confinement, la fermeture des caves, des restaurants, des bars. Jérôme Villaret réfléchit à donner une nouvelle tournure à sa vie professionnelle déjà riche de rencontres, connaissances et amitiés de vigneron. Il découvre le label 'Vignobles & Découvertes' créé par Atout France qui recommande des produits œnotouristiques qui facilitent la vie de clients qui veulent bénéficier de prestations fiables et de qualité au milieu des vignes.

C'est à ce moment qu'il crée Les Pépites du Sud, une agence de tour opérateur. « L'important est de proposer un séjour clés en main, sans que le client se complique la vie. On lui propose un package global selon ses souhaits, son budget, la saison, il n'a qu'à se laisser guider, faire confiance. Et je rémunère le vigneron qui donne de son temps pour faire visiter son domaine, sa cave, qui ouvre des bouteilles et qui ne sait pas si les visiteurs vont acheter des cartons avant de partir. »

Jérôme Villaret poursuit : « Nous rayonnons dans un territoire assez large, du Pic Saint-Loup au Luberon, de Tain l'Hermitage à Uzès, de Châteauneuf-du-Pape au Ventoux. » Et son activité progresse depuis 4 ans. « Le bouche-à-oreille, bien sûr, mais aussi les salons auxquels je participe pour rencontrer des tour-opérateurs internationaux qui étoffent mes réservations. Au début, j'avais surtout des clients français, maintenant j'ai aussi des œnotouristes en provenance des USA, du Canada, du Danemark, des Pays-Bas. Pour 2025, je vais essayer de faire venir des Japonais et des Coréens du Sud. J'ai déjà des commandes de Canadiens pour 15 jours en mai, des croisiéristes qui vont débarquer à Marseille et qui veulent passer du temps à Châteauneuf-du-Pape, à la découverte de ses 13 cépages. Certains m'ont demandé un circuit en quad en Camargue. »

Ecrit par le 26 juin 2026



Ecrit par le 26 juin 2026



©Les Pépites du Sud

À l'approche de Noël, existent aussi des chèques-cadeaux. « À partir de 50€ pour un après-midi dans les vignes, pour un anniversaire, un week-end. Un jour, des amateurs m'ont demandé une dégustation verticale de millésimes qui a coûté 1000€, ils étaient d'accord sur le devis et ravis de la dégustation. Pareil pour la cuvée 'La Mouline' de chez Guigal, une parcelle iconique de Côte-Rôtie à 350€ la bouteille. »

Ces séjours œnotouristiques couronnés par les 'THA' (Travels & Hospitality Awards) proposent à tous les prix, des expériences sur le terrain au cœur des terroirs, des dégustations et des rencontres avec des vigneron passionnés.

Ecrit par le 26 juin 2026



Jérôme Villaret, fondateur des Pépites du Sud. ©Jérôme Villaret

Contact : jerome.villaret@lespepitesdusud.wine

Ecrit par le 26 juin 2026

AOC Ventoux : plus de 100 propositions au pied et autour du Géant de Provence et ses vignes



« Vivez l'œnotourisme autrement ! » avec l'[AOC Ventoux](#). L'appellation s'est enrichie de 2 communes supplémentaires qui s'ajoutent aux 51 précédentes : Velleron et l'Isle-sur-la-Sorgue. Et c'est justement là où est né René Char qu'a été présenté le programme de l'été 2024.

De la randonnée en trottinette électrique à la soirée brasero, en passant par l'expérience bivouac, le pique-nique vigneron, l'apéro étoilé, la soirée vino-salsa, la table des cheffes, l'assiette truffée d'été, la

Ecrit par le 26 juin 2026

guinguette d'août et le ban des vendanges, vous avez le choix avec l'AOC Ventoux, notamment du fameux Grand rendez-vous du 29 juin à l'Hôtel-Dieu Carpentras.

[Samuel Montgermont](#), à la tête du [Syndicat Professionnel des Négociants de la Vallée du Rhône](#) précise : « La raison d'être de l'AOC Ventoux, c'est de développer un juste équilibre entre l'Homme et la nature, protéger le vivant, réduire l'impact sur l'environnement, s'adapter au changement climatique et cultiver la vie locale. Nous avons reçu le label 'Vignobles et Découverte' pour trois ans, ce qui est un signe de reconnaissance pour notre patrimoine naturel, notre gastronomie et nos paysages et nous devons additionner tous ces atouts pour être encore plus attractifs au niveau bien-être, santé, culture, cuisine, sport et œnotourisme. » Environ 95 professionnels adhèrent à ce label, 39 caves, 20 restaurateurs, 18 hébergements de qualité ainsi que des clubs sportifs.

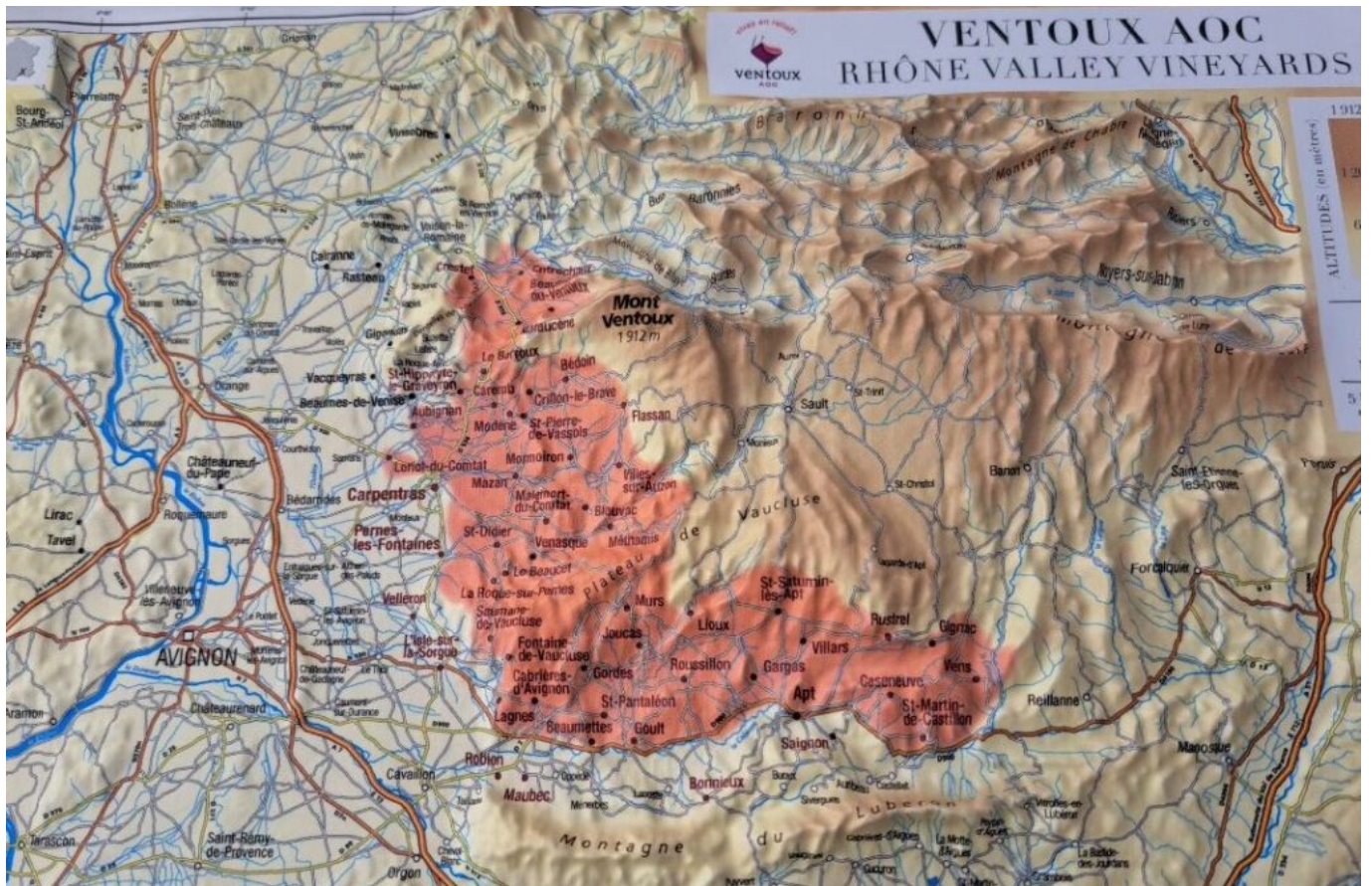
L'œnotourisme, un élément clé de l'attractivité du Vaucluse

[Eric Bruxelles](#), président d'[Isle sur la Sorgue Tourisme](#), l'office du tourisme inter-communal du Pays des Sorgues-Monts de Vaucluse, ajoute : « 10 millions de touristes viennent en France chaque année, attirés par la découverte des vins et des vignobles, ce qui représente 5,2 milliards d'euros de retombées économiques, selon Atouts France. L'œnotourisme, c'est un potentiel de 50 millions de visiteurs et l'an dernier, la moitié environ (48%) ont découvert les régions vitivinicoles en couples, ce qui en dit long sur l'attrait romantique de ces escapades dans les vignes. Les voyages entre amis (25%) et en famille (24%) sont, eux aussi, importants. Quant aux aventuriers en solo, ils sont plus rares, mais témoignent de la diversité des expériences possibles. »

L'élu de la mairie de l'Isle-sur-la-Sorgue ajoute : « En Vaucluse, nous comptons 2732 exploitations viticoles qui génèrent 5 700 emplois à plein temps, c'est dire si l'offre est riche. Et nous devons avoir une stratégie de meilleure répartition sur l'année. Heureusement, depuis 2021, nous sommes passés à 47% de nuitées l'été et 53% pour les trois autres saisons, c'est dire le fort potentiel de l'œnotourisme dans notre secteur. D'ailleurs, depuis le 1^{er} janvier, la fréquentation touristique a grimpé de +25% à l'Isle-sur-la-Sorgue. »

[Frédéric Chaudière](#), le président de l'[AOC Ventoux](#), carte à la main précise : « Notre appellation s'étire sur le piémont du Ventoux, souvent en altitude, jusqu'à Loriol-du-Comtat à l'Ouest, Viens à l'Est, Entrechaux au Nord et Goult au Sud. C'est un terroir à forte identité de gastronomie, de terroir et de festivités. »

Ecrit par le 26 juin 2026



Carte de l'AOC Ventoux.

Une centaine de rendez-vous entre mai et octobre

Effectivement, pas moins d'une centaine de rendez-vous sont au programme jusqu'en octobre sur ce territoire, pour les touristes comme pour les Vauclusiens. La période de mai à octobre est particulièrement propice à ces événements festifs, en synergie avec les restaurateurs et hôteliers, qu'il s'agisse d'ateliers d'assemblages de cépages, de soirées gastronomiques, de concerts à la nuit tombée, de balades dans les vignes à cheval, vélo ou trottinette.

« La raison d'être du Ventoux, c'est d'être un pionnier du développement durable, de s'impliquer dans la vie locale et de contribuer à l'attractivité de ces paysages façonnés par l'homme. »

Parmi les temps forts, Grand rendez-vous des AOC du Ventoux le 29 juin à Carpentras (Hôtel-Dieu) en partenariat avec le Kolorz Festival et en présence de la star du disco des années 80, le batteur Marc

Ecrit par le 26 juin 2026

Cerrone. Et pour clore cette saison 2024, le 'Fascinant week-end' est prévu du 17 au 20 octobre avec le fameux 'Banquet des Géants' où s'attableront plus de 200 convives.



Contact : promotion@aoc-ventoux.com / 04 90 63 36 50