

Ecrit par le 7 février 2026

Une saison estivale 2023 particulièrement festive pour les Côtes du Rhône



Découvrir les vins de la Vallée du Rhône et échanger avec les vignerons en toute convivialité, voilà le fil rouge de cette saison qui débute ce samedi 13 mai avec le Live des [Côtes du Rhône](#) sur le parvis du Palais des Papes, au cœur d'Avignon. Une vingtaine d'événements sont attendus jusqu'à la mi-octobre.

Durant cette saison estivale, le programme va être dense, avec des ateliers de dégustation, village de food-trucks et animation musicale, en particulier les Rock'n Rhône, des chanteurs, guitaristes, bassistes vignerons qui mettront une ambiance électro.

Ecrit par le 7 février 2026

Le programme

Cap au nord de l'appellation du 15 au 18 juin avec le Lyon Street Food Festival, un salon de 600 m² que fréquentent 40 000 festivaliers avec les Condrieu, Cornas, Gigondas, Lirac, Saint-Joseph et Tavel. C'est le plus grand rendez-vous de cuisine de France au cœur de la ville la plus gastronomique de l'Hexagone. Ensuite, place à Jazz à Vienne, et le Bar à vins des Côtes du Rhône (28 juin - 13 juillet), qui se déplacera ensuite à la Maison des Vins de la Cité des Papes du 7 au 29 juillet où plus de 250 amateurs se pressent chaque soir, Rue des Trois Faucons.

Le soir du 29 juin, la Nuit de Plan de Dieu sur la place de Travaillan avec une dizaine de vignerons de Camaret, Violès, et Jonquières et des food-trucks. La 10^e édition des Escapades de Signargues est fixée chaque vendredi de juillet, le 7 à Saze, le 14 à Domazan, le 21 à Rochefort-du-Gard et le 28 à Estézargues. Sablet aussi aura droit à une soirée, le 13 juillet, place de l'Aire de la Croix, avec dégustation de Côtes du Rhône, mais aussi de charcuterie, huîtres, burgers, sushis, crêpes et glaces.

Ciné-vignes du 27 juillet au 9 août, le festival du cinéma itinérant traversera une quinzaine de villages (pas encore listés) avec producteurs de vins et stands gourmands. Vaison voit / boit rouge du 10 au 17 juillet avec les villages de l'appellation AOC CDR Villages (Buisson, Saint-Roman-de-Malegarde, Villedieu et Saint-Marcellin-les-Vaison) et le défilé du char des vignerons. La guinguette de Visan reprendra du service le vendredi 28 juillet avec accordéon sur la place du Jeu de Paume. Roaix ne sera pas en reste avec sa soirée, bar à vins et musique, le 1er août.

Évidemment, on n'oublie pas le Ban des Vendanges le 26 août au Rocher des Doms, le rendez-vous festif et familial de tous les Avignonnais. Celui de Gadagne est prévu le 2 septembre. Et enfin, les Vendanges de l'histoire de Chusclan dans le Gard rhodanien se dérouleront le week-end des 14 et 15 octobre.

Un programme riche en rendez-vous pour les Côtes du Rhône, leurs 17 crus et leurs 22 CDR Villages pour attirer consommateurs, amateurs de vins, autochtones et touristes. En rappelant de consommer avec modération. Ce qui est de plus en plus le cas, puisque la consommation en France est passée de 100 litres par an et par habitant en 1975 à 40 litres aujourd'hui.

Plus d'informations au 04 90 27 24 00 ou par mail à l'adresse contact@inter-rhone.com

Malgré la crise sanitaire et l'inflation, le prix de l'hectare de vigne de la Vallée du Rhône

Ecrit par le 7 février 2026

se maintient voire progresse



Deux grands rendez-vous ont eu lieu en début d'année 2023. D'abord, le SIAL (du 25 février au 5) Porte de Versailles à Paris, avec le « Concours Général Agricole » et des centaines d'échantillons de vin de la Vallée du Rhône, du Ventoux, du Luberon, du Gard, de la Drôme en compétition. Puis, les « Découvertes en Vallée du Rhône » (du 3 au 6 avril), de Condrieu au Duché d'Uzès, en passant par Crozes-Hermitage, Beaumes de Venise, Lirac, Vacqueyras, Cairanne, Roaix, Ste-Cécile, Gigondas et Rasteau, soit 521 exposants pour le plus grand Salon des Vins de la Vallée du Rhône au printemps.

Une occasion de voir à quel prix est estimée la valeur de nos vignobles. Un chiffre publié au Journal Officiel après étude de la SAFER (Société d'aménagement foncier et d'établissement rural) et du Ministère de l'Economie et des Finances. 1ère tendance : nos Côtes du Rhône se tiennent bien, + 2,4%, ce qui n'est pas le cas des vignes d'Alsace (-5,6%), du Bordelais (-2,7% même si Pomerol et St-Emilion portent haut ses couleurs). Le vignoble le plus cher est celui de Champagne plus d'1 million d'euros l'hectare. Arrive derrière celui de Bourgogne avec 202 000€/ha, mais comme il s'agit d'une moyenne, il y

Ecrit par le 7 février 2026

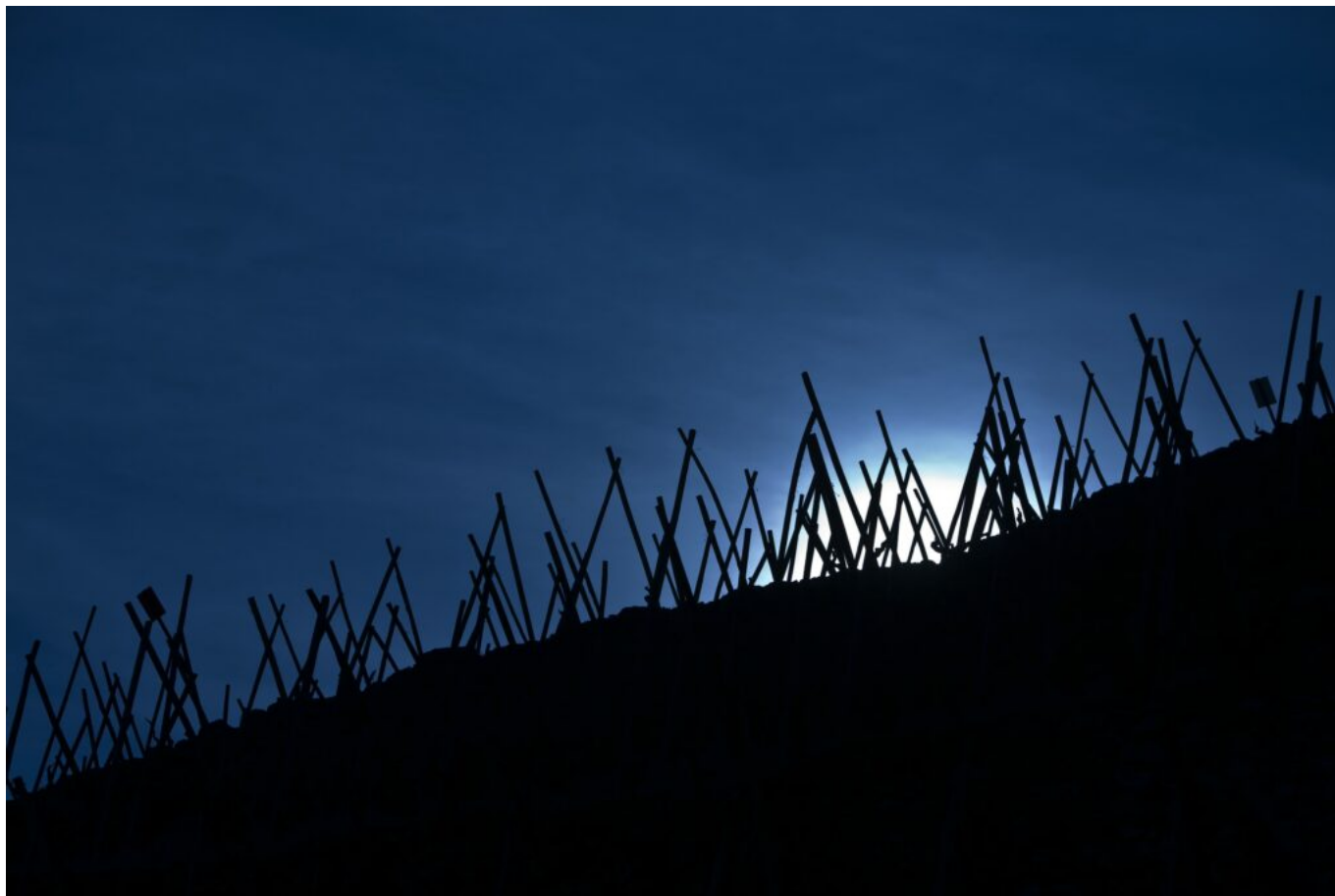
a des hauts (790 000€/ha pour la Côte d'Or, les Côtes de Beaune, Gevrey-Chambertin, Romanée-Conti, Vougeot) et des bas (les AOP – appellations d'origine protégée).

Lors de la crise sanitaire, les transactions ont reculé sur l'ensemble de l'hexagone, elles ont très légèrement repris en 2022 puisque 2% des vignes ont changé de main (17 400 ha pour 9410 transactions). Pour revenir au prix moyen de nos vignobles, c'est dans le Rhône, l'appellation Côte Rôtie qui est la plus cotée : 1 200 000M€, suit l'AOC Cornas, en Ardèche, (500 000€/ha), arrive Chateauneuf du Pape en 3ème position (480 000€/ha). Au pied du podium, Crozes-Hermitage (Drôme) avec un prix moyen à l'hectare de 150 000€, puis le vignoble de St-Joseph (125 000€), Vacqueyras (100 000€). Deux appellations sont ex-aequo à 80 000€ (Beaumes de Venise et Rasteau rouges), pendant que Beaumes de Venise muscat totalise 60 000€, Tavel 70 000. Toujours dans le Gard, le Lirac continue à grimper à 34 000€ et devance Chusclan et Laudun (20 000€). En Vaucluse, les CDR Villages tournent autour de 28 000€/ha, les appellations Luberon et Ventoux 22 000€.

Il s'agit évidemment de moyennes statistiques, modulées en fonction de l'état des vignobles, du coût du foncier, de l'emplacement des parcelles, de la réputation locale ou internationale de l'appellation. Mais, par rapport aux vignes d'Alsace et de Bordeaux dont le prix est en chute libre, celui de la Vallée du Rhône progresse de +2,4%, ce qui est un gage de qualité du travail de nos vignerons malgré les aléas climatiques quand on voit que la consommation nationale est passée de 57 litres par habitant et par an en France en 2000 à 37 litres en 2021. On achète moins de bouteilles mais des vins premium, primés donc plus prestigieux pour une « dégustation-plaisir », avec modération.

Les vins de la Vallée du Rhône prêts à relever les défis de la mutation de la consommation

Ecrit par le 7 février 2026



Jusqu'au jeudi 6 avril c'est la 12^e édition de [Découvertes en Vallée du Rhône](#), le plus grand salon des vins avec 521 exposants d'Ampuis à Avignon, capitale des Côtes du Rhône. L'occasion pour l'interprofession de dresser le bilan de l'année écoulée et d'évoquer les pistes de développement de l'Appellation.

Du nord au sud, de Condrieu au Duché d'Uzès, en passant par la Côte Rôtie, Saint-Joseph, Cornas, Saint-Péray, Crozes, Hermitage, Tain, Visan, Cairanne, Sainte-Cécile-les-Vignes, Beaumes-de-Venise, Sablet, Roaix, Suze-la-Rousse, Gigondas, Vacqueyras, Rasteau, les Costières de Nîmes, Lirac, Chusclan, Laudun ou bien encore Valréas tout le monde de la vigne est réuni sous la même bannière, celle du 2^e vignoble de France qui occupe à lui seul 6 départements.

L'ensemble de la profession à la découverte des vins de la Vallée du Rhône

Ces 'Découvertes' sont l'occasion de montrer la richesse et la diversité des appellations Côtes-du-Rhône », de rencontrer vignerons, œnologues, cavistes, négociants, metteurs en marchés, sommeliers et restaurateurs, de déguster des cuvées, d'échanger, de s'informer sur la stratégie économique de la profession et de goûter en toute convivialité le travail des viticulteurs qui longent les rives du fleuve-roi, le Rhône. Avec en commun une mosaïque de terroirs sculptés par la géologie, le climat, le gel, la

Ecrit par le 7 février 2026

sècheresse, les orages diluviens, les rafales de mistral et le soleil parfois caniculaire.

Master-class pour visiteurs internationaux

Lundi 4 avril, la journée a débuté par une Master-class sur l'appellation Côte-Rôtie dans la salle polyvalente d'Ampuis, au sud de Lyon. Classée AOC depuis 1940, cette référence des Côtes-du-Rhône septentrionales existe dans une seule couleur, le rouge avec un cépage quasi-unique, la Syrah, agrémentée ou pas de quelques gouttes de Viognier. 333 hectares lui sont réservés, avec un rendement de 35 hectolitres par hectare et une production de 11 467hl en 2022.



Le thème de la dégustation à laquelle participaient œnologues et journalistes Chinois, Canadiens, Japonais, Allemands, Britanniques, Américains, Belges ou Italiens était : 'La grappe entière, un gage de fraîcheur ?' Une question que chacun se pose quand on voit, avec le réchauffement climatique, les températures estivales grimper, la pluie se faire rare, la sécheresse sévir, la vigne stresser. « Heureusement les nuits sont plutôt fraîches ici, en altitude, les vignes sur des coteaux escarpés et pentus, des restanques de pierre où le vigneron se faufile pour vendanger à la main » explique Philippe Guigal, actuel patron de la maison éponyme réputée dans le monde entier depuis plus de 6 décennies, grâce à ses grands-parents et à son papa Marcel. « Quand on encuve le raisin, on ne doit pas le déchirer, triturer la rafle. Grâce à elle, on met de l'eau dans notre vin naturellement. La rafle est une solution

Ecrit par le 7 février 2026

parmi d'autres face à la canicule. Ensuite on peut aussi jouer sur l'assemblage des cépages. Mais le choix de la date des vendanges est absolument crucial. En quelques jours, les degrés d'alcool grimpent, ils s'envolent de 2° par semaine, donc on ne peut pas partir en vacances en août. Il faut avoir les saisonniers sous la main dans les parcelles pour vite ramasser les grappes ».

Place au Condrieu

Autre dégustation, celle de Condrieu l'après-midi avec Pierre-Jean Villa, président de l'appellation depuis un an. Après une vie dans la banque, il a eu le mal du pays, il est revenu dans le Rhône où il possède avec ses enfants Hugo et Pauline, 21 hectares de Condrieu, Côte Rôtie, Saint-Joseph et Crozes-Hermitage, le meilleur des AOC septentrionales des Côtes-du-Rhône. Il commercialise environ 100 000 bouteilles par an, leur prix varie de 20€ à 120€ en moyenne, « Un bon Condrieu est vertigineux et unique mais il reste accessible à 50€ environ ».



Pierre-Jean Villa, président des AOC Condrieu.

Il apprend à l'auditoire que le Condrieu a failli disparaître. « A la fin de la 2ème Guerre mondiale, il n'en

Ecrit par le 7 février 2026

restait plus que 7 hectares. Quelques intrépides ont replanté des ceps sur ce terroir de granit, on en a recensé 80 hectares dans les années 90, 220 ha aujourd'hui. » Il ajoute : « Attention, il n'existe que du Condrieu blanc, si on vous propose du rouge, c'est une escroquerie! » Composé à 100% de Viognier, son rendement est de 36 hectolitres par hectare et sa production totale de 7074 hectolitres annuels. « C'est un cru majeur, structuré, équilibré avec des parfums d'abricot, de pêche, de mangue, mais aussi minéral, puissant qui peut vieillir pendant 10 à 15 ans en cave ».

Parallèlement à ces dégustations, à quelques pas de là, se déroulait le salon avec 62 exposants, dont le Domaine Chapoutier, propriété de l'ancien et charismatique président d'Inter-Rhône, Michel Chapoutier. Mais là, c'est sa fille Mathilde qui tenait le stand. « Nous proposons 3 blancs, 'Combe-Pilate' en biodynamie, 'Invitare', frais et fruité et 'Coteau de Chéry', une petite production minérale, légèrement amère qu'on trouve dans notre boutique de Tain. »

Le point sur la situation économique du vignoble

Enfin, l'après-midi de ce premier jour de Découvertes en Vallée du Rhône à Ampuis, Philippe Pellaton avec ses deux vice-présidents (Denis Guthmuller et Samuel Montgermont) a fait le point sur la situation économique des Vignobles de la Vallée du Rhône. « Une situation en demi-teinte pour 2022, avec des tensions internationales, de l'inflation et une consommation qui évolue, on boit moins mais mieux ».

En détails, « Le millésime 2022 est beau, malgré un épisode de gel en avril et un été sec, notre vigne a bien résisté, la production est restée à l'équilibre avec 2,6Mhl sur 65 346 hectares ». Le rouge est stable (76%), comme le rosé (13%) seul le blanc progresse (11%). Côté commercialisation, les sorties de chais enregistrent une baisse de -6%, les Ventoux reculent de -11%, les Costières de Nîmes de -13%. En revanche, les Côtes du Rhône Village grimpent, +5%, le Luberon-vrac progresse de + 7%, le Duché d'Uzès de + 3%.



Ecrit par le 7 février 2026

« En France, on boit de moins en moins, s'ajoute à ce constat, le recul du pouvoir d'achat des ménages, du coup, les volumes et transactions baissent » ajoute Philippe Pellaton. « Heureusement, on constate une progression des productions sous labels, +18% des volumes contre 12% en 2021 et +20% des surfaces contre 13% en 2021. En tout, entre caves particulières et coopératives et négociants-vinificateurs on identifie 900 opérateurs labellisés, soit 45% » conclut-il sur ce sujet.

L'axe majeur de l'export

Autre axe majeur, l'export qui représente environ 35% de la production. Après le Covid, le confinement, la fermeture des restaurants en 2021, les problèmes de matières premières, de verre, d'étiquettes, de colle, de bouchons, de palettes et de containers, c'est l'augmentation du prix de l'énergie qui a impacté nos exportations. Mais la baisse des volumes sur le marché américain a été compensée par la hausse des prix (-10% des volumes mais +9% des valeurs), + 4% pour le Canada, + 10% pour le Japon. L'Europe a été encore plus touchée (-15% en valeur en Belgique, - 7% en Norvège, -2% au Royaume-Uni), à l'exception de l'Allemagne, +6%.

En France, le marché est en perte de vitesse avec la disparition progressive de consommateurs de vins au quotidien « Les grands-parents, papas et tontons n'apprennent plus à apprécier nos bouteilles aux ados, ils ne donnent plus l'envie de vin aux jeunes générations » regrette le président d'Inter-Rhône. Toutefois, les vins de la Vallées du Rhône restent une valeur sûre des circuits traditionnels. Par exemple, l'AOC des CDR arrive en tête des AOC en France. Elles sont présentes dans 9 caves sur 10, avec notamment les Saint-Joseph et Crozes-Hermitages dans le Top 5. Et toutes les tranches de prix sont représentées : 7% des offres à moins de 10€ la bouteille, 9% entre 10 et 20€, 11% entre 20 et 30€, 14% entre 40 et 50€ et 13% à plus de 50€ la bouteille. Il y en a donc pour tous les goûts et toutes les bourses.

Une consommation en pleine mutation

Une question se pose autour du rouge, sa consommation est en pleine mutation quand le blanc progresse. « D'abord, il nous faut éduquer les jeunes, il y a une rupture de génération. Ils ne boivent plus du vin mais de la bière, même s'il n'y a pas de transfert total entre les deux. En plus on compte de plus en plus de familles mono-parentales où il y a des canettes de sodas en tous genres dans le frigo, mais pas de bouteille. Dans les festivals, avant on concluait la soirée par un cocktail convivial avec nos trois couleurs, rouge, rosé et blanc. Maintenant, plus que des jus de fruits et de l'eau avec ou sans bulle. Nous devons aussi aider nos entreprises à exporter, en s'adaptant au goût des consommateurs à leurs attentes. On ne veut pas déshabiller Pierre pour habiller Paul » explique Philippe Pellaton. « On veut ajouter des moyens pour réinvestir la Chine par exemple, il faut que nos exportations grimpent à 50% d'ici 2035, comme on l'a dessiné dans notre Plan Stratégique des Côtes du Rhône. Et il conclut en un sourire : « On ne va pas aller jusqu'à produire du vin rosé à pois bleus pour faire plaisir aux consommateurs ».

Ecrit par le 7 février 2026



Le Vignoble des Côtes-du-Rhône en 2022

- 65 346 hectares
- 2,6M hl commercialisés
- 1682 unités de production (1 592 caves particulières, 90 coopératives)
- 329 millions de bouteilles
- 18% de bio en volume et 20% en surface
- 24% de HVE (Haute valeur environnementale) en volume et 28% en surface
- 10 bouteilles sont dégustées chaque seconde dans le monde (186 pays)

La Vallée du Rhône veut mettre le Blanc et le

Ecrit par le 7 février 2026

Rosé en avant en 2023



À l'occasion du salon professionnel [Wine Paris](#), qui a pris fin hier — le mercredi 15 février —, le président d'[Inter Rhône Philippe Pellaton](#) a fait un bilan de 2022 et a présenté les ambitions de 2023 pour les vignobles de la Vallée du Rhône.

En 2022, plus de 2,6 millions d'hectolitres ont été récoltés en Vallée du Rhône, soit +2% par rapport à l'année 2021, avec 76% de Rouge, 12% de Blanc qui gagne du terrain et est à égalité avec le Rosé. En termes de commercialisation, les sorties de chais affichent une baisse de -6% par rapport à celles de 2021 qui avaient notamment beaucoup profité des exportations.

En 2022, plusieurs appellations sont en progression telles que les Côtes du Rhône Villages nommés (+2%), le Luberon (+4%), mais aussi les crus septentrionaux Cornas (+6%), Hermitage (+6%) et Saint Péray (+7%).

Chez les cavistes, on a pu remarquer un engouement particulier pour les appellations rhodaniennes. D'après l'étude Symetris 2022 Relevé d'offre cavistes, 98% des cavistes proposent une offre Vallée du Rhône. Le vignoble est le plus présent sur les cartes de restaurants avec un taux de présence de 78%.

L'export et la montée du Blanc et du Rosé, les priorités pour 2023

Ecrit par le 7 février 2026

En 2023, le premier objectif est de maximiser la diffusion des vins au grand export, en se concentrant sur trois marchés prioritaires, la Chine, les États-Unis et le Canada et en s'ouvrant à deux autres marchés, ceux de la Corée du Sud et de Singapour. Pour ce faire, Inter Rhône prévoit des expositions, des masterclass, des formations, des voyages en région, des 'Get To Know Rhône Academy & Wine Maker Tour', des relations presse & influence, mais aussi des séminaires.

Le deuxième objectif est de miser davantage sur le Blanc et le Rosé. La Vallée du Rhône souhaite être considérée comme une grande région productrice de vins blancs. Afin d'atteindre cet objectif, Inter Rhône va mettre en lumière la diversité qui entoure le Blanc, que ce soit au niveau des AOC, des cépages, des terroirs, ou encore des façons de le consommer. Les vins blancs de la Vallée du Rhône s'inviteront aux White Dinners, organisés à Paris, Londres, Bruxelles, New York et Montréal en juin prochain. En ce qui concerne le Rosé, il s'agirait de montrer qu'il se déguste comme un grand vin. Inter Rhône prévoit une tournée de déjeuners autour des Rosés, et des relations presse.

Quatre grands salons en 2023

Alors que les vignobles de la Vallée du Rhône viennent tout juste de quitter le salon Wine Paris qui a eu lieu à la capitale, ils ont déjà en tête les prochains grands salons, à l'étranger et à domicile. Cette année, quatre seront à l'honneur afin de renouveler les échanges commerciaux et de nouer de nombreux nouveaux contacts.

Les 8 et 9 mars prochains, la Vallée du Rhône prendra l'avion direction New York pour le salon Vinexpo America. Celui-ci sera suivi du salon Prowein à Düsseldorf du 19 au 21 mars. Il y aura aussi les traditionnelles Découvertes en Vallée du Rhône du 3 au 6 avril à Ampuis, Tain-l'Hermitage, Mauves et Avignon. La Vallée du Rhône partira ensuite à la conquête de l'Asie pour le salon Vinexpo Asia à Singapour du 23 au 25 mai.

Des événements pour les professionnels mais aussi pour le grand public

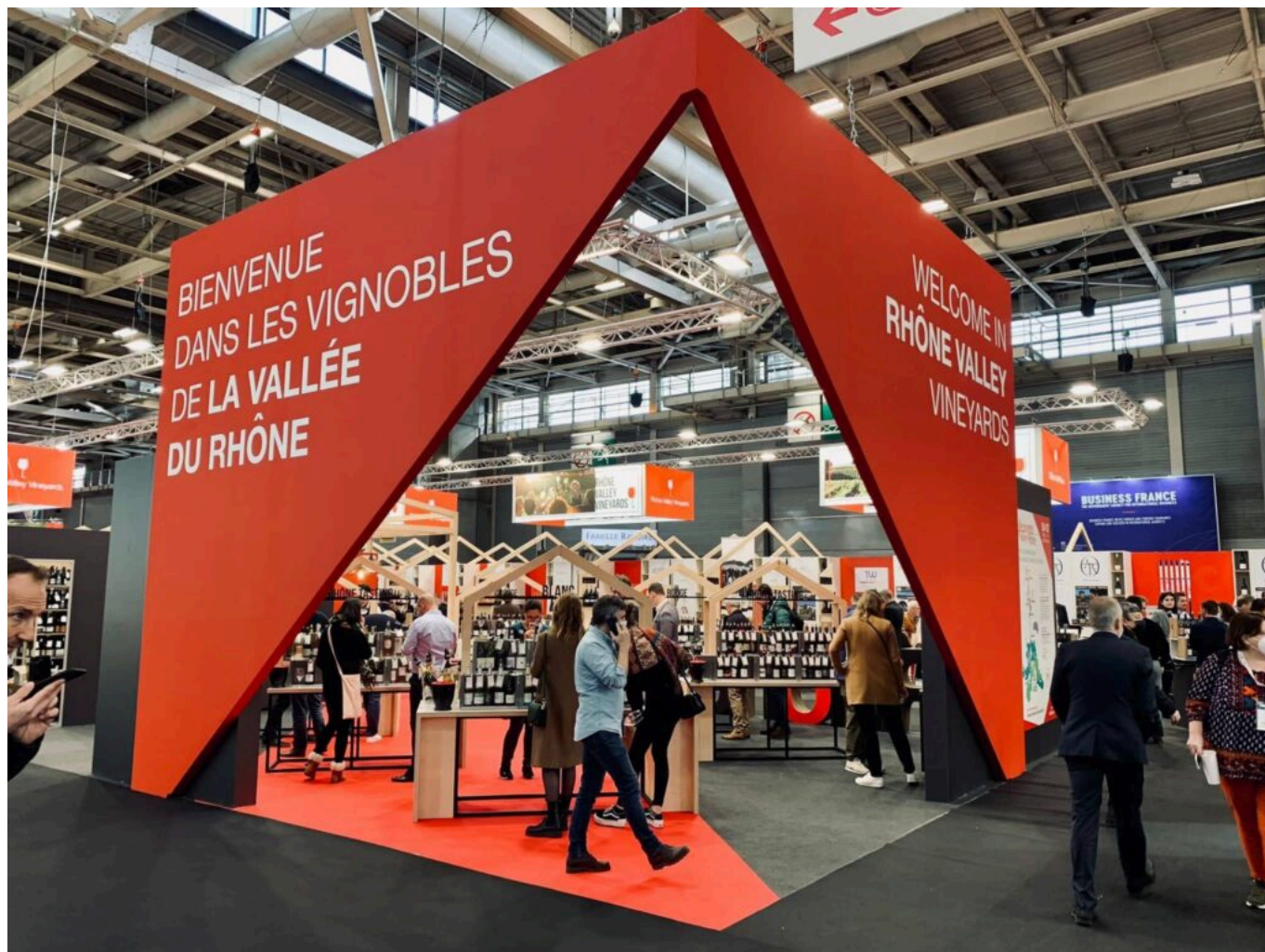
Cette année, la Vallée du Rhône compte bien continuer de plaire aux professionnels comme au grand public à travers divers événements. Tout d'abord, les opérateurs des AOC Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages misent sur la reconduite de partenariats importants avec le Lyon Street Food Festival et le festival Jazz à Vienne.

Le Live des Côtes du Rhône et le grand rendez-vous des Crus de Côtes du Rhône seront également reconduits en 2023. L'objectif de ces événements grand public est de susciter un sentiment d'appartenance autour du savoir-vivre, de la convivialité et de la culture.

V.A.

Ecrit par le 7 février 2026

Près de 200 entreprises de la Vallée du Rhône seront au salon Wine Paris



La 4^e édition du salon professionnel Wine Paris aura lieu du lundi 13 au mercredi 15 février à Paris Expo, Porte de Versailles. Et la Vallée du Rhône y sera bien représentée !

185 maisons, caves et domaines des Vignobles de la Vallée du Rhône seront présents au salon Wine Paris. Ils seront étalés sur 1410m², soit 100m² supplémentaires par rapport à l'an passé. Les entreprises de la Vallée du Rhône seront à l'emplacement Hall 4, Allée A, Stand 216.

Sur le stand, à travers plus de 350 références, les visiteurs pourront découvrir ou redécouvrir les

Ecrit par le 7 février 2026

appellations de la Vallée du Rhône : Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Crus des Côtes du Rhône, Clairette de Bellegarde, Clairette de Die, Crémant de Die, Coteaux de Die, Châtillon-en Diois, Costières de Nîmes, Côtes du Vivarais, Duché d'Uzès, Grignan-les-Adhémar, Luberon et Ventoux.

V.A.

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



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.

Ecrit par le 7 février 2026

[Philippe Pellaton](#), le président [d'Inter-Rhône](#) parle d'entrée de jeu « d'Ambitions avec un grand 'A' de l'interprofession, producteurs et négociants : 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. »



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

Ecrit par le 7 février 2026

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.



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 Côtes 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

Écrit par le 7 février 2026

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 ».



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 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.

Ecrit par le 7 février 2026

Les vendanges débutent plus tôt qu'en 2021 en Vallée du Rhône



Les premières récoltes de raisin débutent aujourd'hui, le lundi 22 août, pour les vignerons de la Vallée du Rhône, soit plus tôt qu'en 2021. Malgré la sécheresse persistante de ces derniers mois, les vignes ont su se montrer résistantes. Le millésime 2022 est donc précoce, mais promet d'être d'une grande qualité, au vu de l'état sanitaire des vignes.

L'année dernière, le 30 août avait signé le début des vendanges en Vallée du Rhône, soit huit jours plus tard que cette année. Si certains vignerons ont débuté les vendanges des blancs et des rosés dès le 11 août dans certains secteurs, notamment dans le Gard, beaucoup débutent aujourd'hui, le 22 août. Cette année, la vigne a souffert du manque de précipitation mais a su montrer son côté coriace. Le vignoble montre un état sanitaire parfait. La saison des vendanges est donc ouverte pour les vignerons et négociants du deuxième plus grand vignoble d'AOC français.

Ecrit par le 7 février 2026

La sécheresse affecte fortement les appellations de la vallée du Rhône et les températures élevées ont, cette année, engendré une avance de maturité d'une vingtaine de jours par rapport à l'année dernière. L'année 2022 a été marquée par un territoire en déficit pluviométrique (de -53% à -97%), par un record de température au mois de mai, ainsi qu'un épisode orageux au début de l'été. La vigne n'a donc pas été épargnée, et pourtant, elle semble prometteuse.

La précocité de ce millésime 2022, appairée à l'état sanitaire parfait du vignoble avec l'absence de maladie dans les vignes, promet un vin riche, avec de la concentration et de belles couleurs. Malgré un poids moyen de raisin inférieur à la normale, la qualité de la vendange devrait être au rendez-vous, notamment grâce aux pluies plus ou moins intenses de la semaine dernière qui ont eu un effet bénéfique sur le raisin.

La Vallée du Rhône en 2021 en quelques chiffres

Pour rappel, les vins de la Vallée du Rhône sont produits sur 3 régions : l'Auvergne-Rhône-Alpes, Provence-Alpes-Côte d'Azur, et l'Occitanie.

L'année dernière, en Vallée du Rhône, ce sont 66 402 hectares de vigne qui ont été récoltés afin de produire 1,6 millions d'hectolitres de vin. Il y a eu, en tout, 1 564 unités de productions, dont 1 473 caves et 94 coopératives, et 429 maison de négoce. Le bio a représenté 12% en volume 13% en surface de la récolte du vignoble.

340 millions de bouteilles de vin ont été commercialisées en 2021. Les vins de la Vallée du Rhône ont été consommés dans 193 destinations du monde. Et chaque seconde, ce sont 11 bouteilles de vins de la Vallée du Rhône qui sont dégustées.

V.A.

Des soirées cinéma en plein air au cœur des vignobles de la Vallée du Rhône

Ecrit par le 7 février 2026



Le festival Ciné'Vignes a débuté il y a quelques semaines et se déroulera jusqu'au mardi 9 août. Les vigneronns et négociants de la Vallée du Rhône accueillent pour la deuxième année consécutive les visiteurs pour plusieurs soirées cinéma en plein air.

Au programme, pas seulement des films, mais aussi des dégustations des vins de la Vallée du Rhône et des pique-niques composés de produits locaux et de saison.

Programme des films

Demain, le mardi 26 juillet, le Domaine de la Camarette à Pernes les Fontaines diffusera le film 'Larguées', qui met en scène deux soeurs aux caractères opposés qui décident de s'allier pour aider leur mère à se remettre de sa rupture avec leur père en l'embarquant dans un club de vacances à l'Île de la Réunion.

Le jeudi 28 juillet, le Domaine Chaboud Cellier à Saint Péray diffusera la comédie policière et romantique 'En liberté !'. Ce film suit le personnage d'Yvonne, veuve d'un lieutenant de police qu'elle croyait être un héros mais qui était en réalité corrompu et sans scrupules.



Ecrit par le 7 février 2026

Le vendredi 29 juillet, le film 'Papa ou maman' sera diffusée au Château de Ruth à Sainte Cécile les Vignes. Cette comédie met en scène deux époux qui souhaitent divorcer et qui se vouent une guerre sans pitié dans le but de ne pas obtenir la garde des enfants.

Le mardi 2 août, le Château d'Aiguilhon à Sauveterre diffusera 'Le Gout des Merveilles' qui se passe au cœur de la Drôme provençale. Louise tente de préserver l'exploitation familiale. Un soir, elle manque d'écraser un inconnu au comportement singulier. Cet homme se révèle vite différent de la plupart des gens, et il pourrait bien changer la vie de Louise et de sa famille.

Le mercredi 3 août, le Château de la Chapelle à Châteauneuf de Gadagne diffusera la comédie 'L'auberge espagnole' qui suit le personnage de Xavier qui souhaite apprendre l'espagnol et qui va se retrouver à Barcelone, en collocation avec sept personnes de nationalités différentes.

Le jeudi 4 août, le Château Saint Pierre de Méjans à Puyvert diffusera le film muet primé aux Oscar 'The Artist' qui raconte l'histoire d'une rencontre entre une jeune star du cinéma, propulsée au premier plan, et une vedette du cinéma muet qui va sombrer dans l'oubli à cause de l'arrivée des films parlants.

Le vendredi 5 août, la Cave de la Comtadine à Puyméras diffusera l'indétrônable 'Intouchables'. Driss, un jeune de banlieue tout juste sorti de prison, va être engagé en tant qu'aide à domicile par Philippe, un riche aristocrate devenu tétraplégique à la suite d'un accident de parapente.

Le mardi 9 août, le Domaine de Montine à Grignan les Adhémar clôturera le festival avec 'Le jeu'. Des couples d'amis décident de jouer à un jeu où chacun doit poser son téléphone portable au milieu de la table et chaque notification devra être partagée avec les autres. Mais ce jeu va vite se transformer en cauchemar.

Les informations pratiques

Pour ces soirées Ciné'Vignes, il y a deux formules au choix : la soirée dégustation suivie du film à 15€ par personne, ou la soirée dégustation et pique-nique suivie du film à 35€ par personne.

Les visiteurs sont invités à se rendre sur les lieux dès 19h30 pour la dégustation et le pique-nique. Le film, quant à lui, ne débute qu'à la tombée de la nuit, à 21h45. Pour réserver son billet, il suffit de se rendre sur [le site de Ciné'Vignes](#).

V.A.

Ecrit par le 7 février 2026

Belle réussite pour la 1ère édition du concours Tavel & Vous



Le [Cru Tavel](#) vient d'organiser la première édition de son [concours Tavel & Vous](#), qui a obtenu un franc succès. Le concours de gastronomie grand public a mis en compétition 18 candidats à Bruxelles, Paris et Lyon qui ont dû montrer leur talent et leur inventivité en alliant cuisine, vin et art de la table.

Sur les 18 candidats en compétition, trois d'entre eux se sont affrontés lors de la finale du concours qui s'est tenue au milieu des vignes du Prieuré de Montézargues à Tavel. Ainsi, pour une épreuve sur le thème de l'art de la table, Caroline Conner, Juliette Henri-Chalard et Kim Tran Duy ont dû mettre en scène une table de quatre convives.

Toutes trois pouvaient choisir la vaisselle, les verres, le linge de table ou encore les décorations qu'elles souhaitaient dans la boutique avignonnaise de la marque Casa pour embellir le repas. Elles ont également pu arborer leur table de fleurs choisies dans la boutique [Le Garden](#) à Avignon. En ce qui concerne la cuisine, c'est le chef Sébastien Dupré, du restaurant [O'Papilles](#) à Avignon, qui s'en est chargé. Il imaginé trois plats en accord avec un verre de vin AOC Tavel : un velouté de glacé menthe et petits pois, une composition végétale à base d'aubergines farcies et une assiette d'asperges vertes.



Ecrit par le 7 février 2026

La toute première gagnante du concours

Le jury, composé de [Marie-Pierre Delpeuch](#) (journaliste pour Terre de vins), Cécile Poulain (journaliste pour Le vigneron des Côtes du Rhône et du Sud-Est), Sébastien Dupré (chef O'Papilles), Stéphanie Rigaud, (fleuriste Le Garden), Guillaume Demoulin (président du syndicat des vignerons de Tavel), François Lafond (propriétaire récoltant du Domaine Lafond Roc-Epine), et [Catherine Nilly](#) (directrice commerciale du Château d'Aquéria), a évalué le dressage des tables avant de désigner la gagnante.

Le verdict tombe pour les trois finalistes. C'est Caroline, alias [Winedinecaroline sur Instagram](#), qui remporte le concours et en devient la toute première gagnante. L'Américaine basée à Lyon a choisi décorer sa table avec du linge violet. Pour contraster avec cette couleur foncée, elle a décidé d'orner le centre de table de fleurs roses et oranges pour « être en accord avec les vins de Tavel », comme elle l'explique. L'éducatrice en vin remporte donc un chèque de 1000€ et révèle que son accord idéal sur un verre de Tavel est la célèbre dinde de Thanksgiving, fête emblématique des États-Unis qui est célébrée en novembre.

V.A.