

Ecrit par le 18 mai 2026

## Inter Rhône à Wine Paris du 9 au 11 février pour aider une filière en pleine mutation



**Wine Paris**, c'est *the place to be* au Parc des Expositions de la Porte de Versailles, alors que les professionnels de la vigne traversent une crise climatique, économique, environnementale, avec une versatilité des marchés, des tensions internationales et, en prime, une déconsommation de vin qui bat son plein.

Ils sont là, les vigneron·nes de toute la [Vallée du Rhône](#), de la Côte-Rôtie aux Costières de Nîmes, du Duché d'Uzès à Vacqueyras, en passant par Sainte-Cécile-les-Vignes ou Cairanne, 340 domaines avec leurs stands sur près de 1700m<sup>2</sup>, pour une visibilité et un rayonnement de leurs productions.

Ecrit par le 18 mai 2026

Dans le Hall 7, celui de la France, trois espaces. 'Be Spirits' pour la bière, le cidre, le whisky et le saké, 'Be Wine' pour les vins et, pour la 1re fois 'Be No' pour les vins désalcoolisés avec une soixantaine de producteurs de cette nouvelle 'niche' tendance mais qui ne représente que 10 millions de bouteilles vendues en 2023, soit une goutte dans l'océan des 48 millions d'hectolitres de vin commercialisés en France.

Avant l'ouverture de ce salon, le 6e président d'Inter Rhône, [Philippe Pellaton](#) (après les regrettés Gérard Pierrefeu et Jérôme Quiot, puis Michel Bernard, Christian Paly et Michel Chapoutier), a parlé de « résistance et de combativité pour limiter la casse et rebondir », notamment avec les vins blancs et les effervescents.

De son côté, lors de l'Assemblée Générale d'Inter Rhône du 7 novembre, la filière, sous la houlette de Damien Gilles, le Président du Syndicat Général, avait fait avancer le concept de « durabilité » pour valoriser les rouges des Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages et assurer un prix juste et rémunérateur aux vigneron. Une vision partagée par Inter Rhône et l'UMVR (l'Union des Maisons de Vins du Rhône), un dispositif collectif pour accompagner et sécuriser les pratiques écologiques en toute transparence. Avec pour les rouges HVE une fourchette de prix entre 130€ et 155€/hl et pour les vins bio entre 170€ et 200€/hl.

### [Un accord de durabilité pour les rouges des AOC Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages](#)

Autre façon de remédier à la crise, l'œnotourisme qui augmente les revenus des viticulteurs. Inter Rhône propose des « Escapes généreuses » en se positionnant comme une destination gourmande, une expérience de dégustation dans les caveaux ou une exploration des sites et paysages pittoresques qui font le charme de cette terre de vignes.

L'an dernier, Wine Paris avait accueilli 52 000 visiteurs professionnels, cavistes, sommeliers, œnologues, courtiers, importateurs et négociants. Cette année, les organisateurs espèrent franchir la barre des 60 000 entrées en 3 jours.

Ecrit par le 18 mai 2026



Photo d'une édition précédente de Wine Paris. ©Inter Rhône

## 74e Concours des Vins à Orange avec 1660 échantillons à juger selon une nouvelle notation

Ecrit par le 18 mai 2026



**Créé en 1952, il est le plus ancien concours de la Vallée du Rhône. Il se positionne parmi les grands concours de France, comme Macon ou Lyon, et il est reconnu pour sa rigueur, la méthodologie de son échantillonnage et le professionnalisme de son organisation.**

Surtout, il révèle les talents des terroirs de la Vallée du Rhône, Côtes-du-Rhône, Côtes-du-Rhône Villages, Ventoux, Luberon, Costières de Nîmes, Clairette et Crémant de Die, Clairette de Bellegarde avec une nouvelle couleur qui s'ajoute au trio rouge - rosé - blanc : le vin orange.

Tout le monde le sait, la filière de la vigne traverse une crise globale : déconsommation, caprices du climat, concurrence mondiale, tarifs douaniers à l'export et *Dry January*. Du coup, [Anne Mouralis](#), la directrice de cette 74e édition prévient : « Il y a moins d'échantillons cette année (1660 en tout, soit -8%) car les vigneron les paient donc, avec la crise, ils en présentent moins, ils ne concourent pas pour toutes leurs cuvées. L'an dernier, nous avons décerné 502 médailles, 262 d'or, 213 d'argent et 27 de bronze pour 178 domaines, 284 caves et 19 négoce soit 1 704 échantillons primés. »

### **Une reconnaissance qui a de l'impact**

Les jurés (un peu moins de 600 cette année) sont des vigneron, des œnologues, des courtiers, des importateurs, des amateurs éclairés et des journalistes spécialisés en vitiviniculture, ils sont 4 par table et jugent les cuvées à l'aveugle.

Cette compétition a un impact réel sur les ventes. Plus de 50% des consommateurs font confiance aux étiquettes « Concours d'Orange » apposées sur le col des bouteilles et la valorisation est estimée entre 2M et 2,5M€ supplémentaires sur le marché, une plus-value non négligeable.

En l'absence du président du concours, Michel Bernard, souffrant, Anne Mouralis précise : « Pour aller

Ecrit par le 18 mai 2026

de caveau en domaine, à la recherche de tous les échantillons, nos 4 préleveurs parcourent plus de 8 000km puisqu'ils vont dans la Drôme, toute la Vallée du Rhône, le Ventoux, le Luberon et le Duché d'Uzès ».

### **Une nouvelle notation**

Elle ajoute : « Pour renforcer la fiabilité des dégustations, la fiche de notation va évoluer. Il n'y aura pas seulement l'aspect, la couleur, le nez et le goût. Mais aussi l'harmonie, l'intensité, l'absence de défaut. Pour que nos vins primés soient plus lisibles à l'étranger, en 2027, ils vont être notés sur 100, comme le fait le critique américain Robert Parker. Mais cette année on aura les deux, à la fois la médaille et la note globale ».

Autre nouveauté, cette année, le déjeuner de gala organisé d'habitude dans la Salle Dufays à Châteauneuf-du-Pape avec les dégustateurs, vignerons, invités de marque et élus n'aura pas lieu le samedi 7 février. « L'époque est à l'austérité, à l'économie, cela représente une économie de 10 000€. Mais nous espérons qu'en 2027, pour les 75 ans du Concours des Vins d'Orange, la filière retrouvera des couleurs et nous pourrons à nouveau nous retrouver pour un moment festif et gourmand autour d'un délicieux repas concocté par notre traiteur », a conclu Anne Mouralis.

Contact : [www.concoursvins@orange.fr](mailto:www.concoursvins@orange.fr)

---

## **Malgré la crise, les Vignerons Indépendants de Vaucluse préfèrent voir le verre à moitié plein**

Ecrit par le 18 mai 2026



Alors que les vendanges se terminent à peine, [Thierry Vaute](#), le président du mouvement, est moins pessimiste que d'habitude. « Le millésime 2025 sera magnifique, même si le volume a reculé. Du coup, on ne sur-stockera pas. Mais les deux périodes de canicule, début juin et août ont apporté de la concentration des baies et de la qualité et on n'est pas trop montés en degrés, 13° à 13,5°, pas plus. »

[Céline Barnier](#), vice-présidente de la fédération, également vigneronne, ajoute : « Malgré le marasme ambiant, les 400 domaines qui adhèrent en Vaucluse et produisent environ 30 millions de bouteilles par an dans les trois couleurs ne baissent pas les bras. Ils représentent un poids économique conséquent à travers leurs 47 appellations dont 97% d'AOP (Appellations d'origine protégée). Ici, les vignobles font environ 32 hectares, ce sont des exploitations familiales avec un tiers de femmes à leur tête, cinq emplois en CDI chacune et une douzaine de saisonniers en CDD recrutés en période de vendanges. »

Certains Vignerons Indépendants de passage à Avignon lors du festival en juillet se sont étonnés de voir leurs propres vins passer de quelques euros à 37€ la bouteille. « Sacrée culbute » des restaurateurs qui n'y vont pas avec le dos de la cuillère et s'étonnent que la fréquentation de leur établissement ait reculé de 15 à 20% cet été...

Ecrit par le 18 mai 2026

### 400 DOMAINES ADHÉRENTS VIGNERONS INDÉPENDANTS EN VAUCLUSE EN 2025

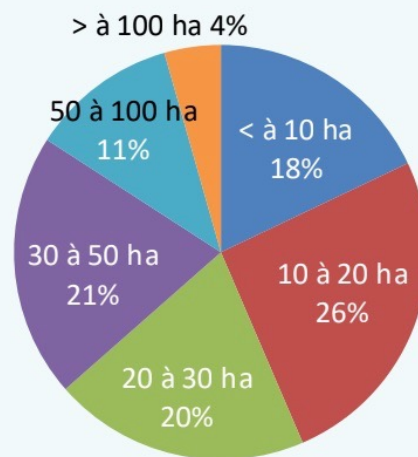
11 000 hectares  
450 000 hectolitres les bonnes années  
47 appellations 1; 2; ou 3 couleurs  
30 millions de bouteilles vendues



©Vignerons Indépendants de Vaucluse

### TAILLE DES EXPLOITATIONS 2025

- ❑ **La taille moyenne** d'une exploitation Vigneron Indépendant est de **32,7 ha** de vignes plantées en 2025
- ❑ **Quelques grandes exploitations** 16 % des exploitations font 50 ha et plus, en progression de 12,5%



### « Le vin est redevenu la boisson préférée des Français »

Côté consommation, 55% du vin se font en bouteilles, 45% en vrac. « Le vin est redevenu la boisson préférée des Français, mais les jeunes en boivent peu, analyse Thierry Vaute. Et dans les magasins de hard-discount, on voit parfois des vins à moins de 2€ le col, un vil pris. Ce n'est ni loyal, ni rentable, ça ne rémunère même pas le vigneron, ça paie à peine les salariés. Ceux qui font ça sont sans doute pris à la gorge et vendent à perte. »

Depuis le Covid et en plus des aléas climatiques (gel, grêle, canicule), les vignerons n'en finissent pas de remonter la pente. « Pendant des mois, les restaurants, caves et caveaux sont restés fermés, le confinement nous avait assignés à résidence, depuis nous nous efforçons de rééquilibrer le marché. Heureusement, nous avons constaté dans les salons du vin que le prix moyen de la bouteille la plus vendue en France était de 17€ », se félicite Thierry Vaute.

« Le consommateur zappe. 36% des vins sont vendus en grandes surfaces, un tiers chez les cavistes et le reste part à l'exportation, précise-t-il. 77% sont des rouges, le blanc est passé de 9% en 2022 à 12% l'an dernier et le rosé reste stable à 11%. Nous devons nous adapter à la demande du consommateur. Nous le répétons depuis 2011, il faut absolument arracher des vignes, 6000 à 7000 hectares en Vaucluse. Ça représente 1 à 3 hectares par vignoble, ce n'est pas insurmontable. »

Ecrit par le 18 mai 2026

## **Demande de davantage de visibilité pour la filière**

Autre demande : « Que le vin, reconnu comme filière d'excellence de la France et qui représente 14 Mds€ à l'exportation, soit mis en valeur puisqu'il fait grimper notre balance commerciale. Il nous faudrait, comme pour la gastronomie dont l'ancien chef de l'Élysée Guillaume Gomez est devenu ambassadeur, un représentant qui mette en valeur nos vins dans le monde entier. Qu'on nous aide au lieu de nous traiter d'empoisonneurs à cause des produits phytopharmaceutiques, » insiste-t-il. Et d'embrayer sur l'étude Pesti'Riv qui pointe les risques sanitaires pour les riverains de vignes. « La montagne a accouché d'une souris, c'est une évidence, c'est comme si on disait que les embouteillages dans le secteur du périphérique à Paris polluent. »

### [Étude sur l'exposition aux pesticides PestiRiv : les viticulteurs réagissent](#)

Après le méga-feu qui a frappé les vigneronns de l'Aude, par solidarité, le Palais du Vin à Orange va commercialiser des bouteilles de leur Cuvée de l'Ogre pour les aider, a annoncé [Pierre SAYSSET](#), le directeur des Vignerons Indépendants de la Vallée du Rhône.

Ecrit par le 18 mai 2026



DR

Pour donner encore plus de visibilité à leurs productions, ils participeront pour la 1re fois au Salon de Hambourg du 10 au 12 octobre. Enfin, le 29 janvier à La Boiserie de Mazan se déroulera la prochaine Assemblée Générale au cours de laquelle Thierry Vaute passera le flambeau, mais gardera d'autres mandats pour faire entendre la voix des vignerons de Vaucluse en haut-lieu.

Contact : [www.fvivr.fr](http://www.fvivr.fr) / 04 90 11 50 00

## La chauve-souris, alliée du vigneron pour

Écrit par le 18 mai 2026

# renforcer la biodiversité et le développement durable



**Le saviez-vous ? Une chauve-souris qui pèse environ 10 grammes dévore à elle seule 3 000 insectes par nuit, prédateurs, papillons de nuit et chenilles, soit 6 kg de nuisibles par an ! De sorte que les viticulteurs ont besoin de moins traiter la vigne en insecticides et intrants et donc polluent moins l'environnement. C'est ce qu'expérimentent les Côtes du Rhône.**

Ce constat « gagnant-gagnant » a été dressé par le [Syndicat des Côtes du Rhône](#) qui vient de signer un partenariat avec le [Fonds Vert](#), le [Groupe Chiroptères de Provence](#), basé dans les Alpes-de-Haute-Provence, qui protège ces petits mammifères, et la [CNR](#) (Compagnie Nationale du Rhône) qui dispose d'un budget important pour notamment, préserver la biodiversité. Du coup, ruissellent 424 000€ sur 3 ans en faveur des Côtes du Rhône et cela ne coûte pas un centime d'euro aux vignerons de l'appellation qui ont autre chose à faire, entre la déconsommation de vin, les taxes Trump et la paperasse que leur impose l'administration.

« Nos vignobles, le long de la Vallée du Rhône, s'étendent sur 53 000 hectares, précise Damien Gilles, président du Syndicat. Nous avons un pôle environnement pour mener à bien des projets qui favorisent la

Ecrit par le 18 mai 2026

biodiversité. L'installation de nichoirs pour les chauves-souris en est un. En plus, les vigneron·ne·s n'ont pas besoin de s'en occuper. »



*Nichoirs de types fissuricoles sur poteau au sein d'un domaine viticole (©A. Defranco)*

Du côté du Groupe Chiroptères de Provence, son directeur [Emmanuel Cosson](#) se félicite de l'accord. « Ces espèces sont en fort déclin, -43% en Région Sud à cause de l'artificialisation des sols et de la disparition de leur habitat, de la pollution lumineuse et de l'usage de pesticides qui réduisent leurs ressources alimentaires. Grâce à ce partenariat, des haies peuvent être plantées, des couverts végétaux posés qui abriteront ces pipistrelles. »

### **La valorisation du vitipastoralisme**

À terme, des parcelles vont être sélectionnées, un diagnostic dressé, une cartographie connectée établie pour favoriser la gestion durable des sols viticoles. Des expositions sur les chauves-souris, auxiliaires des vigneron·ne·s seront présentées dans les caves et caveaux de dégustation, au Lycée viticole d'Orange et pourquoi pas dans les écoles pour sensibiliser les jeunes générations.

Une façon de promouvoir la RSE (Responsabilité sociétale des entreprises) au sein du monde viticole, de valoriser le vitipastoralisme en réintroduisant des arbres, arbustes et espèces végétales adaptés aux changements du territoire qui régénèreront l'écosystème des AOC de la Vallée du Rhône. Le 2<sup>e</sup> vignoble de France représente 4 500 familles de vigneron·ne·s, qui, à terme, si cette opération était généralisée, pourraient vivre dans un monde moins pollué par les épandages de produits phytosanitaires. Signé

Ecrit par le 18 mai 2026

uniquement en Vaucluse pour l'instant, ce partenariat pourrait bientôt être élargi à l'Occitanie et à la région Auvergne Rhône-Alpes et concerner toute la zone de Condrieu à Bellegarde, en passant par Cairanne et Beaumes-de-Venise.

Ecrit par le 18 mai 2026



Écrit par le 18 mai 2026

*Petit Rhinolophe (Rhinolophus hipposideros) ©JM Bompar*

Écrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026

DR

## Plan de Dieu fête les 20 ans de son AOC Côtes du Rhône Villages



Cette **Appellation d'origine contrôlée** décrochée en 2005 inclut les vignobles de 4 communes : **Camaret-sur-Aygues, Jonquières, Violès et Travaillan**. Un territoire enserré dans les bras des rivières Aygues et Ouvèze qui descendent des Baronnies en emportant alluvions, galets roulés et safres.

Au cœur de son rouge intense et long en bouche, le trio de cépages Grenache - Syrah - Mourvèdre qui lui donne cette couleur pourpre. Vendredi 13 juin, l'anniversaire était organisé au **Château Le Grand Retour**, où les deux co-présidents de l'AOC, Alain Aubert et Michel Brès ont reçu les négociants, courtiers, cavistes et prescripteurs mais aussi leurs confrères vignerons.

Notamment les Domaines **Rigot, Durieu, Martin, Bois des Dames, l'Espigouette, Vieux Chêne**. Plan de

Ecrit par le 18 mai 2026

Dieu ce sont environ 40 000 hl, soit 25% de la production totale des Côtes du Rhône. « Merci de participer à cette fête vigneronne, a dit Alain Aubert, lors de son discours. Ici nous respectons la biodiversité, elle est donc préservée avec une centaine d'hectares dédiés aux arbres, arbustes, bosquets et garrigues où nichent oiseaux et insectes pollinisateurs. »

Plan de Dieu qui tire son nom des religieuses de l'ordre des Chartreux de « Prébayon ». Au VIIe siècle, elles avaient quitté les Dentelles de Montmirail pour descendre vers la « Plaine de Dieu », terroir à vignes plus accueillant.



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

## Inter Rhône imagine une palette d'expériences pour mettre en valeur les vins des Côtes du Rhône pendant l'été

Ecrit par le 18 mai 2026



**Alors que tous les voyants sont au rouge : recul de la consommation, des surfaces de vignes et de la production mondiale qui n'a jamais été aussi basse depuis 1961 avec 225,8Mhl, soit -4,8%, l'[interprofession de la Vallée du Rhône](#) se décarcasse pour proposer des moments de partage et de convivialité dans les 21 Villages de l'AOC, de Chusclan à Visan en passant par Châteauneuf-de-Gadagne, Plan de Dieu, Roaix, Sablet, Séguret, Suze-la-Rousse et Valréas.**

« Nous voulons montrer une vraie dynamique, une visibilité, une notoriété de nos vins et de nos vignes qui sont l'un des pôles d'attractivité touristiques majeurs du Vaucluse, précise [Denis Alary](#), vigneron et coprésident de la commission 'Promotion' d'Inter Rhône. Puisqu'il attire des festivaliers qui consomment sur place, dans les commerces, hôtels, campings et restaurants. »

Il ajoute : « Nous avons un savoir-faire, nous respectons notre terroir, nous prenons soin des paysages, nous représentons une vraie tradition agricole et nous souhaitons partager tout cela avec le plus grand nombre. »

[Florence Quiot](#), coprésidente de la commission 'Promotion' d'Inter Rhône, décline la longue liste des festivités pour « un été haut en couleurs avec les Côtes-du-Rhône. » Il débutera le samedi 10 mai par le Live sur le parvis du Palais des Papes avec bar à cocktails, stands de dégustations, food-trucks et

Ecrit par le 18 mai 2026

animation musicale. La Maison des Vins accueillera du 4 au 26 juillet le Bar à vins, pendant tout le festival d'Avignon et chaque soir une vingtaine de vigneronniers proposeront leurs productions et parleront de leurs vins et des cépages qui contribuent à leur assemblage en chai.

D'autres soirées sont prévues à Plan de Dieu qui fêtera son AOC Village le 20 juin. De son côté, Visan mettra l'accent sur le rosé le 7 juillet. Sablet proposera une plage avec de vrais palmiers et 32 cuvées le 13 juillet, Vaison Voit et Boit rouge le 21 juillet. Sainte-Cécile organisera la Fête du rosé le 3 août, Roaix vient de rénover sa Place aux vins et accueillera 11 appellations le 5 août.



Sophie Lescure, responsable de la communication de l'interprofession, Denis Alary et Florence Quiot, coprésidents de la section 'Promotion' des Côtes du Rhône à Inter Rhône. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

### **Des rendez-vous en Vaucluse... mais pas que !**

D'autres rendez-vous sont prévus hors Vaucluse. À Saint-Andéol, dans la Drôme, le 3 mai seront dégustés des magnums qui ont été immergés par des spéléologues dans une grotte souterraine pendant un an. [Philippe Faure-Brac](#), meilleur sommelier du monde en 1992, comparera avec des bouteilles qui, elles, ont vieilli en cave à l'air libre. Au programme, à Lyon, Rhône in white le 16 juin avec le vin blanc en vedette même s'il ne représente que 7% de la production totale des Côtes du Rhône. Suivra le Lyon Street Food Festival du 25 au 29 juin avec 120 chefs étoilés dans la capitale de la gastronomie française. L'an dernier ils avaient attiré 52 000 visiteurs, en 2025 ils tablent sur 60 000 participants. Jazz à Vienne est aussi une occasion de visibiliser les vins des Côtes du Rhône, notamment les appellations septentrionales les plus réputées comme Condrieu, Cornas, Côte-Rôtie, Saint-Joseph et Saint-Péray. Ce festival, organisé entre le 26 juin et le 11 juillet, prévoit 250 concerts, invite un millier de musiciens et il est fréquenté par 200 000 amateurs.

Ecrit par le 18 mai 2026

Enfin, les [Compagnons des Côtes du Rhône](#) ont mitonné les Estivales le 7 juin, la Grande tablée sur le Chemin de Halage, en face du Pont d'Avignon avec 200 convives le 27 juin et enfin le Ban des vendanges le 30 août qui se déroulera sur la Barthelasse, puisque le jardin du Rocher des Doms est en travaux.

## Découvertes en Vallée du Rhône : l'avenir de la filière entre les mains de Trump ?



La 13e édition de Découvertes en Vallée du Rhône, qui a lieu tous les 2 ans à Avignon, capitale des Côtes-du-Rhône, s'est tenue au coeur du Palais des Papes ce mardi 1er avril. Un évènement qui concerne l'ensemble de la filière viti-vinicole de l'AOC, d'Ampuis à Nîmes, de Tain l'Hermitage au Duché d'Uzès.

Entouré par Damien Gilles, président du [Syndicat des Vignerons des Côtes du Rhône](#) et par [Samuel Montgermont](#), président de l'[UMVR](#) (Union des maisons de vins du Rhône), [Philippe Pellaton](#), président

Ecrit par le 18 mai 2026

d'[Inter Rhône](#) évoque la situation actuelle prise en étau entre la forte déconsommation et les tarifs douaniers que menace d'appliquer le président Trump à nos vins. « Après le Covid, nous avons décidé de consacrer 60% de notre budget promotion à l'export. Mais dans la conjoncture actuelle, nous allons changer notre fusil d'épaule et mettre le paquet sur la France. La Vallée du Rhône, ce sont quand même 45 000 emplois, dont 19 000 directs et nous sommes la 2ème AOC de France derrière Bordeaux avec 2,2M hl en 2024 sur une superficie du vignoble de 63 307 ha. »

Philippe Pellaton poursuit : « Le volume est en forte baisse : -11% par rapport à 2023 (2,43Mhl) et -17% en moyenne sur les 5 dernières récoltes, la plus petite production depuis 40 ans ». Damien Gilles enfonce le clou : « Chaque année, elle recule, mais la qualité demeure, grâce à nos vignerons résilients qui s'adaptent au changement climatique comme aux habitudes des consommateurs. Le rouge reste en tête avec 75%, le rosé est 2ème avec 13% et le blanc progresse à 12%. La répartition en volume est composée à 45% d'AOC Côtes-du-Rhône, 12% de CDR-Village et 10% à parts égales pour les crus méridionaux de Vin doux naturel et de Ventoux. Trois appellations accusent une baisse importante : la Clairette de Die, les Costières de Nîmes et Grignan-les-Adhémar ». Il est aussi question de la part du bio qui progresse de 19% en 2023 à 22% l'an dernier et 60% des vignobles qui s'inscrivent dans une démarche environnementale.



Samuel Montgermont, Philippe Pellaton et Damien Gilles. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Mais en dehors de ces sujets de satisfaction, le gros caillou dans la chaussure des vignerons de la Vallée du Rhône, en plus de la déconsommation, c'est l'exportation qui est suspendue à un fil du côté du 1er marché d'exportation des vins français, les USA qui représentent quand même 98M€ et 13% des volumes. Mais il n'est pas le seul. Le marché s'effondre aussi en Chine -36% (12M€), au Japon -23% (9M€), en Norvège (-6%) et au Danemark (-11%). Heureusement dans le Top 5 on retrouve la Belgique, le Royaume-Uni, le Canada, l'Allemagne et la Suède. Les exportations représentent 106 millions de

Ecrit par le 18 mai 2026

bouteilles pour une valeur de 509M€ avec des pays où nos vins sont de plus en plus appréciés, même si le volume est modeste. +15% en Australie (7500hl), +22% en Corée du Sud (5700hl), +64% au Brésil (2900hl).

En tout, les vigneronns de l'AOC exportent vers une quinzaine de pays (36% de leur production) et en interne, en France, 38% des vins sont commercialisés en grandes surfaces et 26% dans les réseaux de cavistes et grossistes. « Sur 20M€ de budget, nous allons en consacrer la moitié à la promotion intérieure avec des salons, un rapprochement avec les consommateurs, une communication plus marquée sur les 18 crus de l'appellation, une stratégie sur l'oeno-tourisme. Il nous faut absolument 'innover pour rester' donc survivre, insiste le président d'Inter Rhône. C'est à dire expérimenter de nouveaux cépages résistants à la canicule, aux maladies, avec un taux d'alcool moins élevé, des vins plus frais, plus légers, plus festifs, plus fruités pour attirer les jeunes générations. Apparemment les vins sans alcool n'ont pas le vent en poupe dans la Vallée du Rhône.

En attendant, l'épée de Damoclès des tarifs douaniers américains plane sur la tête de l'un des atouts majeurs de la Vallée du Rhône : la viticulture.

---

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

Ecrit par le 18 mai 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

Ecrit par le 18 mai 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 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 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 18 mai 2026



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

Contact : [jerome.villaret@lespepitesdusud.wine](mailto:jerome.villaret@lespepitesdusud.wine)

Ecrit par le 18 mai 2026

## En Vallée du Rhône, les vendanges ont commencé



**Les vendangeurs de la Vallée du Rhône ont donné les premiers coups de sécateurs sur les blancs ce lundi 2 septembre, soit près d'une semaine en retard par rapport à 2023. Les rouges, quant à eux, devraient être vendangés à partir de mi-septembre.**

Cette année, les vendanges en Vallée du Rhône se rapprochent des moyennes décennales en termes de date, mais se font 10 jours plus tard par rapport aux millésimes 2020 et 2022 qui ont enregistré un record de précocité.

Après l'un des hivers les plus chauds et un hiver sec, les vignes de la Vallée du Rhône ont nécessité un débourrement plus précoce. Les pluies abondantes qui ont eu lieu depuis le printemps ont compensé le déficit en pluviométrie enregistré depuis le début de l'automne. Même si certains vignobles ont été

Écrit par le 18 mai 2026

touchés par le gel en avril, notamment dans le Luberon, le Ventoux, le Diois, et sur le secteur de Crozes-Hermitage, les vendanges démarrent dans un contexte très favorable aux conditions de maturation.

Les vigneronns sont confiants quant au potentiel du millésime qui se profile, avec des premiers jus qui annoncent déjà de belles maturités tanniques et de beaux équilibres. Malgré des aléas climatiques importants, les vigneronns des vignobles de la Vallée du Rhône auront mis tout leur savoir-faire et toute leur ténacité dans les vignes pour garantir la qualité de la récolte.