2026

Les Costes du Rhône face à leur avenir

BARONNIE DE LIÈGE
COMMANDERIE DES COSTES DU RHÔNE

Liège au fil du Rhône - N°39

L'EDITO DU CONSUL

« Le sarment de l'alliance entre la terre et l'homme, comme l'amour est le lien invisible entre deux âmes qui se nourrissent de silence et de lumière »

Gente Dame, Messire,

Que nous réserve le millésime 2026 ? Pour les vins, il est bien sûr trop tôt pour le dire, même si pour l'instant, épargnées par le gel, les vignes développent une belle floraison, augurant de beaux jours et de bons vins! Mais pour la Baronnie, l'année qui s'en vient s'annonce riche et prometteuse, 2026 sera et est déjà un grand millésime! Galvanisés par leur 35ème anniversaire en novembre dernier, les membres de la Baronnie ont lancé deux grandes initiatives en ce début d'année : le lancement d'un nouveau site internet, **www.baronniedeliege.be**, riche en informations de toutes sortes, et la création d'un nouveau titre de « **Héraut des Costes du Rhône** », matérialisé par une plaque émaillée qui a déjà été remise à cinq restaurants portant haut et fort les couleurs et les arômes des vins du Rhône ! Deux initiatives qui vont faire leur chemin, nous en reparlerons !



Nous nous apprêtons également à accueillir les vignerons de l'appellation « Visan », tout d'abord dans le cadre unique et enchanteur du Golf de Gomzé pour une dégustation

L'EDITO DU CONSUL

qui s'annonce originale, et ensuite dans notre cocon du Golden Horse pour une soirée de gala, accueillis par notre Ambassadeur des Costes du Rhône Luc Marchant, désormais également "Héraut des Costes du Rhône"... De beaux moments en perspective...

Auparavant, début juin, nous aurons rencontré les vignerons de Laudun lors des agapes de la Baronnie de Gand, et c'est avec une délégation de 30 Commandeurs, Officiers et Chevaliers liégeois que nous envahirons la cour du Château de Suze-la-Rousse le samedi 4 juillet prochain, pour fêter le 500ème Chapitre de la Commanderie des Costes du Rhône et fêter l'accession au grade ô combien envié de Commandeur de deux amis vignerons, **Vincent Tramier** (Domaine de Coste Chaude à Visan) et **Eric Chauvin** (Domaine du Souverain à Sablet) : voilà un beau vent de renouveau qui va animer nos confrères provençaux pour les prochains mois, les prochaines années...

Découvrez toutes ces infos gouleyantes, et bien d'autres, dans les pages de ce nouveau numéro gourmand de « *Liège au fil du Rhône* », le trente neuvième !

Rendez-vous tous au Golf de Gomzé, le vendredi 12 juin prochain, pour accueillir dignement les six vignerons de Visan ! Que cette dégustation soit aussi pour eux une belle fête, qu'ils rejoignent ensuite leurs vignes avec des étoiles liégeoises plein les yeux !

Large soif, et excellente santé (et nous pensons tout spécialement à trois amis, pour leur souhaiter ici vivement « Vin et ... Santé ») !





Pierre Luthers

Consul de la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône

DEGUSTATION VISAN: CELA VA SWINGUER LES 12 ET 13 JUIN 2026….



Sous le soleil de juin, le Golf de Gomzé-Andoumont accueillera une rencontre aussi sportive que gourmande : le Challenge des Costes du Rhône. De 16 à 21 heures, les vignerons de Visan et de sa région feront découvrir leurs cuvées, reflets d'un terroir généreux et d'un savoir-faire ancestral. Entre deux swings, les amateurs pourront savourer la finesse des Côtes du Rhône, du fruité des rouges à la fraîcheur des blancs. L'événement promet une ambiance conviviale, où golf et vin s'unissent dans l'art de vivre à la française. Une dégustation qui célèbre la passion, la convivialité et l'élégance du goût — à consommer avec modération, mais surtout avec plaisir.

Voyage bisannuel dans la Vallée du Rhône : Où les paysages dansent avec les saveurs

Il y a quelques jours, certaines et certains d'entre nous sont partis à la découverte de la belle vallée du Rhône, où ils ont vécu des rencontres qui ont marqué, sans aucun doute, leur périple rhodanien. Faisons un petit retour en arrière… pour savourer, toujours avec modération, les belles et bonnes divines bouteilles dégustées. C'est une expérience sensorielle totale, où les paysages, les saveurs et les rencontres s'entremêlent pour créer des souvenirs inoubliables

Une Mosaïque de Terroirs

La vallée du Rhône est un tableau vivant, où chaque coup de pinceau de la nature offre une palette de couleurs, de parfums et de textures. Des collines verdoyantes de l'Enclave des Papes aux coteaux escarpés de Saint-Péray, en passant par les plaines ensoleillées de Rasteau, les paysages rhodaniens sont aussi variés que les vins qu'ils produisent.

Les Dentelles de Montmirail : Une Dentelle de Pierre et de Lumière



À l'aube, les Dentelles de Montmirail se parent de rose et d'or, dessinant une silhouette dentelée contre le ciel. Ces falaises calcaires, sculptées par l'érosion, dominent les vignobles de Gigondas et Vinsobres. Ici, les vignes, accrochées à des pentes abruptes, bénéficient d'un ensoleillement optimal et d'une brise fraîche qui préserve l'acidité des raisins. Le Grenache, roi des cépages, y exprime des arômes de fruits rouges mûrs, de réglisse et d'épices douces.

L'Enclave des Papes : Un Jardin Secret



Entre Valence et Avignon, l'Enclave des Papes est un écrin de verdure, où les truffières côtoient les vignobles. Les chênes centenaires, aux racines noueuses, cachent sous leurs feuilles le diamant noir : la truffe noire du Périgord. Les sols argilo-calcaires, drainés par le Mistral, donnent naissance à des vins puissants et élégants, comme les Visan du Domaine de Coste Chaude, aux notes de violette, de cacao et de thym sauvage.

Saint-Péray : Un Amphithéâtre de Vignes

Perchée sur la rive droite du Rhône, Saint-Péray offre un panorama à couper le souffle. Ses coteaux, exposés plein sud, forment un amphithéâtre naturel où la Marsanne et la Roussanne s'épanouissent. Les vins blancs, minéraux et floraux, évoquent l'aubépine, la poire Williams et une touche de miel d'acacia. Les effervescents, élaborés selon la méthode traditionnelle, surprennent par leur finesse et leur persistance.

Une Palette de Saveurs

La vallée du Rhône est un festin pour les sens, où chaque bouchée, chaque gorgée, raconte une histoire.

Les Rouges : Puissants et généreux, les Côtes du Rhône (Grenache, Syrah, Mourvèdre) déploient des arômes de mûre, de poivre noir et de garrigue. Les Rasteau, plus tanniques, révèlent des notes de cacao et de cuir.

Les Blancs : Frais et aromatiques, les Saint-Péray (Marsanne, Roussanne) séduisent par leurs nuances de fleurs blanches, de pêche et de noisette grillée.

Les Effervescents : Les Saint-Péray pétillants, élégants et vifs, rappellent la pomme verte et la brioche, avec une bulle fine et persistante.

La Gastronomie : Un Hommage au Terroir

La Truffe Noire : À Richerenches, la truffe noire, reine des tables, sublime les plats. Une omelette truffée, préparée avec des œufs fermiers et une noix de beurre, est un régal simple et sophistiqué.

Les Tartes Flambées : En Alsace, chez Kirmann, les tartes flambées croustillantes, garnies de crème fraîche, d'oignons et de lardons, se marient à merveille avec un Riesling sec.

Le Fin Gras du Mézenc : sur les hauts plateaux du Mézenc en Auvergne, issue de bœufs élevé en pâturage avec des herbes et des fleurs venues des Alpes juste en face, cette viande finement persillée et très goûteuse (qui représente l'AOP la plus petite et la plus rare en France, disponible entre avril et juin), si elle peut se déguster en daube au village des Estables, se préférera sous forme de filet pur fondant et juste saisi, tandis qu'en face, au cœur du Jura, la célèbre volaille jaune de Bresse se dégustera avec une sauce au vin jaune et aux morilles généreuses, accompagnée d'un si typique vin du Jura (vin jaune bien sûr, mais aussi Savagnin ou Pupillin.

Les Fromages : Le Comté et le Morbier, affiné dans les caves jurassiennes, accompagnent les vins rouges avec une harmonie parfaite.

Des rencontres qui marquent

Derrière chaque bouteille, chaque plat, il y a une histoire humaine : Vincent Tramier, Domaine de Coste Chaude (Visan), Nicolas Pailhes, Restaurant L'Escapade (Richerenches), Rémy Nodin, Domaine Rémy Nodin (Saint-Péray) ont magnifiquement bien représenté leur région tant par leur talent que leur convivialité.

La vallée du Rhône, c'est aussi marcher dans des vignobles en terrasses, respirer l'air chargé de thym et de romarin, écouter le chant des cigales et le murmure du vent, goûter des vins qui racontent des siècles d'histoire, et partager des repas où chaque plat est une ode au terroir.

SITE

INTERNET

Nouveau ! Un flacon digital plein de soleil rhodanien : LE SITE INTERNET DE LA BARONNIE !

Le futur néo-Officier, Jean-François Maréchal a pris l'initiative de proposer à la Baronnie de créer une nouvelle image pour sa visibilité en créant un site internet : https://baronniedeliege.be/ C'est chose faite ! Merci à lui.



Quand Liège trinque avec la Provence : découverte du site de la Baronnie liégeoise

Imaginez un site qui sent bon le soleil de Provence, le cuir des bottes de vignerons et le velours des robes de Commandeurs. Un portail numérique où chaque page fait office de grand chapitre virtuel, où l'on trinque en pixels et où l'amitié se déguste comme un grand Côtes-du-Rhône !

SITE

INTERNET

Lancé tel un flacon millésimé, le site baronniedeliege.be est la vitrine officielle de la Baronnie liégeoise, cette ambassade ardente des vins des Costes du Rhône plantée en terre mosane depuis 1990. Fidèle à l'esprit des antiques confréries vineuses du XIIIe siècle, il rassemble amateurs éclairés, vignerons passionnés et gastronomes impénitents autour d'une seule et même passion : le terroir rhodanien, sa diversité, sa noblesse et l'art de le partager dans la plus pure tradition bachique.

Une histoire qui fleure bon le nectar provençal

Tout commence en 1990, lorsqu'un Commandeur de Beaumes-de-Venise, Claude Vaute, et son compère liégeois Jean May décident d'importer en Belgique l'esprit de la Commanderie des Costes du Rhône, fondée en 1973 au château de Rochegude par le légendaire Max Aubert. Le 26 octobre de cette année-là, au restaurant Le Sart Tilman, naît officiellement la Baronnie lors d'un gala inaugural digne des plus belles agapes. Jean May en devient le premier Consul, bientôt rejoint par Pierre Luthers, actuel animateur de cette joyeuse troupe (12 Commandeurs, des Officiers, des Chevaliers et plus de 550 intronisés à ce jour !).

Depuis, la Baronnie liégeoise a célébré plus de 140 chapitres solennels, organisé des salons des vins qui font salle comble, mené des voyages œnologiques en Provence, publié pas moins de 38 numéros de son bulletin « Liège au fil du Rhône », et même fêté en grande pompe ses 35 ans en 2025 avec des délégations internationales, des chœurs provençaux et des milliers de bouteilles partagées dans une atmosphère de franche et belle convivialité.

Ce que vous trouverez sur le site

- Notre histoire : le récit épique de cette implantation belge au sein d'une Commanderie qui a essaimé sur quatre continents.

- Les Chapitres : comptes-rendus savoureux des intronisations, promotions au rang de Commandeur ou d'Officier, et moments d'émotion où l'on ceint l'épée et l'on jure fidélité aux vins du Rhône.

SITE

INTERNET

- **Les Commandeurs, Officiers et Chevaliers** : le Who's Who de la noblesse vineuse liégeoise (avec quelques célébrités du spectacle et de l'humour passées par le rite !).

- **Nos activités** : dégustations, galas de printemps et d'automne, salons, voyages, soirées thématiques… tout ce qui fait battre le cœur d'un vrai amateur de vin.

- **Liège au fil du Rhône** : le bulletin qui coule comme un bon cru rhodanien.



Le site, avec un ton chaleureux, sans être guindé, vous fera découvrir ou revivre ces moments de convivialité, avec solennité ou pas, d'ailleurs… exactement comme un chapitre bien mené : on y rit, on y trinque (avec modération) et on y célèbre l'amitié par-dessus tout.

SITE

INTERNET

En un mot..

Le site baronniedeliege.be ;

est une invitation à rejoindre la grande chaîne des amitiés vineuses, un lieu où Liège et la vallée du Rhône se donnent l'accolade autour d'un verre et.. au fil du Rhône.

Que vous soyez déjà Chevalier, futur intronisé, Officier, Commandeur ou amatrice ou amateur, curieux de belles histoires et de grands vins, poussez la porte virtuelle : on vous y accueille comme une sœur ou un frère de vigne !

Santé, et que Bacchus protège ces femmes et hommes du vin ! 🍷✨



HOMMAGE A STEVE HOUBEN, Jazzman et Chevalier de la Baronnie des Costes du Rhône

Aujourd'hui, nos cœurs sont lourds et nos instruments se taisent. Nous pleurons le départ de Steve Houben, jazzman liégeois d'exception, emporté le 22 mars dernier par la maladie à l'âge de 76 ans. Né à Liège le 19 mars 1950, il a illuminé le monde par son talent, sa générosité et sa passion inépuisable pour la musique sous toutes ses formes.

Un artiste aux mille facettes

Steve Houben était bien plus qu'un saxophoniste, flûtiste et compositeur de renom. Il était un visionnaire, un passeur de savoir. À la fin des années 70, il a fondé, aux côtés d'Henri Pousseur, l'école de jazz du Conservatoire de Liège, offrant à des générations de musiciens la chance de s'épanouir. "La musique, c'est un héritage qu'on transmet comme un flambeau", disait-il. Et il l'a fait avec une passion qui ne s'est jamais éteinte.

Son amour pour la musique était sans frontières : du jazz qui l'a rendu célèbre, à la musique classique qui nourrissait son âme, en passant par la musique traditionnelle qui le reliait à ses racines. "Chaque note, chaque style, raconte une histoire. Et moi, j'ai voulu les vivre toutes."

Steve Houben a marqué l'histoire du jazz, en Belgique et bien au-delà. Son talent l'a conduit à partager la scène avec des légendes telles que Chet Baker, Maurane, Bill Frisell et George Coleman. Ses albums, comme "Dolmen" ou "Live at the Kaai", restent des références où chaque note vibre d'émotion et d'authenticité. Il disait lui-même :

"*La musique, c'est comme le vin : plus elle vieillit, plus elle gagne en profondeur. Et comme le vin, elle se partage.*"

HOMMAGE

STEVE HOUBEN

Un parcours couronné de reconnaissance

En 2012, Steve Houben a été nommé directeur du Conservatoire royal de Liège, un hommage à son engagement pour la transmission et l'excellence. Puis, en 2016, la Wallonie lui a décerné le "Mérite Wallon", reconnaissant ainsi une carrière exceptionnelle et le rayonnement qu'il a offert à sa région. "*Recevoir une telle distinction, c'est comme si on me disait : 'Steve, ta musique a compté.' Et ça, c'est le plus beau des cadeaux.*"

Un chevalier des Costes du Rhône



Steve était aussi un Chevalier à l'Eau Rouge, Intronisé en 2010 à Francorchamps, à l'invitation de notre Officier Guy Cabay. Il a marqué l'histoire de la Commanderie en animant un Chapitre inoubliable à l'Abbaye de Stavelot avec les Blancs Moussis, où sa musique et sa joie de vivre ont créé des souvenirs gravés à jamais. « *Jouer pour les Côtes du Rhône, c'était comme improviser sur une partition écrite par la vie elle-même. Entre amis, avec un bon verre à la main, la musique prend une autre dimension* ».

Un héritage d'émotion et de partage

Steve nous a appris à vivre intensément, à savourer chaque note comme un moment précieux. Il a su transmettre, à travers sa musique et sa présence, l'importance de la convivialité, de l'amitié et du partage. "Le jazz, c'est la liberté, mais c'est aussi l'écoute. Comme un bon vin, il se déguste entre amis."

Aujourd'hui, nous savons que Steve continue de jouer, quelque part, une mélodie éternelle. Merci, Steve, pour tout ce que tu nous as donné. Ta musique et ton esprit resteront dans nos cœurs.

« *La musique, comme le vin, est un langage universel qui unit les âmes* ». Steve Houben en était le plus bel interprète.

L'Adieu au Saxophone

À toi, Steve, dont les notes dansaient,

Comme un vent chaud sur les vignobles en fête,

Ton saxophone, doux comme un vin de légende,

A bercé nos soirs aux reflets de flamme discrète.



Liège t'a vu naître, un jour de mars clair,

Et le jazz, ton roi, t'a couronné de feu,

Mais c'est aux Côtes du Rhône, entre amis sincères

Que ton âme a trouvé son plus bel écho bleu.

Chevalier de l'Eau Rouge, fier et loyal,

Tu fis chanter Stavelot sous les voûtes anciennes,

Avec les Blancs Moussis, un soir mémorable,

Où la musique et le vin se mêlaient en peines douces et joyeuses veines.

HOMMAGE

STEVE HOUBEN

Tu jouais Chet Baker, tu rêvais en Frisell,
Classique ou traditionnel, ton cœur battait pour tout,
Car la musique, disais-tu, c'est comme un grand cru :
"Plus elle vieillit, plus elle nous parle de nous."

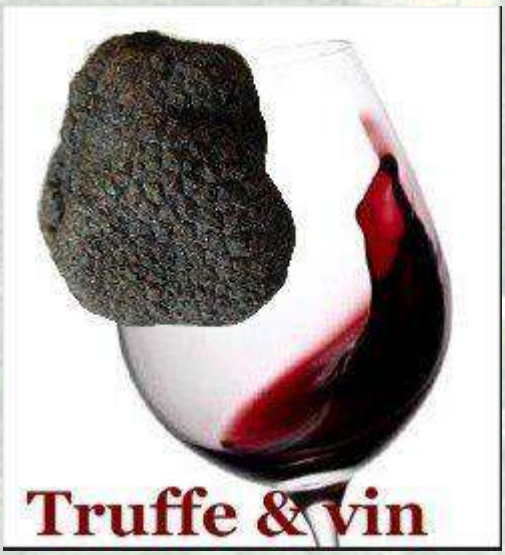


Directeur, professeur, maître des sons,
Tu as semé des notes comme on sème l'espoir,
Et la Wallonie, reconnaissante, t'a salué,
D'un Mérite qui scelle ton œuvre et ton savoir.

Aujourd'hui, ton saxophone se tait,
Mais dans le silence, on entend encore tes phrases,
Ces improvisations qui volent, libres et légères,
Comme un dernier verre levé vers les cieux, en extase.

Alors repose, Steve, là où les grands vins reposent,
Où les mélodies s'envolent, douces et profondes,
Car ton héritage, lui, ne s'éteindra jamais :
Il résonne en nous, comme un jazz qui ne finit pas.

WEEK-END **TRUFFES**



WEEK-END TRUFFES EN COSTES DU RHÔNE

La Baronnie a rouvert ses portes sous le signe de la débauche gourmande : la Disnée Truffe & Vin, couronnée cette année par les nectars enivrants du Domaine Julien de L'Embisque de Bollène !

Ce week-end des 28 février et 1er mars 2026, truffes et vinique, fut un avant-goût enivrant du futur périple bacchique au cœur des Côtes du Rhône, en mai prochain.

Quand la truffe de Richerenches et le vin rhodanien entament une symphonie gourmande…



La truffe est un vrai et rare trésor, que l'on découvre avec délectation de novembre à mars dans les terroirs du Sud de la Drôme et du Vaucluse, et dont la capitale est le marché hebdomadaire du samedi à Richerenches, au sein de l'Enclave des Papes, autour de notre restaurant fétiche 'L'Escapade', où se croisent dans la gouaille chaque samedi midi caveurs de truffes, courtiers et amateurs… C'est au cœur de cette région, bruissant des rumeurs sur la qualité et la disponibilité de la truffe, qu'une délégation de six Commandeurs et Officiers de la Baronnie s'est rendue courant février, pour revenir

lourdement chargés avec deux kilos de truffes, afin de partager leur plaisir avec les membres de la Baronnie…



Il était temps, car cette année, la saison de la truffe s'est terminée plus tôt que de tradition, la faute à un temps d'abord trop humide, ensuite trop doux… Il est vrai que la truffe apprécie surtout le gel et le soleil !

A son arrivée à Liège, la truffe a été confiée au jeune chef Noah Maigray, 22 ans seulement au compteur mais déjà une belle expérience au restaurant étoilé le Roannay. Le moins que l'on puisse dire, c'est que Noah avec son talent culinaire explosif a réussi à magnifier la truffe et à mettre en valeur ses qualités goûteuses et arômatiques, au travers de plats simples mais délicieux fleurant bon la truffe ! Au menu, linguine à la truffe, bouchée à la reine aux truffes, ris de veau, dés de volaille jaune et morilles, fromages truffés de la Fromagerie des Vennes (dont un terrible brillat-savarin recouvert de truffes!) et desserts gourmands aux bougies pour les anniversaires des Commandeurs Mireille et Denis… Un délice, multiple, goûteux et convivialement partagé !



La salle était quasiment comble pour déguster ce noble repas sobrement intitulé 'Truffes en Costes du Rhône ', et qui avait donc lieu le dimanche 1er mars aux Caves de Fragnée, des caves magnifiquement rénovées par l'architecte Eric Lorenzi, à deux pas de la gare des Guillemins…

WEEK-END

TRUFFES



Pour accompagner la truffe et pour le plaisir des convives, Thierry et Evelyne Gaïde avaient fait le déplacement depuis Bollène, pour faire découvrir leurs nectars du Domaine Julien de l'Embisque… Pas moins de dix cuvées ont généreusement accompagné le menu… Fort appréciées, ces cuvées ont connu un réel succès et ont permis de sublimer les plaisirs exquis de la truffe… Ce repas de gala avait été précédé la veille par une dégustation de l'ensemble des vins du domaine, qui a permis à de nombreux dégustateurs d'acquérir quelques flacons pour égayer leurs repas de printemps… Merci à Thierry et Evelyne, tout en sourires, tout en sympathie, qui ont de manière fort goûteuse ensoleillé notre week-end ! A noter qu'au travers des vins du Domaine Julien de l'Embisque, les oenophiles de la Baronnie ont eu le privilège de découvrir quelques cépages du futur, encore fort rares, déjà déployés dans le domaine, comme le vidoq, l'artaban, le floréal, et quelques autres…

« Truffes en Costes du Rhône « est une opération qui souhaitait magnifier à la fois les vins de Costes du Rhône et les meilleurs produits du terroir rhodanien : objectif réussi pour une organisation toute en convivialité et en gastronomie, qui est d'ores et déjà appelée à être renouvelé dans des avenirs proches, qu'on se le dise !





La Truffe en Côtes du Rhône : Un Mariage Terroir et Tradition

La truffe, ce joyau gastronomique, trouve en *Côtes du Rhône* un écrin à sa mesure. Richerenches, village emblématique de la *Drome Provençale*, est depuis des siècles le théâtre d'une quête passionnée : celle de la truffe noire, ou *Tuber Melanosporum*. Son parfum puissant, à la fois boisé et animal, se marie à merveille avec les vins rouges charpentés de la région, où les tanins soyeux des *Grenache* et des *Syrah* épousent ses arômes complexes. En *Côtes du Rhône*, la truffe n'est pas seulement un ingrédient : elle est une légende, un héritage, et une promesse de convivialité. Les vignerons et les trufficulteurs, unis par cette passion commune, perpétuent une tradition où le respect du terroir et l'art de la table ne font qu'un.

Ode aux truffes et aux vins rhodaniens

Ô table dressée comme un autel de liesse,
Où chante la treille et murmure la terre noire,
Voici venir l'heure sacrée où Bacchus s'invite,
Couronné de truffes et de vins rhodaniens.

Dès midi, l'âme s'éveille aux lueurs rosées,
La *Rosée Estivale* embrase les lèvres,
Grenache rieur, Syrah profonde, Viognier caressant —
Comme un souffle d'été sur la peau des convives.

Puis glisse, tel un voile d'or clair,
Le *Délice de Viognier*, pur et solaire,
Qui enlace la truffe de Richerenches,
Noire, capiteuse, mystique et charnelle.



Ô Truffe ! Perle obscure des terres profondes,
Tu fais trembler la pâte des linguine,
Et dans ce frisson parfumé, le vin répond —
Harmonie Ô Viognier, comme un chant d'amour.

Mais voici que s'élève la chair noble et brûlante,
Bouchée royale, ris de veau et volaille dorée,
Sous ton manteau, Truffe, impératrice des ombres —
Et le rouge alors gronde, puissant et velouté :
Cuvée Plaisir, ronde et ardente,
Puis *VinCent Zajou*, libre et sans chaînes,
Et Suze-la-Rousse elle-même
Verse ses vieilles vignes en offrande sanguine.

Les fromages, eux, soupirent sous l'or noir,
Moliterno, *Brie*, *Brillat-Savarin*,
Truffés comme des secrets murmurés à la nuit —
Et le Muscat floral s'élève, aérien,
Comme une caresse sur l'ivresse déjà née.

Ô Bacchus ! Que ta coupe jamais ne se vide !
Car voici l'ultime splendeur,
Cuvée Élégance, noble et profonde,
Qui scelle le pacte entre la vigne et la terre.

Et quand vient le doux vertige des desserts,
Framboise et chocolat s'unissent en volupté,
Le Muscat encore chante, suave et lumineux,
Jusqu'à ce que les bulles rosées
— *Harmonie Ô Bulles* —
Éclatent comme des rires dans la nuit.

Ainsi se célèbre, en ce festin sacré,
L'union divine de la truffe et du Rhône,
Où chaque goutte est un poème,
Et chaque bouchée… une éternité.



LES HERAUTS DES COSTES DU RHÔNE

Quand le soleil s'abat comme une braise sur les galets brûlants du Rhône, quand la terre rend son âme chaude et que le mistral porte des parfums de poivre noir, de mûre sauvage et de garrigue en feu, alors s'élèvent, fières et puissantes, les voix des Hérauts des Costes du Rhône.

Ces restaurateurs ne sont pas de simples amateurs. Ce sont des amoureux fous, des fanatiques éclairés, des missionnaires enfiévrés des vins de la Vallée du Rhône.

Ils ne se contentent pas de servir du vin. Ils le célèbrent, ils le crient, ils le défendent avec une passion farouche et une exigence intransigeante.

Chez eux, la carte des vins n'est pas une liste. C'est un manifeste. Un chant de guerre et d'amour dédié exclusivement aux nectars nés entre Vienne et Avignon.

Ici, on exalte le feu sauvage de la Syrah, la chair profonde et sensuelle du Grenache, la noblesse rugueuse de la Mourvèdre. On vénère la minéralité vibrante et la fleur d'abricot des blancs issus de Marsanne, Roussanne et Viognier.

Point de dispersion. Point de trahison cosmopolite. Seule résonne la vallée sacrée :

Cornas qui gronde comme un taureau, Hermitage qui impose son silence majestueux, Côte-Rôtie qui séduit avec une élégance presque dangereuse, Châteauneuf-du-Pape qui triomphe en fanfare royale, Gigondas à la fois rugueux et tendre comme un guerrier amoureux, Vacqueyras généreux comme un vieux frère, Cairanne droit et pur comme une lame, Saint-Joseph soyeux et racé, Crozes-Hermitage franc, joyeux et plein de vie…

Et tous les Côtes du Rhône Villages qui claquent sur le palais comme un baiser brûlant et désiré.

HERAUT

COSTES DU RHÔNE

Et la cuisine ? Elle ne « s'accorde » pas avec le vin. Elle danse avec lui. Elle le provoque. Elle le sublime. Elle le défie.

Chaque plat devient une déclaration d'amour. Chaque gorgée, un serment d'allégeance à ce fleuve qui fait chanter les pierres et hurler le soleil dans le verre.

Ici, on ne boit pas pour oublier. On boit pour se souvenir que lorsque la grande cuisine française rencontre les grands vins rhodaniens, il ne se produit pas un simple accord… il se produit une extase.

Levez vos verres, amis de la table et du vignoble !

Saluons ces Hérauts, ces passeurs enragés de beauté, ces gardiens exaltés du temple où le Rhône coule à la fois dans les assiettes et dans les veines.

Héraut des Costes du Rhône : là où le vin ne sert plus le plat… mais où les deux, unis dans une même flamme, révèlent le divin.

Et pour sceller cette fraternité bachique, le Héraut offre, à tout membre fier de la Baronnie, un verre d'apéritif : le premier nectar, celui qui ouvre grand les portes du paradis rhodanien.

RESTAURANT	Responsable	Adresse	Contact/ Réservation
Cuisine de Yannick	Yannick Bougnet	En Féronstrée 111 4000 Liège	lacuisinedeyannick@hotmail.be
Golden Horse*	Luc Marchant	Rue Haute 15 3798 Fouron le Comte	04/381.2.29 goldenhorse@skynet.be
Le Long du Biez	Thierry et Anne Detilleux	Rue Hauster 5 4051 Chaudfontaine	0495/67.22.28 www.lelongdubief.be
Le Petit Bistroquet	Jean-François et Krystel Farina	Rue du Gravier 45 4032 Chênée	0495/57.09.80 www.lepetitbistroquet.be
Le Rendez-vous de Léa	Sylvain Boniver et Véronique Dupont	Rue de Hermée 226 4040 Herstal	04/264.53.50 www.lerendezvousdelea.be



REMISE DE LA PLAQUE « HERAUT DES COSTES DU RHÔNE »



Quelle plus belle occasion que les Epicuriales pour remettre la plaque « Héraut des Costes du Rhône » à notre ami Luc Marchant, Ambassadeur des Costes du Rhône, lequel avec son complice, Fabrice Miserotti, ont régalé les particpants d'un homard et scampi dans un jus léger de têtes aux petits légumes !



L'occasion pour le Vice-Consul, Pierre Martin, de remettre cette plaque à Luc, pour cause d'animation assurée par le patron des Epicuriales, et Consul, Pierre Luthers. Un moment d'amitié et de fraternité !

HERAUT

COSTES DU RHÔNE







HERAUT

COSTES DU RHÔNE

Tous les restaurants ont signé la Charte « Héraut des Costes du Rhône » et la plaque marquée du logo. Ci-contre, au restaurant « La Cuisine de Yannick » En Féronstrée à Liège. Le tram passe devant le restaurant.. Yannick Bougnet vous attend !





Ci-contre, la remise au restaurant « Le rendez-vous de Léa » à Herstal. Sylvain Boniver pose fièrement avec pas moins de 9 Commandeurs.

Petit rappel :

Ces restaurants, ces cinq « Hérauts » s'engagent à offrir un verre d'apéritif de bienvenue à tout membre cotisant de la Baronnie !



EPICURIALES : Présence des vins des Costes du Rhône

Comme l'an dernier, il y a lieu de saluer l'excellente collaboration entre les Epicuriales et Inter Rhône, qui grâce au dynamisme de la Baronnie, et évidemment de son consul et organisateur, et Aude Tsitoglou et son équipe d'Inter Rhône ont fait de ce week-end que Liège soit bien au fil du Rhône.

A l'ombre (cette année 2026, il s'agissait d'un concept !) de la Tente des Chefs, retrouvons ce dialogue, certes imaginaire, mais qui s'est passé à plusieurs reprises durant ce week-end d'Epicuriales !

Sophie Regardez-moi cette ambiance… On dirait que toute la ville a décidé de sortir aujourd'hui.



Claire Avec un temps pareil, impossible de rester chez soi. Et puis, les Epicuriales… c'est un peu le rendez-vous ardent annuel des épicuriens.

Marc Ardent, sûr et certain… À Liège, on aime quand ça cause, quand ça rigole et quand ça goûte bon. Et Inter Rhône, c'est l'pote parfait pour relever tout ça.

Claire *(sourire malicieux)* Partout, et surtout à la tente 15. On m'a dit qu'Erwin y fait déguster des blancs, des rosés, des rouges… gratuitement. Franchement, qui peut résister ?

Sophie Ah, c'est lui là-bas ? Avec son tablier rouge ?

Erwin *(les apercevant, jovial)* Bienvenue ! Vous tombez bien, je viens d'ouvrir une bouteille magnifique. Allez, approchez… Venez taster les vins des Côtes du Rhône.

Marc On ne se fait pas prier. Qu'est-ce que tu nous proposes pour commencer ?

Erwin Un blanc vif et aromatique, parfait pour se mettre en jambes. Et si vous aimez, je vous fais ensuite découvrir un rosé qui sent littéralement l'été.

Claire *(levant son verre, yeux pétillants derrière ses grandes lunettes)* On est au bon endroit. Et après, on file chez « L'Ecailler de Liège ». Leur carte est 100 % Côtes du Rhône cette année.

Sophie Et la Tente des Chefs… vous avez vu ? Presque complet. On aurait dû réserver plus tôt.

Marc On se rattrapera au Plaza. Julien Malaisse a transformé ça en temple du goût. Et encore une fois : Côtes du Rhône partout.

Erwin Vous voyez, vous êtes déjà des ambassadeurs. Continuez comme ça, ramenez vos amis, vos voisins, vos cousins… Plus on est de fous, plus on déguste.

Claire Promis, Erwin. On va faire tourner la bonne parole. Et puis… on est à Liège, non ? Ici, quand on aime, on partage.

COMMANDERIE : PREPARATION DU 500ème CHAPITRE

LE SARMENT DE L'ALLIANCE DE L'HOMME AVEC LA TERRE



Réunis autour du Grand Maître, Patrick Galant, les membres du Conseil, Commandeurs et vignerons, s'attellent à la préparation de ce qui sera déjà, non seulement, une soirée inoubliable mais qui célèbrera aussi un autre symbole, celui de l'amitié rhodanienne qui, depuis 1973, se développe à travers le monde. La Commanderie a ce privilège d'avoir des connexions, des Baronnies, qui l'aident à traverser le temps rhodanien mais aussi, à le mettre en valeur. Cet évènement

célèbrera non seulement ce lien fraternel d'amitié entre toutes et tous les amatrices et amateurs des vins rhodaniens mais constituera aussi, et surtout le sarment du lien entre la terre rhodanienne et l'Homme.

A l'instar des gardiens du fleuve, ces membres sont porteurs d'une mémoire qui circule de rive en rive. Autour d'eux, l'air semble chargé des parfums du Rhône : la pierre chauffée par le soleil, la garrigue froissée par le mistral, la terre noire où s'enfoncent les racines des ceps. Chaque homme, dans sa posture silencieuse, incarne une parcelle de ce vignoble pluriel, un éclat de cette mosaïque qui s'étend du nord austère au sud lumineux.

Le chapitre 500 qu'ils préparent n'est pas seulement une célébration : c'est un passage, un seuil, une pierre blanche posée sur le chemin d'une longue fraternité. Cinq siècles de chapitres auraient pu s'effacer comme les rides d'un fleuve, mais non : ici, tout demeure. Les galets roulés gardent la chaleur des étés anciens, les terrasses granitiques portent encore l'empreinte des mains qui les ont bâties, et les cépages — Syrah, Grenache, Mourvèdre — murmurent leurs légendes à qui sait les écouter.

Dans l'imaginaire rhodanien, chaque élément est un symbole. Le mistral, maître des lieux, est le souffle qui purifie et ordonne. La vigne, humble et tenace, est la preuve que la beauté naît de l'effort. Le fleuve, colonne vertébrale du vignoble, est le lien qui unit les hommes, les terroirs et les siècles.

Ainsi, en préparant ce chapitre 500 au château de Suze la Rousse, ces confrères ne se contentent pas d'organiser un événement : ils réaffirment une alliance. Une alliance entre l'homme et la terre, entre la tradition et l'avenir, entre le vin et ceux qui le portent comme un étendard.

Le Rhône n'est pas seulement un vignoble : c'est une mythologie vivante. Et ces hommes, rassemblés dans la solennité de l'instant, en sont les interprètes fidèles.

Groupement Foncier Viticole du Domaine Eyguestre : Investir dans un vignoble rhodanien

Dans la vallée du Rhône, comme ailleurs en France, de nombreux vignerons cherchent aujourd'hui à sécuriser l'avenir de leur domaine. Non pas pour agrandir leur exploitation ou spéculer sur le foncier, mais pour répondre à un enjeu beaucoup plus intime : éviter que les droits de succession ne forcent leurs héritiers à vendre les terres familiales.



C'est dans ce contexte que le GFV du Domaine Eyguestre de Laurent Bellion, sis à Séguret, prend tout son sens. Le principe est simple : un groupement foncier achète les vignes, puis les loue au vigneron via un bail rural à long terme. Ce dispositif permet donc de séparer la propriété des terres de leur exploitation, tout en garantissant au vigneron la maîtrise de son outil de travail grâce à un bail rural à long terme. Les investisseurs, eux, deviennent copropriétaires des vignes et reçoivent chaque année une rémunération en nature, sous forme de bouteilles.

Ce mécanisme, très encadré en France, permet au vigneron de transmettre son outil de travail sans que ses enfants ne soient écrasés par la fiscalité successorale. En clair : le GFV devient un rempart contre la disparition de petites exploitations familiales.

Pour les souscripteurs, dont un nombre croissant de Belges, l'intérêt n'est pas financier au sens classique. Ils ne touchent pas de dividendes, mais reçoivent des bouteilles, participent à la vie du domaine, et deviennent copropriétaires d'un patrimoine viticole français. Un investissement "plaisir", certes, mais aussi un geste de soutien envers un vigneron qui cherche à préserver son activité et son terroir.

Quelques questions pratiques

1. Quel est l'intérêt pour un investisseur belge ?

Un Belge ne bénéficie pas de l'avantage fiscal français, mais il profite d'un rendement en nature (bouteilles du domaine), d'un accès privilégié aux vins, d'un actif tangible : des parts de foncier viticole, d'une participation à un projet authentique, centré sur la sauvegarde d'un domaine.

2. Impôts en Belgique sur les bouteilles reçues ?

Non. Le fermage en nature n'est pas imposé en Belgique, et il n'existe pas d'impôt sur les plus-values privées.

3. Y a-t-il une fiscalité française pour un investisseur belge ?

Aucune. Vous ne percevez pas de revenu monétaire et le GFV s'acquitte des taxes foncières.

4. L'avantage successoral de 75 % s'applique-t-il en Belgique ?

Non. Cet avantage est strictement réservé aux résidents fiscaux français. En Belgique, les parts sont taxées comme tout bien étranger, sur leur valeur réelle.

5. Puis-je revendre les parts facilement ?

Oui. Les parts sont cessibles à un proche, à un autre associé ou à un tiers. Par courtoisie, l'exploitant peut être prioritaire.

6. Que se passe-t-il si l'exploitant cesse son activité ? Deux options :

- dissolution du GFV et revente des vignes,
- reprise du bail par un nouvel exploitant.

Dans tous les cas, la valeur des parts reste adossée au foncier.

Pour plus d'informations, contacter Laurent Bellion :
domaine.eyguestre@gmail.com

WINE PARIS 2026 : La Vallée du Rhône, entre résilience et audace : un millésime 2025 qui défie les cieux

Dans un monde viticole bousculé par les caprices du climat et les mutations des marchés, la Vallée du Rhône écrit une nouvelle page de son histoire, aussi intense que ses vins. À l'occasion de *Wine Paris*, Philippe Pellaton, président d'Inter Rhône, a levé le voile sur un millésime 2025 qui, s'il se fait rare, se pare des atours d'une rareté précieuse : des baies petites et concentrées, des rouges d'une finesse élégante, des blancs minéraux et éclatants. *« Un millésime de précision, où la nature a sculpté des équilibres inattendus »*, résume-t-on du côté des vignerons. Avec seulement 2 millions d'hectolitres récoltés — soit un recul de 7 % par rapport à 2024 —, les Crus septentrionaux et les appellations historiques paient le tribut le plus lourd. Pourtant, dans cette adversité, le vignoble rhodanien révèle une résilience à toute épreuve, portée par une quête d'excellence et un engagement environnemental sans précédent.

Le bio et la HVE, nouveaux étendards d'un vignoble en mouvement

Avec 25 % de la production en bio (contre 23 % en 2024) et 37 % en Haute Valeur Environnementale (HVE), la Vallée du Rhône confirme son statut de pionnière en matière de durabilité. *« Nous ne subissons plus le changement climatique, nous l'anticipons »*, affirme un vigneron de Châteauneuf-du-Pape. Preuve en est : un accord interprofessionnel inédit, négocié entre producteurs et négociants, fixe désormais des prix planchers pour les vins rouges bio et HVE — de 170 €/hl pour un Côtes du Rhône bio à 200 €/hl pour un Villages bio. *« Il s'agit de garantir une rémunération juste, tout en préservant la compétitivité de nos vins »*, explique-t-on chez Inter Rhône. Une révolution douce, où l'économie rime enfin avec écologie.

Entre tradition et innovation : le pari des vins de demain

Face à des consommateurs de plus en plus volatils, la Vallée du Rhône mise sur l'audace. Exit les rouges puissants et tanniques, place aux vins légers et frais, pensés pour l'apéritif ou les tables estivales. *« Nous voulons séduire une nouvelle génération, celle qui boit moins, mais mieux »*, confie un œnologue. Le projet *Côtes du Rhône Claret*, un rouge fruité et accessible, incarne cette volonté de réinventer le plaisir sans trahir l'identité rhodanienne. Autre surprise : l'arrivée prochaine de blancs dans des appellations jusqu'ici réservées aux rouges, comme Rasteau ou Vinsobres. *« Le climat change, les goûts aussi. Nous devons nous adapter »*, assume-t-on à l'Institut Rhodanien.

Et pourquoi pas des bulles ? Un programme expérimental explore depuis 2024 la voie des vins effervescents, avec le grenache noir en vedette. *« Imaginez un pétillant rhodanien, alliant la rondeur du grenache et la fraîcheur d'un cépage blanc… Un projet qui fait déjà rêver »*, glisse un technicien.

L'oenotourisme, fer de lance d'une attractivité renouvelée

Avec 16,7 millions d'impressions pour sa campagne *Les Escales Généreuses*, la Vallée du Rhône séduit bien au-delà de ses frontières. *« Nous misons sur une expérience immersive, entre paysages pittoresques, gastronomie et vignobles engagés »*, détaille une responsable tourisme. Résultat : une offre oenotouristique durable en hausse, où la moitié des activités référencées affichent désormais un bilan carbone vertueux. *« Venir ici, c'est goûter un vin, mais aussi une philosophie »*, résume un caviste lyonnais.

Les défis de la commercialisation : entre grande distribution et circuits courts

Si la Grande Distribution reste un canal majeur (39 % des ventes), les vins rhodaniens y résistent mieux que la moyenne (-2,7 % contre -6,6 % pour les AOP rouges françaises). *« Nos vins ont une carte à jouer : celle de l'authenticité »*, analyse un expert. À l'export, les résultats sont contrastés : si le Royaume-Uni (+3 %) et la Suède (+6 %) restent fidèles, la Belgique (-10 %) et le Canada (-12 %) se montrent plus réticents. *« Nous devons reconquérir ces marchés en misant sur notre diversité »*, estime un négociant.

Côté cavistes et restaurants, la Vallée du Rhône caracole en tête, avec une mention spéciale pour ses blancs, de plus en plus plébiscités. *« Ils surprennent par leur complexité et leur fraîcheur. Un atout majeur face à la concurrence »*, souligne un sommelier parisien.

2026, une année de célébrations et de défis

Avec les 90 ans de Châteauneuf-du-Pape, Tavel ou Saint-Péray, ou les 10 ans de Cairanne, le vignoble rhodanien aura de quoi lever son verre. Mais au-delà des anniversaires, c'est l'avenir qui se dessine : décarbonation, réemploi des bouteilles, biodiversité… *« Nous voulons être les leaders d'un vin durable, désirable et accessible »*, résume Philippe Pellaton.

Une fois encore, la Vallée du Rhône prouve qu'un vignoble peut être à la fois résilient, innovant et, naturellement, festif. *« Le vin, c'est la vie. Et la vie, ça se cultive »*, rappelle un vieux dicton rhodanien. À consommer avec modération… mais avec passion.

Source : vins-rhone.com



Évolution de la récolte des vins en Vallée du Rhône (2015-2025)		
Année	**Récolte (M hl)**	**Évolution vs année précédente**
2015	2.80	N/A
2016	2.70	-3.6%
2017	2.60	-3.7%
2018	2.50	-3.8%
2019	2.40	-4.0%
2020	2.30	-4.2%
2021	2.25	-2.2%
2022	2.20	-2.2%
2023	2.16	-2.7%
2024	2.16	0%
2025	2.00	-7.4%

Remarques :

Les données 2024 et 2025 sont issues du document (2,16 M hl en 2024, 2,0 M hl en 2025, soit -7,4 %).

Les années 2015 à 2023 sont des estimations basées sur une tendance générale à la baisse, en supposant des variations annuelles modérées (entre -2 % et -4 %).

La récolte 2025 est la plus faible enregistrée depuis 2015, avec une chute marquée par rapport à 2024.

La Vallée du Rhône face au grand déclin : quand la rareté sublime le vin, mais inquiète les amateurs

Le tableau de la récolte des vins en Vallée du Rhône montre dix ans de déclin. Ce vignoble mythique, la Vallée du Rhône, voit sa récolte se réduire comme peau de chagrin. Entre 2015 et 2025, les chiffres sont sans appel : 2,8 millions d'hectolitres il y a dix ans, contre seulement 2 millions en 2025, soit une chute vertigineuse de 28 %. Le millésime 2025, marqué par des conditions climatiques extrêmes, a même enregistré un effondrement de 7,4 % en un an, faisant de cette année la pire récolte depuis des décennies.

Un déclin inexorable, mais une qualité préservée

Chaque année, les vignerons rhodaniens voient leurs rendements fondre : -4 % en moyenne entre 2015 et 2020, puis une accélération brutale ces dernières années. « *On récolte moins, mais on récolte mieux* », confie Jean-Marc, vigneron à Gigondas. En effet, si la quantité diminue, la qualité explose. Les baies, plus petites et concentrées, offrent des vins d'une intensité aromatique rare, des rouges aux tanins soyeux, des blancs minéraux et vibrants. « *C'est le paradoxe du réchauffement climatique : il nous vole des litres, mais il nous donne des pépites* », résume un œnologue.

Pourtant, derrière cette rareté nouvelle se cache une réalité plus sombre : la survie économique de centaines de domaines. Avec des coûts de production en hausse et des volumes en baisse, certains vignerons peinent à joindre les deux bouts. « *On ne peut plus compter sur la quantité. Il faut miser sur la valeur, le storytelling, l'expérience* », explique Sophie, une jeune vigneronne bio de Vacqueyras.

En Europe, le vin se fait discret… mais pas oublié

En Europe, premier marché des vins rhodaniens, la tendance est claire : on boit moins, mais on boit mieux. Les chiffres de la Grande Distribution, qui représente 39 % des ventes, sont éloquents : -3,2 % de baisse en volume pour les vins tranquilles en 2025.

Pourtant, dans ce paysage morose, les AOC de la Vallée du Rhône résistent mieux que la moyenne (-2,7 % seulement), grâce à une image de qualité et d'authenticité.

Les blancs, autrefois parents pauvres du vignoble, connaissent un renouveau spectaculaire. « Ils représentent seulement 4 % des ventes en grande surface, mais leur progression (+3,5 %) est la plus forte du rayon », souligne un responsable chez Carrefour. Une aubaine pour des appellations comme Condrieu ou Saint-Péray, dont les blancs aromatiques séduisent une clientèle en quête de fraîcheur.

Côté cavistes et restaurants, le constat est le même : la Vallée du Rhône reste la région la plus demandée pour les AOP tranquilles, avec 40 % de parts de marché en plus que son premier concurrent. « *Les clients veulent des vins qui racontent une histoire. Et la Vallée du Rhône en a, des histoires* », s'enthousiasme un caviste parisien.

Mais attention : le vin n'est plus une évidence pour les 25-45 ans. « On le voit en terrasse, sur les réseaux sociaux… Le vin se "muséifie". Il faut le rendre à nouveau désirable, accessible, fun », alerte une étude récente du CNIV. D'où le lancement imminent d'une campagne choc, portée par plusieurs interprofessions, pour redonner au vin sa place dans les moments de convivialité.

Aux États-Unis et au Canada : entre fidélité et désamour

De l'autre côté de l'Atlantique, la Vallée du Rhône jouit d'une réputation solide, mais les ventes stagnent, voire reculent.

États-Unis : stable (-1 %), mais avec des décalages forts selon les États. La Californie et New York restent fidèles, tandis que le Midwest se détourne des vins français, jugés trop chers.

Canada : la douche froide, avec un plongeon de 12 % en 2025. « *Les taxes sur l'alcool et la concurrence des vins locaux pèsent lourd* », explique un importateur de Montréal.

Pourtant, les amateurs éclairés restent fidèles. « Les vins de la Vallée du Rhône ont une identité forte. Quand on les aime, on ne les quitte plus », témoigne un sommelier

de Toronto. Preuve en est : les Crus du Sud (comme Châteauneuf-du-Pape ou Gigondas) continuent de progresser en valeur, même si les volumes baissent.

Et demain ? Entre adaptation et réinvention

Face à ce double défi — climatique et commercial —, la Vallée du Rhône mise sur l'innovation :

- Des vins plus légers, adaptés aux nouvelles habitudes (apéritif, consommation solo).
- Des blancs et des bulles, pour élargir la gamme et séduire les néophytes.
- Un oenotourisme renforcé, avec des expériences immersives (dégustations, ateliers, balades dans les vignes).
- Un engagement environnemental affiché : 63 % de la production est désormais certifiée bio ou HVE, un argument massif pour les consommateurs soucieux de durabilité.

« *On ne peut plus se contenter de faire du bon vin. Il faut aussi savoir le vendre, le raconter, le vivre* », résume Philippe Pellaton, président d'Inter Rhône.

En conclusion : La Vallée du Rhône est à la croisée des chemins. Moins de volume, plus de valeur, telle est la nouvelle équation. Une stratégie risquée, mais qui pourrait bien faire du vignoble rhodanien le symbole d'un vin français résilient, moderne et désirable.

« *Le vin, c'est comme la vie : quand il se fait rare, il se fait précieux.* »

Et si c'était justement là, dans cette rareté, que résidait l'avenir ?

Pour aller plus loin : vins-rhone.com

ANALYSE DES SORTIES DE CHAIS (Août 2025 – Février 2026)

Dans un contexte économique et sociétal en mutation, le dernier bilan des sorties de chais de la Vallée du Rhône (202602sortiesdechaisfevrier-69bd017ba4e71.pdf) offre un éclairage particulièrement révélateur sur l'évolution des comportements de consommation… et, en filigrane, sur la popularité actuelle des différentes appellations.

À première vue, la situation semble stable : avec 171 211 hl sortis sur le mois de février, l'évolution est neutre (+0%). Mais cette apparente constance masque des tensions plus profondes : les volumes cumulés reculent de 3% (1 069 701 hl), les sorties en conditionné chutent de 7%, tandis que le vrac résiste (-1%). Dans le même temps, les stocks demeurent élevés (plus de 3 millions d'hectolitres), malgré une légère décrue. Autant d'indices d'une consommation finale en retrait.

Les Côtes du Rhône, qui concentrent à eux seuls près de 96 000 hl de sorties mensuelles (+3%), illustrent bien cette ambivalence : dynamiques à court terme, mais en repli sur la durée (-3% en cumul). Le détail est encore plus révélateur. Les Côtes du Rhône Villages sans nom géographique progressent fortement (+20% sur le mois, +8% en cumul), avec 7 769 hl sortis, tandis que les Villages avec nom géographique reculent nettement (-16% sur le mois, -13% en cumul). Les volumes conditionnés y sont particulièrement affectés (-16%), signe d'un ralentissement de la consommation sur ces segments plus identitaires.

Vignoble septentrional

Les crus septentrionaux (7 568 hl, +8% sur le mois mais -3% en cumul) confirment les difficultés du segment haut de gamme. Côte-Rôtie recule de 40% sur le mois (-20% en cumul), Cornas de 48% (-23% en cumul) et Condrieu de 32% (-23% en cumul). Les baisses sont particulièrement marquées sur les volumes vrac, parfois supérieures à -50%. Dans ce paysage contrasté, Crozes-Hermitage fait figure d'exception avec une progression de 41% sur le mois et de 8% en cumul, tirée par le conditionné (+15%).

Hermitage affiche également une hausse en cumul (+25%), mais sur des volumes limités. Saint-Joseph, quant à lui, recule de 16% sur le mois et de 12% en cumul.

Vignoble méridional

Du côté des crus méridionaux (15 751 hl, +4% sur le mois mais -4% en cumul), les disparités sont marquées. Beaumes-de-Venise enregistre une spectaculaire progression mensuelle (+298%), atteignant 1 922 hl, avec une hausse de 6% en cumul. À l'inverse, Gigondas chute lourdement (-45% sur le mois, -19% en cumul), tout comme Vinsobres (-38% sur le mois, -20% en cumul). Cairanne affiche également une baisse significative en cumul (-27%), notamment sur le vrac (-42%).



D'autres appellations présentent des signaux plus encourageants : Vacqueyras progresse de 27% sur le mois et reste stable en cumul, tandis que Lirac bondit de 70% en février, porté notamment par une hausse du conditionné (+123% en cumul). À noter également la performance atypique de Laudun, avec une explosion des volumes cumulés (+706%), certes sur de faibles bases.

Au-delà de ces grandes familles, certaines appellations plus discrètes méritent l'attention. La Clairette de Die (3 379 hl, +14% sur le mois) reste globalement stable en cumul (-3%), tandis que le Crémant de Die progresse fortement (+56% en cumul). Les Costières de Nîmes reculent (-17% sur le mois, -7% en cumul), tout comme

Grignan-les-Adhémar (-45% sur le mois, -17% en cumul). À l'inverse, les Côtes du Vivarais affichent une progression spectaculaire (+334% sur le mois, +26% en cumul), bien que sur de faibles volumes. Ventoux (12 004 hl) et Luberon (10 249 hl), deux appellations importantes en volume, se maintiennent globalement, avec des évolutions modérées.

Ces évolutions traduisent des changements nets dans les choix des consommateurs, que l'on peut synthétiser ainsi :

Tendances de consommation	Manifestations dans les données	Exemples d'appellations
Recherche de prix accessibles	Hausse des segments intermédiaires	CDR Villages sans NG (+20%), Crozes-Hermitage (+41%)
Recul du haut de gamme	Baisse des crus prestigieux	Côte-Rôtie (-40%), Cornas (-48%), Gigondas (-45%)
Arbitrage économique	Baisse du conditionné (-7%)	Ensemble des appellations
Consommation plus occasionnelle	Progression des effervescents	Crémant de Die (+56%), Clairette de Die (+14%)
Sélectivité accrue	Forte disparité entre crus	Lirac (+70%) vs Vinsobres (-38%)
Curiosité et diversification	Hausse de petites appellations	Côtes du Vivarais (+334%), Laudun (+706%)

Ce panorama met en lumière une transformation du marché. La popularité des vins ne se calque plus mécaniquement sur leur hiérarchie qualitative ou leur prestige. Les données montrent un déplacement vers des vins plus accessibles : progression des segments intermédiaires, résistance du vrac, dynamisme relatif des appellations offrant un bon rapport qualité-prix. À l'inverse, les crus les plus prestigieux, notamment septentrionaux, peinent à maintenir leurs volumes.

Que conclure ?

Au terme de cette analyse, il apparaît clairement que la popularité des vins ne dépend plus uniquement de leur prestige ou de leur hiérarchie traditionnelle, mais bien de leur capacité à répondre aux attentes actuelles des consommateurs. Les chiffres en témoignent : tandis que les crus emblématiques comme Côte-Rôtie (-40%

sur le mois) ou Cornas (-48%) reculent nettement, des appellations plus accessibles telles que Crozes-Hermitage (+41%) ou les Côtes du Rhône Villages sans nom géographique (+20%) gagnent du terrain. Dans le même temps, la baisse du conditionné (-7% en cumul) et le repli global des volumes (-3%) confirment une consommation plus mesurée et sélective.



Vers un nouveau modèle de consommation ?

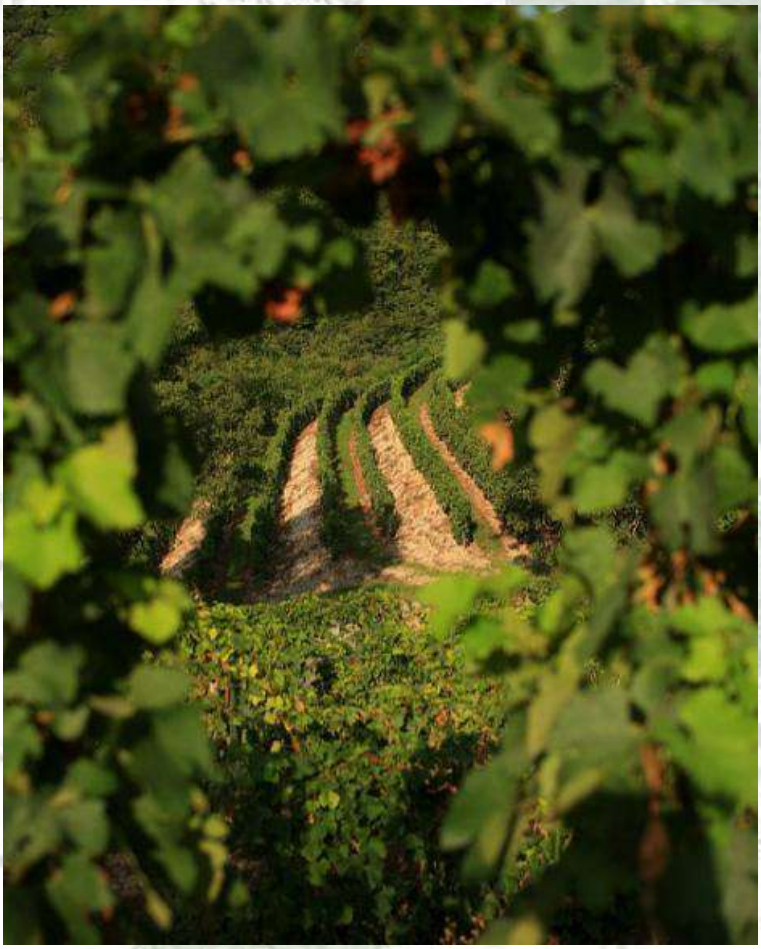
Au-delà des chiffres concernant consommation, les données mettent aussi en évidence une évolution sensible, sinon une véritable transformation, des comportements de consommation du vin. Analysons les tendances.

Première tendance : légère contraction globale du marché.

Si les sorties mensuelles apparaissent stables, les volumes cumulés reculent de 3%, tandis que les vins conditionnés – indicateurs les plus proches de la consommation finale – enregistrent une baisse plus marquée de 7%. À l'inverse, le vrac se maintient presque (-1%), traduisant un ralentissement de la mise en marché plutôt qu'un effondrement de la production. Ce contexte, combiné à un niveau de stocks encore élevé, suggère une consommation plus mesurée.

Deuxième tendance : l'arbitrage économique des consommateurs.

Les appellations offrant un bon rapport qualité-prix tirent leur épingle du jeu. Les Côtes du Rhône Villages sans nom géographique progressent ainsi de 20% sur le mois et de 8% en cumul, tandis que Crozes-Hermitage enregistre une hausse notable de 41%. À l'inverse, plusieurs crus prestigieux accusent des reculs significatifs, à l'image de Côte-Rôtie (-40%), Cornas (-48%) ou encore Gigondas (-45%). Le prestige ne suffit plus : le prix et l'accessibilité deviennent des critères déterminants.



Cette évolution s'accompagne d'une polarisation du marché particulièrement lisible dans les chiffres. D'un côté, les vins accessibles et polyvalents gagnent en popularité, à l'image des Côtes du Rhône Villages sans nom géographique (+20% sur le mois, +8% en cumul) ou encore de Crozes-Hermitage (+41% sur le mois, +8% en cumul), qui tirent clairement leur épingle du jeu. De l'autre, les vins haut de gamme reculent parfois fortement : Côte-Rôtie affiche -40% sur le mois (-20% en cumul), Cornas -48% (-23% en cumul) et Gigondas -45% (-19% en cumul). Entre ces deux pôles, certains segments intermédiaires résistent plus difficilement, comme Cairanne (-27% en cumul) ou Vinsobres (-38% sur le mois), sauf lorsqu'ils parviennent à affirmer un positionnement lisible, à l'image de Vacqueyras (+27% sur le mois, stable en cumul). Le consommateur semble ainsi privilégier soit des vins du quotidien, accessibles et réguliers, soit des achats plus occasionnels et

ciblés, délaissant progressivement les gammes dont la valeur perçue apparaît moins évidente.



Par ailleurs, le tableau met clairement en évidence une consommation de plus en plus sélective et différenciée. Les écarts entre appellations s'accentuent fortement : certaines enregistrent des progressions marquées, comme Lirac (+70% sur le mois) ou Vacqueyras (+27%, avec une stabilité en cumul), tandis que d'autres connaissent des replis significatifs, à l'image de Vinsobres (-38% sur le mois, -20% en cumul) ou encore Cairanne (-27% en cumul, avec un recul marqué du vrac à -42%). Cette hétérogénéité, très lisible dans les données, traduit une montée en exigence des consommateurs : l'effet d'appellation ne suffit plus à garantir les volumes, et seules les cuvées capables de justifier leur positionnement – en termes de prix, de style ou d'image – parviennent à maintenir ou développer leur attractivité. Cette hétérogénéité traduit une montée en exigence : tous les vins ne bénéficient plus d'un effet d'appellation automatique.

Troisième tendance : Essor des vins festifs et de plaisir immédiat

Les effervescents, notamment le Crémant de Die (+56% en cumul) et la Clairette de Die (+14% sur le mois), affichent des dynamiques positives. Ils répondent à une consommation plus occasionnelle, liée à des moments de convivialité plutôt qu'à un usage quotidien.

Quatrième tendance : Les appellations « confidentielles »

Enfin, le tableau met en lumière une curiosité accrue pour des appellations plus confidentielles. Des progressions spectaculaires, bien que sur de faibles volumes, sont observées pour des zones comme Laudun (+706% en cumul, effet du passage en Cru joue également) ou les Côtes du Vivarais (+334% sur le mois). Ce phénomène traduit une ouverture à la découverte et un renouvellement des repères traditionnels.

Que retenir ? Au total, ces évolutions dessinent les contours d'un nouveau modèle de consommation : plus modéré en volume, plus attentif au prix, plus sélectif dans les choix et plus diversifié dans les occasions. Le vin n'est plus un produit de consommation systématique, mais un produit choisi, réfléchi, inscrit dans des usages renouvelés. Dans ce contexte, promouvoir la diversité des terroirs, valoriser les appellations en devenir et accompagner les amateurs dans leurs choix apparaît plus que jamais essentiel. Le rôle de passeur de goût, cher à nos traditions, trouve ici toute sa pertinence.



Au terme de cette analyse, il apparaît clairement que la popularité des vins ne dépend plus uniquement de leur prestige ou de leur hiérarchie traditionnelle, mais bien de leur capacité à répondre aux attentes actuelles des consommateurs. Les chiffres en témoignent : tandis que les crus emblématiques comme Côte-Rôtie (-40% sur le mois) ou Cornas (-48%) reculent nettement, des appellations plus accessibles telles que Crozes-Hermitage (+41%) ou les Côtes du Rhône Villages sans nom géographique (+20%) gagnent du terrain. Dans le même temps, la baisse du conditionné (-7% en cumul) et le repli global des volumes (-3%) confirment une consommation plus mesurée et sélective.

Quels impacts sur les différentes générations de consommateurs ?

A partir du tableau de sorties de chais, « Liège au fil du Rhône » a voulu croiser ces données avec les besoins des différentes générations de consommateurs. Les Côtes du Rhône face au choc des générations : les seniors sauvent les volumes, les jeunes réinventent les codes

En ce début de campagne 2025-2026, le bilan des sorties de chais commerciaux des vins des Côtes du Rhône et vallées voisines livre un tableau contrasté. Selon les données officielles DRM et SV12 publiées pour la période du 1er août 2025 au 28 février 2026, les sorties totales du mois de février atteignent 171 211 hectolitres, stables à +0 % par rapport à février 2025. Le cumul sur sept mois s'établit à 1 069 701 hl, en recul de 3 %. Le vrac domine encore largement (116 312 hl en février, soit 68 % du total), mais le conditionné (bouteilles et bag-in-box) progresse dans les segments premium. Les stocks globaux fondent de 270 684 hl, signe d'une filière qui s'ajuste à une demande en contraction structurelle.

Derrière ces chiffres se cache une réalité sociologique : le vin du Rhône, comme l'ensemble du vignoble français, vit le « choc des générations ». Les baby-boomers (55 ans et plus) continuent de porter le marché par leur volume et leur fidélité, tandis que les millennials (25-39 ans) et la Gen Z (18-24 ans) consomment moins souvent, mais mieux, et surtout autrement. C'est précisément cette fracture qui explique à la fois la résilience globale des Côtes du Rhône et les signaux d'alarme sur certains segments.

Les seniors, pilier historique du volume

Les 55 ans et plus représentent encore près de 47 % des consommateurs de vin en France. Ils boivent bien plus fréquemment : 33 % d'entre eux consomment du vin trois à cinq fois par semaine, contre 21 % pour les millennials et seulement 7 % pour les Gen Z. Leur moyenne mensuelle avoisine 9,6 verres, contre 7 pour les plus jeunes.

Ils privilégient massivement les rouges (54 %) et les achats routiniers en grande distribution ou chez les cavistes traditionnels.

C'est exactement ce profil qui explique la domination écrasante de l'appellation générique Côtes du Rhône : 95 725 hl sortis en février (56 % du total mensuel) et 592 842 hl en cumul. Le vrac y pèse encore très lourd (74 761 hl en février). Même tendance pour les appellations voisines comme Luberon (10 249 hl), Ventoux (12 004 hl) ou Costières de Nîmes (7 022 hl), qui restent des valeurs sûres pour les repas quotidiens des boomers et de la génération X (40-54 ans, 25 % des consommateurs). Ces deux générations, ensemble, maintiennent le navire à flot malgré la déconsommation générale qui a fait chuter la consommation française à environ 40 litres par habitant de plus de 15 ans en 2024.

Les 18-39 ans : moins de volume, plus de valeur et d'expérience

À l'inverse, les millennials et la Gen Z (28 % des consommateurs réunis) boivent moins souvent et en plus petites quantités. Mais quand ils choisissent du vin, ils optent pour la qualité, la découverte et l'expérience. Ils plébiscitent les blancs aromatiques, les rosés, les effervescents et les vins à « histoire » (bio, traçabilité, storytelling sur les réseaux). Ils achètent davantage en e-commerce, en bar ou en restaurant. La Gen Z, en particulier, représente 49 % des dépenses vin en bars et cafés.

Et le bilan des sorties de chais le reflète parfaitement :

- Crozes-Hermitage explose (+41 % en février, 4 851 hl) avec une part conditionnée très élevée (4 236 hl).
- Vacqueyras progresse de +27 % (4 549 hl).
- Beaumes-de-Venise affiche un bond spectaculaire de +298 % en février (1 922 hl).
- Clairette de Die (effervescents) gagne +14 % (3 379 hl), avec 88 % en bouteilles.
- Tavel (rosé) et les CDR Villages sans nom de cru résistent ou progressent.

Ces appellations parlent aux jeunes : formats élégants, cépages expressifs (Viognier, Syrah, Grenache), convivialité festive. À l'opposé, certains crus septentrionaux comme Cornas (-48 %) ou Côte-Rôtie (-40 %) souffrent encore, car ils restent souvent perçus comme trop « sérieux » ou trop chers pour une consommation occasionnelle.

Même les VDN (Beaumes-de-Venise, Rasteau) montrent des signes de vie chez les seniors, mais peinent à séduire les plus jeunes.

Une filière en pleine transition

Globalement, la baisse cumulée de 3 % confirme le diagnostic national : la consommation de vin en France continue de s'effondrer (prévision de 33 litres par habitant en 2025 contre 100 litres en 1960). Les plus de 65 ans consomment encore quatre fois plus que les moins de 35 ans. Pourtant, le mois de février stable (+0 %) et les hausses sur les segments conditionnés et effervescents indiquent que les Côtes du Rhône savent s'adapter.

« *Les jeunes ne remplacent pas le volume des seniors, mais ils portent la valeur et l'image de demain* », résume un observateur de la filière. Les vignerons qui misent sur le bio, les petites cuvées, les vins blancs et rosés, les formats innovants ou les circuits courts (cavistes, e-commerce, restauration) sont ceux qui résistent le mieux.

Le message est clair pour les 3 038 020 hl encore en stock fin février : la filière doit accélérer sa mutation. Les Côtes du Rhône ont l'atout d'être une des régions les plus plébiscitées par toutes les générations. Reste à transformer cet atout en stratégie gagnante pour les dix prochaines années : moins de volume, plus de sens, plus de plaisir partagé. Sinon, le bilan de la prochaine campagne risque d'être bien plus rouge que le grenache qui fait la renommée du Rhône.

Dynamiques générationnelles et transition viticole : analyse des leviers d'adaptation à l'horizon 2035

Dans les vignobles, une nouvelle génération de producteurs avance et ne se contente pas de perpétuer un héritage, elle veut le transformer pour qu'il survive. Le climat change plus vite que les cycles de la vigne, les attentes sociétales se recomposent, les modèles économiques se fragilisent. Pour ces jeunes vignerons, la question n'est plus de savoir comment préserver le passé, mais comment inventer un futur viable. « *Nous n'avons plus le luxe de faire comme avant* », confiait récemment une vigneronne engagée dans l'agriculture régénérative[1]. Cette phrase, presque un manifeste, résume l'état d'esprit d'une génération qui voit le vignoble se métamorphoser sous ses yeux.

Le changement climatique n'est pas pour eux une théorie scientifique, mais une expérience quotidienne. Les vendanges avancent, les stress hydriques s'intensifient, les maladies évoluent. Dans la série d'entretiens de « New Generations: Leading Sustainability in Wine », plusieurs jeunes producteurs américains, espagnols ou italiens décrivent la nécessité d'adapter les cépages, de revoir les pratiques culturales et de réduire la dépendance aux intrants[2]. En France, les constats convergent : la durabilité n'est plus un choix, mais une condition de survie pour les exploitations, notamment les plus petites[3]. Cette conscience climatique aiguë façonne leur rapport au métier, les poussant à anticiper, expérimenter, parfois même à rompre avec les habitudes familiales.

Ce qui distingue profondément cette génération, c'est sa vision globale de la durabilité. Là où leurs aînés parlaient surtout d'environnement, eux y ajoutent la santé des sols, la biodiversité, le bien être des équipes, la transparence envers les consommateurs et la viabilité économique. Ils ne séparent plus l'écologie de l'économie, ni la technique de l'éthique. Le vin n'est plus seulement un produit agricole : c'est un écosystème, un territoire, une responsabilité. Cette approche intégrée marque une rupture nette avec les décennies précédentes, où l'écologie était souvent perçue comme un supplément d'âme. Aujourd'hui, elle devient un pilier stratégique.



L'innovation, pour eux, n'est pas un risque mais un réflexe. Capteurs connectés, cartographie des sols, intelligence artificielle, essais de cépages résistants : ils expérimentent sans complexe. Plusieurs intervenants américains revendiquent une approche « test and learn », assumant l'idée que l'erreur fait partie du progrès[4].

En Europe, l'innovation se mêle davantage à la tradition, mais la dynamique est la même : oser pour durer. Cette capacité à hybrider les savoirs – agronomie, numérique, climatologie, marketing – constitue l'une de leurs forces les plus marquantes.

Ils se distinguent aussi par leur rapport au collectif. Formés à l'étranger, passés par des écoles d'ingénieurs ou des expériences professionnelles hors du monde agricole, ils ont une culture du réseau plus développée que leurs prédécesseurs. Ils participent à des groupes de recherche, échangent des données, mutualisent des équipements,



s'engagent dans des démarches collectives de certification ou de communication. Cette dimension collaborative est particulièrement visible dans les initiatives françaises, où les interprofessions jouent un rôle structurant[5]. Le vigneron solitaire, figure romantique mais dépassée, laisse place à un producteur connecté, solidaire, conscient que les défis climatiques et économiques ne se relèvent pas seul.

Mais derrière cette transformation culturelle se dessine aussi une stratégie de survie, assumée et lucide. Les jeunes producteurs savent que la filière viticole entre dans une

zone de turbulences : aléas climatiques, volatilité des marchés, pression foncière, concurrence internationale, évolution des goûts. Leur réponse est stratégique autant qu'idéologique. Ils misent sur la diversification des cépages pour réduire les risques climatiques, sur la montée en gamme pour sécuriser la valeur, sur la transparence pour fidéliser les consommateurs, sur la coopération pour amortir les coûts. Ils savent que la durabilité n'est pas seulement une conviction : c'est un modèle économique. Ils savent aussi que l'avenir du vin dépendra de leur capacité à concilier tradition et transformation, identité et adaptation, terroir et technologie.

Ainsi, les nouvelles générations de vignerons ne cherchent pas à rompre avec le passé, mais à le prolonger autrement. Elles veulent des vins qui respectent la terre, les hommes et les marchés. Elles veulent innover sans renier les gestes anciens. Elles veulent produire, mais aussi protéger. Elles ne mènent pas une révolution spectaculaire, mais une évolution tranquille, patiente, déterminée, qui redessine déjà le paysage viticole mondial.

Sources

1. Témoignage issu de la série New Generations: Leading Sustainability in Wine – International Edition, segment consacré à l'agriculture régénérative.

2. Ibid., interventions de producteurs américains et italiens sur l'adaptation climatique.

3. Nouvelles Générations : Leaders du développement durable dans le vin, table ronde francophone, discussion sur les contraintes climatiques et réglementaires.

4. New Generations: International Edition, séquence sur l'expérimentation variétale et technologique.

5. Nouvelles Générations : Leaders du développement durable dans le vin, échanges sur le rôle des interprofessions et des démarches collectives.

État du secteur vitivinicole mondial en 2025 : un secteur sous pression climatique et économique, mais résilient

L'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) a publié le 12 mai 2026 son bilan annuel sur l'état du secteur vitivinicole mondial.

Pour présenter le rapport, le Directeur général de l'OIV, John Barker, a déclaré : « *Au cours des dernières années, le secteur du vin s'est adapté à des défis climatiques, économiques et sociétaux persistants. En 2025, les perturbations du commerce international dues aux politiques tarifaires ont constitué un nouvel impact externe que les producteurs, exportateurs et acteurs de la chaîne d'approvisionnement ont dû gérer. Dans l'ensemble, le secteur fait preuve de résilience, en recherchant de nouvelles opportunités de marché et en ajustant les capacités de production en fonction de la demande. Le commerce et la valeur des produits restent solides, et les récents accords commerciaux bilatéraux ou multilatéraux contribueront à créer des conditions favorables à l'évolution des marchés* ».

Le secteur vitivinicole mondial a traversé une année 2025 délicate, marquée par une contraction continue des surfaces, une production faible et une demande en recul, dans un contexte de variabilité climatique extrême et d'incertitudes commerciales accrues. C'est le constat dressé par l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) pour 2025.

Surface viticole mondiale

La superficie mondiale du vignoble s'est réduite de 0,8 % pour atteindre 7,0 millions d'hectares, confirmant une sixième année consécutive de baisse. Ce repli touche particulièrement les raisins de cuve et touche la plupart des grands pays producteurs des deux hémisphères, avec des arrachages notables en France (-4,4 %), en Espagne (-1,3 %), au Chili (-3,7 %) ou encore aux États-Unis.

La production

La production reste à des niveaux historiquement bas. Estimée à 227 millions d'hectolitres (mhl), elle n'a progressé que de 0,6 % par rapport au très faible millésime 2024 et reste 9,4 % en dessous de la moyenne quinquennale. Les aléas climatiques — gelées printanières, sécheresses, canicules et pluies excessives — ont touché de nombreuses régions. L'Italie (44,4 mhl) s'en sort relativement bien, mais la France (36,1 mhl) et l'Espagne (28,7 mhl) enregistrent des récoltes faibles. Dans l'hémisphère Sud, l'Australie et l'Afrique du Sud ont connu un léger rebond, tandis que le Chili continue de souffrir.

La consommation

Côté consommation, le vent est également à la baisse. Le monde a bu 208 mhl de vin en 2025, soit 2,7 % de moins qu'en 2024. Neuf des dix principaux marchés ont reculé. Les États-Unis (31,9 mhl, -4,3 %), la France (22 mhl, -3,2 %) et l'Italie (20,2 mhl, -9,4 %) tirent l'ensemble vers le bas. La Chine poursuit son ajustement structurel avec une nouvelle forte baisse. Seuls quelques pays comme le Portugal (record historique à 5,6 mhl), le Brésil ou le Japon font figure d'îlots de résistance.

Le commerce international a également ralenti. Les exportations mondiales ont reculé à 94,8 mhl (-4,7 %) pour une valeur de 33,8 milliards d'euros (-6,7 %). Le prix moyen à l'export s'est légèrement tassé à 3,56 €/l. Les tensions tarifaires américaines, la faiblesse de la demande en Chine, au Royaume-Uni et aux États-Unis ont pesé sur les flux. L'Italie reste le premier exportateur en volume (21 mhl), la France domine toujours en valeur (11,2 milliards €). Le Portugal et la Nouvelle-Zélande ont été les rares bons élèves.

Malgré ces chiffres en berne, le rapport de l'OIV souligne que les équilibres de marché sont restés globalement maîtrisés grâce à une production contenue qui permet un ajustement progressif des stocks. Le secteur reste fortement internationalisé : près d'une bouteille sur deux est consommée hors de son pays d'origine.

En résumé, 2025 apparaît comme une année de transition et d'adaptation forcée pour la filière vitivinicole mondiale. Entre changement climatique, évolution des habitudes de consommation (notamment chez les jeunes) et turbulences géopolitiques, le vin doit continuer sa mue vers plus de résilience et, sans doute, vers une production et une consommation plus qualitatives et plus durables.

Le prochain millésime et l'évolution de la conjoncture économique mondiale diront si ce ralentissement marque le début d'une nouvelle ère plus sobre ou simplement un passage difficile avant un rebond.



Le vin mondial en 2024–2025 : un secteur en mutation face aux défis futurs

Sur base des chiffres connus des deux dernières années, il a semblé intéressant pour « *Liège au fil du Rhône* », sur base des études scientifiques publiées, d'en tirer des enseignements pour l'avenir du secteur.

Les années 2024 et 2025 marquent une confirmation pour le secteur vitivinicole mondial. Les rapports successifs de l'OIV montrent un système en tension, pris entre pression climatique, mutation de la demande, recomposition géographique et incertitudes commerciales. Ces deux millésimes, l'un marqué par un effondrement historique de la production et de la consommation, l'autre par une stabilisation fragile, confirment que le vin entre dans une nouvelle ère, moins linéaire, plus volatile, mais aussi riche en opportunités pour les régions capables de s'adapter.

En 2024, la production mondiale chute à 225,8 mhl, son plus bas niveau depuis plus de 60 ans, sous l'effet de gels tardifs, de sécheresses prolongées, de pluies extrêmes et d'une pression sanitaire accrue. La consommation mondiale atteint elle aussi un plancher historique, à 214,2 mhl, poursuivant une tendance baissière entamée en 2018. Le commerce international résiste en valeur grâce à la premiumisation, mais les volumes exportés restent faibles.

L'année 2025 ne marque pas de véritable rebond : la production remonte légèrement à 227 mhl, mais demeure très inférieure à la moyenne quinquennale. Les surfaces viticoles poursuivent leur contraction, atteignant 7,0 millions d'hectares, soit la sixième année consécutive de recul. La consommation mondiale continue de baisser, à 208 mhl, avec neuf des dix principaux marchés en repli. Le commerce international, quant à lui, recule en volume comme en valeur, affecté par les tensions tarifaires américaines et la faiblesse de la demande en Chine, au Royaume-Uni et aux États-Unis.

Ces chiffres, déjà préoccupants, prennent une dimension plus profonde lorsqu'on les confronte aux études scientifiques récentes, qui éclairent les dynamiques de fond à l'œuvre dans le secteur.

Les travaux publiés dans *Nature Reviews Earth & Environment* montrent que la viticulture est l'une des cultures les plus exposées au changement climatique. Les chercheurs y décrivent une augmentation de la variabilité interannuelle, une intensification des extrêmes climatiques et un déplacement progressif des zones viticoles vers des latitudes plus nordiques ou des altitudes plus élevées. Les années 2024 et 2025 illustrent parfaitement ces phénomènes : alternance de gels, de pluies intenses, de canicules et de sécheresses, parfois au sein d'un même cycle végétatif, entraînant des rendements très hétérogènes selon les régions.

Les études de l'Université de Californie Davis et de Geisenheim confirment que certaines régions méditerranéennes pourraient perdre 20 à 50 % de leur potentiel de production d'ici 2050 si aucune adaptation n'est mise en place. Elles soulignent également que les stratégies d'adaptation devront être localisées, car il n'existe pas de solution universelle : gestion de l'eau, ombrage, agroforesterie, cépages résistants, ajustements de dates de vendanges, travail sur les sols… autant de leviers qui devront être combinés différemment selon les terroirs.

Sur le plan de la consommation, les travaux de l'IVES (Université de Turin) montrent que la baisse observée depuis 2018 n'est pas conjoncturelle mais structurelle. Les Millennials restent le cœur du marché, mais consomment moins souvent ; la Génération Z privilégie les boissons à faible teneur en alcool, les produits désalcoolisés et les alternatives au vin. La montée du « moins mais mieux » s'accompagne d'une demande accrue de transparence, de durabilité et de cohérence environnementale. Les données de 2024–2025 confirment cette mutation : recul des marchés matures, effondrement durable de la consommation en Chine, croissance de niches premium ou engagées.

Les économistes du vin, en Europe comme aux États-Unis, soulignent que la premiumisation — qui a permis de maintenir la valeur du marché malgré la baisse des volumes — atteint désormais ses limites. En 2025, pour la première fois depuis plusieurs années, la valeur des exportations mondiales recule, signe que les consommateurs acceptent moins facilement les hausses de prix. Les segments d'entrée de gamme sont sous pression, tandis que les segments premium résistent mais se concentrent sur quelques régions iconiques.

Vins de la Vallée du Rhône

Dans ce contexte mondial, la Vallée du Rhône offre un exemple emblématique des défis et des opportunités à venir. Région historique, fortement exposée au climat, elle subit de plein fouet les effets des canicules, du stress hydrique et de la variabilité interannuelle. Les rendements y sont de plus en plus hétérogènes, et les profils de vins évoluent vers davantage de richesse et de maturité. Pourtant, la région dispose d'atouts majeurs : diversité des terroirs, cépages adaptés (Syrah, Grenache, Viognier, Marsanne, Roussanne), savoir-faire éprouvé, dynamique collective autour de la durabilité. Les initiatives d'adaptation — gestion de l'eau, couverts végétaux, essais de cépages résistants, ajustements culturaux — s'inscrivent pleinement dans les recommandations des chercheurs internationaux.



Les marchés offrent également des opportunités : les blancs rhodaniens profitent de la montée des vins blancs premium, les crus septentrionaux restent très recherchés, et les cuvées engagées dans des démarches environnementales crédibles répondent aux attentes des nouvelles générations. La clé, pour la Vallée du Rhône comme pour l'ensemble du secteur : préserver l'identité tout en adaptant les pratiques et les modèles économiques.

Les années 2024–2025 ne sont donc pas seulement deux millésimes difficiles : elles marquent l'entrée du vin mondial dans une phase de transition, où le climat, la consommation et le commerce redessinent les contours d'un secteur qui devra conjuguer résilience, innovation et fidélité à ses racines.

Sources

1. Van Leeuwen, C. et al. (2023). *Climate change impacts and adaptations of wine production*. Nature Reviews Earth & Environment.
2. University of California Davis (2023–2025). *Viticulture and Climate Resilience Research Series*.
3. Geisenheim University (2022–2025). *European Viticulture under Climate Stress*.
4. Stavins, R. et al. (2025). *Global Climate Change and Wine Production: Industry and Academic Perspectives*. Harvard Data Science Review.
5. Rui, M. et al. (2024). *Shifting wine consumption trends (2019–2024): market dynamics, sustainability, and consumer preferences*. IVES.
6. OIV (2025). *State of the World Vine and Wine Sector in 2024*.
7. OIV (2026). *State of the World Wine Sector in 2025*.



Crédit photo: ©Morgan

Rhône : le vin à l'épreuve du climat

Le changement climatique transforme profondément la vallée du Rhône, accélérant les maturités, accentuant le stress hydrique et fragilisant l'équilibre aromatique des vins. Face à ces dérèglements, les vignerons et les instituts techniques multiplient les expérimentations : nouveaux modes de conduite, irrigation raisonnée, agroforesterie ou sélection de cépages plus résistants. Ces adaptations visent autant à préserver les rendements qu'à maintenir la typicité des grands terroirs rhodaniens. Entre tradition et innovation, la région devient un laboratoire majeur de la viticulture méditerranéenne en transition.

Dans la vallée du Rhône, le changement climatique n'est plus une hypothèse lointaine débattue dans les colloques scientifiques. Il s'impose désormais dans les vignes, dans les caves et jusque dans le calendrier des vendanges. Les travaux de « Mediterranean viticulture under climate change » montrent que l'ensemble du bassin méditerranéen entre dans une phase de transformation rapide marquée par des températures plus élevées, une raréfaction de l'eau et une multiplication des événements climatiques extrêmes[1]. La vallée du Rhône, l'un des plus grands vignobles européens, se trouve aujourd'hui en première ligne.

Des coteaux septentrionaux de la syrah jusqu'aux terroirs méridionaux du grenache, les vendanges commencent désormais parfois avec plusieurs semaines d'avance. La chaleur accélère la maturation des raisins, augmente les concentrations en sucres et réduit l'acidité naturelle[2]. Les vins gagnent souvent en puissance alcoolique mais risquent de perdre une partie de leur fraîcheur et de leur équilibre aromatique, deux éléments essentiels de l'identité rhodanienne.

Dans le sud de la vallée, autour de Châteauneuf-du-Pape, de Gigondas ou de Vacqueyras, les sécheresses répétées provoquent des stress hydriques de plus en plus sévères. Certaines parcelles voient leurs rendements diminuer fortement lors des étés caniculaires. Les baies peuvent se flétrir, les blocages de maturation se multiplier et

les équilibres œnologiques devenir plus difficiles à maîtriser[3]. Les épisodes de chaleur extrême provoquent aussi des phénomènes d'échaudage : les grappes exposées au soleil brûlent littéralement sous l'effet des températures excessives.

L'étude de Moriondo et al. publiée en 2024 insiste particulièrement sur la vulnérabilité des vignobles méditerranéens face à la combinaison du stress thermique et du déficit hydrique. Les auteurs montrent que ces phénomènes ne menacent pas uniquement les rendements, mais aussi la typicité des vins et la durabilité économique des exploitations[1].

Selon cette étude, la région méditerranéenne pourrait connaître une diminution progressive de son aptitude viticole pour certains cépages historiques si les trajectoires climatiques actuelles se poursuivent.

Face à cette pression climatique, la vallée du Rhône est devenue un territoire d'expérimentation grandeur nature. La filière viticole multiplie les programmes scientifiques et les innovations de terrain afin de préserver le style des vins tout en adaptant les vignobles aux nouvelles conditions climatiques.

L'Institut Français de la Vigne et du Vin joue un rôle central dans cette transition. Plusieurs projets de recherche conduits dans le bassin rhodanien étudient les conséquences du réchauffement sur la qualité des vins et la résilience des exploitations. Le programme « *Orientation en AuRA de la Viticulture face au changement climatique* » analyse notamment trois grands leviers d'adaptation : l'irrigation raisonnée, l'évolution des modes de conduite de la vigne et le choix du matériel végétal[4].

Dans les parcelles expérimentales, les pratiques évoluent rapidement. Certains vignerons testent des tailles plus hautes ou plus tardives afin de ralentir la maturation des raisins. D'autres réintroduisent la conduite en gobelet, une méthode ancienne qui protège naturellement les grappes du soleil grâce à un feuillage plus enveloppant. Le projet Vitilience, porté notamment par l'IFV et l'Institut Rhodanien, expérimente également l'utilisation de biochars capables d'améliorer la rétention d'eau des sols et de limiter les effets du stress hydrique[5].

La question de l'eau est devenue centrale dans l'ensemble du vignoble rhodanien. Longtemps marginale dans les appellations françaises, l'irrigation progresse désormais dans les réflexions techniques. La Compagnie Nationale du Rhône accompagne aujourd'hui le développement d'une irrigation plus économe et mieux pilotée le long du fleuve[6]. L'objectif n'est pas d'augmenter les rendements mais de sécuriser les vignes lors des épisodes de sécheresse extrême.

Parallèlement, les outils de cartographie hydrique se développent. Le projet MapX-Vigne permet par exemple d'identifier les parcelles les plus vulnérables au manque d'eau afin d'adapter les pratiques culturales[7].

L'agroforesterie gagne également du terrain dans certains secteurs du Rhône. Le projet AVIRHON explore les bénéfices des arbres et des couverts végétaux pour préserver l'humidité des sols, améliorer la biodiversité et limiter l'érosion[8].

Dans plusieurs exploitations, des filets d'ombrage sont désormais installés pour protéger les grappes des températures excessives. D'autres domaines maintiennent davantage d'herbe entre les rangs afin de conserver la fraîcheur des sols. Certains vignerons remontent aussi progressivement les plantations vers des secteurs plus élevés ou mieux exposés au nord, devenus stratégiques dans un climat plus chaud[9].

Le choix des cépages devient lui aussi un sujet sensible. Les organismes techniques et l'INAO autorisent progressivement l'expérimentation de *« variétés d'intérêt à fin d'adaptation »*, des cépages capables de mieux résister à la chaleur et au manque d'eau tout en restant compatibles avec l'identité des appellations rhodaniennes[10].

Mais au-delà des innovations techniques, les vignerons doivent désormais surveiller une série de nouveaux points de vigilance devenus essentiels pour la survie des exploitations. Quels sont-ils ?

La gestion de l'eau constitue incontestablement le premier défi. Dans de nombreuses parcelles, les réserves hydriques hivernales ne suffisent plus à compenser les sécheresses estivales[11]. Les domaines doivent suivre précisément l'état hydrique des sols, adapter le travail de la vigne et limiter les pertes d'humidité. Les chercheurs

soulignent que des épisodes de stress hydrique sévère peuvent altérer durablement la physiologie de la vigne et réduire fortement les rendements[12].

La surveillance des températures extrêmes est devenue tout aussi stratégique. Les vagues de chaleur accélèrent les cycles végétatifs et créent parfois un décalage entre maturité technologique et maturité phénolique. En pratique, le raisin peut atteindre un taux de sucre élevé avant que les tanins ou les arômes ne soient totalement développés[13].

Les vignerons doivent aussi rester attentifs à l'évolution des maladies et des ravageurs. Le réchauffement favorise l'expansion de certains insectes et modifie les cycles des maladies cryptogamiques. Dans plusieurs régions méditerranéennes, les scientifiques observent déjà des changements dans la pression exercée par le mildiou, l'oïdium ou certaines cicadelles vectrices de maladies de la vigne[14].

Les sols représentent également un enjeu majeur. Les épisodes orageux violents alternant avec les sécheresses augmentent les risques d'érosion, particulièrement sur les coteaux rhodaniens[15]. Les spécialistes recommandent donc le maintien de couverts végétaux, la réduction du désherbage intensif et le développement de pratiques favorisant la matière organique.

Les chercheurs alertent enfin sur un risque plus difficile à mesurer : celui d'une modification progressive de l'identité même des vins rhodaniens. Les équilibres climatiques qui ont façonné les grands terroirs de syrah, de grenache ou de mourvèdre évoluent rapidement[16]. Certains vins pourraient perdre en fraîcheur, en tension ou en complexité aromatique si ces transformations se poursuivent.

À ces défis agronomiques s'ajoute une pression économique croissante. Irrigation, nouvelles pratiques culturales, investissements techniques, adaptation du matériel végétal : le coût de la transition climatique devient considérable pour certaines exploitations[17].

Dans la vallée du Rhône, le changement climatique ne remet donc pas seulement en cause des pratiques agricoles. Il interroge la notion même de terroir. Entre tradition et innovation, les vignerons cherchent désormais à préserver l'identité des grands vins rhodaniens dans un environnement devenu plus chaud, plus sec et plus imprévisible.

Sources

1. Moriondo, M. et al. (2024). *Mediterranean viticulture under climate change*. Agricultural and Forest Meteorology, 345, 109–128.
2. Ollat, N. & Touzard, J.-M. (2014). *The impact of climate change on viticulture and wine quality*. OENO One.
3. Schultz, H.R. (2016). *Global climate change, sustainability, and some challenges for grape and wine production*. Journal of Wine Economics.
4. Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV). *Orientation en AuRA de la Viticulture face au changement climatique*.
5. Institut Rhodanien & IFV. Projet *Vitilience Climat*.
6. Compagnie Nationale du Rhône — Programmes d'irrigation agricole durable dans la vallée du Rhône.
7. IFV. Projet *MapX-Vigne : cartographie de la contrainte hydrique*.
8. Association Française d'Agroforesterie – Projet AVIRHON.
9. Hannah, L. et al. (2013). *Climate change, wine, and conservation*. Proceedings of the National Academy of Sciences.
10. INAO – Variétés d'intérêt à fin d'adaptation.
11. van Leeuwen, C. & Destrac-Irvine, A. (2017). *Modified grape composition under climate change conditions requires adaptations in the vineyard*. OENO One.
12. Chaves, M.M. et al. (2010). *Grapevine under deficit irrigation: hints from physiological and molecular data*. Annals of Botany.
13. van Leeuwen, C. et al. (2019). *Climate change impacts and adaptations of wine production*. Nature Reviews Earth & Environment.
14. Bois, B. et al. (2017). *Climate-based zoning of grapevine pests and diseases in Europe*. Agricultural Systems.
15. Quiquerez, A. et al. (2014). *Soil degradation caused by a high-intensity rainfall event in vineyards*. Catena.
16. Schultz, H.R. & Jones, G.V. (2010). *Climate induced historic and future changes in viticulture*. Journal of Wine Research.
17. Hannah, L. et al. (2013). *Climate change, wine, and conservation*. Proceedings of the National Academy of Sciences.

Vallée du Rhône : un vignoble face à la croisée des chemins

Face à un tel contexte mondial (voir ci-avant) marqué par les bouleversements climatiques, les mutations de consommation et une concurrence accrue, la Vallée du Rhône aborde une phase décisive de son histoire. Longtemps portée par une image d'authenticité et une diversité de terroirs unique, elle doit désormais arbitrer entre héritage et adaptation. Décryptage.

Des fondations solides, entre prestige et diversité

De Vienne à Avignon, le vignoble rhodanien bénéficie d'un atout rare : une mosaïque de terroirs capable de produire une gamme étendue de vins, du plus accessible au plus prestigieux. Les appellations comme Côte-Rôtie, Hermitage ou Châteauneuf-du-Pape incarnent une excellence reconnue sur les marchés internationaux, soutenue par des cépages emblématiques tels que la Syrah, le Grenache ou le Viognier.

Cette richesse s'appuie sur un tissu économique structuré. Coopératives puissantes, maisons de négoce influentes et interprofession active participent à la diffusion des vins rhodaniens dans le monde. À l'export, l'image reste solide : celle d'un vignoble lisible, gastronomique, et profondément ancré dans une tradition de qualité.

Autre point fort : une transition écologique déjà engagée. La progression des certifications environnementales et les expérimentations agroécologiques traduisent une prise de conscience anticipée face aux enjeux climatiques.

Des fragilités structurelles de plus en plus visibles

Mais derrière cette vitrine, plusieurs failles apparaissent. La première, et sans doute la plus critique, est d'ordre climatique. Le stress hydrique, les épisodes de chaleur extrême ou encore la multiplication des aléas (grêle, maladies) fragilisent les rendements et interrogent la pérennité de certains modèles viticoles.

Autre point de tension : la dépendance historique aux vins rouges. Alors que la consommation mondiale évolue vers des profils plus légers, voire vers les blancs et

rosés, certains segments – notamment les Côtes-du-Rhône rouges d'entrée de gamme – peinent à maintenir leur attractivité, en particulier en grande distribution.

À cela s'ajoute un problème de lisibilité. Si les crus bénéficient d'une forte identité, les gammes intermédiaires souffrent d'un positionnement parfois flou. La multiplicité des cuvées et des messages complique la compréhension pour le consommateur, notamment à l'international.

Enfin, la pression économique s'intensifie. Hausse des coûts de production, difficulté à répercuter les prix et fragmentation de l'offre pèsent sur les marges des opérateurs.

Des opportunités réelles dans un marché en mutation

Dans ce contexte, plusieurs leviers de croissance se dessinent. Le premier concerne les vins blancs et rosés, en forte progression sur de nombreux marchés comme l'Amérique du Nord ou l'Europe du Nord. Un potentiel encore sous-exploité pour la Vallée du Rhône, pourtant riche en cépages adaptés.

Parallèlement, la demande pour des vins authentiques, durables et porteurs de sens ne cesse de croître. Sur ce terrain, le vignoble rhodanien dispose d'un avantage compétitif évident : des paysages, des pratiques et des histoires humaines capables de nourrir un récit puissant.

La premiumisation du marché mondial constitue également une opportunité. Les consommateurs recherchent davantage de valeur et d'identité, un positionnement sur lequel les crus rhodaniens sont déjà bien installés.

Enfin, de nouveaux marchés – notamment en Asie ou au Canada – montrent un intérêt croissant pour des vins plus élégants, ouvrant la voie à une diversification géographique des débouchés.

Des menaces globales qui imposent une adaptation rapide

Face à ces perspectives, les risques restent nombreux. Le changement climatique, d'abord, pourrait profondément transformer le profil des vins, avec des degrés alcooliques plus élevés et une perte de fraîcheur.

La baisse structurelle de la consommation, notamment chez les jeunes générations, constitue une autre menace majeure. Le vin doit désormais concurrencer d'autres boissons et s'adapter à de nouveaux modes de vie.

Sur le plan économique, l'instabilité des marchés export – entre ralentissement américain, incertitudes britanniques ou faiblesse chinoise – renforce la volatilité du secteur.

Enfin, la concurrence internationale s'intensifie. L'Italie, l'Espagne ou les pays du Nouveau Monde gagnent du terrain, souvent avec des stratégies prix agressives ou une capacité d'innovation rapide.

Un moment charnière pour le vignoble rhodanien

Au cœur de ces mutations, la Vallée du Rhône se trouve à un véritable tournant stratégique. Si son potentiel qualitatif et sa diversité restent parmi les plus riches du monde viticole, sa capacité à s'adapter rapidement déterminera sa position dans le paysage international des prochaines décennies.

Trois priorités se dégagent avec force :

- rééquilibrer l'offre en élargissant la palette des profils de vins proposés ;
- accélérer l'adaptation au changement climatique grâce à l'innovation agronomique et variétale ;
- renforcer la valeur perçue par un discours plus clair, plus moderne et mieux différencié.

Il ne s'agit plus simplement d'une transformation, mais bien d'une réinvention progressive et assumée. Un défi à la mesure de l'histoire d'un vignoble qui, depuis deux millénaires, a toujours su allier enracinement et capacité d'évolution.

Viticulture at a Turning Point: Climate Change, Sustainability, and the Future of Wine

Porto Protocol. Special edition of the Science Talks series, organized within the framework of The Porto Protocol. This Science Talk brings together leading scientific expertise to explore the latest advances in viticulture, sustainability, and climate change adaptation. Through these discussions, the Porto Protocol continues its mission to share concrete knowledge and innovative solutions, empowering wine producers and stakeholders worldwide to face climate challenges while preserving the quality, identity, and future of winegrowing.

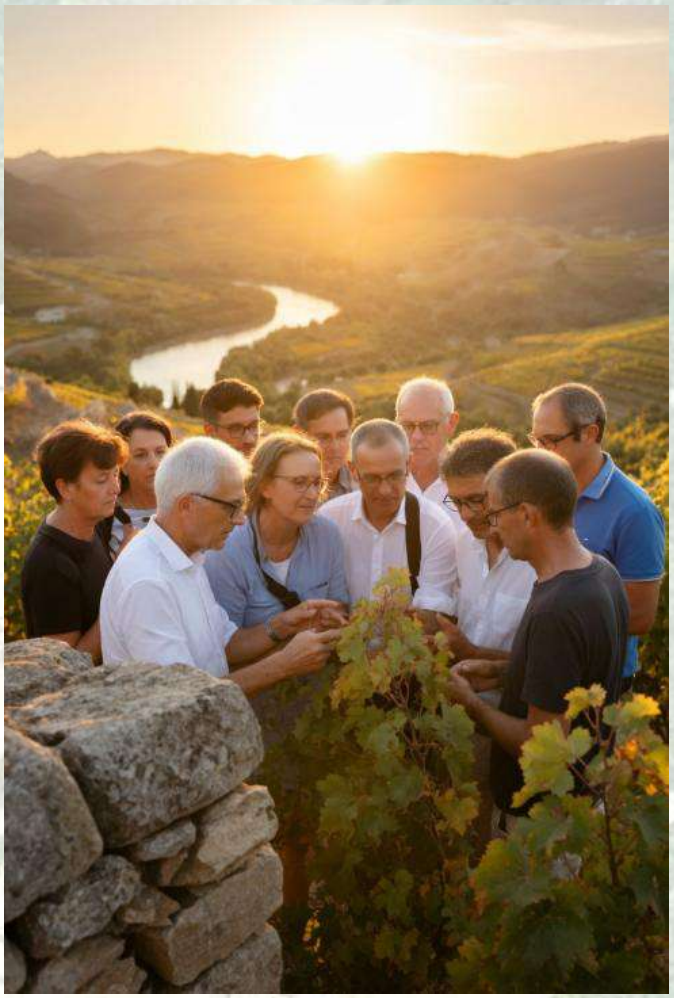
As climate change accelerates, global viticulture is reaching a decisive turning point, as researcher Cassandra Collins emphasizes in her talk. Long perceived as an activity deeply rooted in the stability of terroirs, grape growing is now facing rapid transformations. Rising temperatures, more frequent droughts, late frosts, and heatwaves are reshaping the boundaries of wine-growing regions. These disruptions go beyond yields: they directly affect grape quality, alter ripening cycles, and ultimately influence the very profile of wines. In some areas, grape varieties that were historically well suited may no longer be viable in the future, forcing producers to fundamentally rethink their practices.

In this context, sustainability has emerged as an essential framework. Cassandra Collins stresses that it cannot be reduced to a simple environmental concern. It is based on a balance among three pillars: preserving natural resources, ensuring the economic viability of farms, and addressing the social challenges associated with agricultural labor. In practical terms, this means more precise water management in a context of increasing scarcity, the careful and limited use of chemical inputs, and greater attention to soil health and biodiversity. Sustainability thus becomes a

comprehensive, long-term strategy aimed at maintaining production capacity without depleting ecosystems.

At the heart of this transformation, science plays a central role. The talk highlights the importance of research in understanding the complex effects of climate on grapevines and in developing appropriate solutions. Scientists analyze the interactions among temperature, soil, water, and the plant in order to anticipate future changes. They also experiment with new practices, such as systems to protect vines from heat stress or innovative cultivation methods. This body of knowledge helps guide growers' decisions in a context where uncertainty is becoming the norm.





However, adapting to these changes requires more than scientific advances; it calls for real resilience in the field. Winegrowers are encouraged to adopt flexible approaches—to test, adjust, and sometimes question traditional practices. There is no one-size-fits-all solution; each region and each vineyard must develop its own responses based on specific conditions. Experimentation, innovation, and the sharing of experience between professionals and researchers are essential tools for coping with increasing variability.

Finally, Cassandra Collins highlights a frequently underestimated issue: scientific communication. In a field where decisions increasingly rely on complex data, it is crucial to make science accessible and understandable. This involves explaining results, but also acknowledging uncertainties and the limits of current knowledge. Such transparency is essential for building trust among researchers, growers, policymakers, and the public. It also helps support necessary transitions and prevents misunderstandings or resistance to change.

Thus, amid climate constraints, sustainability demands, scientific innovation, and the need for dialogue, viticulture is entering a new era. Far from threatening its existence, these challenges are paving the way for a profound transformation of the sector. Its ability to adapt intelligently, rely on science, and strengthen collaboration among stakeholders will largely determine the future of wine.

Cassandra Collins is an Associate Professor in Viticulture at the University of Adelaide, within the School of Agriculture, Food and Wine. With more than **25 years of experience** in viticultural research and education, she brings a unique blend of practical industry knowledge and scientific expertise.



After completing a Bachelor of Agricultural Science (Honours in Viticulture) and a PhD in Horticulture, she gained hands-on experience in the wine industry as a cellar hand, assistant winemaker, and viticulturist. Driven by her passion for plants, research, and teaching, she transitioned into academia, first as a research fellow with the South Australian Research and Development Institute and the University of Adelaide, and now as Program Director of the Bachelor of Viticulture and Oenology.

Her research focuses on key areas such as **grapevine reproduction**, **yield prediction**, **canopy management**, **organic and biodynamic viticulture**, **terroir**, and the development of new technologies for assessing vine performance. She is also actively involved in addressing the challenges of **climate change** and advancing sustainable practices in the wine industry. In recognition of her outstanding contributions, she was jointly named **Researcher of the Year** at the Australian Women in Wine Awards in 2016.

La viticulture à un tournant : changement climatique, durabilité et avenir du vin

Porto Protocol. Édition spéciale de la série Science Talks, organisée dans le cadre du Porto Protocol. Ce Science Talk réunit des expertises scientifiques de premier plan pour explorer les avancées les plus récentes en viticulture, en durabilité et en adaptation au changement climatique. À travers ces discussions, le Porto Protocol poursuit sa mission : partager des connaissances concrètes et des solutions innovantes, afin de donner aux producteurs de vin et à l'ensemble des acteurs du secteur, partout dans le monde, les moyens d'affronter les défis climatiques tout en préservant la qualité, l'identité et l'avenir de la viticulture.

Alors que le changement climatique s'accélère, la viticulture mondiale atteint un tournant décisif, comme le souligne la chercheuse Cassandra Collins dans son intervention. Longtemps perçue comme une activité profondément ancrée dans la stabilité des terroirs, la culture de la vigne fait désormais face à des transformations rapides. Hausse des températures, sécheresses plus fréquentes, gels tardifs et vagues de chaleur redessinent les contours des régions viticoles. Ces perturbations vont bien au-delà des rendements : elles affectent directement la qualité des raisins, modifient les cycles de maturation et influencent finalement le profil même des vins. Dans certaines zones, des cépages historiquement bien adaptés pourraient ne plus être viables à l'avenir, obligeant les producteurs à repenser fondamentalement leurs pratiques.

Dans ce contexte, la durabilité s'impose comme un cadre essentiel. Cassandra Collins insiste sur le fait qu'elle ne peut se réduire à une simple préoccupation environnementale. Elle repose sur un équilibre entre trois piliers : la préservation des ressources naturelles, la viabilité économique des exploitations et la prise en compte

des enjeux sociaux liés au travail agricole. Concrètement, cela se traduit par une gestion plus précise de l'eau dans un contexte de raréfaction croissante, par un usage raisonné et limité des intrants chimiques, ainsi que par une attention accrue à la santé des sols et à la biodiversité. La durabilité devient ainsi une stratégie globale et à long terme visant à maintenir les capacités de production sans épuiser les écosystèmes.

Au cœur de cette transformation, la science joue un rôle central. L'intervention met en lumière l'importance de la recherche pour comprendre les effets complexes du climat sur la vigne et pour développer des solutions adaptées. Les scientifiques analysent les interactions entre température, sol, eau et plante afin d'anticiper les évolutions futures. Ils expérimentent également de nouvelles pratiques, comme des systèmes de protection des vignes contre le stress thermique ou des méthodes de culture innovantes. Cet ensemble de connaissances aide à guider les décisions des viticulteurs dans un contexte où l'incertitude devient la norme.



Cependant, s'adapter à ces changements exige bien plus que des avancées scientifiques ; cela demande une véritable résilience sur le terrain. Les viticulteurs sont

encouragés à adopter des approches flexibles : tester, ajuster et parfois remettre en question les pratiques traditionnelles. Il n'existe pas de solution universelle ; chaque région et chaque vignoble doit élaborer ses propres réponses en fonction de ses conditions spécifiques. L'expérimentation, l'innovation et le partage d'expériences entre professionnels et chercheurs constituent des outils essentiels pour faire face à une variabilité croissante.



Enfin, Cassandra Collins met en avant un enjeu souvent sous-estimé : la communication scientifique. Dans un domaine où les décisions reposent de plus en plus sur des données complexes, il est crucial de rendre la science accessible et compréhensible. Cela passe par l'explication des résultats, mais aussi par la reconnaissance des incertitudes et des limites des connaissances actuelles. Cette transparence est indispensable pour bâtir la confiance entre chercheurs, viticulteurs, décideurs politiques et grand public. Elle permet également d'accompagner les transitions nécessaires et d'éviter les malentendus ou les résistances au changement.

Ainsi, entre contraintes climatiques, exigences de durabilité, innovations scientifiques et besoin de dialogue, la viticulture entre dans une nouvelle ère. Loin de menacer son existence, ces défis ouvrent la voie à une transformation profonde du secteur. Sa capacité à s'adapter intelligemment, à s'appuyer sur la science et à renforcer la collaboration entre tous les acteurs déterminera en grande partie l'avenir du vin.

Cuivre et viticulture : entre restrictions sanitaires et survie économique, la bataille judiciaire s'intensifie

Alors que l'Anses durcit les règles d'utilisation du cuivre, indispensable à la lutte contre le mildiou, la filière viticole, notamment bio, se mobilise pour éviter un coup fatal à son modèle économique.

Depuis l'été 2025, la viticulture française vit au rythme des décisions de l'Agence nationale de sécurité sanitaire (Anses) sur l'utilisation du cuivre, un fongicide minéral indispensable à la protection des vignes contre le mildiou. Mais derrière les arguments sanitaires et environnementaux brandis par l'agence, c'est toute une filière, en particulier la viticulture biologique, qui craint pour sa survie. Retour sur une crise qui oppose santé publique et réalité économique, et qui a désormais atteint les plus hautes sphères judiciaires.

2025 : l'Anses serre la vis

En mai et juillet 2025, l'Anses rend ses conclusions sur la réévaluation de 34 spécialités commerciales à base de cuivre. Résultat : 17 produits ne sont pas réautorisés, les fabricants n'ayant pas fourni les données suffisantes pour exclure un risque pour les travailleurs et l'environnement. Seuls deux produits, Héliocuivre et Champ Flo Ampli, obtiennent une réautorisation, mais sous conditions drastiques : limitation à 4 kg/ha/an, zones de non-traitement (ZNT) de 20 à 50 mètres près des points d'eau, distances de sécurité pour les riverains, interdiction d'utilisation pendant la floraison, et port d'équipements de protection renforcés .

Pour la filière, c'est un coup dur. Le cuivre, utilisé depuis le XIXe siècle, reste le seul fongicide minéral autorisé en agriculture biologique. Sans lui, les viticulteurs bio n'ont

pas d'alternative efficace contre le mildiou, un champignon dévastateur en cas d'humidité. « *En viticulture bio, on peut avoir besoin de traiter tous les trois jours en cas d'orages ; là, on nous impose un intervalle de sept jours et des doses réduites. Ce ne sera pas efficace* », s'alarme Pascal Doquet, vigneron bio en Champagne et référent cuivre à la Fédération nationale d'agriculture biologique (FNAB) .

Les organisations professionnelles (CNAOC, FNAB, France Vin Bio) dénoncent des restrictions « *décrétées sans prise en compte des enjeux réels des professionnels* » et appellent à des dérogations urgentes, notamment pour les traitements pendant la floraison

2026 : la justice suspend, l'Anses contre-attaque

Face à l'urgence, le fabricant allemand Cosaco, soutenu par la filière viticole, saisissent en février 2026 le tribunal administratif de Melun. Le juge, reconnaissant *« l'absence de solutions alternatives fiables » et les « conséquences économiques désastreuses »* pour les viticulteurs, suspend partiellement les décisions de l'Anses. Il ordonne à l'agence de réexaminer les demandes de mise sur le marché dans un délai de deux mois .

Une victoire de courte durée. Le 16 avril 2026, l'Anses annonce son pourvoi en cassation devant le Conseil d'État, arguant que « *les données disponibles ne permettaient pas d'exclure un risque d'effet nocif pour les travailleurs du secteur agricole* ». L'agence défend une approche « *rigoureuse et protectrice* », rappelant que le cuivre, bien que naturel, présente une toxicité avérée au-delà de certaines doses .

Pour Charlotte Grastilleur, directrice générale déléguée de l'Anses, *« l'objectif est de regarder si les valeurs toxicologiques de référence sont atteintes, notamment en termes d'inhalation, de transfert cutané ou d'ingestion ». Elle souligne que les fabricants peuvent encore compléter leurs dossiers, mais que « les conditions actuelles ne permettent pas de garantir la sécurité des travailleurs et des écosystèmes » .*

La filière viticole en première ligne

Pour les viticulteurs, la menace est existentielle. « *Le cuivre, c'est la base de la viticulture depuis 150 ans. Sans lui, on n'a pas d'outil pour protéger nos vignes, surtout avec le changement climatique qui augmente l'humidité et donc les risques de mildiou* », explique Bernard Farges, du Comité national des interprofessions des vins (CNIV). Il évoque « *une punition incompréhensible* » alors que le secteur a déjà réduit ses doses de cuivre de moitié en vingt ans .

La viticulture biologique, qui représente 20 % des surfaces viticoles françaises, est particulièrement exposée. *« Si on nous retire le cuivre, c'est la déconversion massive vers le conventionnel ou l'abandon pur et simple* », avertit un responsable de la FNAB. Les organisations professionnelles réclament des études complémentaires et un moratoire jusqu'à la réhomologation européenne du cuivre, prévue en 2029 .

Et pour les vignerons rhodaniens ?

le cuivre reste aujourd'hui indispensable à la viticulture biologique, faute d'alternatives réellement efficaces et viables. Dans la Vallée du Rhône, une vigneronne souligne que «*le mildiou est une menace permanente et que les essais de solutions de biocontrôle, bien que prometteurs, entraînent encore des pertes importantes (jusqu'à 30 %)* ». Un autre vigneron confirme cette dépendance, en insistant sur la rapidité de propagation du mildiou dans des conditions chaudes et humides : selon lui, « *le cuivre constitue une véritable assurance, tandis que les alternatives sont à la fois plus coûteuses et insuffisantes* ». Enfin, certains dénoncent un manque de soutien et de solutions concrètes de la part des pouvoirs publics. Ils comparent le cuivre à un traitement indispensable en l'absence d'autres options, et exprime un sentiment d'abandon face aux restrictions imposées.

En synthèse, ces acteurs du secteur bio estiment que la réduction ou l'interdiction du cuivre mettrait en péril la viabilité de leur production, tant que des alternatives efficaces, accessibles et fiables ne sont pas disponibles.

Dans le Rhône, le mildiou est une menace constante. Le cuivre, c'est une alternative qui permet aux vigneronnes et vignerons de tenir. Les alternatives ? Elles sont testées, mais rien ne remplace son efficacité. En 2024, un vigneron a essayé des produits de biocontrôle sur une parcelle : résultat, 30 % de perte à cause du mildiou. Conclusion ? Il est difficile de perdre ce pourcentage chaque année…

Alternatives au cuivre ?

L'Anses et les instituts techniques reconnaissent que les alternatives au cuivre sont encore limitées. Plusieurs pistes sont à l'étude, mais aucune ne permet aujourd'hui de remplacer totalement le cuivre, surtout en agriculture biologique :

- Produits de biocontrôle : Certains produits à base de micro-organismes (bactéries, champignons) ou de substances naturelles (huiles essentielles, extraits végétaux) sont en développement. Cependant, leur efficacité reste variable selon les conditions climatiques et les cépages. « Ces solutions peuvent compléter le cuivre, mais pas le remplacer entièrement, surtout en année humide », explique un chercheur de l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV).
- Stratégies agronomiques : L'Anses encourage des approches systémiques, comme la sélection de cépages résistants, la gestion de la canopée pour améliorer l'aération des grappes, ou l'utilisation de stimulateurs de défenses naturelles des plantes. « Ces méthodes réduisent la pression des maladies, mais ne suffisent pas à elles seules », souligne l'IFV.
- Nouvelles molécules : Plusieurs substances sont en cours d'homologation, mais leur disponibilité n'est pas attendue avant plusieurs années. « Même si on trouve une molécule efficace, il faudra des années pour qu'elle soit autorisée et adoptée par les viticulteurs », précise un expert.

En attendant, la filière demande un accompagnement renforcé pour tester et valider ces alternatives, ainsi qu'un assouplissement des règles d'utilisation du cuivre en cas de pression sanitaire exceptionnelle.

Sources : Anses, CNAOC, FNAB, France Vin Bio, tribunal administratif de Melun, AFP, La Revue du Vin de France, La Champagne Viticole, Vitisphère, IFV.

Gibier dans la vigne I : Une attention quotidienne

Un article paru dans le Dauphiné Libéré le 11 janvier dernier a attiré l'attention de « *Liège au fil du Rhône* ». Cet article relatait la pression des sangliers sur les terres. Nous avons voulu en savoir davantage afin de connaître la situation actuelle. Nous allons donc dans ce numéro voir ce qui attire les sangliers dans les vignes et ses conséquences. Dans notre prochain numéro, nous nous interrogerons sur l'aspect institutionnel, notamment pour les chasseurs.

Au lever du jour, quand la lumière s'accroche aux pentes abruptes de Côte-Rôtie ou qu'elle glisse sur les galets roulés de Châteauneuf-du-Pape, les vignerons du Rhône savent déjà si la nuit a été agitée. Il suffit d'un pas dans la vigne pour le comprendre : un rang de Syrah couché, une bande de terre retournée, des empreintes fraîches dans la poussière. « *Les sangliers font plus de dégâts en deux heures qu'un orage de grêle en dix minutes* », constate Yves Cuilleron, qui voit chaque année ses terrasses de Condrieu transformées en terrain de chasse nocturne.

Ce qui n'était autrefois qu'un incident ponctuel est devenu un phénomène structurel.



Les études scientifiques le confirment : les populations de sangliers ont explosé en Europe depuis trente ans, et la vigne fait partie des cultures les plus exposées. L'étude la plus éclairante reste celle menée par l'INRAE en 2022, consacrée aux stratégies reproductives du sanglier en milieux méditerranéens[1]. Elle décrit un animal dont la biologie reproductive s'est adaptée avec une efficacité redoutable aux paysages agricoles du Sud de la France.

Les chercheurs y montrent que les femelles peuvent entrer en reproduction dès six à huit mois lorsque la nourriture est abondante, et que les portées atteignent régulièrement six à huit marcassins. Dans les paysages méditerranéens, où alternent garrigues, pinèdes, friches et vignes, les ressources alimentaires sont suffisamment stables pour permettre aux laies d'augmenter leur taux de gestation. L'étude insiste sur un point crucial : la vigne, en période de véraison, devient un complément alimentaire stratégique, riche en glucides, idéal pour les femelles gestantes ou allaitantes.

Dans le Rhône méridional, les vignerons le constatent chaque année. « *Quand les raisins commencent à sucrer, c'est fini, ils arrivent par dizaines* », raconte Laurent Charvin à Châteauneuf-du-Pape. Marc Perrin, du Château de Beaucastel, confirme : « *Chaque année, on perd des hectares entiers si on ne protège pas. C'est devenu une bataille permanente.* » Les dégâts peuvent atteindre plusieurs milliers d'euros en une seule nuit, et certaines parcelles du Gard ou du Vaucluse enregistrent des pertes allant jusqu'à 20 % de la récolte.

Dans le Rhône septentrional, la situation est différente mais tout aussi préoccupante. Les terrasses étroites de Condrieu ou de Saint-Joseph, coincées entre le fleuve et les massifs forestiers du Pilat ou de l'Ardèche, constituent des corridors naturels où les sangliers circulent avec aisance. Philippe Guigal résume la situation avec une pointe d'ironie : « *Les sangliers ne connaissent pas les limites d'appellation, mais ils connaissent très bien les parcelles où les raisins sont mûrs.* » Les clôtures électriques, difficiles à installer sur les pentes, ne suffisent pas toujours. Les battues administratives permettent parfois de réduire la pression, mais jamais durablement.

Les conclusions de l'étude INRAE résonnent particulièrement dans ce contexte. Les chercheurs insistent sur l'interaction entre reproduction, disponibilité alimentaire et structure du paysage. Dans les régions viticoles méditerranéennes, ces trois facteurs convergent. Une étude de l'Université de Montpellier[2] montre que la fécondité des femelles augmente avec la disponibilité alimentaire, y compris dans les zones viticoles. Une autre, menée par l'Université de Toulouse[3], confirme que les sangliers privilégient les cultures pérennes à forte couverture végétale, dont la vigne. Enfin, une méta-analyse européenne publiée dans *Wildlife Biology*[4] montre que les dégâts

viticoles sont particulièrement élevés dans les régions où alternent boisements, garrigues et parcelles viticoles — un portrait fidèle du Rhône.

Face à cette pression, les vignerons innovent. Dans le Sud, les clôtures grillagées renforcées, hautes de 1,20 m à 1,40 m, sont devenues courantes. Dans le Nord, les clôtures électriques alimentées par panneaux solaires se multiplient. Mais pour Michel Chapoutier, la réponse ne peut pas reposer uniquement sur les épaules des vignerons : « *On ne peut pas demander aux vignerons d'être les seuls à gérer les dégâts de la faune sauvage*. » Philippe Pellaton, ancien président d'Inter Rhône, partage ce constat : « *La question du sanglier n'est plus seulement un problème agricole, c'est un enjeu territorial* ». Quant aux scientifiques et syndicats viticoles, ils prônent une approche intégrée (clôtures intelligentes, aménagements paysagers, suivi scientifique, coordination) et la création d'un observatoire régional de la faune et des dégâts viticoles pour centraliser les données et guider les décisions collectives.

Pourtant, dans les vignes, la réalité reste quotidienne, presque intime. Les vignerons savent que la lutte contre le sanglier ne se joue pas seulement dans les rapports scientifiques ou les réunions interprofessionnelles, mais dans la terre retournée au petit matin, dans les grappes manquantes, dans les traces fraîches qui racontent une nuit de plus où l'animal a traversé la vigne. Et tant que les conditions resteront favorables — ce que l'étude de l'INRAE laisse clairement entendre — la cohabitation restera un défi majeur pour le vignoble rhodanien.

Sources

1. INRAE (2022). *Reproductive strategies of wild boar in Mediterranean landscapes*.
2. Gamelon, M. et al. (Université de Montpellier, 2021). *Reproductive strategies of wild boar in Mediterranean landscapes*.
3. Klein, F. et al. (Université de Toulouse, 2019). *Wild boar habitat selection in agricultural mosaics*.
4. Massei, G. et al. (2020). *Wild boar damage to agriculture in Europe: a meta-analysis*. Wildlife Biology.

GRAPPILLEES LE LONG DU RHÔNE



Exportations des vins rhodaniens aux USA. : le plafond de 15 % de l'accord de Turnberry tient-il encore ?

L'accord de Turnberry signé le 27 juillet 2025 entre l'UE et les États-Unis prévoient que les vins bénéficient d'un plafond de droits de douane à 15 % sur le marché américain.

Rappelons que les États-Unis restent le premier marché à l'export en valeur pour les vins de la vallée du Rhône, avec environ 150 000 hectolitres exportés chaque année, représentant près de 17 % des exportations totales de la région.

Côté européen, la ratification finale bloque encore à Bruxelles. Lors du trilogue du 6 mai 2026, les négociateurs du Parlement européen, du Conseil et de la Commission n'ont pas réussi à trouver de compromis. Le Parlement, mené par Bernd Lange, exige des clauses de sauvegarde renforcées (mécanismes de suspension, clause « sunrise » rendant les concessions européennes conditionnelles au respect du plafond de 15 % par les États-Unis, et clause « sunset » en 2028). Les États membres et la Commission souhaitent une adoption plus rapide du texte pour éviter de nouvelles tensions avec Washington.

De nouvelles discussions se sont tenues le 19 mai 2026 à Strasbourg. Dans la nuit du 19 au 20 mai, le Parlement européen et le Conseil de l'UE sont finalement parvenus à un accord provisoire sur la mise en œuvre de l'accord. Celui-ci inclut des mesures de protection renforcées demandées par le Parlement, tout en permettant d'avancer vers la ratification finale avant l'ultimatum du 4 juillet fixé par le président Trump.

Par ailleurs, le président Trump a fixé un ultimatum au 4 juillet 2026 pour que l'UE applique pleinement sa part de l'accord, sous peine de hausses tarifaires supplémentaires (menace notamment sur les voitures européennes à 25 %).

En attendant, les exportateurs rhodaniens bénéficient globalement du plafond à 15 % déjà appliqué côté américain. La mise en œuvre effective côté européen devrait désormais progresser rapidement, même si des incertitudes persistent sur la pérennité réelle du plafond tarifaire américain à moyen terme. Nous attendons la suite…

Source :

[1] Accord de Turnberry et trilogue du 19-20 mai 2026 – Sources : Conseil de l'UE / Parlement européen (communiqués du 20 mai 2026)





Peut-on utiliser librement le mot “Rhône” sur une bouteille de vin ?

La question, en apparence anodine, est devenue centrale dans le quotidien des vignerons. Depuis plusieurs décisions de justice et la mise à jour des règles professionnelles, le terme “Rhône” est désormais l’un des plus protégés du paysage viticole français. Et pour cause : il constitue, selon les tribunaux, « *l’élément constitutif et distinctif principal* » des appellations Côtes-du-Rhône et Côtes-du-Rhône Villages.

Le message est clair : impossible d’apposer “Rhône” sur une étiquette, une cuvée, une marque ou même un nom de domaine si le vin ne bénéficie pas officiellement de l’une de ces deux appellations. Le guide professionnel mis à jour en février 2026 le rappelle sans détour: « *Il est interdit d’utiliser ‘Rhône’ seul pour des vins, ou pour tout produit similaire ou comparable* » ([1]).

Cette vigilance s’inscrit dans une série de décisions judiciaires qui ont marqué un tournant. En 2023, l’affaire “NewRhône” (ndlr : voir *Liège au fil du Rhône 32*) a posé une première pierre : la Cour d’appel de Paris a jugé que le mot “Rhône”, même associé à d’autres termes, ne pouvait devenir une marque sans porter atteinte à la notoriété de l’appellation. Deux ans plus tard, en 2025, la Chambre des recours européenne a confirmé cette ligne dans l’affaire “WE.ARE.RHONE” (voir encadré).

---

[1] Base légale. *Article 6. RÈGLEMENT (UE) 2017/1001 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL sur la marque de l’Union européenne*

Sur opposition de toute personne autorisée en vertu de la législation applicable à exercer les droits qui découlent d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique, la marque demandée est refusée à l'enregistrement lorsque et dans la mesure où, en application de la législation de l'Union ou du droit national qui prévoient la protection des appellations d'origine ou des indications géographiques:

1. i) une demande d'appellation d'origine ou d'indication géographique avait déjà été introduite, conformément à la législation de l'Union ou au droit national, avant la date de dépôt de la marque de l'Union européenne ou avant la date de la priorité invoquée à l'appui de la demande, sous réserve d'un enregistrement ultérieur;
2. ii) cette appellation d'origine ou cette indication géographique confère le droit d'interdire l'usage d'une marque postérieure.



« *Même une évocation ou une imitation du mot 'Rhône' est interdite si elle profite de la notoriété de l'appellation ou peut l'affaiblir* ».

Le débat n'est pas clos. Mais une chose est sûre : dans la vallée du Rhône, le mot "Rhône" n'est plus un simple repère géographique. C'est un patrimoine juridique, un symbole identitaire, un bien commun. Et son usage, désormais, ne souffre plus aucune approximation.

Pour les vignerons, les conséquences sont concrètes. Les marques contenant "Rhône" déposées après mai 2023 sont interdites. Les vins sans IG ne peuvent en aucun cas mentionner une unité géographique plus large. Les appellations signataires de la convention Inter-Rhône ne peuvent utiliser qu'une seule mention : "Vignobles de la Vallée du Rhône".

Dans un contexte où l'identité territoriale est devenue un argument commercial majeur, cette restriction peut sembler sévère. Mais pour les défenseurs de l'appellation, elle est vitale. Elle protège un nom, une histoire, une réputation collective. Comme le rappelle le guide :



L'affaire WE.ARE.RHONE (2025)

Dans la décision rendue en 2025 par la Chambre des recours de l'Office européen de la propriété intellectuelle, l'affaire WE.ARE.RHONE marque un tournant majeur dans la protection du terme « Rhône ». La juridiction confirme que le mot « Rhône », même intégré dans une marque ou une expression, ne peut être utilisé librement dès lors qu'il profite de la notoriété des appellations Côtes-du-Rhône et Côtes-du-Rhône Villages.

Les juges ont considéré que « Rhône » constitue l'élément constitutif et distinctif principal de ces appellations. En conséquence, l'usage du terme seul ou dans une marque comme « WE.ARE.RHONE » a été jugé susceptible de créer une confusion et de parasiter la réputation collective des vins de la vallée du Rhône.

Cette décision renforce considérablement la jurisprudence existante (notamment l'affaire NewRhône de 2023) et interdit désormais tout dépôt de marque contenant « Rhône » pour des vins ne relevant pas des appellations officielles. Elle rappelle que le nom « Rhône » est devenu un bien commun juridiquement protégé, dont l'usage ne souffre plus d'approximation.

TABLEAU D'UTILISATION DE LA MENTION « RHÔNE »

Usage envisagé	Autorisé	Conditions
Mention "Rhône" seule	Non	Interdiction absolue
Mention "Côtes-du-Rhône"	Oui	Vin bénéficiant de l'AOP
Mention "Côtes-du-Rhône Villages"	Oui	Vin bénéficiant de l'AOP
Mention "Cru des Côtes-du-Rhône"	Oui	Si Cahier des charges le prévoit
Mention "Vignobles de la Vallée du Rhône"	Oui	Appellations signataires Inter-Rhône
Marque contenant "Rhône"	Non	Sauf marques antérieures au 26 mai 2023
Vin sans IG	Non	Aucune mention géographique autorisée



ECHOS DU VIGNOBLE

Plan d'arrachage de vignes : 5.824 demandes

L'État a enregistré 5 824 demandes d'aide pour l'arrachage d'environ 28 000 hectares de vignes, dans le cadre d'un nouveau plan visant à soutenir la filière viticole en crise, a annoncé Jérôme Despey, président du conseil « Vin » de FranceAgriMer.

La majorité des dossiers proviennent du Sud-Ouest et d'Occitanie (Gironde, Aude, Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales, Gers), et concernent principalement des cépages de vin rouge. Selon les chiffres provisoires, 37 % des 27 929 hectares concernés font l'objet d'un arrachage total, entraînant l'arrêt définitif de l'activité pour les viticulteurs, tandis que 63 % correspondent à un arrachage partiel (sur des vignes de plus de dix ans), permettant une réorientation de la production.

Un budget de 130 millions d'euros a été alloué par le gouvernement fin 2025 pour financer ce plan, à raison de 4 000 euros par hectare. Jérôme Despey souligne que ce budget devrait suffire, les demandes étant conformes aux prévisions. « Certains vignerons, en grande difficulté économique, ont choisi d'arrêter totalement leur activité, ce qui est toujours douloureux. Mais près de 63 % des demandes visent à arracher des vignes mal adaptées au marché, afin de pérenniser leur exploitation », précise-t-il.

Les viticulteurs disposent jusqu'au 31 décembre pour réaliser ces arrachages. Le secteur traverse une crise liée au changement climatique et à l'évolution des préférences des consommateurs, qui se tournent de moins en moins vers le vin rouge. Parallèlement, l'Union européenne a adopté un plan de soutien à la filière, offrant plus de flexibilité pour l'arrachage et encourageant le développement des vins sans alcool.

En France, ce nouveau plan succède à celui de 2024, qui disposait déjà d'une enveloppe de 130 millions d'euros.

Source : AFP



Projet de loi d'urgence pour la protection et la souveraineté agricoles

Le projet de loi d'urgence agricole présenté en Conseil des ministres le 8 avril 2026 s'inscrit dans un contexte de tensions structurelles qui affectent durablement l'agriculture française. Ce projet vient compléter les textes agricoles déjà adoptés, en particulier la loi du 24 mars 2025 d'orientation pour la souveraineté alimentaire et le renouvellement des générations en agriculture et la loi dite "Duplomb" du 11 août 2025 visant à lever les contraintes à l'exercice du métier d'agriculteur.

Lors de cette présentation, le gouvernement a insisté sur la nécessité de répondre à une « *crise de soutenabilité* » du modèle agricole, marquée par la baisse des revenus, la pression concurrentielle internationale, l'intensification des aléas climatiques et la fragilisation du foncier. Le texte vise à apporter des réponses rapides, tout en ouvrant la voie à une transformation plus profonde des politiques agricoles. Les ministres ont souligné que l'objectif était de « soulager » mais aussi de « sécuriser » et « projeter » l'agriculture française dans un cadre plus résilient.

Pour la filière viticole, ces orientations prennent une dimension particulière. Les vignerons sont confrontés à une combinaison de facteurs défavorables : déconsommation persistante, inflation des charges, volatilité des marchés, concurrence de vins importés produits sous des normes différentes, et exposition accrue aux risques climatiques. La présentation en Conseil des ministres a notamment insisté sur la nécessité de renforcer la compétitivité des filières tout en préservant les terroirs et les pratiques de qualité.

Le projet de loi propose ainsi plusieurs leviers. Sur le plan économique, il ouvre la voie à une meilleure prise en compte des coûts de production et à des mécanismes de protection contre les prix trop bas, afin de stabiliser les revenus. Sur le plan commercial, il introduit l'interdiction d'importer des produits agricoles traités avec

des substances interdites dans l'Union européenne, une mesure présentée comme essentielle pour réduire les distorsions de concurrence. Sur le plan environnemental, il facilite les projets de stockage d'eau et simplifie certaines procédures liées aux zones humides, afin d'accélérer l'adaptation climatique. Enfin, il renforce la protection des terres agricoles face à l'artificialisation, un enjeu particulièrement sensible dans les zones viticoles périurbaines.

Dans la vallée du Rhône, ces mesures prennent une résonance spécifique. Le vignoble, caractérisé par une grande diversité de situations – du Rhône Nord aux pentes granitiques jusqu'aux plaines méridionales marquées par la sécheresse – est particulièrement exposé aux effets du changement climatique. Les exploitations du Rhône Sud, confrontées à des épisodes de sécheresse récurrents, pourraient bénéficier de manière significative des dispositifs facilitant la gestion de l'eau. Les appellations du Rhône Nord, où les coûts de production sont élevés et les surfaces limitées, sont davantage concernées par les mesures de stabilisation des revenus et de protection contre la concurrence internationale. Dans les zones intermédiaires, où la pression foncière est forte, la protection des terres agricoles constitue un enjeu majeur pour la préservation des terroirs.

L'ensemble des effets attendus peut être synthétisé selon les axes suivants : les mesures relatives aux revenus devraient avoir un impact fort, notamment dans les appellations fragilisées par la déconsommation ; l'interdiction des importations non conformes aux normes européennes aura un impact fort pour les AOC exportatrices du Rhône Sud ; les dispositifs liés à l'eau auront un impact très fort dans les zones les plus sèches du vignoble ; la protection du foncier aura un impact important dans les zones périurbaines du Rhône Centre et Sud ; enfin, les projets d'avenir agricole représentent une opportunité variable mais réelle pour renforcer les coopérations inter-appellations.

Ainsi, le projet de loi d'urgence agricole, tel que présenté le 8 avril 2026, propose un cadre d'action susceptible de renforcer la résilience du secteur. Pour la vallée du Rhône, région emblématique mais vulnérable, la mise en œuvre effective de ces mesures pourrait contribuer à stabiliser les exploitations, à sécuriser les terroirs et à accompagner la transition vers un modèle plus durable. Le gouvernement a insisté sur la nécessité d'un suivi étroit et d'une adaptation continue des dispositifs, rappelant que la réussite dépendra autant des textes que de leur appropriation par les acteurs de terrain.



Sous la vigne : pourquoi la vie du sol est devenue le dernier rempart du terroir

Dans le vignoble français, un consensus inédit s'impose : l'avenir du vin se joue désormais sous la surface, dans cette zone longtemps négligée qu'est la vie du sol. Agronomes, responsables politiques et acteurs de terrain convergent vers une même alerte : un sol appauvri conduit à une vigne affaiblie, et à terme, à des vins privés de leur typicité. Ce constat, partagé par Julien Denormandie, Laurence Berlemont et Mathieu Meyer, s'appuie autant sur l'expérience que sur un corpus scientifique désormais solide.

Pour Julien Denormandie, ancien ministre de l'Agriculture, la question dépasse la technique viticole. Il défend l'idée que le sol doit être considéré comme un bien commun, un patrimoine écologique dont la dégradation menace la culture du vin dans ce qu'elle a de plus essentiel : son lien au terroir. Il rappelle que les décennies d'agrochimie ont profondément modifié les sols viticoles, provoquant tassement, perte de matière organique et effondrement de la biodiversité microbienne. « On a longtemps pensé le sol comme un support, jamais comme un écosystème », résume-t-il. Son discours rejoint les conclusions de travaux menés par l'INRAE, notamment ceux de Marc-André Selosse, qui démontrent que la disparition des champignons mycorhiziens réduit la capacité de la vigne à explorer le sous-sol et à accéder aux nutriments de manière progressive[1].

Laurence Berlemont, agronome, apporte une dimension scientifique. Pour elle, un sol vivant n'est pas une notion romantique mais un état mesurable : diversité microbienne, stabilité structurale, capacité de rétention d'eau, activité enzymatique. Elle rappelle que les sols viticoles intensivement travaillés ont perdu jusqu'à 50 % de leur biomasse microbienne en un demi-siècle, un chiffre corroboré par plusieurs études européennes, dont le projet SoilRes de l'Université de Wageningen[2]. « *Quand la vie du sol disparaît, la vigne cesse de dialoguer avec son environnement* », explique-t-elle. La conséquence est directe : une alimentation minérale brutale, une croissance irrégulière, des raisins moins complexes. Les recherches de l'INRAE Pech

Rouge montrent d'ailleurs que les vins issus de sols riches en matière organique présentent une plus grande diversité aromatique et une meilleure stabilité acide[3].



Mathieu Meyer, directeur de Château Galoupet, incarne la voix du terrain. Il décrit des sols « moribonds », incapables d'absorber l'eau, se craquelant sous les sécheresses et se compactant sous les pluies. À l'inverse, les parcelles régénérées montrent une résilience accrue, une vigueur plus stable et des raisins plus équilibrés. Pour lui, la vie du sol n'est pas un supplément d'âme mais un choix stratégique. « Un sol vivant n'est pas un coût, c'est un investissement », affirme-t-il, rejoignant les conclusions de l'étude internationale *4 pour 1000*, qui démontre que l'augmentation de la matière organique améliore simultanément la productivité, la résilience climatique et la qualité des productions agricoles[4].

Dans la vallée du Rhône, la question de la vie des sols prend une dimension encore plus aiguë. Les sols rhodaniens, souvent pentus, caillouteux, soumis à l'érosion éolienne et hydrique, sont particulièrement vulnérables. Les épisodes de sécheresse et de pluies intenses y sont plus fréquents que dans d'autres régions viticoles françaises. Les travaux menés par l'Université d'Avignon et le CNRS montrent que les sols du Rhône Sud ont perdu jusqu'à 30 % de leur matière organique en trente ans[5], tandis que les sols granitiques du Rhône Nord souffrent d'un appauvrissement de la microfaune lié au travail mécanique répété[6]. Cette fragilité structurelle menace directement l'expression des terroirs, notamment dans les appellations où la minéralité et la profondeur aromatique reposent sur la capacité de la vigne à explorer des horizons profonds.

Pourtant, le Rhône est aussi un laboratoire de solutions. Plusieurs domaines pionniers, de Cornas à Châteauneuf-du-Pape, expérimentent des couverts végétaux adaptés aux sols secs, des pratiques de non-labour, ou encore des apports de composts issus de la filière locale. Une étude menée sur dix domaines de la vallée[7] montre que les parcelles enherbées présentent une meilleure infiltration de l'eau, une réduction de l'érosion de 40 % et une augmentation significative de la biomasse microbienne. Ces résultats confirment que la vie du sol n'est pas seulement un enjeu écologique, mais un levier direct de qualité pour les vins rhodaniens, dont la typicité repose sur la finesse tannique, la fraîcheur et la complexité aromatique.

Ce qui réunit les voix de Denormandie, Berlemont et Meyer, c'est une même inquiétude : l'uniformisation du goût. Dans un contexte où le réchauffement climatique tend déjà à homogénéiser les maturités, la disparition de la vie du sol pourrait accélérer la perte d'identité des vins. Plusieurs travaux, notamment ceux de l'Université de Geisenheim, montrent que les vins issus de sols biologiquement actifs présentent une signature aromatique plus marquée, liée à une alimentation minérale lente et à une meilleure gestion hydrique[8]. À l'inverse, les sols dégradés produisent des vins plus simples, plus ronds, mais moins singuliers.

La question du sol n'est donc plus un sujet marginal réservé aux agronomes. Elle devient un enjeu culturel, économique et identitaire. Redonner vie aux sols, c'est préserver la diversité des terroirs, la singularité des appellations et la richesse culturelle du vin. C'est aussi, comme le rappelle Denormandie, « accepter que la qualité d'un vin commence bien avant la vigne, dans ce monde invisible qui fait toute la différence ».

Sources

1. Selosse, M.-A., *Jamais seul : Ces microbes qui construisent les plantes, les animaux et les civilisations*, Actes Sud, 2017.
2. SoilRes Project, Wageningen University, 2019–2024.
3. INRAE Pech Rouge, Étude sur la matière organique et la qualité aromatique des vins, 2021.
4. Initiative internationale *4 pour 1000*, FAO, rapport 2020.
5. CNRS / Université d'Avignon, Étude sur l'évolution de la matière organique dans les sols méditerranéens, 2022.
6. INRAE Lyon, Programme RhizoRhône sur la microfaune des sols viticoles, 2020.
7. Observatoire des sols viticoles du Rhône, rapport 2023.
8. Geisenheim University, *Soil Microbial Activity and Wine Aroma Expression*, 2020.
9. Le Figaro : « Dans un sol moribond, l'aboutissement serait un vin sans typicité liée au terroir : pourquoi un sol vivant permet de faire de meilleurs vins », 19 mai 2026.

ETE 2026

VIN EN PARTAGE

VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE

L'Été en Côtes du Rhône : un territoire en mouvement, un vin en partage

À l'approche de l'été 2026, les Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages ont dévoilé en Avignon le 28 avril dernier une saison qui ressemble à leur territoire : solaire, populaire, profondément ancrée dans la culture du partage. Ici, le vin n'est pas un simple produit : c'est un langage commun, un lien social, un marqueur identitaire. Et cette année, l'appellation entend bien le rappeler.

Les temps forts de l'été rhodanien

- **30 mai** — *Live des Côtes du Rhône*, Palais des Papes
- **3–25 juillet** — *Bar à vins* du Festival d'Avignon
- **3 & 24 juillet** — *Escapades de Sinargues*
- **13 juillet** — *Soirée en Sablet*
- **21 juillet** — *Vaison V(B)oit rouge*, 10 ans de l'AOC
- **30 juillet** — 10 ans des Côtes du Rhône Villages Suze-la-Rousse
- **2 août** — *Place au vin*, Sainte-Cécile
- **29 août** — *Ban des vendanges*, Avignon
- **27 septembre** — Marathon d'Avignon



····Pour les représentants d'Inter Rhône, l'ambition affichée est limpide : aller vers les publics, sans renier l'âme rhodanienne. « *Notre rôle, c'est d'être là où se vivent les grandes émotions collectives* », rappelle Denis Alary, co-président de la section interprofessionnelle Côtes du Rhône. Une phrase qui résonne comme un fil conducteur : le Rhône n'est jamais aussi fort que lorsqu'il rencontre les gens.

Cette vision s'inscrit dans la continuité de celle défendue par Philippe Pellaton, président d'Inter Rhône, qui déclarait déjà en 2021 : « *Le vin doit rester un produit de lien social. Notre force, c'est la convivialité* ».

Dans un vignoble où les galets roulés emmagasinent la chaleur du jour, où les terrasses granitiques sculptent les coteaux, où le mistral nettoie les feuilles, cette convivialité n'est pas un slogan : c'est une culture.

Le cocktail comme nouvelle porte d'entrée

Pour toucher un public plus jeune, trois cocktails ont été imaginés par La Bonne Dose. Une démarche qui ne cherche pas à remplacer la dégustation, mais à ouvrir une porte vers elle.

Cette approche rejoint la philosophie de Marc Perrin (Famille Perrin), qui rappelait dans La RVF : « *Le vin doit rester un plaisir simple. Si on le complique, on perd les gens* ». Blanc au jasmin, rosé à la lavande, rouge à la betterave : des créations légères, toutes sous les 6,5°, pensées pour accompagner les soirées d'été sans excès. Une manière de montrer que les Côtes du Rhône savent être modernes sans renier leur identité.

Des containers comme nouveaux marqueurs du paysage

Deux containers itinérants accompagneront les grands événements de l'été. Pas seulement des bars : des signaux visuels, des lieux de rencontre, des espaces où l'on peut comprendre l'appellation autrement. Cette volonté d'aller vers les publics rejoint une conviction ancienne de Michel Chapoutier, qui affirmait en 2019 : « *Le vin doit aller vers les gens. Si on attend qu'ils viennent à nous, on se trompe d'époque* ».

Les Côtes du Rhône semblent avoir pris cette phrase au pied de la lettre.

Le Rhône entre en scène

Musilac, Main Square, Festival d'Avignon, marathon d'Avignon… L'appellation investit des lieux où l'on ne l'attendait pas. Une stratégie assumée : être présente dans les moments qui rassemblent. Cette démarche s'inscrit dans une vision plus large du territoire. Philippe Guigal le rappelait récemment : « *Le Rhône est un vignoble de transmission et de partage. C'est ce qui fait notre singularité* ».

Le Live des Côtes du Rhône, sur la place du Palais des Papes, en sera l'un des symboles : dress code rouge, DJ sur container, ambiance populaire et élégante.

Un vignoble qui assume son époque

Contrairement à d'autres régions qui cherchent à "rajeunir" leur image, les Côtes du Rhône revendiquent une autre vérité : ils sont déjà en phase avec les usages contemporains. Modération, simplicité, expériences, culture, musique, sport : le vin retrouve sa place naturelle, celle d'un compagnon de vie. Comme le résume Marc Perrin : « *Le vin n'a pas besoin d'être modernisé. Il suffit de le remettre dans la vie des gens* ». Et c'est exactement ce que fait cette saison estivale.

Bel été rhodanien !



SUZE-LA-ROUSSE: LePLAN ROCKS: Quand le vin devient musique en mode majeur et la musique devient souvenir



A Liège, nous connaissons déjà Ann Vermeersch, laquelle, rappelons-nous, était présente en novembre dernier au pied du raidillon et au Salon des Vins.

Il y a des lieux où l'on vient pour écouter.

D'autres où l'on vient pour goûter. Et puis il y a LePlan-Vermeersch, à Suze-la-Rousse, où l'on vient pour ressentir.

FESTIVAL – 3 ET 4 JUILLET 2026 – 17 ET 18 JUILLET 2026

Chaque été, les vignes s'illuminent, les guitares s'échauffent, et le domaine se transforme en un écrin vibrant : LePlan Rocks, un festival où le rock pulse au même rythme que les cuvées du domaine. Ici, la musique n'accompagne pas le vin — elle le révèle.

Infos et Billetterie : billetweb.fr/leplanrocks2026

Au domaine LePlan-Vermeersch, à Suze-la-Rousse, il y a d'abord eu deux enfants. Deux vies, deux sourires, deux raisons de se lever chaque matin.

Puis un jour, presque naturellement, est né un troisième enfant — pas de chair, mais de passion : LePlan Rocks, le festival qui porte en lui l'âme du couple.

Car ce festival, c'est un peu leur histoire mise en musique. C'est l'élan de Sébastien, Musicien et créateur de vins intenses, qui compose ses cuvées comme on écrit une mélodie.

C'est aussi la sensibilité et le talent d'Ann, qui crée et transforme chaque cuvée, chaque idée en émotion, chaque événement en moment de vie.

LePlan Rocks, c'est leur projet commun, leur souffle partagé, leur manière de dire au monde : "*Voici ce que nous aimons. Voici ce que nous sommes.*"

Entre les vignes et les amplis, entre les verres et les guitares, le festival devient un lieu où leur amour se raconte autrement : dans la lumière d'un soir d'été, dans un accord de guitare qui s'envole, dans un verre de Côtes du Rhône qui réchauffe les cœurs.

¨¨**Pour Ann et Sébastien**



Sébastien et Ann avancent ensemble, comme deux notes qui se cherchent et finissent par s'accorder.

Leurs enfants grandissent entourés d'amour, portés par la tendresse de leurs gestes et par la musique qui traverse leur maison.

Leur troisième né — ce festival — porte en lui la même lumière que leur famille. Il reflète leur union et cette alchimie née dès le premier jour.

C'est un lieu où le vin respire comme une mélodie, où la musique se polit comme un grand cru, où chaque instant révèle la profondeur de leur amour, patient, vibrant et infiniment vivant.

LePlan ROCKS : quand le rock rencontre l'art de vivre au cœur des vignes

Le choix de l'authenticité

À l'heure où les festivals rivalisent de démesure, certains événements choisissent une autre voie : celle de l'authenticité, de l'excellence et de l'émotion. Niché au cœur des paysages préservés de Suze-la-Rousse, LePlan ROCKS appartient à cette catégorie rare de rendez-vous capables de transformer une simple soirée d'été en souvenir durable.



Imaginez un vignoble baigné par la lumière dorée du soir. Les rangs de vigne s'étirent jusqu'à l'horizon sous le regard du Mont Ventoux et des Dentelles de Montmirail. Dans l'air flotte déjà le parfum des herbes de garrigue, tandis que les premières notes de guitare s'élèvent depuis une scène installée au milieu du domaine. Le décor semble irréel. Pourtant, c'est bien ici que LePlan ROCKS écrit chaque année son histoire.

Depuis sa création, le festival a su imposer une signature singulière : réunir la puissance fédératrice du rock, l'excellence gastronomique et l'univers du vin dans un même écrin. Loin des grands rassemblements impersonnels, l'événement cultive une proximité précieuse entre artistes, vignerons et public. Chaque concert devient une rencontre. Chaque verre partagé, une invitation à découvrir l'âme du lieu.

L'expression de l'équilibre et de la sincérité

Car LePlan ROCKS est avant tout l'expression d'un domaine viticole reconnu : LePlan Vermeersch. Fondée sur une quête permanente de qualité, la propriété s'est forgée une réputation qui dépasse largement les frontières de la Vallée du Rhône. Les vins du domaine séduisent par leur précision, leur équilibre et leur capacité à traduire avec sincérité la richesse de leur terroir. Les cuvées rouges dévoilent profondeur et caractère, les blancs allient fraîcheur et complexité aromatique, tandis que les rosés expriment toute la générosité du climat méditerranéen.

Durant le festival, ces vins deviennent les compagnons naturels de l'expérience. Ils se dégustent, toujours avec modération, là où ils sont nés, au milieu des vignes qui leur donnent leur identité. Une rareté dans l'univers des festivals, où le produit n'est plus seulement consommé, mais raconté et partagé.

À cette dimension œnologique s'ajoute une proposition gastronomique soigneusement sélectionnée. Les visiteurs passent d'un barbecue d'exception à une dégustation d'huîtres, d'une planche raffinée à des créations inspirées du terroir, dans une atmosphère qui évoque davantage un grand rendez-vous épicurien qu'un simple événement musical.

Lorsque le soleil disparaît derrière les collines provençales, la magie opère pleinement. Les lumières s'allument au-dessus des vignes, les verres scintillent, les conversations s'entremêlent aux riffs de guitare. La foule danse sous les étoiles tandis que le vignoble devient, pour quelques heures, l'une des plus belles scènes à ciel ouvert du sud de la France.

Plus qu'un festival, LePlan ROCKS est une destination. Un art de vivre. Une célébration de ce que la Provence offre de plus précieux : la beauté des paysages, la richesse du terroir, la convivialité sincère et le plaisir simple de partager un moment d'exception.

Dans un monde qui va toujours plus vite, LePlan ROCKS rappelle qu'il existe encore des lieux où l'on prend le temps de savourer. Un verre de grand vin à la main. Un concert devant soi. Les vignes pour horizon.



Théâtre : T'as le book, Coco !

Selon la pièce « Bouquinages » de Vincent Durant

Vous vivez en famille et vous avez un secret ! Mais quand chaque membre a quelque chose à cacher, cela se complique…



Comme chaque année, la troupe du petit théâtre d'Esneux a régalé les spectateurs.. Cette année, le metteur en scène, et Vice-Consul, Pierre Martin, avait opté pour un rythme dans la musicalité dans la distribution des rôles. En d'autres termes, chacun a trouvé dans son personnage celui qui lui fallait. Un absent cette année, notre Commandeur Jacques Wolfs, qui pour des raisons de santé a dû, contre son gré, laissé sa place. Pierre Martin, l'ayant signalé, il était donc présent avec eux, et avec le public également !

Le pitch

Pierrette et Sébastien Marmonnier vivent une vie de famille tranquille, du moins en apparence. Les velléités d'affirmation et de souhait d'une autre vie de leur fille, Clémentine va un peu bouleverser leur quotidien.

Tout se met en place lorsque Sébastien rentre du travail chez lui reprendre ce qu'il a oublié avant d'y retourner. Pierrette, occupée par le club de scrabble reçoit une appel de Monsieur JO qui lui réclame 5.000 € de dettes.. Monsieur JO va passer prendre son dû.. Pour ce faire, Pierrette doit aller à la banque chercher cette somme en espèce afin que son mari ne s'en aperçoive pas.. Tania, ancienne maîtresse de Sébastien pointe le bout de son nez afin de lui demander une aide..

T'AS LE BOOK, COCO !

Et pendant ce temps, Clémentine Marmonnier, incarnée par Catherine Masset, rêve d'un book digne des plus grandes stars. Elle a tout prévu : photographe, tenue, maquillage. Elle attend donc le photographe..

Mais avant que ce dernier arrive, une série de personnages font leur apparition.. dans une maison qui aurait dû être vide à cette heure de la journée du jeudi..

Tout d'abord, il y a Monique, la femme de ménage, qui débarque un jour non prévu… au pire moment. Elle est aussi persuadée détenir un secret. Elle croit que Jo est dans la confidence. Jo, lui, est persuadé que Monique sait tout. Ils se parlent en sous-entendus, chacun convaincu que l'autre cache quelque chose. Quand Monique rencontre Jo, elle lui dit qu'elle connaît « les bons tuyaux ». Lui pense à des informations cruciales, elle parle… de plomberie. Et ajoute, mystérieuse : « Ce qui compte, ce sont les dessous… ». Jo manque de s'étouffer. Quand Monique croise Claudius, c'est le festival du quiproquo : elle parle du book, il répond « bouc » ; elle évoque les dessous, il pense lingerie…. Et le public s'amuse…

Dès l'arrivée de Jonathan, le photographe joué par Pierre Legrand, les choses se compliquent encore. Pierrette tombe sur lui et croit immédiatement être le sujet du book. Et la voilà qui rêve sous les yeux médusés d'un Jonathan qui pensait que son modèle était plus jeune. Pendant ce temps, Clémentine, stressée, confond Jonathan avec Claudius Poulet, l'agriculteur du coin joué par Pierre Martin. Elle lui parle de « son engin » ; lui pense évidemment à son tracteur, elle parle de l'appareil photo. Le public rit avant même que la phrase soit terminée.

Claudius, avec son accent campagnard et bon sens, comprend tout de travers. Quand Clémentine lui parle du book, il entend « bouc ». Il se demande pourquoi elle veut absolument poser avec un animal de ferme et propose même d'en amener un de chez lui. Sa naïveté, son humour rustique et ses confusions permanentes déclenchent des rires en cascade. Et, fidèle à sa réputation, Pierre Martin finit par apparaître… en caleçon, un classique esneutois devenu presqu'une tradition.

THEÂTRE

T'AS LE BOOK, COCO !

Cette année, Arnaud Lambertz reprend le rôle habituellement tenu par Jacques Wolfs, Commandeur des Costes du Rhône comme Pierre Martin, mais absent. Arnaud joue Jo, homme de main qui campe un arnaqueur irrésistible, un charmeur invétéré qui s'invite dans le chaos avec une désinvolture jubilatoire. La troupe entière livre une partition parfaitement rythmée, où chaque réplique tombe juste et chaque confusion fait mouche.

Entre les engins, les boucs, les dessous, les tuyaux, les ex, les secrets et les caleçons, T'as le book, Coco ! est une comédie irrésistible, chaleureuse et délicieusement loufoque. À Esneux, on ne fait pas seulement du théâtre : on fait rire, on fait vibrer, et on fait oublier que, parfois, un simple book peut mettre tout un village sens dessus dessous.

Saluons enfin celles et ceux qui, dans l'ombre, participent au succès de ce spectacle, que ce soit sur scène ou à ses côtés. Imperturbables, ils orchestrent aussi bien la lumière que le ballet des pintes et des verres, un art qui exige un doigté rythmé et une justesse rare. Car "maîtriser la lumière" ou "servir la bière et les softs", cela se fait comme une réplique : avec précision, avec cœur, et avec ce doux sourire qui, lui aussi, fait partie du théâtre.





POSTFACE

Le Postface du Rédac'chef

L'année 2026 s'ouvre comme un millésime de vérité pour la vallée du Rhône. Les pages de ce numéro 39 en témoignent : derrière la beauté des Dentelles de Montmirail à l'aube, derrière les truffes de Richerenches et les blancs solaires de Saint Péray, une tension sourde traverse le vignoble.

Le millésime 2025, présenté à Wine Paris, en dit long : seulement 2 millions d'hectolitres, des baies minuscules, une finesse remarquable… mais une rareté inquiétante. Les crus historiques reculent, les sorties de chais s'essoufflent, et les jeunes générations bousculent les codes en réclamant des vins plus légers, plus immédiats, plus libres.

Le climat, lui, ne négocie plus. « *Les vendanges commencent désormais parfois avec plusieurs semaines d'avance* ». Les chaleurs extrêmes, les blocages de maturité, les pertes d'acidité, les stress hydriques répétés redessinent la carte sensorielle du Rhône. Les vigneronnes et vignerons innovent, testent, tâtonnent : agroforesterie, cépages résistants, ombrage, irrigation raisonnée. Rien n'est simple, rien n'est garanti. Et pendant qu'ils cherchent des solutions, la réglementation les rattrape : la crise du cuivre, avec 17 produits non réautorisés, menace directement la viticulture biologique. « *Sans cuivre, on n'a pas d'outil pour protéger nos vignes* », rappelle un vigneron. Le tribunal suspend, l'Anses réplique, et la filière avance dans un brouillard juridique qui n'a rien d'anodin.

Comme si cela ne suffisait pas, la pression du gibier explose. « *Les sangliers font plus de dégâts en deux heures qu'un orage de grêle en dix minutes* ». Dans certaines zones, 20 % de la récolte disparaît. Le vignoble doit désormais se défendre autant qu'il doit produire.

Et voici la nouveauté majeure de ce numéro : l'arrivée d'un article international traduit, issu du Porto Protocol – Science Talks. Cassandra Collins y rappelle que





POSTFACE

« *rising temperatures, more frequent droughts and heatwaves are reshaping the boundaries of wine-growing regions* ». Elle insiste sur une vérité que le Rhône ne peut plus ignorer : la durabilité n'est pas un slogan, c'est une équation à trois inconnues — environnement, économie, société — et aucune ne peut être sacrifiée. Elle ajoute que « *scientific communication is essential to build trust and support transitions* ». Autrement dit : expliquer, partager, rendre visible l'effort. Ce numéro le fait, et c'est un tournant.

Car le contexte international pèse lourd. L'OIV annonce une production mondiale historiquement basse, une consommation en recul dans presque tous les grands marchés, des exportations en baisse, des surfaces viticoles qui se contractent. Les États Unis agitent la menace tarifaire, l'Europe débat de ses normes, la France lance un plan d'arrachage massif. Le Rhône n'est plus seulement un vignoble : il est un acteur d'une géopolitique du vin qui s'accélère.

Et pourtant, au fil de ces pages, une force demeure. Dans les mots des vignerons, dans les paysages décrits, dans les rencontres racontées, dans les chapitres de la Commanderie qui préparent leur 500e célébration, une conviction traverse tout : le Rhône a toujours su se réinventer. Il a traversé les siècles, les guerres, les crises, les modes. Aujourd'hui, il affronte un défi plus vaste, plus global, plus urgent. Mais il n'est pas seul. Le monde entier vit la même mutation. Et si le Rhône sait unir tradition, audace et intelligence collective, il peut devenir non seulement un fleuve, mais un phare.

Le temps presse. Le cœur, lui, est toujours là. C'est peut-être cela, finalement, qui fait les grands vins et les belles histoires.

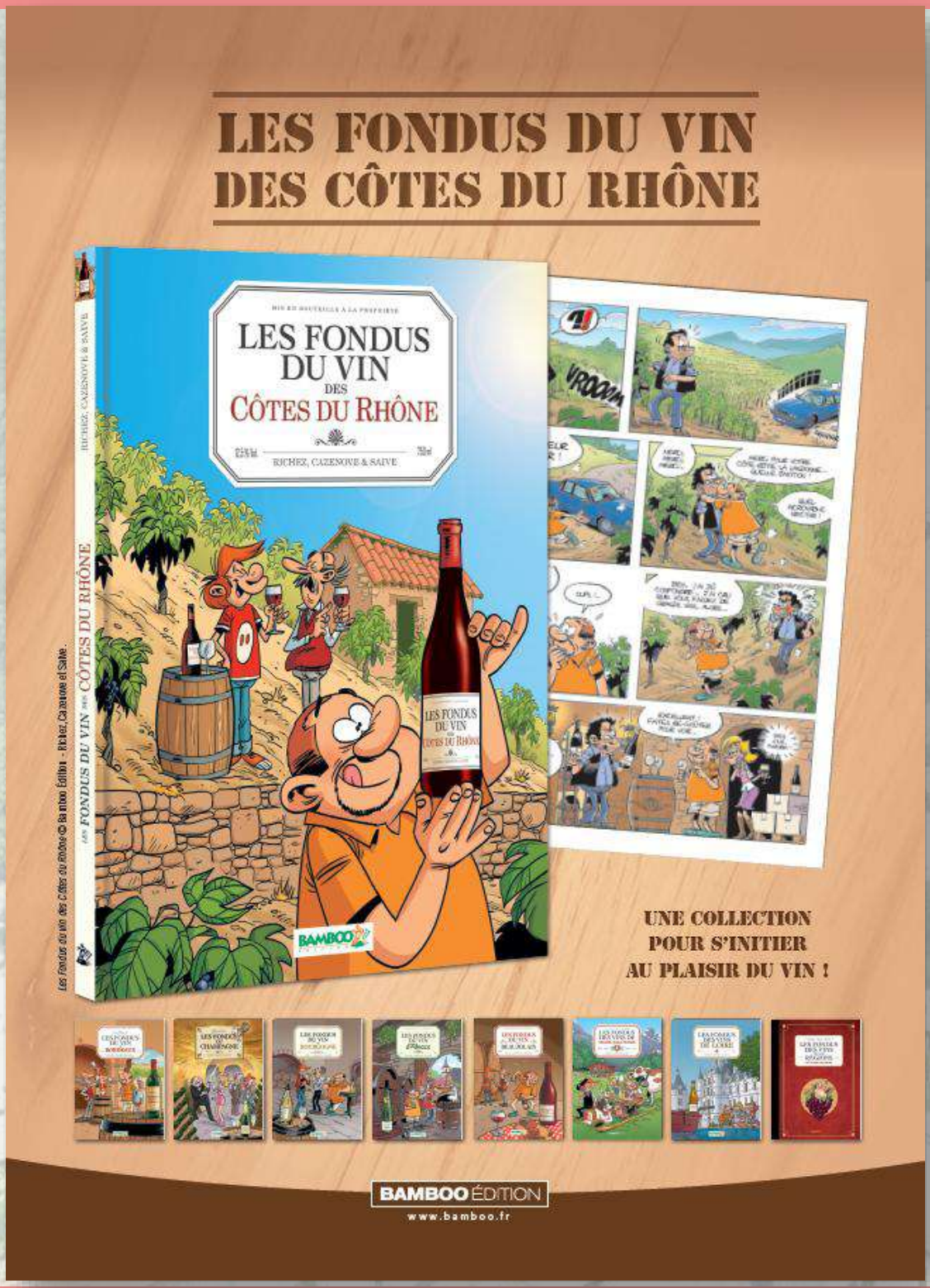
Bel été 2026 !

D.Maes



LES FONDUS DU VIN

DES CÔTES DU RHÔNE



Plaisir de la lecture et de la découverte.

Si, comme nous, vous aimez les dessins de notre ami Officier, Olivier SAIVE, n'hésitez surtout pas d'acquérir la série « Les Fondus du Vin », et plus particulièrement, l'album « Les Fondus du Vin des Côtes du Rhône ». En lisant ces bandes dessinées, vous aurez aussi du plaisir à découvrir la vie de ces personnages.

https://www.bamboo.fr/bd-les-fondus-du-vin-9782818931639.html

LES FONDUS DU VIN

VACQUEYRAS



LES FONDUS DU VIN DES CÔTES DU RHÔNE – PAGE EXTRAITE DE L'ALBUM AVEC L'AIMABLE AUTORISATION DES EDITIONS BAMBOO ET D'OLIVIER SAIVE





SOMMAIRE

L'EDITO DU CONSUL.....1

DEGUSTATION VISAN: CELA VA SWINGUER LES 12 ET 13 JUIN 2026.....3

Voyage bisannuel dans la Vallée du Rhône : Où les paysages dansent avec les saveurs.....4

Nouveau ! Un flacon digital plein de soleil rhodanien : LE SITE INTERNET DE LA BARONNIE !.....7

HOMMAGE A STEVE HOUBEN, Jazzman et Chevalier de la Baronnie des Costes du Rhône.....11

WEEK-END TRUFFES EN COSTES DU RHÔNE.....15

Quand la truffe de Richerenches et le vin rhodanien entament une symphonie gourmande.....15

REMISE DE LA PLAQUE « HERAUT DES COSTES DU RHÔNE ».....22

EPICURIALES : Présence des vins des Costes du Rhône.....25

COMMANDERIE : PREPARATION DU 500ème CHAPITRE.....27

Groupement Foncier Viticole du Domaine Eyguestre : Investir dans un vignoble rhodanien.....29

WINE PARIS 2026 : La Vallée du Rhône, entre résilience et audace : un millésime 2025 qui défie les cieux.....31

La Vallée du Rhône face au grand déclin : quand la rareté sublime le vin, mais inquiète les amateurs.....35

ANALYSE DES SORTIES DE CHAIS (Août 2025 – Février 2026) 38
Quels impacts sur les différentes générations de consommateurs ? 45
Dynamiques générationnelles et transition viticole : analyse des leviers d'adaptation à l'horizon 2035 48
État du secteur vitivinicole mondial en 2025 : un secteur sous pression climatique et économique, mais résilient 52
Le vin mondial en 2024–2025 : un secteur en mutation face aux défis futurs 55
Rhône : le vin à l'épreuve du climat 59
Vallée du Rhône : un vignoble face à la croisée des chemins 64
Des fondations solides, entre prestige et diversité 64
Des fragilités structurelles de plus en plus visibles 64
Des opportunités réelles dans un marché en mutation 65
Des menaces globales qui imposent une adaptation rapide 66
Un moment charnière pour le vignoble rhodanien 66
Viticulture at a Turning Point: Climate Change, Sustainability, and the Future of Wine 67
La viticulture à un tournant : changement climatique, durabilité et avenir du vin 71
Cuivre et viticulture : entre restrictions sanitaires et survie économique, la bataille judiciaire s'intensifie 74
Gibier dans la vigne I : Une attention quotidienne 78
GRAPPILLEES LE LONG DU RHÔNE 81
Exportations des vins rhodaniens aux USA. : le plafond de 15 % de l'accord de Turnberry tient-il encore ? 81
Peut-on utiliser librement le mot "Rhône" sur une bouteille de vin ? 83

ECHOS DU VIGNOBLE 86
Plan d'arrachage de vignes : 5.824 demandes 86
Projet de loi d'urgence pour la protection et la souveraineté agricoles 87
Sous la vigne : pourquoi la vie du sol est devenue le dernier rempart du terroir 90
L'Été en Côtes du Rhône : un territoire en mouvement, un vin en partage 94
SUZE-LA-ROUSSE: LePLAN ROCKS: Quand le vin devient musique en mode majeur et la musique devient souvenir 97
Théâtre : T'as le book, Coco ! 102
Le Postface du Rédac'chef 105



« **Liège au fil du Rhône** »©,
Bulletin d'information de la Baronnie de Liège des Costes du Rhône

https://fr-fr.facebook.com/Baronnie-li%C3%A9geoise-des-Costes-du-Rh%C3%B4ne-979704565439387/

*Richard BONNECHERE * Jean CHAVANNE * Denis COOLEN * Jean-Marie LE BUSSY* Pierre LUTHERS * Sébastien LUTHERS *Didier MAES *Pierre MARTIN * Guy NIKELMANN * Mireille SBRASCINI * Albert THYSE * Christian VANDERSANDEN *Jacques WOLFS*

Editeur responsable : Pierre Luthers (pl@enjeu.be)

Rédaction : Didier Maes (dima922025@outlook.be)

Ont collaboré à l'élaboration de ce numéro : Pierre Luthers, Pierre Martin, Olivier Saive, Photos : André Courtois, Pierre Luthers, Pierre Martin, la rédaction

Périodique – Printemps 2026
numéro 39 ©

Abonnement postal : 60 € (Virement sur le compte BE29 0013 4894 6664)

L'alcool est à consommer avec modération mais surtout avec raison





Ce LFR est dédié « À toi, muse subtilement lumineuse, dont l'élégance, tel un sarment caché, tisse l'alliance obscure de nos âmes et de la terre ».





Vue sur la courbe du Rhône