

Paris, le 11 février 2025



LA RESISTANCE ET LA COMBATIVITE DES VIGNOBLES DE LA VALLEE DU RHÔNE DANS UN CONTEXTE CONTRAINT ET INCERTAIN

À Wine Paris, grand salon international professionnel dédié à la filière viticole, Philippe PELLATON, président d'Inter Rhône, a dressé un état des lieux des AOC des vignobles de la Vallée du Rhône à travers les premiers chiffres de 2025 et rappelé la très grande qualité du millésime 2024. Il a également insisté sur les grands enjeux à venir pour les opérateurs et les services de l'interprofession : une prise en compte toujours plus essentielle de la RSE et la nécessité de réduire l'empreinte carbone, l'appui sur l'existence de deux profils de vins rouges et l'accompagnement dans la diversification des produits, le renforcement du travail de qualification de la dimension durable de l'œnotourisme, ainsi que le dynamisme du processus de hiérarchisation et de diversification des appellations.

BILAN ÉCONOMIQUE 2024 POUR LES AOC DES VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE

La **récolte 2024** est estimée à **moins de 2,16 millions d'hectolitres** (2 161 000 hl à date). Pour les vignobles de la Vallée du Rhône, cela représente une **très forte baisse** par rapport à l'année dernière (-11 % vs 2,43 mhl). Il s'agit, historiquement, de la plus petite récolte jamais enregistrée.

Ce recul de près de 300 000 hl concerne les trois couleurs à des niveaux comparables. Toutefois, le **rouge** subit la baisse la plus marquée, avec une production de **1,61 million d'hl, soit -190 000 hl (-11 %)** par rapport à l'année précédente. Globalement, les équilibres entre les couleurs restent similaires au millésime précédent : **74,5 %** de la récolte rhodanienne est en rouge, **13,5 %** en rosé (291 000 hl) et **12 %** en blanc (261 000 hl).

D'après les revendications déjà collectées et analysées, la part de la production engagée dans une certification de **développement durable** poursuit sa **progression**. Ainsi, le poids du bio est passé de 19 % de la production totale en 2024 à 21 %, tandis que la certification HVE a progressé de 33 % à 35 %. Pour ce millésime, plus de 56 % de la récolte revendiquée en AOC rhodanienne s'inscrit dans une **démarche environnementale**.

En termes de **commercialisation**, après le net recul de l'année dernière (-4 %) et une campagne viticole 2023/2024 particulièrement chahutée (-7 %), les cinq derniers mois de 2024 ont marqué une reprise. Ainsi, les sorties de chais¹ de la **Vallée du Rhône** parviennent à limiter leur baisse annuelle à -1 %.

L'appellation phare, **Côtes du Rhône**, retrouve des volumes en hausse avec une progression de **+2 % sur 12 mois à fin décembre 2024**. En revanche, les **Villages** poursuivent leur repli avec une **baisse de -5 %**, tandis que les **Crus**, après deux années de recul important, limitent leur diminution à -1 % en 2024. Enfin, les autres appellations de la Vallée du Rhône, hors famille Côtes du Rhône, restent globalement en recul avec **-6 %** sur un an.

Par couleur, seules les sorties de chais des **blancs** de la Vallée du Rhône continuent de progresser, avec une hausse de **+3 %** sur un an et **+5 %** par rapport à la moyenne des trois dernières années.

¹ Sorties de chais Vrac + Conditionnées, hors vendanges fraîches



Le **rouge résiste** en limitant son repli à **-1 %** sur 12 mois, tandis que le rosé poursuit son déclin avec **-6 %** à fin 2024 et **-14 %** par rapport à la moyenne triennale.

Le **vrac**, qui représente les deux tiers des sorties de chais, est quasi stable sur un an (**-1 %**) et recule de **-2 %** par rapport à la moyenne triennale. C'est d'ailleurs lui qui explique en grande partie la reprise observée depuis août, avec une hausse de **+12 %** sur les cinq derniers mois de 2024 par rapport à 2023. Le **conditionné** affiche également une relative stabilité sur 12 mois (**-1 %**), mais reste en recul par rapport à la moyenne triennale (**-12 %**), s'éloignant ainsi de la dynamique positive observée durant la période COVID.

En **grande distribution**² (env. 32% de la commercialisation des vins de la Vallée du Rhône hors Hard Discount), le contexte reste particulièrement mauvais. Le rayon des Vins Tranquilles poursuit sa baisse sur l'année 2024 avec un nouveau recul de **-4,4%** enregistrés par les sorties de caisses. Ce recul impacte tous les segments : AOP | **-3,9%**, IGP | **-3,8%** et VSIG | **-6,0%**.

Dans ces conditions particulièrement mauvaises, pour de nombreux bassins, les AOP de la **Vallée du Rhône** parviennent à **limiter** à **-3,3%** le recul de leurs ventes. C'est toujours le moindre fléchissement des **Côtes du Rhône** qui explique cette situation. Sur **2 ans**, **Côtes du Rhône** n'a perdu que **-3,8%** de ses volumes en GMS quand le rayon total est à **-8,4%** et les AOP à **-9,3%**.

Les cavistes et la restauration, circuits clés pour les vins rhodaniens, subissent un contexte de consommation moins favorable. Toutefois, selon les **conclusions du dernier panel grossistes**³ pour 2023, les vins AOP de la Vallée du Rhône conservent leur **place de leader** en volume et prennent la première place en rouge parmi l'ensemble des AOP, avec un total de 95 300 hl vendus.

Malgré une baisse de la fréquentation des restaurants, accentuée en fin d'année 2023, les vins de la Vallée du Rhône sont les seuls à voir leurs volumes progresser, avec une hausse de **+2,7 %** par rapport à 2022. Grâce à ces performances, mais aussi au recul des autres bassins, les AOP rhodaniennes deviennent également leaders en valeur en 2023, avec un chiffre d'affaires de 62,8 millions d'euros (**+4,7 %**). Cette première place est portée par les vins rouges, qui représentent **87 %** des ventes des grossistes en Vallée du Rhône, contre **9 %** pour les rosés et **5 %** pour les blancs.

Sur 12 mois à fin novembre, au plan international, les exportations⁴ de vins tranquilles français ont presque retrouvé leur niveau antérieur, avec un recul limité à **-1 %** en volume et **-2 %** en valeur. Les **exportations rhodaniennes** suivent une tendance similaire en volume (**-2 %**), mais subissent une baisse plus marquée en chiffre d'affaires (**-7 %**), traduisant des difficultés persistantes pour les appellations et les cuvées les mieux valorisées.

Néanmoins, les volumes rhodaniens exportés progressent sur plusieurs marchés majeurs : **Royaume-Uni (+3 %)**, **Canada (+6 %)** et **Allemagne (+12 %)**. En revanche, d'autres destinations clés sont en repli : **Belgique (-1 %)**, **États-Unis (-3 %)**, **Suède (-8 %)** et **Pays-Bas (-5 %)**. Globalement, pour la quasi-totalité des marchés, que les volumes résistent ou reculent, le chiffre d'affaires affiche une baisse plus prononcée. Par exemple, au Canada, les exportations augmentent de **+6 %** en volume, mais seulement de **+3 %** en valeur.

Sur une période de **dix ans** (2014-2024 / CAM déc. 2023 – nov. 2024), malgré les difficultés des deux dernières années, l'évolution du **chiffre d'affaires rhodanien à l'export reste positive (+9 %)**. Cette tendance est particulièrement marquée en Amérique du Nord, avec une progression de **+17 %**.

² Panel CIRCANA/CNIV | Hyper/Super/Proxy/Drive – données sur 12 mois à P13 2024

³ Etude Gira Foodservice/CIRCANA/CNIV pour l'année 2023

⁴ Source Douane Française 12 mois à fin novembre 2024



aux États-Unis (malgré un recul de -15 % en volume) et une performance encore plus notable au Canada, où le chiffre d'affaires a bondi de +55 %, accompagné d'une hausse des volumes de +49 %.

LA DÉMARCHE VOLONTARISTE ET BIENFAITRICE DE LA RSE

La démarche RSE a permis de structurer la feuille de route d'Inter Rhône autour de **trois axes** : **l'humain au cœur des préoccupations, la valorisation des appellations et une interprofession engagée.**

Cette colonne vertébrale stratégique continue de guider les services dans le déploiement des actions interprofessionnelles : **organisation d'événements responsables, valorisation des labels et certifications environnementales, communication publicitaire mettant en lumière les engagements des opérateurs, ou encore efforts de réduction de l'empreinte environnementale des sites.** Deux ans et demi après la labellisation, une véritable **culture de l'impact** s'est propagée au sein des différents pôles de l'interprofession.

Cette démarche joue également un rôle d'**entraîneur au sein du vignoble**, en impulsant une dynamique vertueuse auprès des opérateurs. Les thématiques RSE constituent ainsi des **leviers majeurs d'échange**, notamment via les newsletters et une rencontre annuelle favorisant la mise en lumière des différentes approches applicables aux entreprises, l'émulation collective et le partage de bonnes pratiques.

L'impact de cette dynamique est mesuré chaque année dans le cadre de l'enquête de satisfaction des adhérents de l'interprofession. **Entre 2023 et 2024, le nombre d'opérateurs labellisés a ainsi progressé de 20 %**, témoignant de l'adhésion croissante du secteur aux engagements environnementaux et sociétaux.

EMPREINTE CARBONE EN VALLEE DU RHONE : 4 LEVIERS PRIORITAIRES

En 2024, une analyse de l'empreinte carbone de l'activité viti-vinicole rhodanienne a été réalisée. Il en ressort que **le conditionnement constitue le premier poste d'émissions (40 à 50 %)**, suivi du transport et de la viticulture (15 à 20 % chacun), puis de la vinification (8 à 15 %).

Avec l'appui de l'équipe Environnement de l'IFV, un groupe de travail a identifié **quatre leviers prioritaires** qui structureront la feuille de route d'Inter Rhône : **développement des couverts végétaux, implantation de haies, allègement du poids des bouteilles et mise en place du réemploi des bouteilles.** Un état des lieux sera réalisé sur ces quatre axes au cours du premier semestre 2025. À l'issue de cette phase, des objectifs spécifiques seront définis pour chacun des leviers.

En parallèle, **des actions de sensibilisation** à l'enjeu de l'empreinte carbone seront menées auprès des opérateurs de la Vallée du Rhône afin d'encourager l'adoption de bonnes pratiques.

Consciente des défis environnementaux auxquels fait face la filière et en cohérence avec sa démarche RSE, Inter Rhône affirme une vision d'avenir ambitieuse et engagée.

DEUX PROFILS DE VINS ROUGES EN VALLEE DU RHÔNE

En tant que **grande région productrice de vins rouges**, la Vallée du Rhône fait face à plusieurs défis, notamment la **baisse de la consommation**, particulièrement marquée sur cette couleur, ainsi que les **effets du réchauffement climatique.**



Depuis 2023, des membres de l'Institut Rhodanien, en collaboration avec un **groupe de travail composé d'opérateurs**, mènent différentes **expérimentations** à la vigne, notamment sur le grenache noir. Ces études, par nature **longues et complexes**, nécessitent du temps avant de livrer des conclusions définitives. Chercheurs et vignerons poursuivent donc leurs travaux en 2024 afin d'identifier les meilleures pistes d'adaptation.

Parallèlement, l'analyse des marchés - évolution de la production et de la consommation des vins rouges, étude des profils de vins consommés et attentes des consommateurs sur les principaux marchés - met en évidence **l'existence de deux profils distincts de vins rouges en Côtes du Rhône**, correspondant aux tendances actuelles de consommation.

Profil 1 : Vin rouge frais, fruité et gourmand

Profil : Ce profil est caractérisé par des arômes expressifs de fruits rouges frais (fraise, framboise groseille), souvent complétés de notes florales (violette, hibiscus). On peut aussi y retrouver de légères nuances de garrigue ou de poivre. Au palais, ces vins fruités et souples déploient un bel équilibre entre la gourmandise et la fraîcheur, avec une légère acidité et des tanins soyeux et bien intégrés.

Cépages : Grenache noir, Syrah, Cinsault, Counoise, Brun argenté (ou Vaccarèse), Muscardin, Terret Noir

Terroirs : Sols plutôt frais, avec une bonne réserve hydrique. Sols sableux et sablo-limoneux.

Viticulture : Récolte précoce à optimale

Vinification : Traditionnelle avec macération courte, macération pré-fermentaire à froid, macération carbonique ou semi-carbonique

Occasion : En apéritif ou au cours des repas, avec des plats végétariens, des charcuteries, des fromages, un barbecue. Des vins qui se consomment debout, au comptoir, lors de rassemblements conviviaux.

Garde : de 1 à 3 ans

Service : < 14°C

Profil 2 : Vin rouge complexe, structuré et épicé

Profil : Ce profil se distingue par des arômes complexes et concentrés de fruits noirs (mûre, myrtille, cassis), de fruits confiturés (prune, fraise) relevés de touches délicates (framboise, groseille ou violette), épicées (menthol, laurier, thym, réglisse, poivre noir) ou évoluées (cuir, moka, sous-bois, truffe)

Certaines cuvées élaborées avec du bois peuvent se parer de notes toastées et vanillées. Au palais, ce sont des vins amples, généreux et structurés. Leur équilibre repose sur des tanins fins et veloutés, réhaussés par de l'acidité, de la minéralité et une concentration de saveurs d'épices et de fruits. La finale est persistante, toute en élégance.

Cépages : Syrah, Grenache noir, Mourvèdre, et en complément : Marselan, Vidoc, Carignan, Coustou, Caladoc (attention assemblage Carignan + Caladoc + Coustou plafonné à 10% en CDR et non autorisé en CDR Villages ni crus)

Terroirs : Tous types de sols, à raisonner en fonction des cépages. Sols argileux, sols caillouteux, galets roulés.

Viticulture : Récolter à maturité optimale. Privilégier vieilles vignes, Limiter les rendements pour favoriser la concentration

Vinification : Traditionnelle, élevage possible avec produits boisés

Occasion : A table, avec des plats en sauce, des viandes rouges, des gibiers, des légumes rôtis, des plats épicés. Des vins qui se consomment à table, sur les repas du quotidien ou ceux de réunions familiales et amicales.

Garde : de 3 à 10 ans

Service : entre 14 et 16°C



Pour rappel et parallèlement, les 3 profils de vins blancs des Vignobles de la Vallée du Rhône restent également des leviers importants en termes de communication auprès des prescripteurs ; ainsi, les profils

- vif et frais,
- fruité et gourmand,
- généreux et complexe,

permettent une offre diversifiée répondant à toutes les occasions et aux goûts de tous les consommateurs.

DIVERSIFICATION : DES BULLES EN VALLÉE DU RHONE

Après avoir mené un travail approfondi sur la qualité des vins blancs en Vallée du Rhône, Inter Rhône entend poursuivre ses efforts en faveur de la diversification des produits.

Dans cette dynamique, un programme expérimental a été lancé en 2024 par l'Institut Rhodanien afin d'identifier l'itinéraire technique optimal pour la production de blanc de noir en méthode ancestrale.

Inter Rhône s'est fixé pour objectif d'identifier, mettre en relation et accompagner les opérateurs désireux de se lancer dans l'aventure des vins effervescents. L'enjeu de ce programme est d'aboutir, dès la récolte 2026, à un cadre technique et juridique structuré, permettant d'introduire sur le marché une nouvelle identité de vin en Vallée du Rhône.

VALLEE DU RHONE : DESTINATION OENOTOURISTIQUE ENGAGEE

Après avoir posé les premiers jalons en 2024, Inter Rhône lancera au printemps une campagne de communication visant à positionner les Vignobles de la Vallée du Rhône comme une véritable Destination Œnotouristique Engagée.

Cette initiative s'appuiera notamment sur une nouvelle campagne digitale et réseaux sociaux, illustrant la promesse d'« escalas généreuses en Vallée du Rhône ». En parallèle, un travail approfondi sera mené pour qualifier et valoriser la dimension durable de l'œnotourisme.

Bien que ce concept soit encore peu identifié, comme l'a révélé une enquête qualitative et quantitative menée en 2024, de nombreux opérateurs du vignoble sont déjà engagés dans des démarches responsables et expriment une forte motivation à progresser dans ce domaine.

Un travail de co-construction réunissant opérateurs du vignoble et instances du tourisme régional permettra de définir précisément l'œnotourisme durable, de recenser les offres rhodaniennes conformes à ces critères, et d'identifier des pistes de développement afin d'en faire un véritable levier d'attractivité pour la région.

DYNAMISME DANS LE PROCESSUS DE HIERARCHISATION ET DEMARCHES ACTIVES D'AMELIORATION POUR DE NOMBREUSES AOC DES VIGNOBLES DE LA VALLEE DU RHONE

Après Laudun, 18^e Cru des Côtes du Rhône, et Gigondas désormais disponible en blanc en 2024, plusieurs appellations rhodaniennes poursuivent des démarches d'amélioration et de diversification :



- Rasteau et Vinsobres, actuellement **exclusivement rouges**, travaillent avec l'INAO pour faire évoluer leur cahier des charges et obtenir l'autorisation de produire également des **vins blancs**. Cette demande concerne également plusieurs **Côtes du Rhône Villages Nommés**.
- Depuis l'autorisation des **VIFA** par l'INAO, de nombreuses procédures ont été engagées, notamment pour les AOC **Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Rasteau, Ventoux et Luberon**.
- Les AOC **Ventoux et Luberon** ont sollicité l'INAO pour expérimenter la **désalcoolisation partielle**, via l'évaporation partielle de l'alcool dans le moût en fermentation. Cette démarche a été **approuvée** par le comité national de l'INAO et ouvre de nouvelles perspectives d'adaptation.

Ces initiatives témoignent de la **dynamique d'évolution** au sein des appellations rhodaniennes, afin de **répondre aux attentes du marché et aux enjeux climatiques** tout en préservant leur identité.

MILLESIME 2024 : UN NIVEAU QUALITATIF EXCEPTIONNEL

Signe très encourageant, important et à rappeler : certes faible en termes de volume, le millésime 2024 se montre **d'une qualité exceptionnelle et hautement satisfaisant**.

La production qualitative est vraiment record : si la richesse en sucre semble en retrait, le retour à une vendange plus tardive permet **de très beaux équilibres fruit/fraîcheur** grâce à une maturité phénolique atteinte et soutenue par **de belles acidités**. Les cépages rhodaniens y trouvent toute leur expression : **des Grenaches mûrs, mais sans excès d'alcool et des Syrahs fines et expressives**. Les blancs révèlent **une fraîcheur vive et des notes florales**, tandis que les rosés déploient toute leur palette, **des plus légers**, parfaits pour des moments de convivialité, **aux plus riches et complexes**, idéaux pour accompagner des repas. Quant aux rouges, ils offrent **un assemblage complexe mais qui reste d'une grande facilité à boire**.

Ainsi, 2024 restera gravé dans les mémoires, comme **un très grand millésime**.

