

2026



Les Costes du Rhône
face à leur avenir

BARONNIE DE LIÈGE
COMMANDERIE DES COSTES DU RHÔNE

Liège au fil du Rhône - N°40

L'EDITO DU CONSUL

« Le vin est le miroir de l'âme de celui qui l'a créé »
Robert Parker

Gente Dame, Messire,

A l'issue d'un printemps et d'un été riches en activités diverses, comme vous pourrez en prendre connaissance dans ce numéro de « *Liège au fil du Rhône* », la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône s'attaque prestement à la préparation de son grand Chapitre d'Automne, traditionnellement la plus importante manifestation festive de l'année... Cette année, la Soirée de Gala prendra place dans un tout nouvel endroit, l'Espace 58, une superbe salle issue d'une friche industrielle dans la vallée de la Vesdre, inscrite dans l'histoire textile de Verviers mais aujourd'hui magnifiquement restaurée

et digne d'accueillir en grandes pompes les fastes de notre 145ème Chapitre (le samedi 14 novembre)... Nous y retrouverons avec plaisir la gastronomie du traiteur Philippe Hansenne, qui a promis de mettre les petits plats dans les grands pour régaler les palais de tous les convives...

Parmi les Chevaliers de cette nouvelle promotion, nous aurons le plaisir d'accueillir quelques célébrités qui partageront avec nous la découverte des 25 (!) vigneron rhodaniens présents... Citons



L'EDITO



DU CONSUL

l'humoriste Alain Soreil (Albert Cougnet), Jean-Louis Lahaye (« L'Heure H », présentateur du concours Eurovision à la RTBF), la Rectrice de l'Université de Liège Anne-Sophie Nyssen (dont le frère Xavier, avec son Domaine Serre-Besson de Vinsobres, sera l'une des découvertes œnologiques de la soirée !), et Véronique Dupont et Sylvain Boniver, nos « Hérauts des Costes du Rhône » du Rendez-Vous de Léa à Herstal.... Sans oublier la gentille Dame Françoise Camps, l'épouse de notre Commandeur Jean-Marie Le Bussy, jamais avare d'un précieux coup de main en toute circonstance...

Pensez déjà aussi à réserver la date du lendemain, le dimanche 15 novembre : ce sera le Jour J, le jour de notre sixième Salon des Vins du Rhône, qui accueillera cette année vingt-cinq amis vigneron (dont cinq petits nouveaux, avec quelques pépites !) dans la belle salle de l'Hôtel Vandervalk

Congrès... Qu'on se le dise, les invitations officielles vont suivre !

Plus que jamais, nos amis vigneron du Rhône ont besoin de votre soutien, de votre amitié, de votre fidélité, dans un monde qui multiplie les challenges, tant au niveau climatique que des tensions mondiales sur le plan commercial... Battons-nous avec eux pour défendre un noble travail qui flatte nos palais et met en valeur des terroirs magnifiques !

Nous vous souhaitons une plaisante et instructive lecture de ce quarantième opus de notre revue « *Liège au fil du Rhône* ».

Large soif à toutes et tous, et au plaisir de vous recevoir à nos grandes agapes d'automne,...

Pierre Luthers

Consul de la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône



!! ATTENTION !! NOUVEAU NUMERO DE COMPTE FINANCIER DE LA BARONNIE LIEGEOISE DES COSTES DU RHÔNE : BE07 0020 3994 5766 (BIC GEBABEBB). Merci d'en prendre compte pour tout virement, les anciens comptes ne sont plus valides !





Note du Réda'c chef : Liège au fil du Rhône évolue..

Liège au fil du Rhône évolue après quarante numéros

Une organisation plus claire, pour continuer à informer largement et valoriser le contenu éditorial.



Depuis sa création, *Liège au fil du Rhône* a grandi avec une ambition simple : partager la vie de notre Baronnie, faire rayonner la Commanderie et mieux faire connaître celles et ceux qui donnent vie aux vignobles des Costes du Rhône. Au fil des quarante numéros, *Liège au fil du Rhône* s'est enrichi d'articles consacrés aux grands enjeux économiques, climatiques et commerciaux du monde viticole.

Ces sujets intéressent une partie de nos lecteurs et trouvent un écho particulier auprès de nos amis vigneronnes et vignerons, directement confrontés à ces évolutions. C'est donc pour mieux répondre à ces attentes différentes que *Liège au fil du Rhône* évoluera à partir du numéro 41.

- **L'actualité de notre Baronnie et de la Commanderie** restera largement et librement accessible, notamment sur notre site internet : Chapitres, manifestations, dégustations, rencontres, photographies et reportages continueront ainsi à faire partager la vie de notre confrérie ;
- Parallèlement, **une version complète (par abonnement)** de « *Liège au fil du Rhône* » permettra à celles et ceux qui souhaitent aller plus loin de retrouver cette actualité enrichie d'articles de fond, d'analyses et de dossiers consacrés au vignoble rhodanien et à son environnement économique.

Cette dimension rédactionnelle sera encore renforcée. Les défis que rencontrent aujourd'hui les vigneronnes et vignerons méritent toute notre attention et continueront naturellement à trouver une place importante dans les pages de « *Liège au fil du Rhône* », ce qui renforcera encore les liens entre notre Baronnie et le monde viticole rhodanien.

Après quarante numéros, *Liège au fil du Rhône* poursuit ainsi son chemin : informer, partager et mieux comprendre un vignoble en pleine évolution.





Chapitre CXLII : Un quatuor réuni autour des Costes du Rhône et un hommage

Le 142^e Chapitre de la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône, organisé ce samedi 13 juin au Golden Horse, a offert un cadre particulièrement chaleureux pour accueillir les vignerons de Visan, invités d'honneur de la soirée, et pour introniser quatre nouvelles figures au sein de la Baronnie.

Aux côtés de l'Officier nouvellement promu, Jean-François Maréchal, initiateur du nouveau site de la Baronnie, furent élevés au rang de Chevalier Eliane Pirotte, Roland Labye, Christophe Piron et Alexander Stoffels.

Les vignerons de Visan — Vincent Tramier (futur Commandeur lors du 500^{ème} chapitre de la Commanderie), François Fabre accompagné de Marie-Pierre, Mikaël Valentin, Guilhem Cuilleras et Laurent Espinasse — ont dignement représenté leur appellation, tandis que Vincent Boyer, Président de Visan, retenu par l'organisation de *FestiVisan*, avait adressé son soutien depuis ses terres.





Dans ce contexte de fête, de vins partagés et de fraternité, les quatre intronisés ont été mis à l'honneur. Leurs parcours, très différents, se rejoignent pourtant dans un même attachement aux Costes du Rhône et à la convivialité qui caractérise la Baronnie.

Officier : Jean-François Maréchal



CHAPITRE CXLII



JEAN-FRANCOIS MARECHAL

Intronisé Chevalier lors du Chapitre CXXXVII, Jean-François Maréchal a franchi une nouvelle étape lors de ce Chapitre durant lequel il a été nommé Officier de la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône. Le Consul a rappelé que cette nomination, rapide dans le calendrier, s'explique par un engagement constant et visible : participation régulière aux activités de la Baronnie, présence au récent voyage de l'Ascension, et surtout, réalisation majeure pour la Commanderie, la création du site internet officiel de la Baronnie (www.baronniedeliege.be), désormais nouvel outil pour la visibilité de la Baronnie.



PHOTOMONTAGE-LA RÉDACTION

Au-delà de son implication organisationnelle, Jean-François est également un ami proche initialement de plusieurs Chevaliers, dont Angelica Toussaint, Fabrice Pougin et Christelle Pougin, tous réputés pour leur goût affirmé des plaisirs de la table et du verre. Leur humour partagé ponctue souvent leurs rencontres, notamment à travers une formule devenue emblématique : « Chef, un p'tit verre, on a soif », clin d'œil qui résume l'esprit épicurien qui les rassemble.

Grand amateur de vins, adepte des bars à vins, présent à nos activités, Jean-François devient aussi un visage familier de la Baronnie. Il apprécie aussi les soirées plus festives, notamment les karaokés où il n'hésite pas à pousser la chansonnette, toujours dans le même esprit de partage.

Sa nomination comme Officier apparaît ainsi comme une étape naturelle et méritée, saluant un engagement sincère, une présence active et une action concrète déjà réalisée qui contribue désormais à la notoriété des vins des Costes du Rhône et au rayonnement de la Baronnie liégeoise.





Eliane Pirotte – Une fidélité familiale de longue durée à la Baronnie

Liégeoise de cœur, scientifique de formation, première femme dans son service à la SNCB, passionnée de généalogie, Eliane Pirotte accompagne la Baronnie liégeoise



depuis près de vingt-cinq ans. Sa fidélité ne s'exprime pas seule : elle participe aux activités de la Commanderie avec son mari Guy, Officier de la Baronnie, dont la présence régulière renforce cet engagement familial. Et depuis quelques années déjà, leur fille Evelyne, scientifique elle aussi, rejoint ponctuellement les activités lorsque son agenda le permet — une continuité qui illustre bien que, dans la famille Pirotte, l'intérêt pour la connaissance et pour les vins ne s'improvise pas.



CHAPITRE CXLII



ROLAND LABYE

Ses voyages — du pourtour méditerranéen à l'Australie — rejoignent ceux de Roland Labye, même si leurs motivations diffèrent. Sa fidélité aux Costes du Rhône la rapproche d'Alexander Stoffels, présent à chaque chapitre depuis plusieurs années. Et son intérêt pour les vins du Sud, qu'elle découvre lors de ses séjours en France, n'est pas sans rappeler l'attention que Christophe Piron porte aux différentes expressions du vin dans son activité professionnelle.

Roland Labye – Un parcours marqué par les passions, les voyages et la convivialité



La trajectoire de Roland Labye se distingue par ses nombreuses étapes : enseignant en Tunisie, professeur en Allemagne, champion de pêche sous-marine au harpon, instructeur sportif, créateur d'un club de vacances en Corse. Son histoire est faite de lieux, de personnes, de passions successives, parmi lesquelles la Corse occupe une place particulière.





Son goût pour les banquets, les repas partagés et les vins rhodaniens rejoint celui d'Alexander Stoffels, amateur de bières spéciales et de vins allemands mais fidèle aux Côtes du Rhône. Ses voyages et ses attaches méditerranéennes font écho à ceux d'Eliane Pirotte. Et sa participation aux chapitres, souvent accompagnée de Dame Lydia, s'inscrit dans la même dynamique que celle de Christophe Piron, présent dans de nombreux événements liés au vin.

Christophe Piron – Un professionnel du vin attentif aux terroirs rhodaniens



Chef adjoint du département « Vins » chez Sligro-M, Christophe Piron évolue quotidiennement dans un univers où le vin occupe une place centrale. Son parcours dans l'horeca, son intérêt pour les ouvertures et évolutions du secteur, ainsi que son goût pour les événements gastronomiques, l'ont conduit à s'intéresser de près aux Costes du Rhône.



CHAPITRE CXLII



ALEXANDRE STOFFELS

Son attachement aux vins de Rasteau, mis en avant dans un article interne à son entreprise, rejoint l'intérêt d'Alexander Stoffels pour les vins de Visan. Sa présence régulière dans les activités locales liées au vin rappelle celle de Roland Labye dans les banquets de la Baronnie. Et son attention aux publications de la Commanderie sur les réseaux sociaux prolonge, sous une forme contemporaine, la fidélité d'Eliane Pirotte aux activités de la confrérie.

Alexander Stoffels – Quadrilingue, fidèle aux chapitres et amateur des vins de Visan



Germanophone vivant en Flandre, quadrilingue, Alexander Stoffels incarne une diversité culturelle qui s'inscrit naturellement dans l'esprit ouvert de la Baronnie. Sa passion pour le Werder Brême (nul n'est parfait ! 😊), qu'il a suivi pendant des





années à travers l'Allemagne et l'Europe, témoigne d'une constance qui se retrouve dans sa participation aux chapitres depuis environ six ans, aux côtés de son épouse Barbara.

Amateur des Côtes du Rhône, il apprécie particulièrement les vins du Domaine des Asseyras, situé à proximité immédiate de Visan, invité d'honneur du Chapitre. Son intérêt pour les vins allemands et pour certaines bières vieilles en fûts rhodaniens illustre une curiosité gustative qui rejoint celle d'autres intronisés. Comme Eliane Pirotte, il ne manque pas les activités de la Baronnie. Comme Roland Labye, il partage volontiers des découvertes. Et comme Christophe Piron, il s'intéresse aux vins au-delà des frontières régionales.

Bienvenue à ces 4 nouveaux chevaliers !

Un Chapitre marqué par le "déstappage" et un hommage à Coralie Onde



Moment fort de la soirée : Commandeurs et vigneron ont organisé un "déstappage", accompagné par la chanson de la Chorale des Costes du Rhône. Chaque Commandeur et vigneron a ouvert, de manière synchronisée, une bouteille de "La Gloire de mon Père" du

Domaine de la Bastide, en clin d'œil à la fête des pères du lendemain, mais aussi en hommage à Coralie Onde, vigneronne, disparue trop tôt. Son sourire, souvent évoqué, semblait encore flotter sur l'assemblée, comme une caresse du souvenir. Adieu à l'amie de Vacqueyras, femme de cœur et d'énergie, dont la présence



CHAPITRE CXLII



DESTAPPAGE

rayonnait bien au-delà des vignes.

Connue et aimée de beaucoup, elle laisse une trace lumineuse ; le conseil communal de Herve, uni par le jumelage des deux communes, lui a rendu hommage, à l'époque, par une minute de silence, émue et fraternelle.

L'opération, parfaitement rythmée, a été ponctuée de bruits de bouchons bien sonores — à l'exception notable de l'ami Denis Coolen, un peu distrait au moment crucial. 😊



CHAPITRE CXLII



VISAN

Ensemble, Alexander Stoffels, Eliane Pirotte, Roland Labye et Christophe Piron composent un groupe dont les parcours diffèrent mais se rejoignent autour de plusieurs points communs : – un attachement aux vins rhodaniens, – une participation active aux activités de la Commanderie, – un goût marqué pour la convivialité, – et une manière personnelle de faire vivre la culture du vin.

Leur intronisation collective, au cœur d'un Chapitre particulièrement réussi, illustre la diversité des profils qui composent la Baronie liégeoise et la manière dont les Costes du Rhône rassemblent des personnalités venues d'horizons différents autour d'une même passion.



DEGUSTATION



VISAN

La Dégustation des vins de Visan - Golf de Gomzé-Andoumont : quand un terroir rencontre le fairway



Le 12 juin 2026, la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône a proposé une formule aussi élégante qu'inédite : associer une dégustation des vins de Visan à une journée sportive au Golf de Liège-Gomzé. Une idée simple, mais lumineuse, qui a permis de réunir deux univers partageant le même goût de la précision, de la convivialité et du geste maîtrisé.



DEGUSTATION



VISAN

Un concept original : deux publics, un même lieu, une même ambiance

Ce vendredi de juin, le Golf de Liège-Gomzé accueillait simultanément un tournoi — 18 trous, puis un 9 trous « Vendredi Sympa » — et la grande dégustation printanière consacrée aux vins de Visan, Côtes du Rhône Villages. Les golfeurs engagés dans la compétition pouvaient, après leur parcours, rejoindre librement la salle du Swing Restaurant pour découvrir les cuvées présentées par les vignerons. À l'inverse, les visiteurs venus uniquement pour la dégustation n'étaient pas concernés par le tournoi : deux flux distincts, mais une même atmosphère chaleureuse.

Cette articulation fluide entre sport et vin a donné à l'événement une tonalité singulière : les joueurs, encore imprégnés de leur partie, trouvaient dans les vins de Visan une manière de prolonger la journée ; les amateurs de vin, eux, observaient avec curiosité l'effervescence du golf, sans jamais être mêlés à la compétition. Une cohabitation harmonieuse, presque naturelle.

Un cadre exceptionnel pour sublimer les vins de Visan

Le parcours du Golf de Liège-Gomzé, érigé dans un domaine d'arbres centenaires, offrait un décor idéal à cette rencontre. Le terrain se faufile entre collines, clairières et pièces d'eau, alternant ombres et lumières dans une futaie dense avant de s'ouvrir sur une vallée ponctuée de fruitiers et d'arbres aux larges feuilles. Ce paysage ardennais, à la fois apaisant et spectaculaire, donnait à la dégustation une dimension presque contemplative. Les vins de Visan, réputés pour leur fraîcheur et leur finesse — rouges profonds, blancs lumineux, rosés délicats — trouvaient là un écrin à la hauteur de leur identité.

Les vignerons de Visan à l'honneur

Visan, c'est ce florilège de nectars de nectars gourmands, frais et vibrants, qui font de chaque gorgée une véritable célébration du terroir.



DEGUSTATION



VISAN

Six domaines étaient présents :

- Domaine de la Bastide (Eric Boyer)
- Domaine Coste Chaude (Vincent Tramier)
- Maison l'Hérine (Mickaël Valentin)
- Domaine de la Florane (François et Marie-Pierre Fabre)
- Domaine de la Guinrandy (Olivier Cuilleras)
- Domaine de Coste Chabrier (Laurent Espinasse)

Tous ont partagé leur savoir-faire, leurs millésimes, et cette passion commune pour un terroir reconnu depuis 1967 au sein de l'AOC Côtes du Rhône Villages. Saluons la présence de François Fabre, Commandeur, fondateur de la Commanderie (à gauche sur la photo ci-dessous) !



DEGUSTATION



VISAN



Un tournoi soutenu par un ambassadeur du vin

L'organisation de cette dégustation n'aurait pas été possible sans l'implication de Christian Vandersanden, Commandeur honoraire et golfeur notoire. Il a assuré les contacts avec les responsables du Golf, facilitant la mise en place d'un événement où chaque détail comptait. Son engagement a permis de créer un pont naturel entre les deux mondes, et de faire de cette journée, pour les uns, et de cette dégustation, pour les autres, une réussite totale.

Des vignerons et des participants...



DEGUSTATION



VISAN



Une journée où le vin redevient un lien social

Au-delà de la dégustation, au-delà du sport, cette journée a rappelé une vérité chère aux Costes du Rhône : le vin est un vecteur de rencontre, un langage commun, un plaisir partagé. Dans ce cadre verdoyant, entre fairways ondulants et verres levés, Visan a montré qu'il sait rassembler — avec simplicité, avec chaleur, avec cette lumière qui lui est propre.



DEGUSTATION



VISAN



Vincent Tramier
(de dos) du
Domaine Coste
Chaude



BARONNIE



AG

Le Rhône, routeur indispensable, porte l'Assemblée générale jusqu'aux terres papales



On dit souvent que le Rhône n'est pas seulement un fleuve : c'est un guide. Un routeur naturel, patient, indispensable, qui relie les hommes, les terres, les histoires. Et cette année encore, il a porté la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône, depuis Rocourt jusqu'aux terres papales, comme si son courant savait déjà que l'Assemblée générale allait réveiller des voix anciennes.

Ce lundi 22 juin, à Rocourt, les Commandeurs et Officiers se rassemblent pour leur Assemblée générale. Sur la photo, les médailles scintillent, les sourires sont francs, et l'on devine déjà que quelque chose circule dans l'air — un souffle venu du Sud, peut-être. Le Président Jean Chavanne ouvre la séance avec la gravité bienveillante d'un maître de maison. Et pendant ce temps, le Rhône s'exprime : « *Mes amis, je ne suis pas à vos pieds, mais je vous accompagne toujours.* »





Un Officier glisse à son voisin : — « *Et parfois, il nous pousse dans le dos... surtout quand il s'agit d'Avignon.* » Le Rhône, quelque part entre Montélimar et Orange, frissonne. Il a entendu.

Puis vient le moment où le Consul Pierre Luthers déroule le rapport d'activités 2025. Et là, le fleuve se redresse, attentif, comme un vieux sage qui reconnaît les siens.

Il écoute le voyage d'étude au Massif d'Uchaux, en février : six membres, un Chapitre d'hiver, un Château de Massilian, et la truffe en reine. Une voix grave semble alors monter du sol : — « *Ah... la truffe... Les Romains en raffolaient déjà.* » C'est le Rhône. Mais seuls les poètes — ou les amateurs de Cairanne — l'entendent.

Pierre poursuit avec le Chapitre de Printemps, le 17 mai : 144 convives, 135 dégustateurs la veille, 2.052 bouteilles vendues, sept domaines de Suze-la-Rousse présents. Le Rhône murmure : — « *Ceux-là, je les connais bien. Ils ont planté leurs racines dans mes galets.* »

Puis vient le premier tournoi de pétanque de la Baronnie, à Mehagne. 46 compétiteurs, 60 convives, une ambiance digne d'un village provençal. « *On aurait presque entendu les cigales... si les merles liégeois n'avaient pas chanté plus fort.* »

Pierre enchaîne avec les Epicuriales, où la Baronnie rencontre Aude Tsitoglou d'Inter Rhône. Puis l'Assemblée générale 2025, déjà au Centre Social Italien. Puis la trilogie estivale : — Suze-la-Rousse début juillet, — le Chapitre du 14 juillet, — et celui d'Harzé fin août.

Et puis arrive l'automne, flamboyant comme un Rasteau bien mûr. Le 42^e Gala de Chasse du Golden Horse, avec double chapitre. Et surtout... les festivités du 35^e anniversaire.

À ce moment précis, une silhouette apparaît dans l'ombre de la salle de Rocourt. C'est le Pape Clément VI, celui qui fit d'Avignon une capitale. — « *Mes enfants, vous avez célébré comme il se doit. Trois cent quarante et un convives à Francorchamps... Voilà qui aurait fait honneur à mes banquets pontificaux.* »





Un Officier, un peu surpris mais pas impressionné, répond : — « *Saint-Père, nous faisons ce que nous pouvons.* » Clément VI sourit : — « *Et vous faites bien.* »

Pierre continue : — « *Le Salon des Vignerons, le 9 novembre, a accueilli 444 dégustateurs et permis la vente de 6.118 bouteilles.* » Une autre voix résonne : — « *Ah ! Voilà qui me réjouit !* » C'est Jean XXII, le pape qui aimait tant le vin qu'il fit bâtir Châteauneuf-du-Pape. — « *Continuez, mes amis. Le vin est un lien plus solide que bien des serments.* »

Puis surgit le Baron Le Roy, fondateur des AOC, canne à la main : — « *Vous avez l'enthousiasme des bons terroirs. Gardez-le.* »

Et enfin, moustache au vent, Frédéric Mistral apparaît : — « *Vous faites vivre le Rhône jusque dans vos terres du Nord. Pour cela, je vous dis : bravo, moun ami.* »

Le Rhône, ravi, décide alors de divertir l'assemblée avec une histoire vraie qu'il garde précieusement.

— « *Savez-vous qu'un jour, un vigneron de Tavel a tellement vanté son rosé qu'il en a oublié de fermer la bonde de sa cuve ? Toute la nuit, le vin a coulé... et au matin, il a découvert que son chien, un vieux bâtard fidèle, dormait juste à côté, rose jusqu'aux oreilles. On l'a appelé "le chien de Tavel" pendant dix ans. Et le vigneron, lui, n'a plus jamais oublié sa bonde.* »

Les Commandeurs éclatent de rire. Même Clément VI esquisse un sourire. Mistral applaudit. Le Baron Le Roy lève les yeux au ciel, mais avec tendresse. Jean XXII conclut : — « *Voilà une histoire qui vaut bien un sermon.* »



AG



**LE RHÔNE EN
MAJESTE**



PHOTOMONTAGE - LA RÉDACTION

Quelques jours plus tard, la seconde photo est prise. Cette fois, à Avignon. Devant le Palais des Papes. Les mêmes visages qu'à Rocourt, mais baignés dans la lumière du Sud. Les mêmes sourires, mais élargis par la chaleur provençale. Les mêmes médailles, mais scintillant sous un soleil plus franc.

On dirait qu'ils ont simplement suivi le fleuve. Qu'ils ont quitté la Cité ardente pour descendre le Rhône, étape après étape, jusqu'à retrouver leurs amis vigneron.

Et le Rhône murmure, satisfait : — « *Je vous l'avais dit... Je vous attendais.* »

Ainsi, l'Assemblée générale 2026 n'a pas seulement validé un rapport d'activités. Elle a suivi un courant. Un courant qui relie les terres, les hommes, les siècles. Un courant qui porte les voix anciennes et les engagements nouveaux. Un courant qui, de Rocourt à Avignon, fait de la Baronnie une confrérie en mouvement.

Et si l'on tend bien l'oreille, on entend encore le fleuve souffler : — « *Revenez quand vous voulez. Mes rives vous reconnaîtront toujours.* »





COMMANDERIE -CHAPITRE 500 – DIPLÔME DE REMERCIEMENTS



500^e Chapitre de la Commanderie des Costes du Rhône : Remerciements aux Consuls, ambassadeurs de l'esprit rhodanien

La promotion des Consuls – 500^e Chapitre de la Commanderie des Costes du Rhône

Il est des remises de diplômes qui marquent la fin d'un parcours. Et il en est d'autres qui célèbrent un engagement appelé à grandir. En ce 500^e Chapitre de la Commanderie des Costes du Rhône, les diplômes remis à nos Consuls ne viennent pas sanctionner des années d'études... mais couronner une passion, une fidélité et





une mission : celle de porter, aux quatre coins du monde, l'étendard des vins des Costes du Rhône et l'esprit de notre Commanderie.

À l'image d'une cérémonie universitaire où chaque diplômé devient l'ambassadeur de son alma mater, nos Consuls repartent, diplôme en main, investis d'une responsabilité bien plus savoureuse : faire découvrir, aimer et partager les vins rhodaniens, tout en cultivant les valeurs de fraternité, de convivialité et de transmission qui animent notre confrérie.

Quelle magnifique "promotion" que celle réunie autour de notre Grand Maître Patrick Galant ! De Shanghai au Palatinat, de Montréal à Philadelphie, de Québec à Mussbach, de Gand à Liège, jusqu'à Montreux, chacun apporte sa pierre à cet édifice où le vin devient langage universel et où chaque bouteille raconte un peu de notre histoire.

Au sein de la Commanderie, le vin est surtout le plus beau prétexte à l'amitié. Ces diplômes sont bien plus qu'un certificat d'honneur. Ils reconnaissent des femmes et des hommes qui, tout au long de l'année, organisent des rencontres, ouvrent des bouteilles, racontent les terroirs, accueillent de nouveaux amis et font vivre l'âme des Costes du Rhône bien au-delà de ses coteaux. Ils sont les professeurs d'une école singulière, celle du goût, de la générosité et du partage.

Et cette qualité, nos Consuls la démontrent par leur présence fidèle, parfois après des milliers de kilomètres parcourus pour rejoindre ce Chapitre historique. Car venir de l'autre côté de l'Atlantique ou des rives du Huangpu n'est pas un simple déplacement : c'est un témoignage d'attachement à une famille dont les racines plongent dans les vignes du Rhône et dont les rameaux s'étendent aujourd'hui sur plusieurs continents.

Alors, en regardant cette photo de promotion, on imagine presque le lancer de toques... remplacées, bien sûr, par quelques bouchons de liège s'envolant dans un éclat de rire ! Ici, les majors de promotion ne reçoivent pas une médaille d'or, mais la reconnaissance de leurs pairs, et le diplôme qu'ils tiennent entre leurs mains devient le passeport d'une mission qui ne s'achève jamais : défendre avec passion les vins du Rhône, faire rayonner la Commanderie et transmettre l'art de vivre rhodanien.





À notre Grand Maître Patrick Galant, merci d'avoir su fédérer cette belle promotion de Consuls venus du monde entier. À chacun d'entre eux, merci de faire vivre sa Baronnie avec enthousiasme et de rappeler que les plus beaux chapitres ne s'écrivent jamais seuls, mais autour d'une table, d'un verre partagé et d'une amitié sincère.

Comme le résumait si bien Anthelme Brillat-Savarin : « *Inviter quelqu'un, c'est se charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous votre toit.* »

C'est précisément cet esprit qui anime notre Commanderie depuis 500 Chapitres : accueillir, partager, transmettre... et lever nos verres à celles et ceux qui, aujourd'hui plus que jamais, sont les diplômés d'une université où l'excellence se mesure à la générosité, où les cours se donnent dans les caves et les vignobles, et où le plus beau des doctorats est sans doute celui de l'amitié.

Félicitations à cette exceptionnelle promotion des Consuls de la Commanderie des Costes du Rhône. Longue vie à nos Baronnies, longue vie à nos vignobles, et rendez-vous pour les 500 prochains Chapitres ! 🍷



COMMANDERIE



CHAPITRE 500

COMMANDERIE – CHAPITRE 500 : UN MONDIAL DES
BARONNIES AUSSI





Suze-la-Rousse : la Commanderie des Costes du Rhône célèbre son 500^e chapitre, entre mémoire, faste et fraternité

Le château de Suze-la-Rousse, silhouette majestueuse posée sur son éperon rocheux, semblait ce samedi 4 juillet respirer au rythme des capes rouges et or qui animaient sa cour intérieure. Sous un ciel limpide, la Commanderie des Costes du Rhône célébrait un moment rare, presque irréel : son 500^e chapitre. Un chiffre qui ne dit pas seulement la longévité d'une institution, mais la force d'un engagement collectif, transmis sans rupture depuis plus d'un demi-siècle.

Une Commanderie née en 1973, devenue un réseau mondial

Lorsque les fondateurs créent la Commanderie en 1973, ils imaginent une Commanderie destinée à défendre, promouvoir et célébrer les vins de l'Appellation Costes du Rhône. Ils ne savent pas encore qu'ils posent les bases d'une aventure qui traversera les décennies, les crises, les mutations du monde viticole, et qui s'étendra bien au-delà des frontières françaises.

Aujourd'hui, la Commanderie est la seule confrérie de l'Appellation à disposer de 11 baronnies, implantées dans 11 villes, réparties dans 7 pays et sur 3 continents. Une présence internationale qui témoigne d'une ambition assumée : faire rayonner la culture rhodanienne partout où le vin est célébré comme un art de vivre.

Ce 500^e chapitre n'était donc pas un simple jalon administratif. Il était l'aboutissement d'une fidélité, d'une constance, d'une passion partagée par des milliers de membres. Pour marquer l'événement, une liste de 500 Chevaliers illustres, choisis parmi les plus de 5 000 intronisés depuis la création, a été mise à l'honneur. Une galerie de noms qui raconte l'histoire de la Commanderie autant que celle de l'Appellation.

Une cérémonie où le rituel rencontre l'émotion

Dès l'ouverture du chapitre, l'atmosphère se charge d'une solennité particulière. Les commandeurs, capes impeccablement ajustées, accueillent les invités dans un cérémonial précis, transmis de génération en génération. Les discours rappellent les





origines, les étapes, les défis surmontés. Les regards se tournent vers les fondateurs, présents dans les mots, parfois dans les souvenirs, toujours dans l'esprit de la confrérie.

Puis vient le moment que tous attendent : Les nominations et les intronisations. Deux nouveaux Commandeurs ont été nommés et, ces deux nouveaux confrères ne sont pas des inconnus pour notre Baronnie. Eric Chauvin, du Domaine du Souverain à Sablet et Vincent Tramier, Domaine de Coste Chaude, sis à Visan, que nous avons vu quelques semaines plus tôt à Liège. Comme de tradition, les nouveaux Commandeurs, ainsi que le nouvel Officier, ont été nommés à l'extérieur du Château,



ERIC CHAUVIN (DOMAINE DU SOUVERAIN) AU PREMIER PLAN ET VINCENT TRAMIER (DOMAINE COSTE CHAUDE), NOUVAUX COMMANDEURS! BIENVENUE !

montrant par là, leur dimension extérieure et internationale de leur mission de représentation des vins rhodaniens. Quant aux nouveaux chevaliers, ils sont accueillis, un à un, dans la cour du château. Le geste est lent, presque chorégraphié. On prête serment, on reçoit la médaille du

Grand Maître et, ils deviennent de facto, ambassadeur du Rhône. Ce soir-là, tous rejoignent la grande famille de la Commanderie.

Des personnalités qui incarnent la diversité du territoire et du monde du vin. Les intronisés de ce 500^e chapitre reflètent la pluralité des univers qui gravitent autour du vin : institutions, politique, gastronomie, économie, expertise, médias, jeunesse. Une diversité qui illustre la vocation fédératrice de la Commanderie.





Les nouveaux Chevaliers :

- Marie-Aimée Gaspari, préfète de la Drôme
- Marie Pochon, députée de la Drôme
- Marie-José Richaud, œnologue
- Benoît Trévisani, préfet de l'Ardèche
- Mathieu Darnaud, sénateur de l'Ardèche
- Franck Soullignac, président du conseil départemental de la Drôme
- Max Raspail, maire de Blauvac (Vaucluse)
- Ming Jin, gérant d'une société chinoise de capital-investissement
- Nicolas Plan, expert-comptable
- Philippe Sergent, expert en vins
- Damien Delplace, responsable liquides en grande distribution
- Hugues Blachère, président des artisans de la truffe noire
- Laurent Garcia, journaliste
- Eliott Nay, étudiant en commerce international

Chacun apporte son histoire, son regard, son engagement. Chacun, en recevant son titre, inscrit son nom dans une tradition qui dépasse les individus pour rejoindre une communauté de passionnés.





Un repas de gala comme une célébration du terroir

Après les intronisations, la soirée s'est poursuivie par un repas de gala où les meilleurs crus de l'Appellation ont sublimé chaque plat. Plus de 200 convives avaient pris place pour célébrer l'événement. Parmi eux, une importante délégation liégeoise – la plus fournie de toutes – témoignait de l'intérêt marqué des Liégeoises et des Liégeois pour la promotion des vins rhodaniens, mais aussi de leur volonté de remercier la Commanderie pour son travail de fond mené sans relâche, porté par une passion sincère pour la promotion des vins rhodaniens et nourri d'une intime connaissance des vigneronnes et des vignerons qui façonnent ces terroirs.

On mesurait, dans la chaleur de cette soirée, ce que signifie réellement un 500^e chapitre : la preuve que la passion du vin peut traverser les générations sans perdre son intensité.



**Une Commanderie tournée vers l'avenir**

Si ce chapitre était un hommage au passé, il était aussi une promesse pour l'avenir. La Commanderie des Costes du Rhône continue de se développer, d'introniser, de transmettre, de voyager, de faire connaître les vins du Rhône au-delà des frontières. Elle reste un lieu de rencontre, de partage, de culture, où le vin n'est jamais seulement un produit, mais un lien.

En quittant le château, tard dans la nuit, les convives emportaient avec eux un morceau de cette histoire collective. Le 500^e chapitre n'était pas seulement une célébration : c'était un acte de continuité, un souffle, un symbole. Celui de la Commanderie qui, depuis 1973, avance avec la même conviction : faire du vin un vecteur de fraternité.





Samedi 4 juillet 2026
Château de Suze la Rousse

500 personnalités honorées
par la Commanderie depuis 1973*



Le Livret des principales personnalités intronisées

La Commanderie des Costes du Rhône : quand les personnalités intronisées deviennent les porte-voix d'un vignoble

La Commanderie, par l'intermédiaire de son Commandeur, Marc Olivier, a pris l'initiative d'éditer un livret de 500 personnalités intronisées Chevaliers à travers le monde

Depuis plus de cinquante ans, la Commanderie des Costes du Rhône s'est imposée comme l'une des rares confréries capables de faire dialoguer un terroir ancestral avec les grandes voix du monde contemporain. À Suze-la-Rousse

comme dans ses Baronnies étrangères, l'intronisation n'est pas un simple rituel : c'est un acte d'alliance. En accueillant des personnalités issues de la politique, des arts, du sport ou de la diplomatie, la Commanderie ne cherche pas à se parer de prestige ; elle construit un réseau d'ambassadeurs qui, chacun dans son domaine, contribue à la visibilité et à la compréhension des vins rhodaniens.

Au fil des décennies, des figures majeures ont accepté de porter cette cape symbolique. Deux présidents de la République française, par exemple, ont été intronisés, illustrant la capacité de la Commanderie à dialoguer avec les plus hautes sphères de l'État. Leur présence n'a jamais été un exercice protocolaire : elle a permis d'ancrer le vignoble rhodanien dans une dimension patrimoniale nationale, en rappelant que le vin est aussi un élément de culture et de diplomatie. De la même manière, l'intronisation de personnalités internationales – qu'il s'agisse d'un acteur mondialement reconnu comme Dustin Hoffman ou d'un chef d'État étranger – a offert aux Baronnies un rayonnement que les seules actions viticoles ne pourraient atteindre.





Car l'intérêt est là : chaque personnalité intronisée devient un relais. Un journaliste contribue à faire connaître la Commanderie dans les médias ; un artiste lui apporte une présence dans les milieux culturels ; un sportif de haut niveau incarne l'énergie, la discipline et la popularité ; un diplomate ouvre des portes dans des pays où les vins du Rhône cherchent à s'implanter. Les Baronnies de Montreux, Philadelphie, Québec, Gand ou Shanghai ne sont pas de simples antennes : elles sont des lieux où ces personnalités, locales ou internationales, prolongent l'influence de la Commanderie en l'inscrivant dans des réseaux sociaux, économiques et culturels qui dépassent largement le monde du vin.

Cette stratégie, patiemment construite, a permis à la Commanderie de devenir un acteur singulier : un espace où se rencontrent ceux qui font le monde et ceux qui font le vin. Les intronisations ne sont pas une collection de noms prestigieux ; elles sont un outil de diplomatie douce, une manière de faire circuler l'image des vins rhodaniens dans des milieux qui, autrement, ne s'y intéresseraient pas. Ainsi, la Commanderie n'est pas définie par les personnalités qu'elle intronise. Elle se définit par ce qu'elle leur permet de transmettre : une culture du terroir, une histoire millénaire, une manière de vivre et de célébrer. Et si ces personnalités – qu'elles soient chefs d'État, artistes, scientifiques ou entrepreneurs – acceptent d'en devenir les chevaliers, c'est parce qu'elles y trouvent un sens : celui de participer à la valorisation d'un patrimoine qui dépasse le vin pour toucher à l'identité même de la Vallée du Rhône.

Depuis sa création, au cours de plus de 144 chapitres officiels, la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône a intronisé 560 Chevaliers, ayant juré fidélité aux Costes du Rhône, et depuis 2006, 40 Officiers formant un nouveau rang autour des Commandeurs et appelés à apporter leur concours lors des différentes activités de la Baronnie. Parmi les Chevaliers de prestige, citons sans vouloir viser l'exclusivité, des personnalités comme les chanteurs Gérard Lenorman, Michel Azaïs, Serge Van Laeken 'Marka' (le papa de la chanteuse Angèle), Jean-Bernard Plantevin (chanteur provençal), Julie Compagnon, Wendy Nazaré et Chantal Eden, le musicien de jazz Steve Houben, les acteurs Bernard Menez, Pascal Légitimus et Jean-Baptiste Maunier (« Les Choristes »), les dessinateurs de BD Marc-Renier Warnauts et Olivier Saive (« Les Fondus du Rhône »), les humoristes Manon Lepomme, Laurent Gerra (Officier), Pierre Kroll, Martin Charlier, Eric Doms 'Jean-Michel de Beyne-Heusay', Eric Boschman et Paul Dewandre, la marionnette liégeoise Tchanchès (à qui a été remise une robe de Commandeur !), Jean-Marie Leblanc (ex-patron du Tour de France), la Miss Belgique Noémie Happart, les chroniqueurs Philippe Boxho et Fabrizio Bucella, le Bourgmestre de Liège Willy Demeyer,... Depuis 2017, la Baronnie s'est également entourée de membres cotisants, au nombre de 110 actuellement, sympathisants et apportant leur écot au développement des activités de la Baronnie.





CHAPITRE CXLIII : 14 JUILLET 2026 – LIEGE



Deux chevaliers, une même soif de vie

Il y a des hommes qui suivent un chemin, et d'autres qui le créent. Messire Anis Dargaa appartient sans conteste à la seconde catégorie. Né à Liège en 1972, il aurait pu devenir architecte, comme ses parents l'imaginaient. Mais à dix-sept ans, la disparition de Salvador Dalí agit comme une révélation. Ce choc esthétique et émotionnel lui fait comprendre que son univers n'est pas fait de plans et de structures, mais de visions, de symboles et de métamorphoses. Son professeur de dessin l'avait déjà repéré : un élève capable de dessiner un portrait de mémoire, sans





modèle, avec une précision déconcertante. Le talent était là, brut, évident. Depuis, Anis n'a cessé de tracer sa route, exposant à travers le monde, organisant des dizaines d'événements artistiques et se construisant une réputation internationale.



Son œuvre emblématique, l'Éléphantasme – un corps de femme, une tête d'éléphant –, est devenue une véritable mythologie personnelle, symbole de volonté, de force, de sensualité et d'audace. Une icône déclinée en peinture, sculpture, trophée, bijoux, parfum, cigares, chocolat, mobilier... une « Mona Lisa » moderne, mais avec une trompe. Visionnaire, il s'était imaginé un jour montant les marches du Festival de Cannes. Quelques années plus tard, il y recevait le Prix de la Ville de Cannes, foulant le tapis rouge comme dans son rêve d'adolescent. Élu Artiste belge de l'année 2012, membre fondateur de l'Association Internationale des Arts Plastiques de l'UNESCO, il incarne l'artiste total : créateur, organisateur, ambassadeur, conteur. Derrière l'artiste, il y a aussi l'homme : un épicurien amoureux du Sancerre et des Côtes du Rhône,





généreux au point d'offrir une lithographie pour illuminer une tombola, un chevalier au prénom parfumé de pastis qui porte désormais les couleurs du Rhône avec passion.

À ses côtés, Messire Éric Fanton apparaît comme un tout autre personnage. Si Anis est un artiste, Éric est un homme aux mille vies, dont la biographie ressemble à un roman d'aventures, avec des chapitres inattendus, des rebondissements et une constante : l'énergie. Dans sa jeunesse, on le voit partout à la fois : dans une friterie liégeoise, faisant sauter des frites croustillantes près du passage à niveau de l'ancienne ligne 38, puis, quelques heures plus tard, au centre équestre, faisant sauter des obstacles à ses élèves. Une vie tentaculaire qui lui vaut le surnom affectueux de « la pieuvre ». Pendant des années, il donne de son temps comme secouriste bénévole à la Croix-Rouge, une vocation discrète mais essentielle qui révèle un homme dévoué, fiable et tourné vers les autres. Puis vient l'aquaponie, ce cercle





vertueux où les poissons nourrissent les plantes et où les plantes purifient l'eau des poissons. Éric s'y plonge avec la même passion qu'il met dans chacune de ses aventures. Épicurien assumé, amoureux du rhum, des soirées d'études liquides et des agapes bien menées, membre de la compagnie du « bien boire et bien manger », il est aussi un fidèle défenseur des Côtes du Rhône. Depuis 2018, il organise son calendrier pour ne jamais manquer une réunion de la Baronnie. Ajoutez à cela son engagement au sein des Amitiés françaises de Liège, et vous obtenez un chevalier dont la loyauté n'est pas un mot, mais une pratique. Éric est de ces hommes qui ne font pas semblant : quand il aime, il s'implique ; quand il s'engage, il persévère ; quand il trinque, il partage.

À première vue, tout semble les opposer. L'un sculpte des éléphants-femmes, l'autre élève des poissons-jardiniers. L'un monte les marches de Cannes, l'autre les obstacles à cheval. L'un rêve en pigments, l'autre en systèmes écologiques. Et pourtant, ils partagent une même passion pour le bon vivre, le bon boire et la convivialité ; une même générosité, une même capacité à rassembler ; une même fidélité à la Baronnie, à la France, au Rhône et à l'amitié. Ce sont deux chevaliers qui savent que la vie est trop courte pour être tiède. Deux hommes qui transforment ce qu'ils touchent : Anis en œuvre d'art, Éric en expérience humaine. Bienvenue à ces deux nouveaux Chevaliers.





CHAPITRE CXLIV : FETE DU FROMAGE – HARZE – 30/08/2026

Quand la convivialité invite aussi à repenser le cadre des Chapitres...



La Fête du Fromage de Harzé constitue depuis longtemps un rendez-vous populaire où producteurs, artisans, confréries et visiteurs se retrouvent autour des produits du terroir et d'un même goût pour la convivialité.

Cette édition aura également été marquée, pour la Baronnie liégeoise de la Commanderie des Costes du Rhône, par l'intronisation de Messire Philippe Knoops, artiste plasticien et designer.

Un moment particulier, assurément. Mais aussi une expérience qui mérite d'être analysée avec lucidité : tous les événements, aussi sympathiques et légitimes soient-ils, n'offrent pas nécessairement les conditions permettant l'organisation optimale d'un Chapitre de la Baronnie.





Philippe Knoops : l'art rencontre l'univers des Costes du Rhône

Messire Philippe Knoops, également connu sous les noms de « Keone » ou Moshi Moshi, développe un univers artistique dans lequel peinture, design et créativité occupent une place centrale.

Formé à l'Académie Royale des Beaux-Arts de Liège, son parcours et son travail témoignent d'une personnalité créative qui trouve naturellement sa place dans cet univers où le vin est lui-même affaire de culture, de sensibilité et de transmission.

Son intronisation constituait donc le cœur du Chapitre organisé à Harzé. Et sur ce point, une distinction doit être clairement établie : la qualité de l'impétrant n'est nullement en cause dans les enseignements que la Baronnie peut tirer de cette journée.

Un Chapitre au cœur d'une fête populaire

Une Fête du Fromage est, par définition, vivante. On y parle, on y circule, on y déguste, on s'interpelle. Les visiteurs viennent d'abord partager un moment festif. C'est précisément ce qui fait son charme.

Mais ce qui constitue une qualité pour une manifestation populaire peut devenir une difficulté lorsqu'il s'agit d'y organiser une cérémonie répondant aux usages de la Commanderie des Costes du Rhône.



À Harzé, l'environnement sonore, les mouvements du public et les conditions générales dans lesquelles s'est déroulée l'intronisation n'ont pas permis de donner au Chapitre toute la solennité et toute la visibilité que celui-ci aurait méritées.

Cette expérience pose donc une question plus générale à la Baronnie : dans quelles conditions doit-elle désormais accepter d'organiser ou de participer à un Chapitre intégré à une manifestation extérieure ? Il appartient aux Commandeurs de le décider.





GRAPPILLEES LE LONG DU RHÔNE



Vendanges 2026 en Vallée du Rhône : un millésime précoce sous le signe de la résilience climatique

Les vendanges sont maintenant terminées en Vallée du Rhône. Cette campagne viticole aussi intense que prometteuse a débuté dès le 11 août, les premiers coups de sécateur ont retenti dans les secteurs les plus précoces, comme les Costières de Nîmes ou la Clairette de Die, où 2026 s'annonce comme le millésime le plus précoce jamais enregistré. Depuis début septembre, le rythme s'est accéléré, et la récolte s'est étalée au gré de la maturité des raisins.

Une année viticole sous haute tension climatique

La campagne 2025-2026 aura été celle des contrastes. Après un automne humide et un hiver doux et pluvieux — ayant permis de reconstituer les réserves hydriques des sols —, le printemps 2026 a battu des records. Classé comme le plus chaud jamais enregistré en France (+1,7 °C d'anomalie nationale), il a imposé un stress thermique précoce aux vignes, avec des températures dépassant parfois de +4 °C les normales saisonnières dans le Vaucluse. Cette chaleur persistante a accéléré le cycle végétatif, bien que la contrainte hydrique progressive ait finalement ralenti cette avance à l'approche des vendanges.

Les réserves en eau accumulées durant l'hiver ont joué un rôle clé pour aider la vigne à traverser cette période de sécheresse. Malgré tout, des phénomènes localisés d'échaudage et de flétrissement ont été observés dans les parcelles les plus exposées.

Un état sanitaire exceptionnel

À l'aube des vendanges, le vignoble affiche un état sanitaire remarquable. Les conditions sèches et ventées de l'année ont limité la pression des maladies comme le

Source : Inter Rhône





mildiou ou l'oïdium, offrant des raisins d'une qualité sanitaire optimale. « *La vigne a encore prouvé sa capacité à résister à des conditions climatiques exigeantes* », souligne Philippe Pellaton, président d'Inter Rhône. « *Les premières observations sont très encourageantes, et les vignerons adaptent leurs pratiques avec une connaissance toujours plus fine de leurs terroirs.* »

Précocité et hétérogénéité : les défis du millésime 2026

La précocité est le maître-mot de cette année. Dans le Gard, les vendanges des vins tranquilles rhodaniens ont démarré le 13 août, tandis que dans la Drôme, le Vaucluse ou l'Ardèche, elles ont débuté plusieurs jours, voire une semaine, plus tôt que les années précédentes. Certaines zones du nord de la Vallée du Rhône enregistrent même une avance historique.

Cette précocité s'accompagne d'une forte hétérogénéité entre les parcelles. Certaines ont déjà atteint leur maturité optimale, tandis que d'autres, soumises à un stress hydrique plus marqué, évoluent plus lentement. Les cépages blancs, comme la Clairette de Die, sont particulièrement précoces, avec des vendanges entamées dès le 11 août.

Les premiers jus pressés laissent entrevoir des équilibres prometteurs, et les professionnels évoquent un potentiel qualitatif intéressant. Les vignerons ajustent leurs dates de récolte avec précision, parcelle par parcelle, pour préserver les équilibres aromatiques et la qualité des raisins.

Chiffres clés de la Vallée du Rhône

60 223 hectares de vignes en production. 297 millions de bouteilles commercialisées en 2025.

366 maisons de négoce actives dans la région. 171 destinations à l'export pour les vins de la Vallée du Rhône.

6 371 unités de production (domaines, caves coopératives, etc.).

La bio représente 24 % en volume et 26 % en surface de la récolte 2025. La Vallée du Rhône pèse 37 % en volume et 34 % en surface de la récolte française.





Une adaptation constante face au changement climatique

Alors que les épisodes de chaleur deviennent de plus en plus fréquents, les vignerons de la Vallée du Rhône redoublent d'ingéniosité pour s'adapter. « *Cette capacité d'adaptation est essentielle pour accompagner la vigne et préserver la qualité des raisins* », insiste Philippe Pellaton. Entre gestion de l'irrigation, choix des cépages et techniques de vinification innovantes, le vignoble rhodanien montre une fois de plus sa résilience.



L'Oratoire des Papes : un siècle d'histoire et de grands millésimes à Châteauneuf-du-Pape

Cent ans après le dépôt de sa marque, L'Oratoire des Papes célèbre un siècle de savoir-faire viticole. Entre grands millésimes, diversité des terroirs et évolution des pratiques, cette maison emblématique de Châteauneuf-du-Pape conjugue mémoire et modernité.

L'histoire débute en 1880, lorsqu'Édouard Amouroux reçoit deux hectares de vignes à Courthézon. En 1926, son fils Léonce dépose officiellement la marque L'Oratoire des Papes, dont l'étiquette Art déco demeure aujourd'hui une signature reconnaissable. Acquis en 2000 par la Maison Ogier, filiale du groupe AdVini, le domaine s'étend désormais sur 38,5 hectares, répartis sur les quatre grands terroirs de Châteauneuf-du-Pape.

Un siècle de millésimes, une mémoire du vignoble

Pour célébrer son centenaire, L'Oratoire des Papes remet à l'honneur seize anciens millésimes issus de ses réserves, qui comptent quelque 25 000 bouteilles. Parmi eux, le millésime 1971 témoigne de l'extraordinaire capacité de vieillissement des grands vins de l'appellation. Malgré un hiver particulièrement rigoureux, ce vin conserve, plus d'un demi-siècle après sa naissance, une fraîcheur remarquable.



GRAPPILLEES



LE LONG DU RHÔNE

Cette dégustation historique rappelle que les grands millésimes ne se définissent pas uniquement par leur puissance, mais aussi par leur équilibre et leur aptitude à traverser le temps.

La fraîcheur et les blancs, nouveaux horizons

L'évolution du domaine traduit également celle des attentes contemporaines. La vinification des rouges privilégie désormais les grappes entières et la cofermentation, dans une recherche d'équilibre et de fraîcheur.

Les blancs occupent une place croissante, représentant près de 20 % de la production du domaine, contre environ 7 % pour l'ensemble de l'appellation. Une orientation qui illustre le potentiel de diversification de Châteauneuf-du-Pape.



Certifié en agriculture biologique dès 2008, le domaine poursuit parallèlement l'évolution de ses pratiques culturales et la valorisation de son patrimoine, notamment à travers la restauration de son ancien prieuré du XVI^e siècle.

Cent ans après sa création, L'Oratoire des Papes démontre qu'un grand vin peut rester fidèle à son histoire tout en renouvelant son expression. Une leçon de transmission et d'adaptation pour l'ensemble du vignoble rhodanien.





ECHOS DU VIGNOBLE



Cartes.gouv.fr : un nouvel allié numérique pour les vignerons

L'Institut national de l'information géographique et forestière (IGN) a lancé cartes.gouv.fr, une nouvelle plateforme publique qui rassemble, en accès libre et gratuit, les principales données cartographiques de référence du territoire français. Derrière cette initiative se cache un outil qui pourrait rapidement devenir précieux pour les professionnels de la vigne.

Jusqu'à présent, les informations sur le cadastre, le relief, les photographies aériennes, les forêts ou encore les cartes historiques étaient réparties sur plusieurs plateformes. Désormais, plus de 1 100 couches de données sont réunies dans une interface unique, offrant une vision complète du territoire.

Pour les viticulteurs, les applications sont nombreuses. La plateforme permet notamment d'analyser avec précision le relief des parcelles grâce aux données LiDAR HD, une technologie de cartographie laser qui restitue la topographie avec un niveau de détail inédit. Un atout pour mieux comprendre les écoulements d'eau, identifier les zones sensibles à l'érosion ou adapter les pratiques culturales selon les caractéristiques du terrain.





L'accès aux données cadastrales facilite également la gestion du foncier, tandis que les cartes historiques permettent d'observer l'évolution des paysages et des usages des sols au fil des décennies. Les informations relatives à l'agriculture, aux forêts, à l'urbanisme ou encore aux risques naturels constituent autant d'éléments utiles pour accompagner les décisions d'exploitation.

Au-delà de la simple consultation, cartes.gouv.fr propose plusieurs outils pratiques : mesure de surfaces et de distances, calcul d'itinéraires, profils altimétriques, affichage de coordonnées GPS ou encore création de cartes personnalisées. Des fonctionnalités particulièrement intéressantes pour préparer des travaux viticoles, aménager des accès ou partager des informations avec des partenaires techniques.

Le portail s'inscrit également dans une démarche de souveraineté numérique. Développé par l'IGN, il est financé par le service public, sans publicité et sans modèle économique reposant sur l'exploitation des données personnelles. L'objectif est de proposer une alternative française aux grandes plateformes cartographiques internationales tout en favorisant le partage des données entre les organismes publics.

Alimentée par l'IGN mais aussi par de nombreux partenaires institutionnels, la plateforme continuera de s'enrichir. Pour les vignerons, elle représente bien plus qu'un simple service de cartographie : c'est un nouvel outil d'aide à la décision, capable d'apporter une meilleure connaissance des terroirs et de soutenir une viticulture toujours plus précise et durable.



300 millions d'euros pour soutenir les filières et préparer l'avenir

Le Projet de loi de finances 2026 adopté le 2 février prévoit un plan d'urgence agricole de plus de 300 M€, destiné à stabiliser les filières en crise, accélérer les transitions et renforcer la résilience face au changement climatique.





300 millions d'euros pour soutenir les filières et préparer l'avenir

Axe Gouvernemental - Mesures pour la Viticulture

Axe gouvernemental	Mesure concrète	Portée pour la viticulture (dont Côtes du Rhône)	Priorité Côtes du Rhône	Acteurs à mobiliser	Horizon temporel
Rééquilibrage de l'offre	Plan d'arrachage définitif (130 M€)	Réduction des surcapacités, assainissement des stocks, amélioration des prix de base	Très élevée	Interprofessions, syndicats, FranceAgriMer	2025–2027
Gestion du potentiel viticole	Aide à la réduction définitive du potentiel (FranceAgriMer 2026–2027)	Recomposition du vignoble, ciblage des parcelles peu rentables ou sans débouchés	Élevée	ODG, chambres d'agriculture, DRAAF	2026–2027
Trésorerie et investissement	Prêts structurels Bpifrance garantis à 70 %, durée 12 ans, ouverts aux coopératives	Soutien aux caves coopératives et domaines pour restructurer, investir, se diversifier	Élevée	Banques, Bpifrance, coopératives, domaines	Dès 2026, sur 10–12 ans
Charges sociales et coût du travail	Allègements de cotisations MSA (5 M€ + 10 M€)	Soulagement immédiat des trésoreries, maintien de l'emploi saisonnier et permanent	Moyenne/Élevée	MSA, organisations professionnelles	2025–2026
Gestion de crise et surstocks	Distillation de crise financée via réserve de crise européenne	Écoulement des volumes non marchands, stabilisation des prix, soutien aux coopératives	Très élevée	Coopératives, négociants, FranceAgriMer	Court terme (1–2 ans)
Adaptation au changement climatique	Intégration dans le plan viticole (investissements, restructuration, irrigation)	Possibilité de coupler arrachage/replantation avec cépages plus résilients, irrigation	Stratégique	Régions, interprofessions, instituts techniques	2025–2030





Facturation électronique : ce que les vignerons de la vallée du Rhône doivent savoir

Depuis le 1er septembre 2026, la réforme de la facturation électronique entre entreprises est entrée en vigueur en France. Elle concerne les entreprises assujetties à la TVA, quels que soient leur taille, leur chiffre d'affaires, leur forme juridique ou leur régime d'imposition.

Les exploitations viticoles sont donc concernées lorsqu'elles entrent dans le champ d'application de la réforme. Pour les vigneronnes et les vignerons, une question devient essentielle : qu'est-ce qui change concrètement pour mon domaine ?

2026 ou 2027 : à chacun son calendrier

Toutes les entreprises concernées ne doivent pas commencer à émettre leurs factures électroniques au même moment.

Depuis le 1er septembre 2026

Toutes les entreprises concernées, quelle que soit leur taille, doivent être en mesure de recevoir des factures électroniques.

À cette même date, les grandes entreprises et les entreprises de taille intermédiaire (ETI) doivent également émettre leurs factures sous forme électronique et transmettre les données concernées par le e-reporting.

À partir du 1er septembre 2027

Ce sera au tour des PME et micro-entreprises d'être en capacité d'émettre électroniquement leurs factures et de transmettre leurs données de e-reporting.

Pour de nombreux domaines viticoles, 2026 constitue donc déjà une première étape, même lorsque l'obligation d'émission ne s'appliquera qu'en 2027.





Un point essentiel : un PDF envoyé par e-mail ne suffit pas

Passer à la facturation électronique ne consiste pas simplement à transformer une facture papier en PDF avant de l'envoyer par courrier électronique.

Une facture électronique doit respecter une forme électronique normée, comporter les mentions obligatoires dans les champs prévus et être transmise au client par l'intermédiaire d'une plateforme agréée.

Un PDF ordinaire envoyé par e-mail ne constitue donc pas, à lui seul, une facture électronique conforme au nouveau dispositif.

Que faut-il prévoir ?

La réforme implique plusieurs changements dans l'organisation administrative du domaine viticole.

1. Choisir une plateforme agréée

Chaque entreprise concernée doit désigner une plateforme agréée pour recevoir et, selon son calendrier d'entrée dans la réforme, émettre ses factures électroniques et transmettre les données requises.

La liste des plateformes agréées est publiée et régulièrement mise à jour par l'administration fiscale (la liste est téléchargeable sur le site de l'administration: <https://www.impots.gouv.fr/je-consulte-la-liste-des-plateformes-agreees>).

2. Vérifier ses outils de facturation

Les domaines qui utilisent déjà un logiciel de caisse, de facturation ou de comptabilité doivent vérifier que leur solution permet de fonctionner avec les plateformes agréées.

Pour ceux qui ne disposent pas d'un logiciel adapté, il est possible de créer les factures directement sur la plateforme agréée choisie.





3. Préparer les nouvelles mentions obligatoires

La réforme fait également évoluer les informations figurant sur les factures.

Depuis le 1er septembre 2026, quatre nouvelles mentions doivent notamment être prises en compte :

- le numéro SIREN du client ;
- la catégorie de l'opération : vente, prestation de services, ou combinaison des deux ;
- le cas échéant, la mention relative à l'option pour le paiement de la TVA sur les débits ;
- l'adresse complète de livraison, lorsqu'elle est différente de l'adresse de facturation du client.

Et si les règles ne sont pas respectées ?

La réglementation prévoit des sanctions spécifiques en matière de facturation électronique.

Manquement	Sanction prévue	Plafond / évolution
Non-respect de l'obligation d'émettre une facture électronique	50 € par facture	Maximum de 15 000 € par année civile
Absence de recours à une plateforme agréée pour recevoir les factures électroniques	Première mise en demeure avec un délai de 3 mois pour se mettre en conformité	Pas d'amende à cette première étape
Non-conformité après cette première mise en demeure	500 €	Nouveau délai de 3 mois
Manquement persistant après ce nouveau délai	1 000 €	Une nouvelle amende de 1 000 € tous les 3 mois tant que la situation n'est pas régularisée
Non-transmission des données de transaction et de paiement	500 € par transmission	Maximum de 15 000 € par année civile





Une disposition est également prévue en cas de première infraction : ces sanctions ne sont pas applicables lorsque les conditions prévues par la réglementation sont réunies, notamment si l'infraction est réparée spontanément ou dans les 30 jours suivant une première demande de l'administration.

Le bon réflexe : préparer le domaine

La réforme est entrée dans sa phase opérationnelle. Pour les vigneronnes et les vignerons, l'enjeu est donc de savoir précisément où en est leur exploitation.

Quelques vérifications permettent de structurer la transition :

- Vérifier la situation du domaine au regard de la TVA.
Les entreprises bénéficiant de la franchise en base de TVA restent assujetties à la TVA et sont également concernées par la facturation électronique.
- Identifier sa date d'obligation d'émission.
Pour les grandes entreprises et les ETI, elle est fixée au 1er septembre 2026.
Pour les PME et micro-entreprises, elle intervient au 1er septembre 2027.
- Choisir sa plateforme agréée.
Toutes les entreprises concernées doivent déjà être en capacité de recevoir leurs factures électroniques.
- Vérifier son logiciel.
Il convient de s'assurer que l'outil de gestion, de comptabilité ou de facturation utilisé par le domaine est compatible avec le nouveau circuit.
- Préparer les personnes qui gèrent la facturation.
L'expert-comptable, le fournisseur du logiciel de gestion et les réseaux professionnels peuvent accompagner l'exploitation dans cette évolution.

Dans la vallée du Rhône, le cœur du métier ne change pas. Cultiver la vigne, élaborer le vin, faire vivre le domaine et commercialiser ses bouteilles demeurent l'essentiel. Autour de ce geste, les outils administratifs évoluent. La facturation électronique constitue désormais une nouvelle étape de cette transformation. Pour les domaines



FACTURATION



ELECTRONIQUE

concernés par l'échéance 2027, l'enjeu est clair : profiter de cette période pour préparer sereinement l'émission électronique de leurs factures, plutôt que d'attendre la prochaine échéance.

Pourquoi cette réforme ? Elle modifie les habitudes administratives, mais apporte surtout des bénéfices concrets aux vignerons. Accélération des échanges, meilleur suivi du traitement des factures, forte réduction des opérations de saisie et des erreurs, centralisation des factures fournisseurs, amélioration de leur traçabilité et sécurisation des échanges. Elle permet aussi à l'administration de mieux détecter les incohérences et les fraudes en matière de TVA. Pour le vigneron, le vrai gain se mesure en temps : moins de paperasse, moins de ressaisies, une organisation allégée. Ce temps récupéré retourne là où il a le plus de valeur, dans les rangs, à la cave et auprès de ceux qui boivent le vin.

À retenir : depuis le 1er septembre 2026, toutes les entreprises concernées doivent pouvoir recevoir des factures électroniques. Les grandes entreprises et ETI doivent également les émettre et satisfaire aux obligations de e-reporting.

À partir du 1er septembre 2027, les PME et micro-entreprises devront à leur tour être en capacité d'émettre leurs factures électroniques et de transmettre leurs données de e-reporting.

Le prochain geste au domaine ? Identifier sa situation, choisir sa plateforme agréée et vérifier que ses outils de facturation sont prêts. Toutes les informations utiles se trouvent sur Facturation électronique et plateformes agréées | impots.gouv.fr. La vigne demande déjà beaucoup. Simplifions ce qui peut l'être.





Loi souveraineté agricole : ce que les vignerons peuvent réellement en attendre

Promulguée le 18 août 2026 au Fort de Brégançon (Bormes-les-Mimosas) par le Président de la République et publiée au Journal officiel le lendemain, la loi n° 2026-796 d'urgence pour la protection et la souveraineté agricoles arrive dans un contexte déjà dense : sécheresses récurrentes, gelées printanières, tensions sur les prix et cadre européen en pleine évolution (Paquet vin). Pour les viticulteurs, elle n'invente pas de révolution, mais affine des outils existants, en particulier sur l'eau, le foncier et les contrats. Voici ce qui compte vraiment sur le terrain.

L'eau, priorité concrète des vignobles

Le texte fixe un objectif clair : doubler les volumes de stockage d'eau à usage agricole d'ici 2035. Il s'inscrit dans la continuité des SAGE et SDAGE, tout en accélérant les projets de territoire pour la gestion de l'eau (PTGE). Ces projets doivent désormais prendre explicitement en compte les besoins des cultures de cycle long, dont la vigne.

L'avancée la plus attendue concerne l'aspersion antigel. L'article 21 reconnaît cet usage exclusif pour les cultures pérennes (vignes, vergers...). Les prélèvements destinés uniquement à protéger les organes végétatifs contre le gel peuvent bénéficier de modalités de contrôle allégées, sans installation systématique d'un compteur volumétrique permanent, à condition de pouvoir justifier a posteriori l'épisode de gel (données météo, caractéristiques techniques, plans de réseaux). Cette disposition répond aux demandes récurrentes des bassins les plus exposés. Elle s'ajoute aux possibilités déjà ouvertes par la réglementation existante sans les remplacer.

Les retenues collinaires destinées aux activités agricoles et soumises à simple déclaration voient aussi leur cadre clarifié : un SAGE ne pourra plus, en principe, les interdire ou leur imposer des prescriptions supplémentaires à celles prévues par la loi ou le règlement.



**Foncier : consolider les garde-fous déjà en place**

La préservation des terres agricoles s'appuie sur les mécanismes issus des lois précédentes (étude préalable et compensation collective). La nouvelle loi les renforce avec des sanctions plus opérationnelles (consignation, exécution d'office, amendes et astreintes). Pour l'agrivoltaïsme, seules les surfaces définitivement ou durablement soustraites à l'agriculture entrent dans le champ de la compensation ; celles où l'activité se poursuit sous les panneaux en sont exclues.

Les SAFER gagnent un droit d'opposition sur certains baux emphytéotiques portant sur des biens à usage ou vocation agricole, avec des exceptions (projets d'énergies renouvelables, sites de compensation écologique...). Ces évolutions s'inscrivent dans la logique déjà portée par les SAFER depuis des décennies.

Contrats et revenus : des assouplissements pour le vin

Le volet contractualisation prolonge les lois EGAlim et la loi du 18 octobre 2021 sur la rémunération des agriculteurs. Les contrats écrits et accords-cadres restent la règle, avec des délais de conclusion plus cadrés et un recours facilité au médiateur puis au comité de règlement des différends.

Point important pour la filière : la durée minimale de trois ans ne s'impose pas automatiquement aux produits soumis à accises ni aux raisins, moûts et vins qui en résultent. Un accord interprofessionnel étendu ou un décret pourra fixer une durée différente (entre six mois et cinq ans). Les indicateurs de coûts de production restent centraux, mais les parties peuvent s'y référer autrement à condition de le justifier expressément. Les interprofessions ne peuvent déroger à certaines obligations que dans le cadre de contrats pluriannuels. Ces aménagements tiennent compte des spécificités de la commercialisation du vin, déjà bien identifiées dans les interprofessions.



**Concurrence et cadre européen**

Face aux importations, la loi permet au ministre de prendre des mesures conservatoires sur les denrées contenant des résidus de substances phytopharmaceutiques retirées ou non renouvelées dans l'Union européenne. Elle s'appuie sur le règlement européen existant tout en créant un outil national d'urgence. Le Conseil constitutionnel a validé l'essentiel du dispositif, assorti de réserves d'interprétation sur certaines dérogations phytosanitaires, et a censuré plusieurs dispositions (dont la servitude de voisinage agricole).

L'indication d'origine et les obligations de la restauration collective (part de produits durables, originaires de l'UE ou de France) s'étendent. Ces mesures s'ajoutent aux règles déjà en vigueur sans les bouleverser. Elles s'articulent avec le cadre européen de l'OCM et le Paquet vin récemment adopté.

Ce qui reste à surveiller

La loi s'inscrit dans la continuité de la loi d'orientation pour la souveraineté alimentaire et le renouvellement des générations en agriculture (LOSARGA) du 24 mars 2025, qui avait déjà érigé la souveraineté alimentaire en intérêt général majeur et lancé les Conférences de la souveraineté alimentaire. Plusieurs dispositions ont été censurées par le Conseil constitutionnel. L'application concrète dépendra des décrets (eau, PTGE, contrats, indicateurs de coûts). Les comités de pilotage régionaux chargés de reconnaître les « projets d'avenir agricole » pourront intégrer des initiatives viticoles.

Pour les vignerons, la loi 2026-796 affine et sécurise des dispositifs déjà présents – gestion de l'eau, protection du foncier, contractualisation – en les adaptant aux réalités des cultures pérennes. Le succès se jouera désormais sur le terrain, dans les bassins et les interprofessions, à mesure que les textes d'application paraîtront.

Sources

- Loi n° 2026-796 du 18 août 2026 d'urgence pour la protection et la souveraineté agricoles (Journal officiel du 19 août 2026).



LOI



SOUVERAINETE AGRICOLE

- Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire, communiqué de presse du 19 août 2026 : « Loi d'urgence pour la protection et la souveraineté agricoles promulguée ».
- info.gouv.fr, « Loi d'urgence agricole : ce qu'il faut retenir », 20 août 2026.
- Vie publique, fiche « Loi du 18 août 2026 d'urgence pour la protection et la souveraineté agricoles ».
- Conseil constitutionnel, décision n° 2026-914 DC du 14 août 2026 et communiqué de presse.
- Loi n° 2025-268 du 24 mars 2025 d'orientation pour la souveraineté alimentaire et le renouvellement des générations en agriculture (LOSARGA).
- Dossier de presse du projet de loi (ministère de l'Agriculture, avril 2026) et rapports parlementaires (Assemblée nationale et Sénat).





Les canicules à répétition : un défi croissant pour les viticulteurs du Rhône et la production viticole française

20 ans de canicules : une menace pour les vignobles

Depuis 2006, les épisodes caniculaires se multiplient en France, touchant presque chaque année de vastes régions, y compris le vignoble rhodanien. Ces vagues de chaleur, de plus en plus intenses et fréquentes, ne sont pas sans conséquences pour les viticulteurs. Entre 2006 et 2026, la France a connu des étés marqués par des températures records, des durées exceptionnelles et des impacts sanitaires majeurs. Mais au-delà des chiffres de mortalité, c'est toute une filière, celle du vin, qui se trouve bouleversée.

Selon Météo-France, les étés 2018, 2019, 2020, 2022, 2025 et 2026 ont été parmi les plus chauds jamais enregistrés, avec des températures souvent supérieures de 2 à 5°C aux normales saisonnières. Ces conditions ont eu un impact direct sur la production viticole.

Des étés de plus en plus chauds : quel impact sur la vigne ?

Les canicules ne se contentent pas de battre des records de température : elles modifient profondément le cycle de la vigne et, par ricochet, la qualité et la quantité des récoltes.

- **Stress hydrique** : Les sols, asséchés par des vagues de chaleur répétées, privent les ceps d'eau, entraînant un stress hydrique qui peut réduire les rendements. En 2022, par exemple, la production viticole française a chuté de 10 % par rapport à la moyenne quinquennale, selon FranceAgriMer, en raison des conditions climatiques extrêmes.
- **Maturité précoce** : Les fortes températures accélèrent la maturation des baies, ce qui peut déséquilibrer le rapport sucre/acidité, compromettant la typicité des vins. En 2019, les vendanges ont commencé 2 à 3 semaines plus tôt que la normale dans plusieurs régions, dont le Rhône, avec des teneurs en sucre record (jusqu'à 14-15 % vol. potentiel dans certaines parcelles).





- **Risque de brûlures** : Les grappes exposées au soleil direct peuvent subir des coups de soleil, réduisant leur qualité. En 2020, des pertes locales de 15 à 20 % ont été observées dans les vignobles du Sud-Est en raison de ce phénomène (source : Chambre d'Agriculture de la Drôme).
- **Maladies et ravageurs** : Si certaines maladies (comme le mildiou) reculent avec la sécheresse, d'autres, comme l'oïdium, ou des ravageurs comme la cicadelle, prolifèrent dans des conditions de stress hydrique. En 2018, les attaques de cicadelles ont augmenté de 30 % dans le Rhône, selon l'IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin).

La production viticole française en première ligne

Les données montrent une corrélation entre les années de forte chaleur et les variations de production :

- **2003** : La canicule historique a entraîné une baisse de 12 % de la production nationale (source : Ministère de l'Agriculture), avec des rendements en chute libre dans le Bordelais et le Languedoc. Dans le Rhône, certains domaines ont enregistré des pertes de 20 % sur des parcelles exposées.
- **2018** : Avec des températures 2 à 3°C au-dessus des normales, la production française a reculé de 8 % (FranceAgriMer). Dans les Côtes-du-Rhône, les rendements ont chuté de 10 à 15 %, selon la Cave des Vignerons du Rhône.
- **2019** : Une année marquée par deux canicules, avec une production en baisse de 6 % au niveau national. Dans le Rhône, les vins blancs (Condrieu, Hermitage) ont vu leurs rendements diminuer de 12 % en raison d'un échaudage (brûlure des baies) accru (source : Syndicat des Vignerons des Côtes-du-Rhône).
- **2020** : Malgré une production globale stable, certaines appellations du Rhône ont subi des baisses locales de 10 %, notamment en raison de la sécheresse printanière suivie d'un été caniculaire (données : Chambre d'Agriculture de l'Ardèche).
- **2022** : Avec trois vagues de chaleur, la production française a reculé de 10 %, et jusqu'à 15 % dans le Rhône, où la Syrah a particulièrement souffert (source : IFV).





- **2025** : L'été exceptionnel a provoqué une baisse de 12 % de la production nationale, avec des rendements en chute de 18 % dans les Côtes-du-Rhône (estimations : FranceAgriMer).

Le Rhône, un vignoble particulièrement exposé

Le vignoble rhodanien, réputé pour ses vins rouges puissants et ses blancs aromatiques, est l'un des plus vulnérables aux aléas climatiques :

- **Des sols souvent secs** : Les coteaux escarpés et les sols caillouteux, typiques des Côtes-du-Rhône, retiennent mal l'eau, aggravant le stress hydrique. En 2022, les réserves hydriques étaient inférieures de 40 % à la normale dans la région (source : Météo-France).
- **Des cépages sensibles** : La Syrah, le Grenache ou la Viognier, emblématiques de la région, supportent mal les excès de chaleur. En 2019, la Viognier a vu ses rendements chuter de 20 % dans le Condrieu (source : Syndicat des Vins des Côtes-du-Rhône).
- **Une typicité menacée** : Les vins du Rhône tirent leur identité de leur équilibre entre fruité, épices et fraîcheur. Avec des étés de plus en plus torrides, certains vignerons craignent une standardisation des profils, avec des vins plus alcoolisés (jusqu'à 15,5 % vol. en 2022 pour certains Côtes-du-Rhône) et moins subtils.

Adapter la viticulture : un impératif

Face à cette réalité, les viticulteurs du Rhône et d'ailleurs en France innovent :

- **Irrigation raisonnée** : Autorisée dans certaines zones, elle permet de limiter le stress hydrique. En 2025, 30 % des surfaces en AOP Côtes-du-Rhône étaient équipées de systèmes d'irrigation (source : IFV).
- **Choix de cépages** : Certains vignerons testent des variétés plus résistantes à la chaleur, comme le Carignan ou le Mourvèdre, ou même des cépages méditerranéens. En 2024, 15 % des nouvelles plantations dans le Rhône concernaient des cépages adaptés à la sécheresse (source : Chambre d'Agriculture du Rhône).





- **Pratiques culturales** : Paillage, couverture végétale, ou encore vendanges nocturnes pour préserver la fraîcheur des raisins. En 2023, 25 % des domaines rhodaniens avaient adopté au moins une de ces pratiques (source : Syndicat des Vignerons du Rhône).
- **Gestion du feuillage** : Une taille adaptée pour protéger les grappes du soleil direct.

Prévisions viticoles pour 2026 : une année sous haute tension

L'année 2026 s'annonce comme l'une des plus difficiles pour les viticulteurs du Rhône et de France. Les prévisions de Météo-France et les analyses de l'IFV dessinent un scénario alarmant :

- **Un printemps précoce et chaud** : Dès mai 2026, des températures records ont été enregistrées, avec des pics à 37,8 °C en Charente et 37,4 °C dans les Pyrénées-Orientales. Ces conditions ont avancé le débourrement de la vigne de près de 10 jours par rapport à la moyenne, exposant les jeunes pousses à des gelées tardives ou à des stress hydriques précoces.
- **Un été historique** : Avec quatre épisodes caniculaires (juin, juillet et août), 2026 pulvérise les records. La température moyenne en juillet 2026 a atteint 24,9 °C, soit 0,1 °C de plus que le précédent record d'août 2003 (source : Météo-France). Dans le Rhône, les températures ont régulièrement dépassé 40 °C, avec des pointes à 43 °C dans l'Hérault voisin.
- **Des vendanges ultra-précoces** : Les premières estimations de FranceAgriMer et de l'IFV indiquent que les vendanges 2026 pourraient débuter dès la mi-août, soit 3 à 4 semaines plus tôt que la moyenne décennale. Les raisins présentent déjà des teneurs en sucre exceptionnelles (jusqu'à 16 % vol. potentiel dans certaines parcelles de Grenache), mais avec des acidités très basses, ce qui pourrait donner des vins déséquilibrés et moins frais.
- **Une baisse de production attendue** : Les prévisions de la Chambre d'Agriculture du Rhône estiment une chute de 20 à 25 % des rendements dans les Côtes-du-Rhône, en raison :
 - Du stress hydrique extrême (les réserves en eau étaient inférieures de 50 % à la normale en juin).





- Des brûlures de grappes (jusqu'à 30 % de pertes sur certaines parcelles exposées, selon le Syndicat des Vignerons du Rhône).
- D'un échaudage généralisé, notamment sur les cépages blancs comme la Viognier et la Roussanne, dont les rendements pourraient chuter de 30 %.
- **Des vins plus alcoolisés et moins typiques** : Les premières analyses en cave (réalisées par l'IFV en août 2026) montrent des degrés alcooliques potentiels dépassant 15,5 % vol. pour les rouges, et des arômes de fruits mûrs à surmûrs dominants, au détriment des notes épicées et florales qui font la renommée des vins rhodaniens. Certains vignerons craignent une perte de typicité, avec des vins qui pourraient ressembler davantage à des vins du Sud de l'Espagne qu'à des Côtes-du-Rhône traditionnels.

Un avenir incertain, mais des solutions à explorer

Les projections climatiques laissent peu de doute : les canicules vont se multiplier. Pour les viticulteurs du Rhône, l'enjeu est double :

1. Préserver la qualité de leurs vins, garante de leur réputation.
2. Assurer la pérennité économique de leurs exploitations, face à des rendements potentiellement en baisse.

Comme le souligne le rapport Copernicus 2025, l'Europe doit s'attendre à des situations climatiques de plus en plus extrêmes. Pour la viticulture française, et rhodanienne en particulier, l'adaptation n'est plus une option, mais une nécessité.





Sources

- Météo-France : Données climatiques (2006-2026), rapports sur les canicules et leurs impacts.
- FranceAgriMer : Statistiques de production viticole (2003, 2018, 2019, 2020, 2022, 2025, prévisions 2026).
- Chambre d'Agriculture de la Drôme, de l'Ardèche et du Rhône : Impacts locaux des canicules sur les vignobles (2026).
- Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV) : Études sur les rendements, les maladies, les pratiques viticoles et analyses 2026.
- Syndicat des Vignerons des Côtes-du-Rhône : Données sur les rendements, les adaptations des vignerons et estimations 2026.
- Ministère de l'Agriculture : Bilans de la production viticole nationale.
- Rapport Copernicus 2025 : Analyse des tendances climatiques en Europe.





Le rapport Copernicus : un phare dans la tempête climatique pour les vignerons du Rhône

De quoi s'agit-il ?

En 1998, l'Union européenne et l'Agence spatiale européenne (ESA) lançaient Copernicus, un programme ambitieux destiné à observer la Terre sous tous ses angles. Grâce à une flotte de satellites (les Sentinelles), des capteurs au sol et des modèles climatiques avancés, Copernicus a rapidement imposé ses rapports comme des références mondiales. Au fil des années, le programme s'est enrichi de six services thématiques, dont le Service pour le changement climatique (C3S), qui publie des bulletins mensuels et des rapports annuels sur l'état du climat en Europe et dans le monde. Ces documents, basés sur des données satellites, des mesures in situ et des modèles prédictifs, offrent une vision précise et actualisée des tendances climatiques, des anomalies de température, des précipitations et des événements extrêmes.

En 2026, Copernicus est plus que jamais un outil indispensable, notamment pour les vignerons du Rhône. Ses prévisions saisonnières et ses alertes sur les vagues de chaleur, les sécheresses ou les épisodes de gel leur permettent d'anticiper les risques et d'adapter leurs pratiques culturales. Dans une région où le climat joue un rôle clé dans la qualité des vins, ces données sont vitales.

Mais pourquoi ce rapport est-il si crucial ? Parce qu'en 2026, le climat ne se contente plus de changer : il bouscule, défie et menace. Pour les vignerons de la vallée du Rhône, le rapport Copernicus n'est pas seulement une source d'information, mais un outil de survie. Il éclaire les défis auxquels ils font face — vendanges précoces, stress hydrique, perte de typicité des vins — et les aide à adapter leurs pratiques pour préserver l'excellence de leurs terroirs.

Ce rapport ne concerne pas uniquement les professionnels. Il nous concerne tous. Car derrière chaque bouteille de Côtes-du-Rhône se cache une histoire de climat, de sol et de passion. En tant que consommateurs, prendre conscience de ces enjeux, c'est aussi comprendre ce que nous buvons, et comment notre environnement façonne le goût, la qualité et l'avenir de nos vins préférés.





Alors, pourquoi le rapport Copernicus est-il si important ? Parce qu'il nous offre une vision claire et factuelle des transformations en marche. Il nous invite, vignerons comme amateurs, à agir ensemble pour que le vin de demain reste à la hauteur de nos attentes... et de notre planète.

Le climat européen en 2026 : des records qui interrogent

Les chiffres publiés par Copernicus en 2026 sont édifiants :

- **Mai 2026** a été le deuxième mois de mai le plus chaud jamais enregistré à l'échelle mondiale, avec une température moyenne de 15,81°C, soit +1,42°C par rapport à la période préindustrielle (1850-1900).
- **Les vagues de chaleur précoces se multiplient** : entre le 21 et 30 mai 2026, l'Europe de l'Ouest a connu une canicule exceptionnelle par sa précocité et son intensité, avec des températures dépassant parfois 40°C dans certaines régions.
- **Juin-juillet 2026** a marqué la période la plus chaude jamais enregistrée en Europe de l'Ouest, avec des sécheresses généralisées et des incendies records, notamment dans le sud de la France et en Espagne.
- **Les températures de surface de la mer** ont également battu des records en juillet 2026, amplifiant les effets du phénomène El Niño, qui influence les régimes de pluie et les températures à l'échelle mondiale.

Pour les vignerons, ces données ne sont pas de simples statistiques : elles traduisent une réalité quotidienne qui bouleverse leurs pratiques et menace la qualité de leurs récoltes.

Les vignerons du Rhône face à la nouvelle donne climatique

1. Des vendanges de plus en plus précoces

Dans la vallée du Rhône, les dates de vendanges ont reculé de trois à quatre semaines depuis les années 1980. En 2026, certains domaines commencent les récoltes dès la mi-août, contre septembre il y a quelques décennies. La Syrah, cépage emblématique de la région, mûrit désormais un mois plus tôt qu'auparavant à





Mauves, un phénomène qui pose un défi majeur : comment préserver l'équilibre entre sucre, acidité et arômes quand la maturation s'accélère à un rythme sans précédent ?

Les conséquences sont déjà visibles :

- Augmentation du degré alcoolique naturel des raisins, parfois au détriment de la fraîcheur et de la tension aromatique des vins.
- Perte de typicité : les arômes de fruits rouges frais (fraise, framboise) laissent progressivement place à des notes de fruits confits, moins caractéristiques des terroirs rhodaniens.

2. Sécheresse et canicules : la vigne à l'épreuve du feu

L'été 2026 a confirmé les craintes des vignerons :

- Avec des températures dépassant régulièrement 40°C, la vigne ne fonctionne plus : stress hydrique, brûlures des feuilles et des grappes, blocage de la photosynthèse, et arrêt du grossissement des baies.
- Les sols peu profonds, incapables de retenir l'eau, subissent une double peine : manque d'hydratation racinaire et contrainte climatique aérienne.
- Résultat : des rendements en baisse, avec des disparités importantes selon les terroirs. Une nouvelle vague de chaleur pourrait aggraver cette tendance dans les semaines à venir.

Les incendies qui ont frappé l'Europe de l'Ouest cet été rappellent aussi que la vigne n'est pas la seule à souffrir : c'est tout un écosystème qui est menacé.

3. Gel, grêle et imprévisibilité : le nouveau visage du risque

Paradoxalement, le réchauffement climatique ne fait pas disparaître tous les risques traditionnels :

- Les départs en végétation plus précoces exposent les jeunes bourgeons à des gelées printanières dévastatrices, comme celles observées en 2019 dans le Rhône.





- Si le gel recule, la grêle, elle, semble se multiplier, ajoutant une menace supplémentaire pour des vignes déjà fragilisées.

Synthèse des enjeux pour 2026

Synthèse des enjeux climatiques pour les vignerons du Rhône en 2026

Défi	Impact sur le Rhône	Solutions envisagées
Températures records	Vendanges précoces, stress hydrique, brûlures des grappes	Cépages résistants (Vaccarèse, Terret Noir), irrigation raisonnée, gestion des sols
Sécheresse prolongée	Baisse des rendements, blocage de la maturation	Recherche de parcelles en altitude, ombrage, couverts végétaux
Phénomènes extrêmes	Grêle, gel printanier, incendies	Surveillance météo renforcée, diversification variétale, assurance climatique
Qualité des vins	Déséquilibre alcool/acidité, perte de typicité	Adaptation des pratiques œnologiques, vendanges en plusieurs passages

L'adaptation : une nécessité pour préserver l'avenir du vin rhodanien

Face à ces défis, les vignerons du Rhône ne restent pas passifs. Ils innovent et s'adaptent :

- Changement de cépages : Introduction de variétés résistantes à la sécheresse, comme le Vaccarèse, la Cunoise, le Terret Noir ou le Picpoul noir, longtemps jugées trop "rustiques" mais qui révèlent aujourd'hui une capacité surprenante à résister aux stress climatiques.
- Gestion des sols et altitude : Recherche de parcelles en altitude pour compenser la hausse des températures, diversification des expositions, et plantation d'arbres pour limiter l'évapotranspiration et protéger les vignes.
- Pratiques culturales : Vendanges en plusieurs passages pour préserver la fraîcheur, réduction des rendements pour concentrer les arômes, et adaptation des pratiques œnologiques pour maintenir l'équilibre entre alcool et acidité.





Pourquoi les consommateurs doivent-ils s'en soucier ?

Parce que chaque bouteille raconte une histoire : celle d'un terroir, d'un climat, et d'un savoir-faire. Quand le climat change, le vin change aussi. Les arômes évoluent, les équilibres se transforment, et les millésimes deviennent moins prévisibles.

En tant que consommateurs, nous avons le pouvoir d'agir :

- Soutenir les domaines qui innovent pour préserver la qualité malgré les aléas climatiques.
- Choisir des vins issus de cépages résistants ou de pratiques durables.
- Comprendre les défis derrière chaque verre, et valoriser le travail des vignerons qui luttent pour maintenir l'excellence de leurs vins.

Et demain ? Un avenir à écrire ensemble

Les défis sont immenses, mais les solutions le sont tout autant. Les vignerons du Rhône prouvent chaque jour que l'adaptation est possible. Leur passion, leur ingéniosité et leur résilience sont des atouts majeurs pour relever les défis climatiques.

Le rapport Copernicus nous rappelle que le climat change, mais il nous montre aussi que l'humanité a les moyens de s'adapter. Et si l'avenir du vin rhodanien dépendra en grande partie des choix que nous ferons aujourd'hui, une chose est sûre : la qualité et l'authenticité des vins du Rhône restent entre de bonnes mains.

Comme le disait le célèbre oenologue *Émile Peynaud (1912-2004)* : « *Le vin, c'est le reflet de la terre et du ciel.* » Reflet, terre, ciel : trois mots qui résument à eux seuls l'alliance sacrée entre le vigneron, son sol et les éléments. Une alliance qui, malgré les défis climatiques, continue de porter en elle l'espoir d'un vin toujours plus authentique, toujours plus vivant. Car c'est dans cette harmonie entre la patience de la terre, la générosité du ciel et le labeur de l'homme que réside la magie du vin — et sa promesse pour l'avenir.



TERRES VITICOLES



ENTRE ECLAT ET CRISE

Le marché des terres viticoles en France : entre éclat et crise, une géographie à deux vitesses

Dans les collines escarpées de la Côte-Rôtie comme dans les vastes plaines du Languedoc, la terre viticole française raconte une histoire contrastée. Symbole de patrimoine, de luxe et d'excellence pour certains, elle devient pour d'autres un fardeau économique lourd à porter. Chaque année, la Fédération nationale des Safer (Sociétés d'aménagement foncier et d'établissement rural) et le ministère de l'Agriculture dressent le bilan du marché foncier viticole. Les chiffres publiés en 2025 pour l'année 2024, et les premières tendances 2025, confirment une polarisation inédite : d'un côté, des crus d'exception qui défient la gravité économique ; de l'autre, des vignobles ordinaires qui s'enfoncent dans une crise structurelle.

Un marché national en léger repli

Selon le rapport Safer 2025 (données 2024), le prix moyen des vignes en Appellation d'Origine Protégée (AOP) s'établit à **176 400 €/ha**, en baisse de 1,1 % par rapport à 2023. Hors AOP, la chute est plus marquée : environ **13 800 €/ha** (-7 %). Hors Champagne, le prix moyen AOP descend à **93 800 €/ha** (-3,9 %). Au total, 8 650 transactions ont été enregistrées pour 16 000 hectares échangés, soit une valeur globale d'environ 1,11 milliard d'euros.



TERRES VITICOLES



ENTRE ECLAT ET CRISE

Voici un tableau synthétique des prix moyens par grand bassin viticole en 2024 :

Catégorie / Région (2024)	Prix moyen (€/ha)	Évolution 2024/2023	Commentaires
Vignes AOP France	176 400	-1,1 %	Légère baisse globale
Vignes hors AOP	~13 800	-7 %	Baisse marquée
Vignes AOP hors Champagne	93 800	-3,9 %	-
Champagne	1 121 800	+1,7 %	Très élevé et résilient
Bourgogne-Beaujolais-Savoie-Jura	295 900	+11 %	Forte hausse
Bordeaux-Aquitaine	101 100	-18,4 %	Forte baisse
Vallée du Rhône-Provence	58 700	-0,5 %	Quasi-stabilité
Languedoc-Roussillon	14 300	-5,1 %	Baisse
Val de Loire-Centre	51 000	-2,2 %	Légère baisse

Ces moyennes masquent d'immenses disparités. Un hectare en Côte-Rôtie peut valoir plus d'un million d'euros, tandis que certaines parcelles languedociennes peinent à dépasser 10 000 €. La crise de la consommation de vins rouges, la concurrence internationale, le changement climatique et les stocks élevés expliquent une grande partie de cette fracture.

La Vallée du Rhône : un vignoble polarisé

Au cœur de cette géographie contrastée, la Vallée du Rhône occupe une place singulière. Ce bassin, qui s'étend principalement sur les départements de l'Ardèche (07), la Drôme (26), le Gard (30), le Vaucluse (84) et une partie du Rhône (69), combine des crus mythiques au nord et des productions plus volumiques au sud. Le prix moyen du bassin Vallée du Rhône-Provence s'établit à **58 700 €/ha** en 2024, quasiment stable (-0,5 %). Une quasi-stabilité qui cache, là encore, des réalités très différentes.

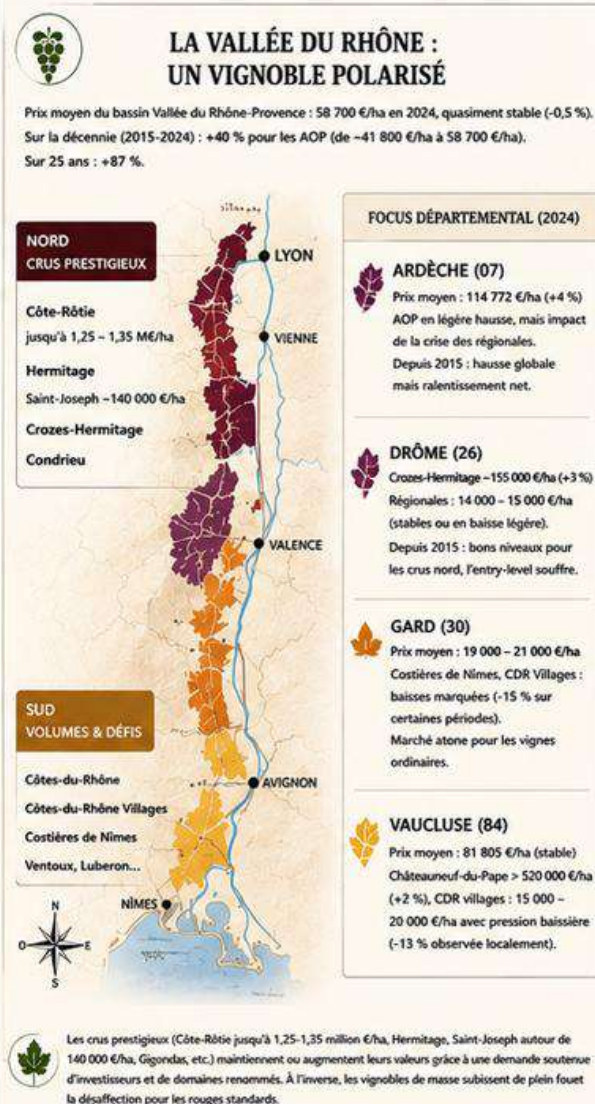
Évolution depuis 2015 : Sur la décennie, le bassin a connu une progression significative, estimée autour de +40 % pour les AOP (de environ 41 800 €/ha en 2015 à 58 700 €/ha en 2024), portée par la renommée internationale des grands crus. Sur



TERRES VITICOLES



ENTRE ECLAT ET CRISE



TENDANCES RÉCENTES

- Depuis 2022-2023, inversion pour les appellations d'entrée de gamme.
- Baisse de 10 à 20 % sur de nombreuses Côtes-du-Rhône régionales.
- Transactions ralenties, ajustements de prix fréquents.
- Les grands crus maintiennent ou augmentent leurs valeurs grâce à une demande soutenue.

vingt-cinq ans, la hausse atteint même près de 87 %. Cependant, depuis 2022-2023, la tendance s'inverse pour les appellations d'entrée de gamme. La crise des vins rouges a particulièrement touché les Côtes-du-Rhône régionales, entraînant des baisses de 10 à 20 % dans plusieurs zones. Les transactions ont ralenti, et les vendeurs doivent parfois consentir à des ajustements de prix.

Focus départemental

- **Ardèche (07)** : Prix moyen départemental autour de 114 772 €/ha en 2024 (+4 %). Certaines AOP progressent modérément, mais le marché reste impacté par la crise des régionales. Depuis 2015, hausse globale mais avec un ralentissement net ces dernières années.
- **Drôme (26)** : Moyenne départementale plus modeste, avec des crus comme Crozes-Hermitage atteignant environ **155 000 €/ha** (+3 % récemment). Stabilité ou légère baisse sur les appellations régionales (14 000-15 000 €/ha pour certaines Côtes-du-Rhône). Depuis 2015, les crus nord ont bien résisté, tandis que l'entry-level souffre.
- **Gard (30)** : Prix moyens plus modestes, autour de 19 000-21 000 €/ha. Costières de Nîmes et Côtes-du-Rhône villages ont connu des baisses marquées (-15 % sur certaines périodes). Le marché est atone pour les vignes ordinaires.
- **Vaucluse (84)** : Moyenne départementale autour de 81 805 €/ha (stable). Châteauneuf-du-Pape reste un îlot de résistance, dépassant **520 000 €/ha** (+2 %). Les Côtes-du-Rhône villages oscillent autour de 15 000-20 000 €/ha avec une pression baissière (baisse de 13 % observée localement dans certains segments).



TERRES VITICOLES



ENTRE ECLAT ET CRISE

Les crus prestigieux (Côte-Rôtie jusqu'à **1,25-1,35 million €/ha**, Hermitage, Saint-Joseph autour de 140 000 €/ha, Gigondas, etc.) maintiennent ou augmentent leurs valeurs grâce à une demande soutenue d'investisseurs et de domaines renommés. À l'inverse, les vignobles de masse subissent de plein fouet la désaffection pour les rouges standards.

Contexte économique et défis structurels

Cette évolution n'est pas isolée. La France fait face à une baisse globale de la consommation de vin, particulièrement les rouges, concurrencés par les productions du Nouveau Monde et par l'évolution des habitudes des consommateurs plus jeunes. Les aléas climatiques (gel, sécheresse, maladies) renchérissent les coûts de production et déstabilisent les rendements. Dans le sud, des campagnes d'arrachage sont lancées pour réduire les surfaces et tenter de redresser les cours.

Les investisseurs institutionnels et les grands groupes restent actifs sur les crus d'exception, considérés comme des actifs refuge. Mais pour les vignerons indépendants ou les domaines familiaux des appellations régionales, l'accès au foncier devient plus compliqué, et la transmission des



exploitations pose question. Le prix des terres influence directement les fermages, les capacités d'investissement et la rentabilité globale.



TERRES VITICOLES



ENTRE ECLAT ET CRISE

Perspectives : vers une nouvelle carte viticole ?

À l'horizon 2030, les experts anticipent une poursuite de la polarisation. Les grands terroirs continueront probablement leur appréciation, attirant capitaux et talents. Les zones intermédiaires pourraient voir des restructurations profondes : conversion bio, tourisme œnologique, ou arrachage pur et simple. La Vallée du Rhône, avec sa diversité (nord syrah élégante, sud grenache puissant), dispose d'atouts pour naviguer cette transition, mais le défi est majeur pour les appellations génériques.

Les pouvoirs publics, via les Safer, jouent un rôle clé dans la régulation du marché, en priorisant l'installation de jeunes vignerons et en évitant la spéculation excessive. Le barème indicatif publié au Journal officiel reste un outil précieux pour les transactions, les expertises et les décisions judiciaires.

Conclusion : la terre, miroir d'un secteur en mutation

Le marché des terres viticoles en France n'est plus un simple reflet de la qualité des vins. Il incarne les mutations profondes d'un secteur confronté à la mondialisation, au climat et aux



CONTEXTE ÉCONOMIQUE ET DÉFIS STRUCTURELS



Baisse structurelle de la consommation de vin, surtout les rouges. Concurrence du Nouveau Monde et évolution des habitudes des consommateurs.



Aléas climatiques (gel, sécheresse, maladies) : coûts de production en hausse, rendements instables.



Surfaces en excédent dans le Sud : campagnes d'arrachage pour réduire l'offre et soutenir les cours.



Investisseurs institutionnels et grands groupes très actifs sur les crus d'exception, considérés comme des actifs refuge.



Pour les vignerons indépendants : accès au foncier plus difficile, transmission des exploitations menacée.



Le prix des terres influence fermages, capacités d'investissement et rentabilité globale.



PERSPECTIVES : VERS UNE NOUVELLE CARTE VITICOLE ?



GRANDS TERROIRS

Poursuite probable de l'appréciation. Attraction des capitaux et des talents.



ZONES INTERMÉDIAIRES

Restructurations possibles : conversion bio, tourisme œnologique, arrachage partiel ou total.



APPELLATIONS GÉNÉRIQUES

Défi majeur : retrouver de la valeur, innover, s'adapter aux nouveaux marchés.



RÔLE CLÉ DES SAFER ET DES POUVOIRS PUBLICS

Régulation du marché, priorité à l'installation de jeunes vignerons, lutte contre la spéculation. Le barème indicatif (Journal officiel) reste un outil précieux pour les transactions, expertises et décisions judiciaires.

CONCLUSION : LA TERRE, MIROIR D'UN SECTEUR EN MUTATION

Le marché des terres viticoles en France incarne les mutations profondes d'un secteur confronté à la mondialisation, au climat et aux changements sociétaux. Dans la Vallée du Rhône comme ailleurs, les écarts se creusent : d'un côté la rareté valorisée, de l'autre la surproduction dépréciée.

Pour les acteurs du vin, l'enjeu n'est plus seulement de produire mieux, mais de repenser l'équilibre territorial et économique du vignoble français.

Ce paysage en mouvement invite à la vigilance et à l'innovation. Car derrière chaque hectare, c'est toute une histoire de terroir, de travail et d'identité qui se joue.



TERRES VITICOLES



ENTRE ECLAT ET CRISE



changements sociétaux. Dans la Vallée du Rhône comme ailleurs, les écarts se creusent : d'un côté la rareté valorisée, de l'autre la surproduction dépréciée. Pour les acteurs du vin, l'enjeu n'est plus seulement de produire mieux, mais de

repenser l'équilibre territorial et économique du vignoble français.

Ce paysage en mouvement invite à la vigilance et à l'innovation. Car derrière chaque hectare, c'est toute une histoire de terroir, de travail et d'identité qui se joue.

Sources :

1. Fédération nationale des Safer, « Le marché des vignes », rapport 2025 (données 2024).
2. Ibid. et site officiel le-prix-des-terres.fr.
3. Analyse SAFER et Agreste, via Vitisphere et Ampelio.fr.
4. Observatoire SAFER Vallée du Rhône-Provence, évolution long terme.
5. Données départementales détaillées, rapports SAFER Drôme, Vaucluse, etc.
6. Barème indicatif Journal Officiel, août 2025.





La Révolution du Vivant – Quand la viticulture se régénère

*Autour de la conférence Porto Protocol – Jamie Goode, Noël D'Egidio,
Jean-Marc Lafage – 15/05/2026*



Il existe des moments où un secteur bascule. Des instants où les discours, les constats et les intuitions se cristallisent pour former une nouvelle vision. La conférence du Porto Protocol consacrée à la viticulture régénératrice appartient à cette catégorie. Non pas parce qu'elle propose une solution miracle — les intervenants s'en gardent bien — mais parce qu'elle révèle une transformation profonde, presque tectonique, dans la manière d'envisager le vignoble.





Pendant plus d'une heure, trois voix se répondent, se complètent, se contredisent parfois, mais convergent vers une même urgence : le vignoble doit redevenir un écosystème vivant. Il est apparu à « *Liège au fil du Rhône* » important de présenter cette conférence et ce qu'elle dit du futur du vin.

I. Le décor : un secteur à la croisée des chemins

La viticulture est un paradoxe. Elle est l'un des secteurs agricoles les plus dépendants du climat, mais aussi l'un de ceux qui ont longtemps adopté des pratiques fragilisant les sols. Pendant des décennies, l'objectif a été la maîtrise : maîtriser la vigueur, maîtriser les maladies, maîtriser les rendements, maîtriser l'herbe, maîtriser le sol lui-même.

Cette logique de contrôle a produit des vins remarquables, des terroirs magnifiés, des savoir-faire admirables. Mais elle a aussi laissé derrière elle des sols appauvris, une biodiversité en recul, une dépendance aux intrants, et une vulnérabilité croissante face aux extrêmes climatiques.

C'est dans ce contexte que s'ouvre la conférence du Porto Protocol. Le ton est posé, presque grave, mais jamais alarmiste. On sent chez les intervenants une forme de lucidité sereine : le temps de la durabilité est révolu. Celui de la régénération commence.

II. Les voix : trois regards, trois trajectoires

Jamie Goode – Le scientifique qui relie les sols au monde

Jamie Goode n'est pas un vigneron. Il n'est pas un agriculteur. Il est un scientifique, un journaliste, un pédagogue. Son rôle dans cette conférence est celui d'un passeur : il relie les observations de terrain aux enjeux globaux, il clarifie les concepts, il donne une cohérence à ce qui pourrait sembler disparate.

Il rappelle que la durabilité, longtemps présentée comme un horizon, est devenue un seuil minimal. « *La durabilité, dit-il, consiste à maintenir l'existant. Mais l'existant, dans de nombreux vignobles, n'est plus viable. Il faut reconstruire.* »





Goode parle des sols comme d'un système complexe, où les interactions biologiques sont aussi importantes que les propriétés chimiques. Il insiste sur la nécessité de comprendre le vivant avant de prétendre le gérer.

Noël D'Egidio – Le praticien régénératif, ancré dans le vivant

Noël D'Egidio apporte la voix du terrain. Son discours est direct, presque organique. Il parle du sol comme d'un organisme, de la vigne comme d'un être vivant, de la biodiversité comme d'une force agronomique.

« *Un sol vivant est notre première assurance climatique* », affirme-t-il. Cette phrase, simple en apparence, résume toute sa philosophie : la régénération n'est pas un idéal, c'est une nécessité agronomique.

Il décrit les sols régénératifs comme des « *éponges climatiques* », capables d'absorber, de stocker et de restituer l'eau. Il parle des champignons comme de « *réseaux de communication* », des plantes compagnes comme de « *partenaires* », des insectes auxiliaires comme de « *travailleurs invisibles* ».

Jean-Marc Lafage – Le vigneron visionnaire qui transforme son domaine

Jean-Marc Lafage incarne la transition en actes. Son domaine, dans le sud de la France, est devenu un laboratoire vivant. Il raconte les premières années, parfois difficiles, où les résultats ne sont pas immédiats. Puis les signes : une meilleure tenue des sols, une vigne plus stable, des raisins plus équilibrés, une biodiversité qui revient « *comme si on avait ouvert une porte* ».

« *Régénérer un sol, dit-il, c'est travailler pour les dix prochaines années, pas pour la prochaine vendange.* »

Son témoignage apporte une dimension concrète : ce que change la régénération dans le quotidien d'un domaine, dans les choix techniques, dans la relation au terroir.





III. Le sol : un organisme vivant à reconstruire

Les trois intervenants convergent sur un point essentiel : tout commence par le sol.

Un sol régénératif n'est pas seulement fertile. Il respire. Il retient l'eau. Il nourrit la vigne. Il amortit les stress. Il abrite une biodiversité invisible mais essentielle.

Les pratiques clés évoquées :

- **Couvert végétal permanent** : pour protéger le sol, nourrir les micro-organismes, limiter l'érosion.
- **Réduction du travail mécanique** : préserver les horizons naturels, éviter la minéralisation excessive.
- **Apports organiques locaux** : composts, biomasses, résidus végétaux.
- **Arrêt ou réduction des intrants destructeurs** : herbicides, insecticides non sélectifs, fertilisants chimiques.
- **Diversification végétale** : légumineuses, plantes mellifères, espèces compagnes.

Noël D'Egidio insiste : « *Le sol n'est pas un support. C'est un organisme. Si vous le traitez comme un organisme, il vous le rend* ».

IV. Biodiversité : un levier agronomique, pas un décor

La conférence met en lumière une idée forte : la biodiversité n'est pas un supplément d'âme, mais un outil agronomique.

Les insectes auxiliaires réduisent les pressions parasites. Les plantes compagnes améliorent la disponibilité des nutriments. Les oiseaux régulent les populations nuisibles. Les champignons structurent le sol. Les couverts végétaux créent des microclimats bénéfiques.

Jean-Marc Lafage raconte les premières réapparitions : « *On a vu revenir des insectes qu'on ne voyait plus. Des oiseaux qu'on n'entendait plus. Des plantes spontanées qui racontaient quelque chose du sol* ».





V. Face au changement climatique : des vignobles plus résistants

Le Porto Protocol rappelle que la viticulture est en première ligne face aux extrêmes climatiques : sécheresses, canicules, pluies violentes, stress hydrique, acidité en baisse, maturités accélérées.

Les pratiques régénératives permettent :

- une meilleure rétention d'eau,
- une résistance accrue aux vagues de chaleur,
- une stabilité des rendements,
- une qualité aromatique plus régulière,
- une réduction des pertes en années difficiles.

Noël D'Egidio parle d'un « *effet amortisseur* » : les sols vivants absorbent les chocs, comme un système qui se régule lui-même.

VI. Un nouveau visage du vin : plus authentique, plus territorial

Au fil de la discussion, une conviction se dessine : la régénération n'est pas seulement une technique, c'est une philosophie du vin.

Elle permet :

- de renforcer l'expression du terroir,
- de réduire les interventions correctives,
- de produire des vins plus identitaires,
- de reconnecter le vigneron à son paysage.

Jamie Goode conclut : « *La régénération n'est pas un retour en arrière. C'est une manière d'aller plus loin dans la compréhension du vivant* ».





VII. Que retenir de cette conférence sur la révolution du vivant ?

À l'issue de cette conférence du Porto Protocol, une évidence s'impose : la viticulture régénératrice n'est pas une technique parmi d'autres, ni un simple ajustement agronomique. Elle constitue une nouvelle grammaire du vivant, une manière de repenser le vignoble à partir de ses fondations biologiques, écologiques et culturelles. Et cette grammaire, les trois intervenants l'ont articulée chacun à leur manière, comme les voix d'un même chœur.

Jamie Goode, le scientifique, a posé le cadre conceptuel. Il a rappelé que la durabilité, longtemps brandie comme un horizon, n'est plus qu'un seuil minimal. « *Maintenir l'existant* » ne suffit plus lorsque l'existant est fragilisé. Son apport est celui de la lucidité : comprendre que la viticulture doit passer d'une logique de compensation à une logique de reconstruction. Goode a insisté sur la nécessité de regarder le sol non comme un substrat, mais comme un système complexe, où les interactions biologiques — champignons, bactéries, micro-faune — sont aussi déterminantes que les propriétés chimiques. En cela, il a offert une vision systémique, presque holistique, du vignoble.

Noël D'Egidio, le praticien régénératif, a donné chair à cette vision. Là où Goode apporte la structure, D'Egidio apporte la vie. Il parle du sol comme d'un organisme, de la vigne comme d'un être vivant, de la biodiversité comme d'une force agronomique. Sa phrase — « *Un sol vivant est notre première assurance climatique* » — résonne comme un mantra. Elle résume l'idée que la régénération n'est pas un idéal théorique, mais une nécessité agronomique face aux dérèglements climatiques. D'Egidio a montré que la régénération n'est pas un retour en arrière, mais une manière de redonner au vignoble sa capacité d'auto-régulation, sa résilience naturelle, sa cohérence biologique. Il a rappelé que nourrir la vie, c'est déléguer au vivant une partie du travail que l'humain a longtemps tenté de contrôler.

Jean-Marc Lafage, enfin, a incarné la transition en actes. Son témoignage est celui d'un vigneron qui a accepté de changer ses pratiques, de renoncer à certaines certitudes, de s'engager dans une temporalité longue. « *Régénérer un sol, c'est travailler pour les dix prochaines années, pas pour la prochaine vendange* », dit-il.



VITICULTURE



REGENERATIVE

Cette phrase, simple et puissante, révèle la dimension culturelle de la régénération : elle exige de penser le vignoble non plus comme un cycle annuel, mais comme un organisme évolutif. Lafage a montré que la régénération transforme non seulement les sols, mais aussi les vins. Elle renforce l'expression du terroir, stabilise les équilibres, réduit les interventions correctives. Elle reconnecte le vigneron à son paysage, à ses rythmes, à ses dynamiques naturelles.



En reliant leurs voix, une vision se dessine :

- Goode apporte la compréhension scientifique, la structure, la logique.
- D'Egidio apporte la vie, l'énergie, la dynamique biologique.
- Lafage apporte l'expérience, la preuve, la transformation concrète.

Ensemble, ils montrent que la régénération est un mouvement à la fois scientifique, agronomique, écologique, culturel et philosophique.

Elle ne consiste pas à « faire moins mal », mais à faire mieux.

Elle ne vise pas à préserver un état, mais à restaurer un potentiel.

Elle ne cherche pas à contrôler le vivant, mais à collaborer avec lui.



VITICULTURE



REGENERATIVE

La viticulture régénératrice est une révolution silencieuse. Une révolution qui ne s'impose pas par des slogans, mais par des sols qui respirent, des insectes qui reviennent, des plantes qui dialoguent, des vignes qui s'équilibrent, des vins qui racontent plus profondément leur terroir.

Cette conférence se referme sur une certitude : la régénération n'est pas une mode. C'est une nouvelle manière d'habiter le vignoble. Une manière plus humble, plus patiente, plus intelligente. Une manière qui redonne au vivant sa place, et au vigneron son rôle : non plus celui d'un contrôleur, mais celui d'un gardien du sol, d'un accompagnateur du vivant, d'un artisan du futur.

Et peut-être est-ce là, finalement, la plus belle promesse de la viticulture: celle de réconcilier le vin avec son origine, le vigneron avec son paysage, et l'agriculture avec la vie.





La viticulture mondiale en 2025-2026 : entre contraction structurelle, urgences climatiques et innovations régénératrices.
Focus et perspectives pour le vignoble rhodanien.

La filière vitivinicole mondiale traverse une période de transformation profonde. Selon le rapport de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) sur l'état du secteur en 2025, publié en mai 2026, la surface viticole mondiale a diminué pour la sixième année consécutive, atteignant 7,0 millions d'hectares (-0,8 % par rapport à 2024). La production de vin s'est établie à environ 227 millions d'hectolitres (+0,6 % par rapport au minimum historique de 2024, mais 9 à 13 % en dessous de la moyenne des cinq ou dix dernières années). La consommation mondiale a chuté à 208 millions d'hectolitres (-2,7 %), son niveau le plus bas depuis 1957, avec une baisse cumulée de 14 % depuis 2018. Le commerce international a également reculé : 94,8 millions d'hectolitres exportés (-4,7 %) pour une valeur de 33,8 milliards d'euros (-6,7 %), sous l'effet combiné d'une demande atone, de pressions économiques et d'incertitudes tarifaires, notamment américaines.

Ces chiffres reflètent une adaptation progressive de l'offre à une demande structurellement plus faible dans les marchés matures, amplifiée par la volatilité climatique. L'année 2026 illustre particulièrement cette pression : des vendanges record de précocité dans l'hémisphère nord (Champagne, Bordeaux, Bourgogne, Languedoc, Provence, Napa, Catalogne...), sous l'effet de chaleurs extrêmes, de sécheresses et d'événements extrêmes (gel printanier, grêle, incendies). En France, la production 2025 avait déjà été historiquement basse (autour de 34-36 millions d'hl), et 2026 s'annonce sous forte contrainte hydrique et thermique.

Vers une viticulture régénérative et de précision ?

Face à ces défis, de nouvelles approches émergent, centrées sur la résilience des écosystèmes, la gestion de l'eau, la biodiversité et les technologies de précision. Le réseau international fondé par Taylor's Port, Porto Protocol, et dédié à l'action climatique dans la filière vin, joue un rôle central dans le partage de solutions





concrètes. Avec plus de 250 membres dans une vingtaine de pays, représentant des dizaines de milliers d'hectares, il promeut des pratiques collégiales via des Climate Talks, des guides et des projets collaboratifs.

L'initiative phare, Living Vineyards, vise à transformer les vignobles en écosystèmes vivants, en restaurant la biodiversité au-dessus et en dessous du sol, en améliorant la santé des sols et en renforçant la résilience climatique. Objectifs affichés autour de 2025 : 20 % des vignobles du réseau avec des mesures de restauration écologique et 25 % des domaines situés en zone de conservation. Les pratiques encouragées incluent le compostage, les cultures de couverture, l'agroforesterie, la gestion régénérative de l'hydrologie et la réduction des intrants.

D'autres solutions partagées portent sur la gestion de l'eau (« Saving Every Drop » : irrigation déficitaire consciente des plantes, irrigation profonde, réutilisation, restauration de zones humides), le traitement des effluents phytosanitaires et la transition vers l'agriculture régénérative (études comparatives sur plusieurs années). Ces approches s'inscrivent dans une logique de solutions fondées sur la nature, alignées avec les objectifs européens de restauration de la nature et la Décennie des Nations Unies pour la restauration des écosystèmes.

Parallèlement, la viticulture de précision se généralise : capteurs d'humidité du sol et de statut hydrique des plantes, stations météo, drones et satellites (imagerie thermique et multispectrale), modèles d'intelligence artificielle pour prévoir l'évapotranspiration, la phénologie et les besoins en irrigation. Des systèmes de détection spectrale permettent un suivi en temps réel de la maturité des raisins. La robotique (désherbage, taille, tri optique des baies), les tracteurs électriques et les filets ou couvertures rétractables pour la protection climatique progressent, tout comme les biocontrôles et les variétés résistantes aux maladies. L'agroforesterie (arbres dans les parcelles pour ombrage, régulation thermique et biodiversité) gagne du terrain, y compris dans le Rhône septentrional.





Ces mutations s'accompagnent d'une diversification de l'offre (plus de blancs, rosés, effervescents, rouges plus légers) et d'une attention accrue aux attentes des consommateurs (durabilité, moindre alcool, fraîcheur).

Perspectives pour le vignoble rhodanien

La Vallée du Rhône, avec ses deux façades (septentrionale et méridionale), se trouve en première ligne du changement climatique. Les cycles végétatifs avancent de 10 à 20 jours par rapport aux décennies précédentes ; les vendanges 2026 s'annoncent très précoces (autour mi-août dans de nombreux secteurs, voire plus tôt pour les blancs et rosés). Les stress hydriques, canicules et risques de gel printanier (après débourrement anticipé) pèsent sur les rendements et la qualité, tandis que le mistral et les sols variés offrent encore des atouts de résilience.

L'Institut Rhodanien et Inter Rhône multiplie les leviers d'adaptation. Un programme de sélection variétale (démarré en 2016, horizon 2030-2032) croise Grenache et Syrah avec des porteurs de gènes de résistance au mildiou et à l'oïdium. Trois premières variétés prometteuses (rouges, adaptées aux fortes chaleurs, parfois tardives ou à forte acidité) sont multipliées en 2026 pour observation. Une Vibliothèque de cépages purs (accessoires, résistants ou oubliés : Aubun, Muscardin, Floreal, etc.) sert d'outil de prospective pour les assemblages futurs. Des travaux portent aussi sur les porte-greffes, l'agroécologie, le bilan carbone et un « démonstrateur » multi-levers.

Sur le plan commercial et productif, la stratégie « Rhône in White » progresse (blancs désormais autorisés ou demandés dans davantage d'appellations, dont plusieurs crus), et un projet de marque collective d'effervescent hors AOC est en cours pour répondre à la demande de bulles. L'œnotourisme engagé et les labels (Bio, HVE) sont renforcés. L'irrigation reste très encadrée en AOC (dérogations limitées), et l'agrivoltaïsme a été interdit dans les Côtes du Rhône à partir de 2026, ce qui oriente vers d'autres solutions (ombrage naturel, agroforesterie, gestion du feuillage).

À moyen terme, le vignoble rhodanien peut consolider sa position grâce à :

- l'intégration accélérée de pratiques régénératives (inspirées du Porto Protocol et des Living Vineyards) pour renforcer la santé des sols et la rétention d'eau ;





- le déploiement de technologies de précision adaptées aux terroirs contrastés ;
- la diversification qualitative (blancs, effervescents, cépages résistants/adaptés) tout en préservant l'identité des AOC ;
- la collaboration interprofessionnelle et la recherche (Vitilience, sélection variétale).

Les risques persistent : pression sur les ressources en eau, évolution des profils aromatiques et de structure des vins, concurrence de nouvelles régions plus septentrionales ou d'altitude, et coûts d'adaptation. Cependant, la diversité des terroirs rhodaniens, l'expérience accumulée et la dynamique de recherche offrent des atouts solides pour une transition réussie vers une viticulture plus résiliente et attractive.

En conclusion, la viticulture mondiale n'est plus dans une simple phase d'ajustement conjoncturel, mais dans une refondation. Les approches régénératives et collaboratives portées par des initiatives comme le Porto Protocol, combinées aux innovations technologiques et variétales, dessinent un chemin viable. Pour le Rhône, l'enjeu est de transformer les contraintes climatiques en opportunité de renforcement de son identité et de sa compétitivité durable.

Sources

1. OIV – State of the World Wine Sector in 2025 (rapport et communiqués de presse, mai 2026).
2. Wine-Searcher, Reuters, Vinetur, Qcom.es et sources sectorielles sur les vendanges 2026 et les impacts climatiques (août 2026).
3. Porto Protocol (portoprotocol.com) : pages Living Vineyards, solutions (eau, compostage, régénératif), rapports et événements 2025-2026.
4. Inter Rhône / Institut Rhodanien : communiqués Wine Paris 2026, programmes de sélection variétale, Vinothèque, stratégies blancs et effervescents (2025-2026).
5. Articles techniques et analyses (Vitisphere, Vinetur, études sur précision, agroforesterie, adaptation rhodanienne).





Tableau récapitulatif des enjeux et les interactions entre les systèmes

Thème / Dimension	Enjeux mondiaux	Enjeux français	Enjeux rhodaniens	Interactions entre les systèmes
Climat & Production	Surface viticole : 7,0 Mha (-0,8 %, 6 ^e année de baisse). Production : 227 Mhl (3 ^e année basse). Vendanges 2026 ultra-précoces (extrêmes thermiques, sécheresses, gel, incendies).	Production historiquement basse (~34-36 Mhl en 2025 ; pression forte en 2026). Chaleurs et sécheresses généralisées (Languedoc → Champagne). Programme d'arrachage définitif.	Avancement du cycle de 10-20 jours. Stress hydrique et canicules accentués (Sud surtout). Vendanges 2026 anticipées (mi-août voire avant).	Le dérèglement climatique global se concentre et s'amplifie en France, particulièrement dans le Rhône méridional. Les extrêmes mondiaux forcent des adaptations locales qui alimentent en retour les observations OIV et les réseaux internationaux.
Marché & Consommation	Consommation : 208 Mhl (-2,7 %, plus bas depuis 1957 ; -14 % depuis 2018). Commerce : volume -4,7 %, valeur -6,7 % (incertitudes tarifaires).	Demande intérieure en recul ; exportations sous pression. Hausse des défaillances d'entreprises (+16 à +32 % selon trimestres 2026). Ajustement structurel de l'offre.	Recul des exportations AOC en 2025. Stratégie de diversification (blancs → 13 %, projet d'effervescents hors AOC, rouges plus légers).	La baisse structurelle de la consommation mondiale pèse sur les volumes français et rhodaniens. La diversification rhodanienne répond aux tendances globales de fraîcheur et de bulles, tout en cherchant à préserver la valeur ajoutée des AOC.
Adaptation & Innovation	Virage régénératif (Porto Protocol, Living Vineyards : biodiversité, sols, eau). Viticulture de précision (capteurs, IA, drones, robotique). Sélection variétale et biocontrôle.	Développement de l'agriculture de précision et des biocontrôles. Encadrement strict de l'irrigation. Investissements dans les variétés résistantes.	Sélection variétale (Grenache × Syrah + résistances mildiou/oïdium ; 3 variétés en multiplication 2026). Vibliothèque de cépages. Agroforesterie, gestion du feuillage, interdiction de l'agrivoltaïsme en CdR (2026).	Les solutions partagées par le Porto Protocol (Living Vineyards, gestion de l'eau) sont directement transférables et expérimentées dans le Rhône. Les innovations rhodaniennes (variétés, agroforesterie) enrichissent les réseaux français et mondiaux.
Gouvernance & Résilience	Collaboration internationale (OIV, Porto Protocol : 250+ membres, 20 pays). Ajustement de l'offre à la demande.	Politiques nationales d'accompagnement (arrachage, HVE/Bio). Pression sur les ressources en eau.	Rôle moteur de l'Institut Rhodanien et d'Inter Rhône (Vitilience, démonstrateurs multi-levers, stratégie œnotouristique engagée).	Les cadres réglementaires français (AOC, irrigation, agrivoltaïsme) contraignent et orientent les réponses rhodaniennes. Les bonnes pratiques rhodaniennes peuvent influencer les positions françaises au sein de l'OIV et du Porto Protocol.



EURO



NUMERIQUE

L'euro numérique se profile : une révolution monétaire qui pourrait fluidifier le commerce du vin

Alors que les Européens paient de plus en plus sans espèces, la Banque centrale européenne (BCE) et les institutions de l'Union accélèrent la préparation d'une monnaie publique digitale : l'euro numérique. Conçu comme un complément aux billets et aux pièces, et non comme un substitut, ce projet vise à moderniser les paiements tout en renforçant la souveraineté monétaire du continent. Pour un secteur aussi emblématique et international que celui du vin, les implications pourraient être concrètes, tant pour les petits domaines que pour les grands négociants.

Un projet qui entre dans sa phase décisive



EURO



NUMERIQUE

Lancé en 2021, l'euro numérique a franchi plusieurs étapes majeures. La phase préparatoire, ouverte en novembre 2023, s'est achevée avec succès en octobre 2025. L'Eurosystème (BCE et banques centrales nationales) se concentre désormais sur les préparatifs techniques, le dialogue avec les acteurs du marché et le soutien au processus législatif.

En juin 2026, la commission des affaires économiques et monétaires du Parlement européen a adopté sa position à une large majorité. Les négociations en trilogue avec le Conseil et la Commission se poursuivent, avec l'objectif d'une adoption du règlement avant la fin de 2026. Si le calendrier est tenu, un exercice pilote pourrait démarrer au second semestre 2027, et une première émission potentielle être envisagée en 2029. La décision finale d'émettre l'euro numérique restera du ressort du Conseil des gouverneurs de la BCE, une fois le cadre juridique en place.

L'euro numérique sera une monnaie de banque centrale, disponible en version en ligne et hors ligne. Il aura cours légal dans la zone euro, sera gratuit pour les usages de base des particuliers et devra garantir un niveau élevé de confidentialité, particulièrement pour les paiements hors ligne. Des plafonds de détention (autour de 3 000 euros par personne selon certaines analyses de la BCE) sont prévus afin de protéger le système bancaire traditionnel. L'objectif affiché est clair : offrir une alternative européenne aux réseaux de cartes dominés par des acteurs non européens (Visa et Mastercard concentrent encore une part majoritaire des paiements par carte dans la zone euro) et réduire la dépendance aux infrastructures étrangères.

Des gains potentiels pour les commerçants... et pour la filière viticole

Pour les commerçants, l'euro numérique promet une solution pan-européenne harmonisée. Il pourrait réduire les coûts de transaction, améliorer la capacité de négociation face aux prestataires de paiement et permettre des règlements immédiats, y compris hors ligne. Ces avantages intéressent particulièrement les secteurs à marges serrées ou à forte activité transfrontalière.



EURO



NUMERIQUE

Le commerce du vin illustre bien ces enjeux. La filière européenne, et notamment française, repose sur un tissu dense de petits et moyens producteurs, de cavistes, de restaurants, de négociants et d'exportateurs. L'e-commerce du vin a connu une forte croissance ces dernières années, tandis que les ventes en magasin et en restauration restent structurantes. Les paiements transfrontaliers au sein de la zone euro, les règlements entre producteurs et distributeurs, ou encore les transactions avec des clients étrangers constituent autant de points de friction potentiels en termes de coûts, de délais et de dépendance aux circuits existants.

Un moyen de paiement public, universellement accepté dans la zone euro, gratuit pour les usages de base et moins coûteux pour les commerçants, pourrait faciliter les ventes en ligne et en magasin, simplifier les transactions entre professionnels européens et renforcer la résilience du système de paiement. Les domaines qui vendent directement aux particuliers via des plateformes ou des sites propres pourraient bénéficier d'une expérience de paiement plus fluide et d'une moindre dépendance aux commissions des grands réseaux. Dans un contexte où la digitalisation (étiquettes numériques, traçabilité, e-commerce) progresse déjà dans le secteur, l'euro numérique s'inscrirait comme une infrastructure monétaire complémentaire.

Les exportations intra-européennes, qui représentent une part importante des échanges de vin, pourraient également gagner en simplicité. Un instrument de paiement pan-européen à faible coût faciliterait les règlements entre acteurs de différents pays de la zone euro, sans passer nécessairement par des intermédiaires privés dominants.

Des questions encore ouvertes

Tout n'est pas réglé. Le plafond de détention, le partage des coûts entre banques et commerçants, le niveau exact de confidentialité et l'articulation avec les solutions privées européennes (comme Wero ou les systèmes nationaux de cartes) restent des sujets de négociation. Les banques commerciales s'inquiètent d'une possible concurrence sur les dépôts, tandis que certains acteurs soulignent les défis techniques et de cybersécurité.



EURO



NUMERIQUE

Pour la filière viticole, l'enjeu sera aussi d'adaptation. Les petits producteurs et cavistes devront intégrer ce nouvel outil dans leurs systèmes de caisse et de vente en ligne. L'acceptation universelle ne se fera pas du jour au lendemain, et les campagnes d'information seront essentielles. Par ailleurs, l'euro numérique ne résoudra pas à lui seul les difficultés structurelles du secteur (climat, concurrence internationale, coûts de production), mais il pourrait alléger une partie des frictions liées aux paiements.

Une monnaie pour l'ère numérique, au service d'un patrimoine

L'euro numérique n'est pas un gadget technologique. Il répond à une réalité : les paiements du quotidien se digitalisent, et l'Europe ne peut se permettre de laisser ses infrastructures monétaires entre les mains d'acteurs non européens. Pour le commerce du vin, secteur à la fois traditionnel et de plus en plus connecté, il offre la perspective d'un outil de paiement plus souverain, potentiellement moins coûteux et mieux adapté aux échanges pan-européens.

Si le calendrier législatif et technique se confirme, les premiers euros numériques pourraient circuler d'ici la fin de la décennie. D'ici là, la filière viticole aura tout intérêt à suivre de près les expérimentations et à faire entendre sa voix dans les discussions sur les règles d'usage et les conditions d'acceptation. Car derrière les portefeuilles électroniques se joue aussi la capacité de l'Europe à faire circuler, demain, non seulement sa monnaie, mais aussi l'un de ses produits les plus emblématiques.

Sources

- Banque centrale européenne (BCE) – Questions fréquemment posées sur l'euro numérique (mise à jour août 2026)
- Banque de France – Communiqué « L'Eurosystème ouvre la prochaine étape du projet d'euro numérique » (octobre 2025) et tribune « Euro numérique : le temps de l'engagement commun » (avril 2026)
- Parlement européen – Communiqué de presse de la commission des affaires économiques et monétaires (23 juin 2026)
- Les Échos – « Le Parlement européen ouvre la voie à l'euro numérique au nom de la souveraineté » (23 juin 2026)
- Frandroid / Clubic / CoinDesk – Couvertures du vote parlementaire et du calendrier 2027-2029 (juin 2026)
- BCE – Discours et documents stratégiques sur la stratégie globale des paiements et les avantages pour les commerçants (2026)



RHÔNE



VALEUR

Entre les coteaux et le Rhône..

Entre les coteaux qui dominent le fleuve et les villages qui vivent au rythme des vendanges, les écarts se creusent. D'un côté, la rareté des terroirs d'exception renforce leur valeur patrimoniale ; de l'autre, la surproduction fragilise les exploitations les plus vulnérables. Les vignerons du Rhône, conscients de ces déséquilibres, cherchent désormais à réinventer leur modèle : produire mieux, certes, mais aussi préserver l'équilibre territorial et économique du vignoble français.



Chaque hectare raconte une histoire : celle d'un sol, d'un climat, d'un travail patient et d'une identité collective. Dans ce paysage en mouvement, la vigilance et l'innovation deviennent les maîtres mots. Car derrière chaque

rang de vigne se joue bien plus qu'une récolte — c'est l'avenir d'un patrimoine vivant, celui d'une France du vin qui veut rester fidèle à ses racines tout en embrassant le monde. 🍇

Les vignerons des Côtes du Rhône incarnent la résilience et l'adaptation face aux défis climatiques et économiques. Leur engagement collectif illustre une viticulture consciente des mutations du marché et du territoire. Ensemble, ils défendent un équilibre entre tradition, innovation et durabilité du vignoble français.





Avis Google : le nouveau juge de paix des domaines viticoles ?

Dans le monde du vin, la réputation ne se joue plus seulement dans les guides ou les salons. Elle se mesure désormais en clics, en étoiles et en commentaires. Une étude internationale publiée en 2026 dans « Tourism Economics » vient de le démontrer avec une ampleur inédite : en analysant près de 5 000 domaines viticoles répartis dans 23 pays, trois chercheurs ont cartographié ce qui fait vraiment la différence en ligne. Et le vignoble rhodanien, deuxième plus grand vignoble d'AOC de France, offre un terrain d'observation particulièrement éclairant.

Plus on est visible, moins on est aimé ?

Nicolas Depetris-Chauvin, Marta Fernández-Olmos et Jan Erik Meidell ont croisé des milliers d'avis Google avec des données d'entreprise et des informations géolocalisées. Leur constat est sans appel : la taille d'un domaine, son ancienneté et la densité touristique de sa région font grimper le volume d'avis. Autrement dit, plus on est grand, installé et bien situé, plus on attire les commentaires.

Mais il y a un revers. Ces mêmes facteurs tirent les notes moyennes vers le bas. Les domaines les plus visibles ne sont pas forcément ceux qui donnent le plus de satisfaction. Comme si la notoriété s'accompagnait d'une forme de banalisation de l'expérience.

Dans la Vallée du Rhône, ce paradoxe résonne particulièrement. Avec ses 63 307 hectares et ses près de 6 850 exploitations productrices d'AOC en 2024, le vignoble rhodanien concentre une densité exceptionnelle de caves ouvertes au public. La région compte parmi les plus structurées de France en matière d'œnotourisme, avec une production de 2,16 millions d'hectolitres en 2024 et un tissu d'environ 45 000 emplois liés à la filière. Cette densité, mise en avant par l'étude comme un facteur de visibilité, peut aussi expliquer pourquoi certains domaines très fréquentés peinent à maintenir des notes élevées.





L'export et les investisseurs étrangers, pas toujours bons élèves

L'étude réserve d'autres surprises. Les domaines très orientés vers l'export souffrent d'un déficit de visibilité digitale. Quant à ceux détenus par des capitaux étrangers, ils obtiennent en moyenne de moins bonnes notes de satisfaction. Un signal qui interroge : l'internationalisation, souvent présentée comme un gage de modernité, ne garantit pas une meilleure relation avec les visiteurs.

Là encore, le Rhône offre un miroir intéressant. En 2024, les vins de la Vallée du Rhône ont exporté près de 797 000 hectolitres pour une valeur d'environ 509 millions d'euros, vers 186 destinations. Une performance solide, mais qui, selon les résultats de l'étude, pourrait s'accompagner d'un moindre investissement dans la communication destinée aux visiteurs locaux et nationaux.

L'innovation marketing, le vrai levier

À l'inverse des variables structurelles, un levier se démarque clairement : l'innovation marketing. Les domaines qui investissent dans des approches nouvelles – expériences, communication, services – combinent à la fois une meilleure visibilité et de meilleures notes. Preuve que la créativité pèse davantage que la simple taille ou l'emplacement.

Sur ce point, Inter Rhône a accéléré. En 2025, la campagne « Les Escales Généreuses » a généré 16,7 millions d'impressions et 211 000 clics. Le site vins-rhone-tourisme.fr a été entièrement refondu, et un audit a montré qu'une offre œnotouristique sur deux parmi les 160 activités référencées présentait déjà un caractère durable. Dans une région qui compte 1 500 caves ouvertes au public en Auvergne-Rhône-Alpes et 12 territoires labellisés « Vignobles & Découvertes », ces efforts vont dans le sens des conclusions de l'étude.

Un arbitrage délicat

Ces résultats dessinent un paysage nuancé. Dans le tourisme viticole, visibilité et satisfaction ne vont pas automatiquement de pair. Un domaine peut être très présent sur Google tout en laissant une impression tiède. À l'heure où les avis en ligne





orientent massivement les choix des visiteurs – la France a accueilli plus de 12 millions d'œnotouristes en 2023 –, ce décalage devient stratégique.

Une étude révélatrice... mais perfectible

Cette recherche a le mérite de quantifier, à l'échelle mondiale, ce que beaucoup de vignerons ressentent déjà : la réputation digitale est devenue un actif stratégique. Elle s'inscrit clairement dans une tendance de fond : le basculement d'une performance mesurée par la taille ou l'ancienneté vers une performance mesurée par la capacité à générer de la visibilité et de la satisfaction en ligne. En ce sens, elle est bien indicatrice de nouvelles dynamiques.

Reste une question plus profonde : le lien interpersonnel est-il en train de disparaître ? La littérature scientifique sur la digitalisation de l'hospitalité et du tourisme invite à la nuance. Plusieurs travaux soulignent le risque d'érosion des interactions humaines lorsque la technologie se substitue trop largement à l'accueil (Tussyadiah et al., 2020 ; études sur les robots de service et la communication sans contact). Les clients peuvent se sentir « dévalorisés » face à des dispositifs purement automatisés, et l'authenticité relationnelle demeure un facteur clé de satisfaction et de fidélisation. D'autres recherches montrent toutefois que le digital n'élimine pas le lien humain : il le transforme. Les avis en ligne, les réseaux sociaux et les outils de réservation agissent souvent comme des facilitateurs qui préparent ou prolongent la rencontre en caveau, plutôt que de la remplacer. Le vigneron qui sait combiner une forte présence digitale et une expérience d'accueil authentique conserve, et parfois renforce, la relation interpersonnelle.

Quant à l'innovation marketing, les chiffres réels sont encourageants. Une méta-analyse sur l'innovation dans la filière vinicole montre une corrélation positive significative entre les efforts d'innovation (y compris marketing) et la performance financière. Des études plus récentes sur la transformation digitale dans le vin confirment que l'innovation ambidextre (exploration et exploitation) contribue à l'avantage concurrentiel, avec un effet médiateur partiel de la digitalisation. Dans la Vallée du Rhône, les campagnes récentes d'Inter Rhône illustrent ce potentiel : des millions d'impressions et des centaines de milliers de clics ne se traduisent pas





automatiquement en ventes, mais elles élargissent le vivier de visiteurs potentiels et renforcent la notoriété collective. Pour un domaine individuel, cela signifie qu'investir dans des expériences différenciantes, une communication authentique et une gestion active de sa réputation en ligne peut ouvrir de nouvelles perspectives de fréquentation et de ventes en caveau, y compris pour des structures de taille moyenne.

Le raisonnement scientifique sous-jacent repose sur plusieurs cadres théoriques complémentaires. La théorie des signaux explique pourquoi les avis Google fonctionnent : ils réduisent l'asymétrie d'information entre le domaine et le visiteur potentiel. La logique de service dominant (service-dominant logic) met l'accent sur la co-crédation de valeur : la note et le volume d'avis ne sont pas de simples indicateurs, mais le résultat d'une expérience réussie (ou non) co-produite avec le client. Enfin, l'approche par les capacités dynamiques montre que la capacité à innover en marketing et en service constitue un actif intangible difficilement imitable, plus durable que la seule taille ou la localisation.

Et concrètement, quel impact sur les ventes ?

Les avis Google ne sont plus un simple indicateur de réputation. Ils pèsent directement sur le chiffre d'affaires. Dans la restauration et l'hôtellerie, des études de référence montrent qu'une hausse d'une étoile peut générer entre 5 et 9 % de chiffre d'affaires supplémentaire. Sur Google, les établissements disposant de plus de 100 avis enregistrent en moyenne +31 % de CA. Le seuil psychologique se situe autour de 4,2 étoiles : en dessous, le taux de conversion chute fortement ; au-dessus, chaque dixième de point supplémentaire peut améliorer les visites de 5 à 9 %.

Dans le tourisme viticole, l'effet est particulièrement marqué. Les avis réduisent l'incertitude propre à une expérience intangible. Ils influencent le classement dans Google Maps, le taux de clic, le nombre de visiteurs et, in fine, les ventes en caveau. Un domaine bien noté et bien visible capte une part disproportionnée des recherches locales. À l'inverse, une note trop basse ou un volume d'avis trop faible freine le trafic, même si le vin et l'accueil sont excellents.





L'étude de 2026 confirme que volume d'avis et note moyenne ne vont pas forcément de pair. La taille et la densité touristique font grimper la visibilité, mais peuvent diluer la satisfaction. Seule une véritable orientation « service » et l'innovation marketing permettent d'améliorer les deux dimensions simultanément. C'est ce « double dividende » qui transforme la réputation digitale en performance économique durable.

Dans un vignoble aussi concurrentiel que celui de la Vallée du Rhône, maîtriser sa fiche Google et la qualité des avis n'est donc plus une option. C'est devenu un levier de vente à part entière, au même titre que la qualité du vin ou l'excellence de l'accueil. À condition, toutefois, de ne jamais perdre de vue que le digital ne remplace pas le lien humain : il le prépare, le prolonge et, dans le meilleur des cas, le magnifie.

Sources

Depetris-Chauvin, N., Fernández-Olmos, M., & Meidell, J. E. (2026). Winery tourism performance, measured by digital metrics: A global comparative analysis of firm structural attributes, service diversification, and spatial factors. *Tourism Economics*. <https://doi.org/10.1177/13548166261447094>

Inter Rhône – Chiffres clés des Vignobles de la Vallée du Rhône 2025 et documents économiques 2024-2026.

Tussyadiah, I. et al. (2020) et littérature sur les risques de la digitalisation dans l'hospitalité (érosion des interactions humaines, préférence pour le contact authentique).

Méta-analyses et études sur l'innovation et la performance financière dans la filière vinicole (notamment Dogru & Peyrefitte, 2022, et travaux récents sur la transformation digitale et l'innovation ambidextre).





Google Reviews: The New Arbiter of Wine Estates?

In the world of wine, reputation is no longer decided solely by guidebooks or trade shows. It is now measured in clicks, stars, and comments. An international study published in 2026 in "Tourism Economics" has demonstrated this on an unprecedented scale: by analyzing nearly 5,000 wineries across 23 countries, three researchers mapped what truly drives online differentiation. And the Rhône Valley, France's second-largest AOC vineyard region, offers a particularly revealing case study.

The more visible you are, the less you are liked?

Nicolas Depetris-Chauvin, Marta Fernández-Olmos, and Jan Erik Meidell crossed thousands of Google reviews with firm-level data and geolocated information. Their findings are clear: a winery's size, age, and the tourist density of its region all increase the volume of reviews. In other words, the larger, more established, and better-located a property is, the more comments it attracts.

But there is a downside. These same factors pull average ratings downward. The most visible estates are not necessarily the ones that deliver the highest satisfaction. It is as if greater notoriety comes with a certain commoditization of the experience.

In the Rhône Valley, this paradox resonates strongly. With 63,307 hectares and nearly 6,850 AOC-producing estates in 2024, the region concentrates an exceptional density of cellars open to the public. It ranks among France's most structured wine-tourism destinations, producing 2.16 million hectoliters in 2024 and supporting around 45,000 jobs in the sector. This density—highlighted by the study as a driver of visibility—may also explain why some highly frequented estates struggle to maintain top ratings.

Exports and foreign investors are not always top performers

The study holds other surprises. Estates heavily oriented toward exports suffer from a digital-visibility deficit. Those owned by foreign capital, meanwhile, receive lower average satisfaction scores. This raises a pointed question: internationalization, often





presented as a mark of modernity, does not automatically translate into a better visitor experience.

Here again, the Rhône offers an interesting mirror. In 2024, Rhône Valley wines exported nearly 797,000 hectoliters, valued at about €509 million, to 186 destinations. A solid performance—but one that, according to the study's findings, may come with less investment in communication aimed at local and domestic visitors.

Marketing innovation: the real lever

In contrast to structural variables, one factor stands out clearly: marketing innovation. Estates that invest in new approaches—experiences, communication, services—achieve both greater visibility and higher ratings. Creativity, it turns out, matters more than sheer size or location.

On this front, Inter Rhône has accelerated its efforts. In 2025, the “Les Escales Généreuses” campaign generated 16.7 million impressions and 211,000 clicks. The website vins-rhone-tourisme.fr was completely redesigned, and an audit showed that one in two of the 160 listed wine-tourism offerings already had a sustainable dimension. In a region that counts 1,500 cellars open to the public in Auvergne-Rhône-Alpes and 12 territories labeled “Vignobles & Découvertes,” these initiatives align with the study's conclusions.

A delicate balancing act

These results paint a nuanced picture. In wine tourism, visibility and satisfaction do not automatically go hand in hand. A winery can be highly present on Google yet leave a lukewarm impression. At a time when online reviews heavily influence visitor choices—France welcomed more than 12 million wine tourists in 2023—this gap has become strategic.

A revealing study... but open to refinement

This research has the merit of quantifying, on a global scale, what many winegrowers already sense: digital reputation has become a strategic asset. It clearly fits into a broader shift—from performance measured by size or longevity to performance





measured by the ability to generate online visibility and satisfaction. In that sense, it is a strong indicator of new dynamics.

A deeper question remains: is the interpersonal connection disappearing? The scientific literature on the digitalization of hospitality and tourism invites nuance. Several studies highlight the risk that human interactions erode when technology too fully replaces personal hospitality (Tussyadiah et al., 2020; research on service robots and contactless communication). Guests can feel “devalued” by purely automated systems, and authentic relational quality remains a key driver of satisfaction and loyalty. Other research, however, shows that digital tools do not eliminate the human connection—they transform it. Online reviews, social media, and booking platforms often act as facilitators that prepare or extend the cellar-door encounter rather than replace it. The winegrower who combines a strong digital presence with an authentic welcome preserves—and sometimes strengthens—the interpersonal relationship.

As for marketing innovation, the real-world numbers are encouraging. A meta-analysis of innovation in the wine sector shows a significant positive correlation between innovation efforts (including marketing) and financial performance. More recent studies on digital transformation in wine confirm that ambidextrous innovation (exploration and exploitation) contributes to competitive advantage, with digitalization acting as a partial mediator. In the Rhône Valley, Inter Rhône’s recent campaigns illustrate this potential: millions of impressions and hundreds of thousands of clicks do not automatically convert into sales, but they expand the pool of potential visitors and strengthen collective brand awareness. For an individual estate, this means that investing in distinctive experiences, authentic communication, and active management of online reputation can open new opportunities for cellar-door traffic and sales—even for mid-sized operations.

The underlying scientific reasoning draws on several complementary theoretical frameworks. Signaling theory explains why Google reviews work: they reduce information asymmetry between the winery and the potential visitor. Service-dominant logic emphasizes value co-creation: ratings and review volume are not mere indicators but the outcome of a successful (or unsuccessful) experience co-produced with the customer. Finally, the dynamic-capabilities approach shows that





the ability to innovate in marketing and service constitutes an intangible asset that is hard to imitate—and more durable than size or location alone.

And concretely, what is the impact on sales?

Google reviews are no longer just a reputation indicator. They directly affect revenue. In restaurants and hotels, benchmark studies show that a one-star increase can generate between 5% and 9% additional sales. On Google, establishments with more than 100 reviews record an average +31% in revenue. The psychological threshold sits around 4.2 stars: below it, conversion rates drop sharply; above it, each additional tenth of a point can lift visits by 5% to 9%.

In wine tourism, the effect is especially pronounced. Reviews reduce the uncertainty inherent in an intangible experience. They influence ranking on Google Maps, click-through rates, visitor numbers, and ultimately cellar-door sales. A well-rated and highly visible estate captures a disproportionate share of local searches. Conversely, a low rating or insufficient review volume suppresses traffic—even when the wine and welcome are excellent.

The 2026 study confirms that review volume and average rating do not necessarily move together. Size and tourist density boost visibility but can dilute satisfaction. Only a genuine service orientation and marketing innovation improve both dimensions at once. It is this “double dividend” that turns digital reputation into lasting economic performance.

In a vineyard region as competitive as the Rhône Valley, mastering one’s Google Business Profile and the quality of reviews is therefore no longer optional. It has become a full-fledged sales lever—on a par with wine quality or excellence of hospitality. Provided, of course, that one never loses sight of the fact that digital does not replace the human connection: it prepares it, extends it, and, in the best cases, elevates it.



WINE ESTATES



GOOGLE REVIEWS

Sources

Depetris-Chauvin, N., Fernández-Olmos, M., & Meidell, J. E. (2026). Winery tourism performance, measured by digital metrics: A global comparative analysis of firm structural attributes, service diversification, and spatial factors. **Tourism Economics**. <https://doi.org/10.1177/13548166261447094>

Inter Rhône – Key figures for the Rhône Valley Vineyards 2025 and economic documents 2024–2026.

Tussyadiah, I. et al. (2020) and literature on the risks of digitalization in hospitality (erosion of human interactions, preference for authentic contact).

Meta-analyses and studies on innovation and financial performance in the wine sector (notably Dogru & Peyrefitte, 2022, and recent work on digital transformation and ambidextrous innovation).





Gibier dans la vigne II : Relations avec les fédérations de chasseurs

Dans le numéro précédent, nous avons vu que la pression des sangliers est devenue quotidienne dans les vignobles du Rhône, où ils causent en quelques heures des dégâts supérieurs à ceux d'un orage. Leur explosion démographique, confirmée par plusieurs études, est favorisée par l'abondance alimentaire et par des paysages mêlant forêts, garrigues et vignes. La vigne, surtout à la véraison, constitue pour eux une ressource stratégique qui entraîne des pertes pouvant atteindre 20 % de la récolte. Les vignerons multiplient les protections, mais celles-ci restent coûteuses, difficiles à installer et insuffisantes pour contenir durablement la pression. Face à un phénomène devenu structurel, la filière appelle à une gestion collective et à un observatoire régional pour mieux comprendre et anticiper les dégâts. Examinons à présent les relations entre les fédérations de chasseurs et les vignerons.

Relations avec les fédérations de chasseurs : coopération, tensions et responsabilités partagées

Dans ce paysage où la pression du sanglier ne cesse de croître, les relations entre les vignerons et les fédérations de chasseurs occupent une place centrale. Elles sont parfois cordiales, parfois tendues, souvent complexes. Au niveau régional comme au niveau national, la question du sanglier est devenue un sujet de



négociation permanente entre deux mondes qui partagent le même territoire, mais pas toujours les mêmes priorités.

Dans le Rhône, les échanges sont réguliers entre les syndicats viticoles et les fédérations départementales de chasse.



GIBIER



ET VIGNE

Les vignerons reconnaissent volontiers que les chasseurs jouent un rôle essentiel dans la régulation. Mais ils estiment aussi que les prélèvements restent insuffisants face à une dynamique démographique qui dépasse largement les capacités de contrôle traditionnelles. « On ne peut pas demander aux vignerons d'être les seuls à gérer les dégâts de la faune sauvage », rappelait récemment Michel Chapoutier dans La Revue du Vin de France. Cette phrase, largement reprise dans les milieux viticoles, résume un sentiment partagé : la régulation doit être collective, structurée, et surtout proportionnée à l'ampleur du problème.

Du côté des chasseurs, le discours est plus nuancé. Les fédérations départementales soulignent qu'elles ont augmenté les plans de chasse, multiplié les battues administratives et renforcé la formation des chasseurs. Elles rappellent aussi que la régulation du sanglier est devenue une priorité nationale depuis la réforme de 2019, qui a confié aux fédérations une responsabilité accrue dans la prévention des dégâts agricoles. Mais elles insistent sur les limites de leur action : la reproduction du sanglier, comme l'a montré l'étude de l'INRAE, dépasse largement les capacités de régulation classiques. Les chasseurs affirment qu'ils ne peuvent pas « tout régler par la chasse », surtout dans des zones où l'accès est difficile, comme les terrasses du Rhône nord ou les ripisylves du Gard.



GIBIER



ET VIGNE

Au niveau national, la Fédération Nationale des Chasseurs (FNC) reconnaît que la situation est critique. Son président, Willy Schraen, a plusieurs fois déclaré que le sanglier est devenu « le premier sujet de préoccupation cynégétique en France », et que la régulation doit être « massive, continue et coordonnée ». Les vignerons rhodaniens, eux, demandent que cette ambition nationale se traduise concrètement sur le terrain. Philippe Pellaton, président d'Inter Rhône, l'a rappelé avec force : « La question du sanglier n'est plus seulement un problème agricole, c'est un enjeu territorial. » Une phrase qui résonne comme un appel à une gouvernance partagée, où chasseurs, agriculteurs, collectivités et État travaillent ensemble.



Dans certaines appellations, des initiatives locales montrent que cette coopération est possible. À Châteauneuf-du-Pape, par exemple, les vignerons et les chasseurs organisent des battues coordonnées en période de forte pression. Dans le Vaucluse, des comités mixtes réunissent régulièrement les deux parties pour ajuster les plans de chasse. Mais ces exemples restent encore trop isolés. Beaucoup de vignerons estiment que la régulation reste insuffisante, notamment dans les zones où la chasse est difficile ou interdite, comme les abords immédiats des habitations ou les parcelles en terrasses.

Les scientifiques, eux, appellent à dépasser les oppositions traditionnelles. L'étude de l'INRAE montre clairement

que la dynamique du sanglier est alimentée par des facteurs structurels — climat, paysages, ressources alimentaires — qui ne peuvent être maîtrisés par la seule



GIBIER



ET VIGNE

chasse. Les chercheurs recommandent une approche intégrée, combinant régulation, aménagement du territoire, clôtures intelligentes, suivi scientifique et coopération interprofessionnelle. Une vision que partagent de plus en plus de vignerons, conscients que la solution ne viendra pas d'un seul acteur, mais d'une alliance durable entre tous ceux qui vivent et travaillent dans ces paysages.

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 Montpellier² montre que la fécondité des femelles augmente avec la disponibilité alimentaire, y compris dans les zones



GIBIER



ET VIGNE

viticoles. Une autre, menée par l'Université de Toulouse³, 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.* »

Les scientifiques recommandent une approche intégrée : clôtures intelligentes, aménagements paysagers, suivi scientifique continu, coordination renforcée entre vignerons, chasseurs et collectivités. Plusieurs syndicats d'appellation appellent désormais à la création d'un observatoire régional de la faune et des dégâts viticoles, capable de centraliser les données et d'orienter 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.

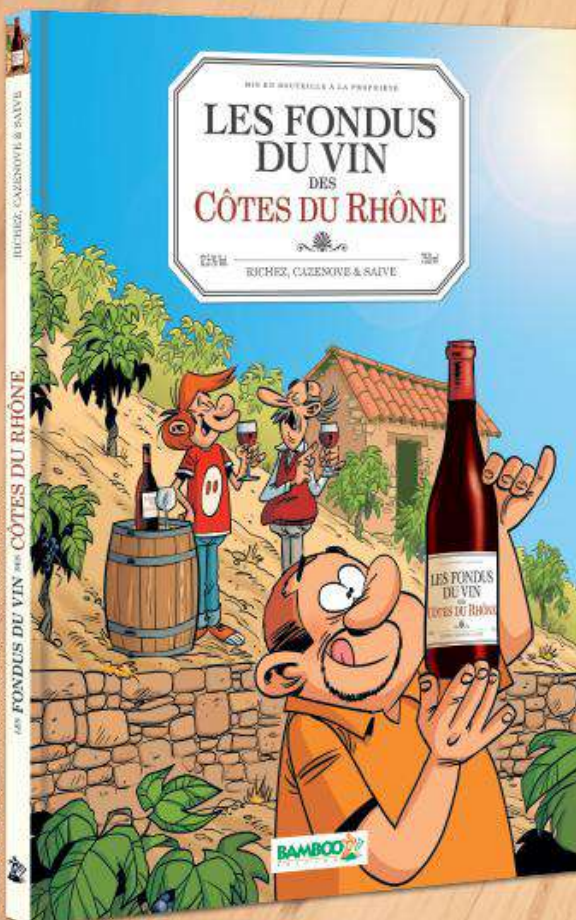


LES FONDUS DU VIN



DES CÔTES DU RHÔNE

LES FONDUS DU VIN DES CÔTES DU RHÔNE



UNE COLLECTION
POUR S'INITIER
AU PLAISIR DU VIN !



BAMBOO ÉDITION
www.bamboo.fr

**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

VACQUEYRAS À LA DEMANDE



© L'Atelier de la Vigne - Cadenot - Bamboo édition

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



SOMMAIRE



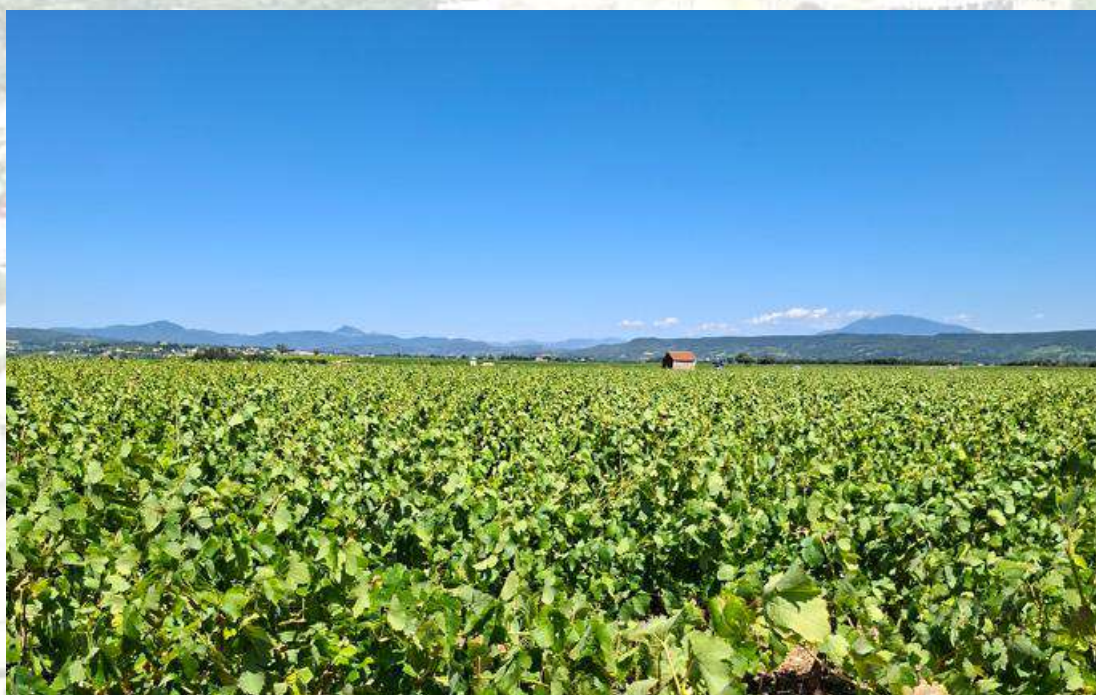
SOMMAIRE

<i>L'EDITO DU CONSUL.....</i>	<i>1</i>
<i>Note du Réda'c chef : Liège au fil du Rhône évolue.....</i>	<i>3</i>
<i>Chapitre CXLII : Un quatuor réuni autour des Costes du Rhône et un hommage.....</i>	<i>4</i>
<i>La Dégustation des vins de Visan - Golf de Gomzé-Andoumont : quand un terroir rencontre le fairway.....</i>	<i>14</i>
<i>Le Rhône, routeur indispensable, porte l'Assemblée générale jusqu'aux terres papales.....</i>	<i>20</i>
<i>COMMANDERIE -CHAPITRE 500 – DIPLÔME DE REMERCIEMENTS.....</i>	<i>24</i>
<i>CHAPITRE CXLIII : 14 JUILLET 2026 – LIEGE.....</i>	<i>35</i>
<i>CHAPITRE CXLIV : FETE DU FROMAGE – HARZE – 30/08/2026.....</i>	<i>39</i>
<i>GRAPPILLEES LE LONG DU RHÔNE.....</i>	<i>41</i>
<i>Vendanges 2026 en Vallée du Rhône</i>	<i>41</i>
<i>L'Oratoire des Papes : un siècle d'histoire et de grands millésimes à Châteauneuf-du-Pape.....</i>	<i>43</i>
<i>ECHOS DU VIGNOBLE.....</i>	<i>45</i>
<i>Cartes.gouv.fr : un nouvel allié numérique pour les vignerons.....</i>	<i>45</i>
<i>300 millions d'euros pour soutenir les filières et préparer l'avenir</i>	<i>46</i>
<i>Facturation électronique</i>	<i>48</i>
<i>Loi souveraineté agricole : ce que les vignerons peuvent réellement en attendre</i>	<i>53</i>
<i>Les canicules à répétition : un défi croissant pour les viticulteurs du Rhône et la production viticole française</i>	<i>57</i>





<i>Le rapport Copernicus : un phare dans la tempête climatique pour les vignerons du Rhône.....</i>	<i>63</i>
<i>La Révolution du Vivant – Quand la viticulture se régénère.....</i>	<i>74</i>
<i>La viticulture mondiale en 2025-2026</i>	<i>82</i>
<i>L'euro numérique se profile : une révolution monétaire qui pourrait fluidifier le commerce du vin</i>	<i>87</i>
<i>Entre les coteaux et le Rhône..</i>	<i>91</i>
<i>Avis Google : le nouveau juge de paix des domaines viticoles ?.....</i>	<i>92</i>
<i>Google Reviews: The New Arbiter of Wine Estates?</i>	<i>97</i>
<i>Gibier dans la vigne II : Relations avec les fédérations de chasseurs.....</i>	<i>102</i>





« 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 Olivier Saive,
Photos : André Courtois, Pierre Luthers, la
rédaction

Périodique – AUTOMNE 2026 numéro 40
© Toute reproduction, utilisation,
publication non autorisée par l'auteur est
interdite.

Abonnement postal : 60 € (Virement sur le
compte BE07 0020 3994 5766).

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



*Ce LFR est dédié « À toi, dont l'élégance a quelque
chose du soleil rhodanien : cette lumière douce que l'on
n'oublie pas et qui, tel un grand vin, mûrit avec le temps
et révèle ses nuances ».*



VUE SUR LA COURBE DU RHÔNE

