

Ecrit par le 30 janvier 2026

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



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.

Ecrit par le 30 janvier 2026

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 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 vignerons. 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 30 janvier 2026



Ecrit par le 30 janvier 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 vignerons passionnés.

Ecrit par le 30 janvier 2026



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

Contact : jerome.villaret@lespepitesdusud.wine

Ecrit par le 30 janvier 2026

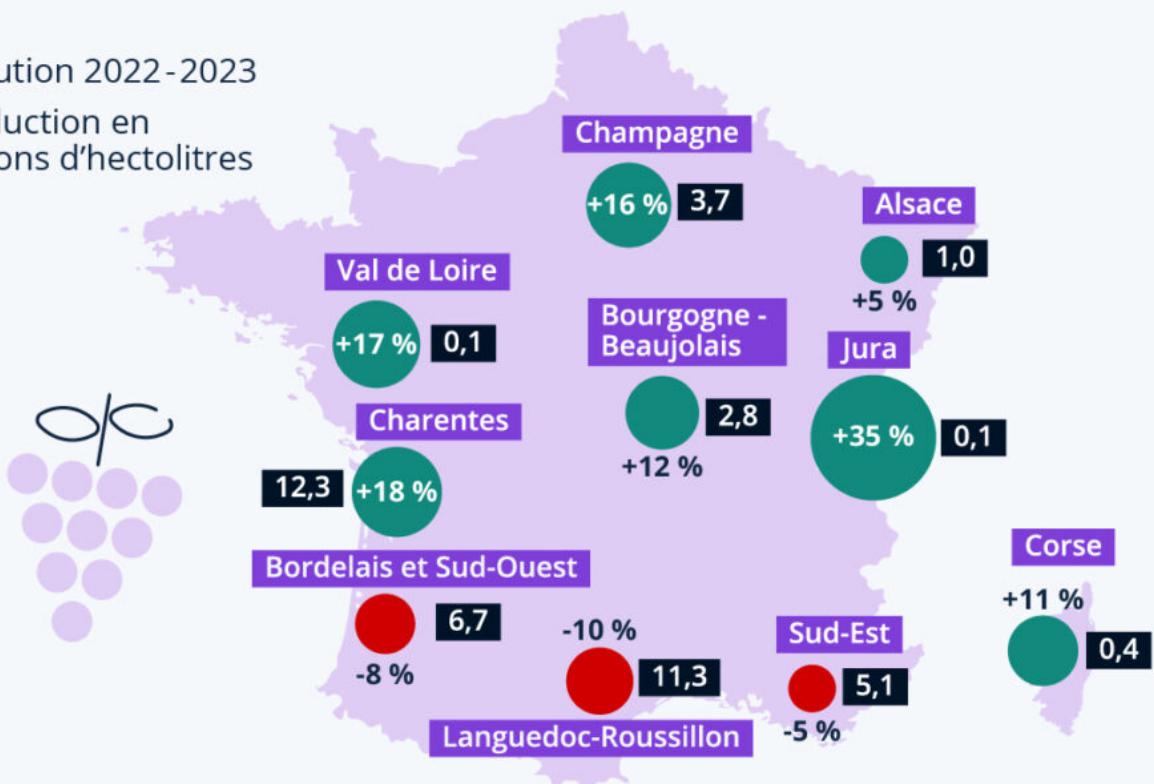
2023, année difficile pour les vignobles du sud

2023, année difficile pour les vignobles du sud

Production viticole par région française en 2023 et évolution par rapport à l'année précédente

● Évolution 2022-2023

■ Production en millions d'hectolitres



Source : Agreste



statista

Ecrit par le 30 janvier 2026

La production mondiale de vin a atteint en 2023 son niveau le plus bas depuis 1961. Estimée à environ 244 millions d'hectolitres sur l'année, soit une baisse de volume de 7 % par rapport à 2022, la production de vin mondiale a été durement affectée par de nombreux facteurs. De violentes sécheresses ont notamment affecté une grande partie du globe, et les conditions météorologiques ont entraîné l'apparition de mildiou dans une partie des principaux pays producteurs, comme l'Italie ou l'Espagne. L'Afrique du Sud, l'Argentine, le Chili, le Brésil et l'Australie ont vu leur production diminuer de 10 à 30 % par rapport à 2022. En France, les vignobles du sud ont également dû faire face à la sécheresse : dans les Pyrénées-Orientales, la vendange de 2023 a été la plus petite de l'histoire, atteignant seulement 480 000 hectolitres. Malgré cela, la France est redevenue en 2023 le premier producteur de vin au monde, devançant l'Italie, qui occupait la première place depuis 2007 (à part pour 2011 et 2014).

Si la production de vin française s'est maintenue à un niveau similaire à celui de l'année précédente en 2023 (environ 47 millions d'hectolitres, contre 45,8 millions d'hectolitres en 2022), c'est principalement grâce à certaines régions. Comme le montre notre infographie, basée sur des données de l'Agreste, les terroirs viticoles du sud de l'Hexagone ont connu une année difficile. Le Languedoc-Roussillon a vu sa production diminuer de 10 % par rapport à 2022, le Bordelais et le Sud-Ouest ont produit 8 % de moins que l'année précédente, tandis que les vignobles du Sud-Est, qui incluent les vins de Provence et de la vallée du Rhône, ont vu leur production diminuer de 5 %. Exception notable, la Corse a quant à elle produit 11 % de plus en 2023 qu'en 2022. C'est la région du Jura qui a vu sa production augmenter le plus l'année dernière : +35 % par rapport à 2022. Celle-ci reste néanmoins bien moins importante que dans d'autres régions viticoles du pays, puisqu'elle n'était que de 135 000 hectolitres environ, contre 12,3 millions dans les Charentes par exemple.

De Valentine Fourreau pour Statista

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

Ecrit par le 30 janvier 2026



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

À commencer par 'Andie', une bière locale au Muscat de Beaumes. Présentée dans une élégante bouteille de 33cl avec le dessin du visage d'une superbe blonde sur l'étiquette. Elle affiche 5,5° d'alcool mais reste légère et offre un arrière-goût sucré mais pas trop et elle est fabriquée par 'Cap d'Ona' à Rivesaltes. Autre création, le 'Blanc de noir' avec des cépages rouges, comme en Champagne, qui est vinifié comme un blanc traditionnel. « Nous sommes à l'écoute du marché, des tendances, des signaux faibles qui ne demandent qu'à gagner en intensité, explique [Valérie Vincent](#) de la cave Rhonéa de Beaumes-de-Venise. Nous avons aussi investi dans un 'désalcoolisateur' qui, par distillation à froid, fait retomber le taux des Côtes-du-Rhône à 11, 5°. » 30 000 bouteilles ont déjà été commercialisées, soit 10 à 20% de la cuvée. Et un 'Vin de France' à 6° va être testé, comme le vin en canette, dont la robe du vin (couleur, intensité, limpidité, brillance, acidité) ne change pas le goût. Au bar de Rhonéa, on propose aussi une 'Rincette', cocktail-apéro de Muscat, sirop de sureau, jus de citron, litchi et pamplemousse servi dans un bain de glaçons.

Ecrit par le 30 janvier 2026



Valérie Vincent, directrice Marketing & Communication de Rhonéa.

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

Pascal Duconget, directeur général de Rhonéa dresse un état des lieux. « Il se consomme de moins en moins de vin et ça va s'accentuer au fil des générations qui arrivent, explique-t-il. À tel point que dans 10 ans, il y aura 1/3 de rouge, 1/3 de rosé et 1/3 de blanc, qui lui, ensuite va continuer à acquérir davantage de parts de marché. Nous avons donc des devoirs : nous adapter aux attentes des consommateurs, à leurs goûts et baisser le nombre de degrés. Sur les 66% d'hectares de l'appellation classés en crus et villages, on ne s'en sortira que par l'excellence en innovant, en diversifiant. Heureusement, nous avons des équipes qui ont de la créativité, on recrute de jeunes talents qui réfléchissent. Plutôt que la solitude du vigneron qui plante, taille, débourse ses vignes, qui vendange, distribue son vin, part à l'autre bout de la France pour un salon, il me semble qu'il vaut mieux travailler en coopérative, on est moins isolé, on échange, on s'aide, on partage les frais, on s'enrichit de ses différences. »

Ecrit par le 30 janvier 2026



Pascal Duconget, directeur général de Rhonéa.

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

Ecrit par le 30 janvier 2026



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

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

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

Ecrit par le 30 janvier 2026



Le festival Ciné'Vignes a débuté il y a quelques semaines et se déroulera jusqu'au mardi 9 août. Les vignerons 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 30 janvier 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 Gôut 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 30 janvier 2026

Arrivée de Julien Richard, chef exécutif des établissements de la Mère Germaine



Isabelle Strasser, présidente de Maisons et Vignobles de Provence, et Antoine Petrus, Directeur Général et Meilleur ouvrier de France, viennent de compléter leur équipe avec Julien Richard, désormais chef exécutif des établissements de La Mère Germaine, à Châteauneuf-du-Pape.

Julien Richard aura d'abord pour mission d'affiner la ligne culinaire du restaurant étoilé la Mère Germaine en y écrivant une cuisine inspirée, moderne dans ses contours et enracinée dans le patrimoine gastronomique français. Il se verra aussi confier les rênes du 'Comptoir de la Mère Germaine', nouvel établissement qui ouvrira à l'été 2021 et dont la vocation sera d'offrir dans un cadre soigné autour d'une cuisine ouverte et d'une rôtissoire, une expérience culinaire gourmande et inventive dans un esprit de convivialité et de partage.

Isabelle Strasser : « Je suis heureuse d'accueillir aujourd'hui au sein de notre groupe Julien Richard. C'est un chef expérimenté qui a fait ses classes auprès de grands chefs tels que Didier Aniès, meilleur ouvrier de France. Sa soif d'apprendre et sa volonté de viser toujours l'excellence lui ont permis de se confronter et de remporter de prestigieux concours de cuisine. Nous sommes certains avec Antoine que

Ecrit par le 30 janvier 2026

Julien saura remplir avec succès la mission qui lui est confiée. »

Julien Richard : « C'est avec un immense honneur que je rejoins les établissements de la Mère Germaine. Faire perdurer l'étoile Michelin du restaurant gastronomique, donner naissance au Comptoir tout en magnifiant les produits de nos artisans sont tout autant de défis passionnants qui m'animent. »

La Mère Germaine : 04 90 22 78 34 - 3 rue du Commandant Lemaître, 84230 Châteauneuf-du-Pape.