

## Rhonéa se refait une beauté

L'union de caves coopératives Rhonéa (400 artisans vignerons) fait évoluer son identité visuelle. Objectif ? Mieux symboliser le nouvel ensemble qu'elle représente et affirmer son ancrage territorial en Vallée du Rhône méridionale.

Depuis octobre 2019, <u>Rhonéa</u> représente l'union de 4 caves incontournables sur leur territoire : Beaumes-de-Venise, Rasteau, Vacqueyras et Visan. C'est pour représenter pleinement la réalité formée par les artisans vignerons sur 2.900ha de vignes que le logo évolue. Une identité visuelle commune pour une union cohérente. L'union commercialise 12M de bouteilles en France et à l'étranger.

#### Une identité commune

« La création et le développement de Rhonéa s'inscrivent dans une dynamique forte de renforcement des valeurs et des forces de la coopération. En regroupant les moyens et les talents, en développant des marques valorisées adaptées aux marchés, Rhonéa assure ainsi la pérennité des exploitations, la juste rémunération des vignerons et la préservation des paysages, tout en étant mieux armée pour faire rayonner son offre de vins de la Vallée du Rhône en France et à l'export. »

## Signification du logo

Les lettres 'Rhonéa', retravaillées dans un style plus classique et la mention « depuis 1925 » évoquent la longue histoire de ses caves, souvent pionnières dans le développement de leur appellation. La vrille autour du R symbolise les métiers de la vigne et du vin. Le blason s'inspire des armoiries du Vaucluse et de la Provence, marquant l'ancrage territorial fort de Rhonéa. Cette identité visuelle sera peu à peu déclinée sur l'ensemble des supports de communication.

L.M.

# 48e édition de la fête des vins de Vacqueyras

7 novembre 2025 |



Ecrit par le 7 novembre 2025



Demain et après-demain les vignerons de Vacqueyras proposent la 48e édition de leur fête des vins. Toujours organisé dans les ruelles du village des Côtes-du-Rhône situé aux pieds des dentelles de Montmirail, l'événement présentera un format inédit à l'occasion de cette nouvelle édition.

Durant ces 2 jours de fête célébrant les vins de l'appellation, les participants pourront profiter de l'art de vivre provençal lors de dégustations itinérantes du Cru Vacqueyras ponctuées de stands de gastronomie et de groupes de musique qui se succèdent tout au long des festivités.. L'occasion surtout de rencontrer les vignerons de la trentaine de domaines présents et profiter de la soirée' bar à vins et gourmandises' du 13 juillet.

### Demandez le programme!

## Mardi 13 juillet

De 16h30 à minuit : Dégustation itinérante gratuite du Cru Vacqueyras dans les ruelles du vieux village, avec une trentaine de domaines présents. Ambiance assurée par plusieurs groupes musicaux.

18h00 : Rendez-vous sur la place de l'Église pour une soirée bar à vin et gourmandise en musique.

#### Mercredi 14 juillet

De 16h à 20h : dégustation itinérante gratuite du Cru Vacqueyras dans les ruelles du vieux village, avec





une trentaine de domaines présents. Ambiance assurée par plusieurs groupes musicaux.

20h : rendez-vous au camping municipal pour une soirée avec repas et feu d'artifice organisé par la mairie de Vacqueyras.

Ambiance pop/rock assurée avec le groupe 'The Peackers'»

Pass: 1 jour: 10€ / 2 jours: 15€. Inscriptions obligatoires: <a href="http://www.fetedesvins-vacqueyras.fr/">http://www.fetedesvins-vacqueyras.fr/</a>





L'ABUS DE L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION





#### Cru officiel du Festival d'Avignon

N'oublions pas que Vacqueyras est aussi le cru officiel du Festival d'Avignon depuis 1998. Chaque année, un Vacqueyras rouge, un Vacqueyras blanc et un Vacqueyras rosé sont ainsi soigneusement sélectionnés à l'aveugle par un jury d'experts parmi plus d'une cinquantaine, mi-mai au sein du Château de Vacqueyras en présence des représentants du Festival. L'appellation a ensuite l'honneur de faire déguster ces vins aux artistes, metteurs en scène, mécènes, journalistes, invités VIP du Festival et à tous les festivaliers.

Cette année, les trois lauréats sont le Domaine Les Ondines avec sa cuvée 'Passion' 2019 pour le Vacqueyras blanc, Le Domaine de La Ligière avec se cuvée 'Le Mourre de la Caille' 2018 pour le rouge et le Domaine de la Monardière avec sa cuvée 'Le Rosé' 2020.

# Côtes du Rhône : une nouvelle campagne de com' avec de jeunes viticulteurs passionnés

« Du côté de ceux qui pensent que c'est la terre qui cultive l'homme » ou « Du côté de la biodiversité qui crée la diversité »... Ce sont les slogans des jeunes ambassadeurs choisis par Inter-Rhône pour personnaliser cette campagne de sensibilisation aux engagements des Appellations d'origine contrôlée (AOC) et des CDR Villages.

#### Le domaine 'Les Sibu'

Premier témoignage, celui de Loïc, du 'domaine les Sibu' à Sablet. Il a 27 ans et représente la 6ème génération de la famille Alazard. Il a passé son Bac Pro viticulture-œnologie au lycée du Grès à Orange puis son BTS vigne/vin à Montpellier avant de voyager pendant 6 mois en Australie, à Hong Kong et de revenir sur la terre de son enfance en 2015. 27 hectares sont plantés principalement en Syrah, Grenache et Carignan sur les communes de Sablet, Vacqueyras et Séguret.

« Le gel du 8 avril a détruit 100% de certaines de mes parcelles, résultat, il n'y a que des feuilles sur les vignes, la récolte sera nulle ». Autre fléau : la coulure sur le grenache qui a abîmé les futures grappes... « Heureusement, le Carignan est bien reparti, la Clairette a été ébourgeonnée et prend un nouveau départ, quant aux Mourvèdre, à la Marsanne et au Cinsault, ils ont bien résisté ». Loïc Alazard s'est lancé dans le label HVE (Haute valeur environnementale) en 2019 et la conversion bio en 2020. « C'est une façon paysanne de travailler le paysage à l'ancienne avec des brise-haies végétaux, des arbres fruitiers, le moins d'intrants possible. Je suis un citoyen et j'adapte mon travail à l'environnement. » Loïc est en train de rénover un cabanon sur l'exploitation qui date de 1850 pour en faire un lieu de dégustation. « Ici, mes



arrières grands-parents élevaient des poules et des lapins, ils faisaient leur foin et ils avaient deux chevaux, Bijou et Coquet, pour les aider à vendanger, je continue l'aventure vigneronne ».

## Le château du Trignon à Gigondas

Autre ambassadrice des AOC Côtes du Rhône : Florence Quiot, la fille du regretté et charismatique Jérôme Quiot, figure tutélaire des vignerons. A la tête de 80 hectares sur Le château du Trignon à Gigondas elle représente depuis 1748 la 13ème génération de vignerons. Une propriété face aux dentelles de Montmirail entre ruches, oliviers, platanes, lavandes, glycines, hortensias, rosiers, lauriers roses et belles de nuit émeraudes qui s'ajoute aux centaines d'hectares de Châteauneuf-du-Pape. « Mon histoire, c'est celle de la transmission du savoir-faire, de la préservation du patrimoine, de la défense du métier de vigneron, de l'amour de la vigne et de la beauté des paysages qu'elle induit ».

## Pour tous les goûts et toutes les bourses

« Nous exportons 97% de nos vins (sur 1 million de bouteilles produites par an), au Canada, aux Etats-Unis, en Scandinavie, au Brésil, en Chine et aux Philippines. La crise sanitaire nous a compliqué la tâche avec une énorme difficulté à trouver de la main d'œuvre pour faire les vendanges à la main. Sans parler des 25% de taxes Trump et du Brexit. En plus, les restaurants et les caves du monde entier étaient fermés, les débouchés au plus bas ». A ceux qui dénoncent les prix des CDR, elle répond tranquillement : « Il y en a pour tous les goûts et toutes les bourses, à partir d'une vingtaine d'euros, de l'apéro léger aux gammes de rouges plus complexes, plus tanniques. Je vends du vin, pas ma terre, c'est mon patrimoine ». Florence Quiot n'a pas pris d'engagement environnemental trop poussé : « Nos domaines ne sont pas certifiés. La lourdeur de l'administration est difficile à gérer sur des superficies comme les nôtres. Cependant, en bonne intelligence nous appliquons l'ensemble des règles en matière d'environnement qui font évoluer nos pratiques, il serait absurde de ternir nos terroirs qui sont l'essence même de notre métier ».

Participe également à l'opération-séduction : Aurélie Tailleux du <u>'Domaine La Fille des Vignes'</u> à Piégon dans la Drôme, une ingénieure en agro-alimentaire, longtemps chef de produits chez Nestlé, revenue en Provence en 2018 pour prendre la succession de son père qui lui a transmis la passion de la viticulture. Enfin, dernier témoignage, celui de Henri-Claude Amadieu, directeur commercial du <u>domaine éponyme</u> créé dans sa famille en 1929 à Gigondas et Cairanne. 7 hectares en culture bio depuis 2020 qui insiste : « Derrière les vins, il y a l'humain ».

Contacts: cotesdurhone.com; domainelessibu@outlook.fr; famillequiot.com; domainelafilledesvignes@gmail.com; contact@domainedesamadieu.com



# (Vidéo) Sunsets vignerons Luberon 2021 : réservez vos places



Partez à la découverte des vignerons du Sud Luberon à l'Isle-sur-la-Sorgue, en passant par Cavaillon et Apt. 25 domaines vous ouvrent leur porte tous les mardis soirs pour une balade dans les vignes accompagnée et dégustation avec accords mets et vins.

Cette année encore, 4 offices de tourisme se réunissent pour porter un événement découverte unique au cœur des vignes : les 'Sunsets vignerons Luberon'. Des vignerons passionnés à rencontrer au gré de 13 soirées thématiques. Les vignerons vous invitent dans les vignes dans leur domaine viticole pour une balade dans les vignes, une visite de la cave et une dégustation de vin accompagnée d'un repas en accord avec les vins. Programme complet en <u>cliquant ici</u>.

Le nombre de participant est limité à 20 personnes. Le tarif est de 29€ par personne comprenant la



balade dans les vignes avec le vigneron et 3 verres de dégustation au cours du repas. Les gourmands peuvent acheter des bouteilles sur place au prix caveau.

L.M.

# Nouvelle directrice des relations presse et de l'événementiel pour Inter Rhône

<u>Inter Rhône</u>, l'interprofession des vins AOC (Appellation d'origine contrôlée) Côtes du Rhône et de la Vallée du Rhône, annonce la nomination de <u>Sophie Lescure</u> au poste de directrice relations presse et évènementiel.

Diplômée en ingénierie marketing et Vente à l'IUP (Institut universitaire professionnalisé) de Montpellier, Sophie Lescure possède plus de vingt années d'expérience dont le fil rouge fut l'univers du vin, en particulier dans les métiers du marketing et des relations publiques. Sophie a participé au développement de la notoriété de marques premiums et a notamment travaillé auprès de la Famille Jeanjean (groupe Advini ) et du languedocien <u>Gérard Bertrand</u>. Sophie Lescure prend la tête d'une équipe d'une dizaine de salariés, en charge des relations presse, de l'événementiel et des salons internationaux.

« Je suis particulièrement sensible aux enjeux de la valorisation des formidables atouts du vignoble rhodanien, qui sont de véritables sources d'inspiration pour moi, et parfaitement en phase avec mes valeurs profondes. J'ai donc été séduite par la dynamique et l'engagement d'Inter Rhône envers ses adhérents. Et je suis très heureuse de rejoindre cette entité collective, inventive, responsable, avec l'objectif d'une visibilité et d'une notoriété encore plus accrues de tous les vins issus du vignoble de la Vallée du Rhône, en France et à l'International. », indique Sophie Lescure.

#### Les vignobles de la Vallée du Rhône en chiffres

- 66 571 hectares pour 2,7 millions d'hectolitres récoltés Millésime 2020.
- 327 millions de bouteilles commercialisées sur la campagne 2019/2020.
- 1 580 unités de production, dont 1 492 caves particulières et 88 caves coopératives.
- 407 maisons de négoce, dont 246 négoces locaux et nationaux, 144 vinificateurs, 17 négoces étrangers.
- 193 destinations dans le monde ont consommé des vins de la vallée du Rhône en 2020.



# Côtes du Rhône : Denis Guthmuller nommé à la présidence du Syndicat des vignerons



Denis Guthmuller a été élu président du Syndicat des vignerons des Côtes du Rhône. Il succède à Philippe Pellaton élu à la tête d'Inter-Rhône en novembre 2020 et prône l'approche durable des métiers du vignoble.

#### Feuille de route

Renforcer la viabilité économique des acteurs du vignoble, rétablir le potentiel de production défaillant pour cause de vieillissement des vignes, faire face au réchauffement climatique et développer les gammes de rosés encore peu développés dans le secteur rhodanien, tels sont les principaux axes de travail de Denis Guthmuller.





#### Dans le détail

«Nous aurons à travailler le profil des vins dans les trois couleurs et, pour cela, nous adapter au réchauffement climatique et répondre aux attentes des consommateurs de demain. Pour assurer un rendement en termes de volume il sera nécessaire de travailler sur l'irrigation, les pratiques culturales et poursuivre les travaux sur les cépages résistants, remarque le président du Syndicat des vignerons des Côtes du Rhône poursuivant, en insistant, il nous faut accentuer les actions en faveur de la protection de l'environnement et de la biodiversité avec un objectif ambitieux : faire des AOC (Appellations d'origine contrôlée) Côtes du Rhône une référence nationale en termes de développement durable.»

#### Une profession au cœur du développement durable

«Ces trois priorités doivent permettre de construire une filière de production durable en impliquant l'ensemble des acteurs, de l'amont à l'aval, dans une démarche éthique, vertueuse et responsable. Elles nous amènerons à faire évoluer nos pratiques, notre travail en cave et le relationnel avec nos interlocuteurs.»

### Son parcours

Originaire d'Alsace, titulaire d'un diplôme en Génie climatique dans le BTP (Bâtiment et travaux publics), il exploite un domaine familial de 40 hectares converti en bio depuis 2009, avec son épouse Florence, à Sainte-Cécile-les-Vignes, depuis la fin des années 1990. Il s'est formé au CFPPA (Centre de formation professionnelle et de promotion agricole) de Carpentras-Serre. Âgé de 47 ans, Denis Guthmuller occupait auparavant le poste de secrétaire général du Syndicat depuis 2014 après avoir été nommé trésorier en 2012. Il est également vice-président de la coopérative de Cairanne et président l'Association Interprofessionnelle des Vins Biologiques de Provence et de la Vallée du Rhône (Sud-Est vins bio).

#### Le bureau du syndicat

Président Denis Guthmuller. Secrétaire général et vice-président : Philippe Faure (Saint-Just d'Ardèche). Vice-présidents : Pierre Combat (Mercurol), Damien Gilles (Pont-Saint-Esprit), Serge Roux (Piégon), Claude Chabran (Beaumes-de-Venise). Trésorier : Grégory Brunel (Chusclan). Membres : Denis Alary (Cairanne), Alain Aubert (Travaillan), Benoît Blain (Sainte-Cécile-les-Vignes), Bernard Borie (Saint-Pantaléon-les-Vignes), Christophe Charransol (Richerenches), Rodolphe de Pins (Montfaucon), Vincent Dessalles (Piégon), Joël Durand (Châteaubourg), Guillaume Long (Saint-Roman-de-Malegarde), Karine Ogier (Saze), Françoise Roumieux (Châteauneuf-du-Pape). Invité Jeunes vignerons : Julien Courdesse (Roquemaure).

## Châteauneuf-du-Pape: une année blanche



# pour le domaine Saint-Préfert

<u>Isabel Ferrando</u> a acheté cette propriété de 32 hectares (21 en Châteauneuf du Pape, le reste en Côtes-du-Rhône) en 2003. Elle a peu de temps après décroché la note maximale et enviée de 100/100 dans le fameux <u>Guide Robert Parker</u> des meilleurs vins de la planète.

Chaque année, grâce à ce terroir de galets, de safres et de sable et à sa dizaine de salariés, sont commercialisées environ 60 000 bouteilles, 25% à destination du marché français, 75% à l'exportation, notamment les Etats-Unis, le Royaume-Uni et l'Europe.

Or, avec le Brexit et le Covid-19, <u>le Domaine Saint-Préfert</u> a été fortement impacté : -30% du chiffre d'affaires. « Avec les restaurants fermés à cause du confinement, nos ventes ont baissé évidemment, mais nos clients qui mangeaient à la maison ont fait le choix de se servir en bonnes bouteilles chez les cavistes, ce qui a limité la casse » précise Isabel Ferrando. « Malheureusement depuis ce 12 janvier est entrée en vigueur l'augmentation de 25% des droits de douane pour exporter du vin français aux Etats-Unis, ce qui n'arrange rien quand on sait que j'expédie 75% de ma production hors France, dont 15% làbas » ajoute-t-elle.

### « En Californie on m'a demandé de baisser les prix, pas à New-York. »

- « Mais la situation n'est pas uniforme sur l'ensemble des Etats-Unis. En Californie, mes clients m'ont demandé de baisser les prix... je réfléchis... Tandis que sur la Côte Est, à New-York, les restaurateurs continuent à me faire confiance, ils n'ont pas fermé, ils ont installé leurs tables sur les terrasses chauffées à l'extérieur et ils ont besoin de nos cuvées haut de gamme pour satisfaire leur clientèle. »
- « La filière viticole française est prise en otage pour un conflit entre Boeing et Airbus et ce sont nos concurrents espagnols et italiens qui en profitent », dénoncent à l'unisson les vignerons de l'hexagone pénalisés par cette mesure de rétorsion. Il faut savoir que les Etats-Unis sont le 1<sup>er</sup> consommateur de vin du monde avec 29 millions d'hectolitres mais aussi le 1<sup>er</sup> importateur de Côtes-du-Rhône (devant le Royaume-Uni et la Belgique) avec 17% de nos bouteilles, soit des retombées économiques de 108,8M€ pour 2019.

#### « Notre chance, c'est que le vin se bonifie avec le temps dans nos caveaux. »

Même si Isabel Ferrando accuse le coup, elle ne désespère pas. « Bien sûr, cette baisse des ventes, donc des marges, diminue nos capacités d'investissement, de développement des marchés à l'exportation puisque je ne peux plus prendre l'avion pour faire de la prospection avec dégustation à la clé à l'étranger.



Mais notre chance, c'est que le vin se bonifie avec le temps dans nos caveaux, c'est une forme d'*'art de vivre, de chic à la française'*, il pèse plus d'un milliard d'euros dans la balance. Et notre richesse, en plus de la vigne, ce sont nos collaborateurs, j'en ai une dizaine à l'année, (trois sont en chômage partiel actuellement) et une trentaine de saisonniers en septembre pour les vendanges à la main. On fait le dos rond en attendant que ça reparte. »

Et pour 2021, en espérant que les vaccinations permettront un retour à la normale d'ici l'été ou l'automne, la patronne de Saint-Préfert compte se tourner vers l'Europe de l'Est pour retrouver de nouveaux débouchés, la Roumanie, la Pologne et surtout la Russie : « Je viens de recevoir chez moi une délégation de russes. Ils adorent la vodka, mais ils sont à la recherche d'autres saveurs, d'autres sensations et nos cépages de Grenache, Mourvèdre et de Cinsault constituent un accord parfait avec leurs mets ».

7 novembre 2025 |



Ecrit par le 7 novembre 2025





Isabel Ferrando, propriétaire du domaine Saint-Préfert à Châteauneuf-du-Pape / DR

# Les Costières de Nîmes dévoilent leurs nouvelles bouteilles

Le <u>Syndicat des vignerons de l'AOC (appellation d'origine contrôlée) Costières de Nîmes</u> vient de dévoiler ses nouvelles bouteilles syndicales.

Deux bouteilles différentes ont vu le jour dans le cadre de ce projet de renouvellement. Une destinée aux vins rouges et blancs avec une bague carrée, une teinte cannelle et un poids de 630g. Une autre, totalement transparente, destinée aux vins rosés qui disposera prochainement d'un modèle avec bague à vis.

Ces deux bouteilles présentent une homogénéité de taille, en hauteur et au diamètre à l'épaule, répondant ainsi à des contraintes logistiques devant permettre de faciliter le transport grâce à un conditionnement unique et identique. A noter que la ville de Nîmes et l'appellation Costières de Nîmes partagent le logo du palmier et du crocodile dessiné par <u>Philippe Stark</u>. Les deux nouvelles bouteilles syndicales portent ce logo à l'épaule pour rappeler l'enracinement des vins de l'appellation sur le territoire de Nîmes. Cette nouvelle gamme vient remplacer l'actuelle 'Nîmoise' présente sur le marché depuis 30 ans.

### « Basée à Sorgues, la Verrerie du Comtat et l'un des distributeurs agréés. »

« Nous poursuivons notre démarche de valorisation collective de l'appellation grâce à ce projet de nouvelles bouteilles syndicales, souligne Magali Jelila, directrice de cette AOC reconnue en appellation depuis 1986. Pour porter haut et fort les valeurs de l'appellation, nous travaillons à tous les niveaux d'élaboration du produit et l'innovation emballage, à travers les 25 millions de bouteilles mises sur le marché chaque année, participe à la montée en gamme de nos vins. »

Situé entre Nîmes et Camargue cette appellation de 4 500ha de vignes (dont 25% en bio) regroupant 78 domaines, 11 caves coopératives et 1 négociant vinificateur à également jouer la carte des savoir-faire locaux pour la réalisation de cette nouvelle gammes syndicales.

En effet, l'Appellation, qui produit environ 50% de rouge, 43% de rosé et 7% de blanc, a ainsi fait appel au cabinet de conseil orangeois Cap 10, qui intervient principalement dans la Vallée du Rhône en



apportant son expertise technique et commerciale.

Par ailleurs, l'appel d'offres a été remporté fin mai 2020 par l'entreprise française <u>Verallia</u> pour des bouteilles « made in France ». Fabricant exclusif de ces bouteilles, l'entreprise en assurera la distribution aux côtés de 3 autres distributeurs agréés, 2 dans l'Hérault (<u>Vitivin</u> et <u>Embouteillage service</u>) et une dans le Vaucluse avec la <u>Verrerie du Comtat</u> basée à Sorgues et dirigée par Aline Maroncelli.



Les nouvelles bouteilles syndicales de l'AOC Costières de Nîmes – à gauche, la bouteille 'statutaire' destinée aux vins rouges et blancs et à droite la bouteille 'innovante' pour les vins rosés.

# Vignoble : Philippe Pellaton nouveau président d'Inter-Rhône





<u>Philippe Pellaton</u>, président de la cave <u>Sinnae</u> à Laudun, vient d'être élu président d'<u>Inter-Rhône</u>. Il succède à <u>Michel Chapoutier</u> pour un mandat de 3 ans durant lequel il entend poursuivre la politique de montée en gamme, de hiérarchisation et environnementale de l'interprofession.

Philippe Pellaton, 51 ans, est le nouveau président d'Inter-Rhône. Il succède à Michel Chapoutier, qui vient d'achever 2 mandats de 3 ans à la tête de l'interprofession regroupant 1 500 opérateurs des vins AOC (Appellation d'origine contrôlée) des Côtes-du-Rhône et de la vallée du Rhône. Selon les modalités de gouvernance en usage au sein de l'interprofession, c'est donc un représentant de la production qui succède à un élu du secteur du négoce.

Un changement dans la continuité puisque Philippe Pellaton était déjà vice-président d'Inter-Rhône depuis 2010 et membre de la commission promotion depuis 2004. Il est aussi le président depuis 18 ans de la maison gardoise Sinnae (ex-cave coopérative de Laudun Chusclan Vignerons). Cette cave, créée en 1925, regroupe aujourd'hui 200 vignerons coopérateurs répartis sur 25 communes avec plus de 2 800 hectares de production et un potentiel de 130 000 hectolitres annuel. Il s'agit du premier producteur en volume des Côtes-du-Rhône et Côtes-du-Rhône Villages (8 millions de bouteilles).

# « Certaines appellations des Côtes-du-Rhône sont aujourd'hui loin de leur potentiel de production ».

Le nouveau président d'Inter-Rhône entend poursuivre le mouvement de « premiumisation », en continuant de relever la valeur des vins de la Vallée du Rhône tout en diversifiant la production vers les blancs (15% d'ici 5 ans contre 10 % actuellement) et les rosés (20 à 25 % au lieu de 15 %).

En parallèle de cette diversification de la production, Philippe Pellaton réaffirme sa volonté de valoriser par la hiérarchisation et la montée en puissance des Côtes-du-Rhône Villages avec indication géographique et des Crus. Le nouveau président envisage une belle marge de progression puisque, pour lui, « certaines appellations des Côtes-du-Rhône sont aujourd'hui loin de revendiquer tout leur potentiel de production ».

Philippe Pellaton souhaite, enfin, continuer d'accompagner l'ensemble du vignoble dans une démarche environnementale type HVE (Haute valeur environnementale) ou RSE (Responsabilité sociétale des entreprises).

« Depuis plusieurs années, les pratiques vertueuses d'un engagement RSE sur les plans économiques, sociaux et environnementaux sont reconnues par les acteurs du vignoble, vignerons, caves coopératives et négociants, insiste-t-il. L'objectif est de maintenir l'équilibre entre l'efficacité économique, le respect de l'environnement et le progrès social. » Une approche que Philippe Pellaton souhaite rendre pérenne et collective en incitant « toutes les parties prenantes des Côtes du Rhône et de la Vallée du Rhône à le suivre, il pourra s'appuyer sur l'exemplarité d'Inter Rhône qu'il souhaite faire labelliser ».



## « Nous nous inscrivons dans un moment de grande confusion. »

Le nouveau président d'Inter-Rhône est aussi revenu sur les conséquences de la conjoncture actuelle. Si le Covid-19 a focalisé l'attention, le secteur a également été touché par la mise en place des taxes douanières voulues par l'administration Trump aux Etats-Unis ainsi que la sortie du Royaume-Uni de l'Union européenne : les deux premiers pays clients à l'export des vins de la Vallée du Rhône.

« Nous nous inscrivons dans un moment de grande confusion, tant au niveau national qu'au niveau international, explique-t-il. Nous venons de traverser 6 mois compliqués et nous avons devant nous 6 mois sans visibilité. »

Si pour l'instant le Brexit semble ne pas avoir eu de conséquences sur la demande outre-Manche, le marché américain a connu une baisse de -20 % sur les 12 derniers mois et de -46 % entre janvier et août 2020. En Chine, autre pays convoité par Inter-Rhône, le recul est de plus de 40 % sur les 8 premiers mois de l'année.

L'impact est cependant moins important puisque la Chine représente moins de 50 000 hl, là où les Etats-Unis pèsent 150 000 hl par an. « Il s'agit de 2 pays ciblés par Inter-Rhône depuis des années qui constituent des relais de croissance, tant en volume qu'en valeur », précise Philippe Pellaton qui entend par ailleurs restructurer le pôle technique de l'institut rhodanien afin d'en faire un véritable outil de mutation du secteur au profit des adhérents d'Inter-Rhône.

#### Un vigneron engagé dans le combat syndical

Titulaire d'un diplôme d'ingénieur en agriculture obtenu à l'école d'ingénieurs en agronomie, agroalimentaire et environnement de l'<u>Isara</u> de Lyon, Philippe Pellaton a d'abord occupé un poste de responsable commercial dans un laboratoire vétérinaire avant de s'installer comme jeune agriculteur en 1999 à Laudun, sur l'exploitation familiale. Il y reprend les 8 ha de son grand-père. Aujourd'hui, son exploitation compte 35 ha certifié HVE (Haute valeur environnementale). Il produit une partie en bio et réalise 20 % de sa production en blanc.

Particulièrement actif en termes de représentation syndicale, il a enchaîné 4 mandats de président du Syndicat général des vignerons des Côtes-du-Rhône. Une présidence qu'il va abandonner en décembre prochain. Depuis juillet dernier, il a également cessé son mandant au sein de la Fédération des AOC (Appellations d'origines contrôlées) du Sud-Est. Il fera bientôt de même d'ici quelques semaines au sein de la Confédération nationale des vins d'origine (Cnaoc). En revanche, après avoir été président du Comité régional vins de l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao), Philippe Pellaton en restera membre.