



VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE



LES ESCALES GÉNÉREUSES

DOSSIER DE PRESSE



VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE



LES VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE

UNE DESTINATION À VIVRE...

Depuis des générations, nos appellations cultivent plus qu'un patrimoine viticole : elles portent une culture de l'accueil, du lien et de la transmission. Aujourd'hui, cette générosité prend un nouveau visage. Avec *Les Escales Généreuses*, nous affirmons une ambition claire : faire de la Vallée du Rhône une destination œnotouristique à part entière, lisible, désirable, accueillante, et tournée vers l'avenir.

Derrière cette signature, il y a un état d'esprit : celui de femmes et d'hommes qui ont à cœur de partager leur savoir-faire, leur territoire et leur passion. Il y a aussi une conviction : celle que l'œnotourisme n'est pas un supplément d'âme, mais un levier de croissance durable, qui valorise nos terroirs, nos métiers et nos valeurs.

Ce carnet illustre cette vision nouvelle. Il met en lumière les visages, les lieux et les expériences qui font de notre vallée un espace d'escales et d'émotions, du nord au sud, des terrasses de l'Hermitage, en passant par la Camargue des Costières jusqu'aux villages perchés du Luberon.

Je vous invite à prendre le temps de le découvrir comme on parcourt une route des vacances, avec curiosité et envie. Et surtout, à venir vivre par vous-même ces escales généreuses. Car c'est sur le terrain, aux côtés de nos vignerons, maisons de vins, restaurateurs, hébergeurs et guides passionnés, que tout prend vraiment sens.

Bienvenue en Vallée du Rhône !

Philippe Pellaton
Président d'Inter Rhône

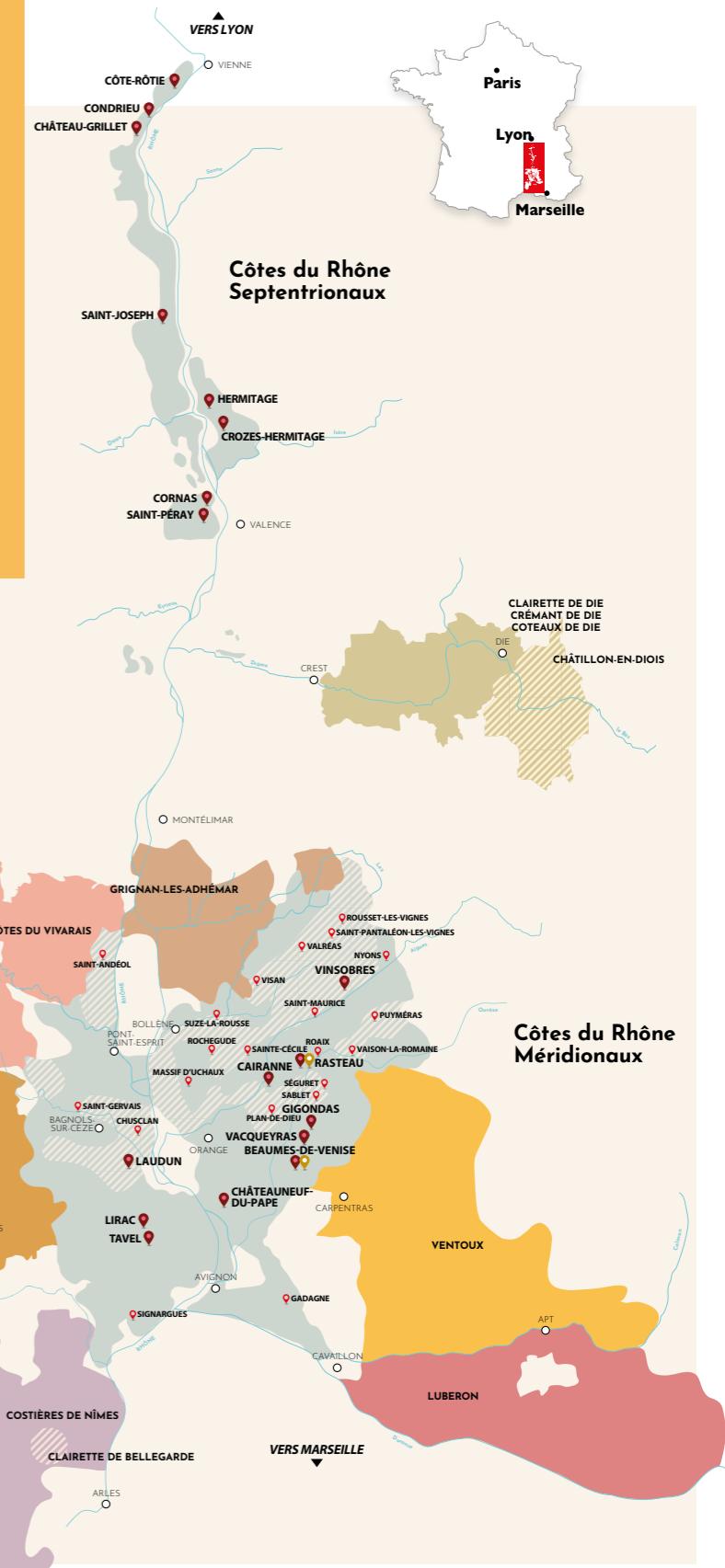
SOMMAIRE



Bienvenue.....	P.6
Collection.....	P.9
Carnet de voyage.....	P.12
Portrait d'un escale culturelle.....	P.13
Partir un jour.....	P.14
Portrait d'un escale pittoresque.....	P.22
A l'unisson.....	P.24
À toi de jouer.....	P.26
Portrait d'une escale festive.....	P.27
Portrait d'une escale gourmande.....	P.28
Carnet pratique.....	P.29
La vallée du Rhône.....	P.30
Liens indispensables.....	P.32

VIGNOBLES DES CÔTES DU RHÔNE ET DE LA VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE
AND RHÔNE VALLEY
VINEYARDS





BIENVENUE



UNE VALLÉE, DES PROMESSES TENUES : LES ESCALES GÉNÉREUSES

On croit connaître le Rhône : un fleuve majestueux, des vignes en coteaux... Mais qu'y découvre-t-on vraiment ?

Réponse : une collection d'escales. Des haltes qui ne ressemblent jamais à celles de la veille. Un marché qui sent l'olive et le fromage de chèvre. Une terrasse où déguster un verre de vin à l'ombre d'un platane. Un concert qui s'échappe des vignes. Des panoramas qui forcent le silence.

C'est cela, Les Escales Généreuses. Une identité née d'un constat simple : réputée pour ses vins, la Vallée du Rhône doit aussi être reconnue pour son art de vivre. Cette terre ne se réduit pas à une carte des AOC ; elle s'impose comme une destination qui fait envie et qui appelle des histoires à raconter et à partager.

POURQUOI ESCALE ?

Ici, on avance au rythme du fleuve, on pose ses valises, on prend le temps. Comme dans une croisière intérieure, on attend la prochaine halte avec gourmandise.

L'idée d'escales restitue l'importance du Rhône, fil bleu et ligne de vie, qui structure la géographie de la destination et sublime l'expérience. Dans les Vignobles de la Vallée du Rhône, on ne visite pas des caves ou des domaines, on fait une escale dans un pays à chaque fois merveilleux et toujours différent.



POURQUOI GÉNÉREUSES ?

On évoque ici la dimension chaleureuse et les notions de partage et de rencontres inhérentes aux activités oenotouristiques tout en restituant la dimension épicerie de la promesse : on goûte à l'art de vivre «made in» Vallée du Rhône.

Parce que la vallée foisonne. D'images, de saveurs, de rencontres. Parce qu'on repart toujours avec plus que ce qu'on était venu chercher.

Pour la première fois, toutes les appellations des Vignobles de la Vallée du Rhône s'unissent en destination touristique. Objectif : envoyer un message fort ; la Vallée n'est pas seulement un vignoble reconnu, c'est une destination à vivre.

MILLE VISAGES, UNE SEULE VALLÉE : UNE APPROCHE THÉMATIQUE VARIÉE

Les Escales Généreuses se déclinent. Gastronomie, patrimoine, terroir ou encore manifestations festives, les Vignobles de la Vallée du Rhône regorgent de propositions diverses et d'occasions multiples qui en font un formidable territoire à visiter. Cette variation thématique des Escales Généreuses matérialise encore davantage la richesse de toutes ces expériences.

Bienvenue dans une grande vallée qui ne se contente pas de produire du vin. Bienvenue dans un vignoble qui incarne un art de vivre.



ET SI ON FAISAIT ESCALE ?



On croit connaître la Vallée du Rhône. Une route, un fleuve, un itinéraire bien tracé. Ici, on ne passe pas : on s'arrête. On flâne, on goûte, on écoute.

On vit les Escales Généreuses.

Car les Vignobles de la Vallée du Rhône ne se parcourent pas, ils se racontent. À chaque méandre, une autre histoire : une péniche transformée en bar à vins flottant, un panorama qui surgit au détour d'un virage, une fanfare qui fait vibrer un village, une abbaye romane devenue décor de théâtre.

On nous propose une succession d'instants suspendus où le temps semble s'étirer, entre un verre, une rencontre et un paysage : en somme, une collection d'escales.

Pas besoin de choisir, on peut tout goûter. À picorer façon tapas ou à enchaîner comme une playlist qu'on écoute en boucle.

Bienvenue dans la collection d'Escales des Vignobles de la Vallée du Rhône : quatre portes d'entrée, quatre prétextes à revenir, quatre raisons de ne jamais repartir tout à fait.

LE ESCALE

LE Sous vous

LE HAUT

Escale Gourmandes Toute une vallée à déguster

Ici, la dégustation structure l'expérience : apprendre à sentir, comparer, accorder. La diversité des terroirs – granites, calcaires, altitudes, influences méditerranéennes – multiplie les accords possibles entre vins et assiettes. En chemin, on croque une ravirole du Dauphiné avec un blanc vif, on marie un picodon affiné à un rouge souple ; l'hiver, un voile de truffe du Tricastin sur des œufs brouillés, et côté Luberon, petit épeautre tiède avec un filet d'huile d'olive agrémenté d'un rosé salin.

En synergie avec la Vallée de la Gastronomie, un fil rouge relie domaines, tables, artisans et marchés.

À ne pas manquer : une route du goût lisible, saisonnière, mémorable – où l'on repart avec un accord en tête et l'envie de revenir.

Escale Pittoresques Prenez-en plein la vue

La Vallée du Rhône est un travelling à ciel ouvert : paysages marquants où lignes nettes et lumières mobiles s'imposent. La grammaire du relief – collines, terrasses, pentes, plateaux – change le cadrage à chaque virage. Partout, des contrastes saisissants : vignes/oliviers, plat/escarpé, minéral/végétal. Des pépites guident la halte : Dentelles de Montmirail, Ventoux, Colline de l'Hermitage, gorges et belvédères. Le fleuve et ses affluents dessinent l'itinéraire, avec une biodiversité visible et préservée (alose, héron cendré, milan noir).

À retenir : un rythme slow naturel, propice à lever les yeux, changer d'angle... et laisser le paysage parler.

Escale Festives À vous la scène !

On passe en mode live : concerts au cœur des rangs, cinéma à la belle étoile, balades gourmandes au crépuscule, banquets en plein air, jeux grandeur nature au domaine. Les vins se révèlent facilement (formules découverte, styles accessibles), l'accueil est chaleureux au plus près des vignerons, le programme événementiel favorise échanges et rencontres, et une gamme de tarifs étendue permet à chacun de trouver sa place. On s'assoit pour un set acoustique, on lève les yeux quand l'écran s'allume entre deux parcelles, et la soirée s'achève autour d'une longue table partagée.

Se rappeler : des soirs qui rassemblent – simples, conviviaux, mémorables – et de l'envie de revenir pour une autre date de la "tournée".

Escale Culturelles Traversez les siècles !

L'histoire se vit à ciel ouvert : grands sites antiques (Arènes de Nîmes, Pont du Gard, Théâtres d'Orange et de Vienne) et lieux plus intimes, racontent la vallée à travers les siècles – des Romains aux Papes d'Avignon, des A.O.C. comme le Muscat de Beaumes-de-Venise ou l'Hermitage servi à la table de Louis XIV, de la reconnaissance de l'Appellation d'Origine Contrôlée (1933) jusqu'au label « Vignobles & Découvertes » (2010). Au fil des haltes historiques, le vin rejoint le patrimoine : au château de Suze-la-Rousse (Université du Vin), sur le pont d'Avignon, dans les grottes préhistoriques de l'Ardèche, au MuséObulles de Die, ou dans des savoir-faire vivants comme la Scourtinerie de Nyons. À découvrir : une culture à expérimenter autant qu'à contempler.



24H

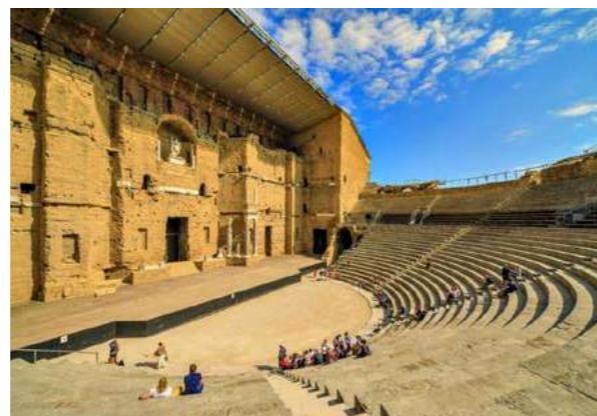
4 ESCALES 1 PARCOURS



09:00 - La pittoresque !
Lever de soleil sur la colline de l'Hermitage :
 terrasses, fleuve et lumière du matin.



12:00 - La gourmande !
Un déjeuner à Tain :
 Ravioles du Dauphiné et blanc vif, avant une touche chocolatée.



20:00 - La festive !
Dans un domaine : cinéma sous les étoiles ou concert acoustique.



Cher Louis,
 nous avons rallumé la maison.

LETTRE À LOUIS GAMBERT PRÉSIDENT-FONDATEUR DE LA CAVE DE TAIN

On a rentré les outils, dépoussiéré la mémoire et ouvert grand les fenêtres sur la colline. Le 8 juillet, la porte du Fief de Gambert s'est réouverte au pied de l'Hermitage : un an de chantier, des mains du pays, et cette idée tête de recevoir mieux pour raconter plus juste. Tu aurais aimé voir la cour : ça respire la fierté d'un collectif qui avance.

Ta maison n'a pas pris la pose, elle s'est redressée. La charpente dessine aujourd'hui une élégance d'atelier – métal façon Eiffel, parquet qui grince à peine, terrazzo qui attrape la lumière ; jusqu'à une génoise de toiture en clin d'œil à ton XIX^e. Rien d'ostentatoire : de la tenue, de la mesure, du sens.

Dans l'assiette, on a choisi la sincérité. Une cuisine méridionale, bio et locale, qui accompagne les vins au lieu de les couvrir. Le midi, un menu déjeuner à 29,50 € net comme une phrase courte ; le soir un menu à 46 € pour déployer la saison ; et, quand la conversation s'étire, une carte de tapas à partager.

Simon Taravello mène la brigade d'une générosité raffinée, un goût droit, une attention aux produits des îles Feray qui te ferait sourire. Tu nous aurais taquinés sur la cave des vieux âges : on t'aurait montré la vinothèque. On y sort des millésimes anciens d'Hermitage, Cornas, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph ; parfois même un Vin de Paille d'Hermitage, rare comme un secret d'hiver. Et, pour ouvrir les fenêtres, quelques flacons d'autres régions dialoguent avec nos pentes.

L'hospitalité, chez toi, tenait au geste. On préserve le même : on accueille à table, puis on emmène dehors lire le paysage. On ouvre les chais, on marche jusqu'aux belvédères, on explique sans emphase pourquoi la Syrah tient au vent et la Marsanne prend la lumière. Le visiteur revient à la boutique pour approfondir – dégustations, masterclasses, privatisations quand il faut rassembler – et repart avec l'envie de revenir.

Les choses pratiques ? Tu aurais dit : « Écris-les proprement. » Alors voilà : on est ouverts du mardi midi au samedi midi et du mercredi soir au samedi soir, au 9 route de Chantermerle, 26600 Tain-l'Hermitage. On réserve, on s'assoit, on laisse la colline finir la phrase.

Tu vois, Louis, ce n'est pas seulement un restaurant qui revient : c'est une manière de parler du vignoble en prenant place à table.

Ta maison reçoit de nouveau ; elle relie le vin, la cuisine et l'ombre des terrasses – et, dans le silence du soir, on entend encore ton idée de la coopérative : faire ensemble, modestement, mais longtemps..

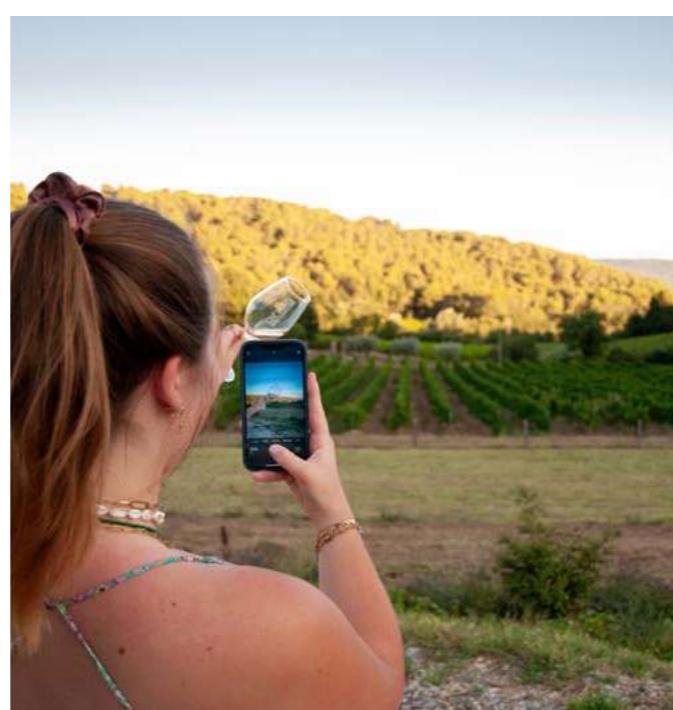




DÉCOUVERTE D'UNE DESTINATION VIVANTE

La Vallée du Rhône n'est pas une simple ligne sur une carte. C'est un voyage, une traversée vibrante.

Deux cents kilomètres de paysages, qui se déploient comme autant de chapitres : au nord, des terrasses abruptes sculptent la terre ; au sud, des collines baignées de lumière dorée s'étendent à perte de vue. Des villages perchés éveillent le regard, tandis que les plaines laissent aux vignes le loisir de s'étirer jusqu'à l'horizon.





UNE MOSAÏQUE DE LIEUX, UN FIL CONDUCTEUR :
LE RHÔNE

Etendu de 100 km de Nîmes à Apt, le vignoble rhodanien offre une grande diversité de climats, de paysages et d'appellations. Au centre, un guide : le Rhône. Plus qu'un fleuve, une ligne de vie qui se jette dans la Méditerranée. Il relie Vienne à Avignon, nourrit les terres et inspire les récits. Chaque méandre est une promesse d'escale. Trait d'union naturel entre les hommes, les cépages, les traditions, le Rhône unit les territoires et jamais ne les sépare.



DES PAYSAGES FASCINANTS DE BEAUTÉ, SCULPTÉS PAR DES RELIEFS QUI SURPRENNENT À CHAQUE REGARD

Dans la Vallée du Rhône, le relief dessine le voyage. Au nord, les coteaux vertigineux s'adossent au granite : terrasses d'Hermitage et coteaux de Crozes-Hermitage face au fleuve, rubans de vignes à Côte Rôtie, amandiers et abricotiers autour de Condrieu ; ici, chaque épaule de colline oriente les cépages et la lumière. En miroir, sur la rive droite, les pentes de Saint-Joseph filent vers le sud, Cornas campe ses syrahs sombres sur des granites chauds et Saint-Péray déroule ses calcaires frais jusque dans les bulles.

À l'est, tout en suivant le cours du Rhône, le Vercors et le Diois déroulent falaises, combes et terrasses fraîches ; sur ces sols calcaires, la Clairette de Die et le Châtillon-en-Diois prennent l'accent des hauteurs, avec des nuits longues et des matins nets. Plus à l'ouest, les Gorges de l'Ardèche entaillent le plateau en canyons minéraux : arches, corniches, restanques suspendues – le Côtes du Vivarais s'y ancrent, à la frontière des garrigues et des causses.

Sur l'autre rive du fleuve, sur les calcaires clairs de la Drôme provençale, Grignan-les-Adhémar étire des paysages ouverts, de garrigue et de truffières. Plus au sud, les Dentelles de Montmirail découpent le ciel en lames de calcaire : entre marnes et éboulis, Gigondas regarde le rocher, Vacqueyras s'ouvre vers la plaine, Beaumes-de-Venise s'épanouit sur les versants abrités. Autour, les Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages trament l'arrière-pays en terrasses et plateaux, tandis que Rasteau accroche ses coteaux en amphithéâtre et que Cairanne alterne galets, sables et calcaires sur ses combes ventilées.

Le Ventoux impose sa montagne-sentinelle : pentes fraîches, piémonts aérés, forêts alternant avec des clairières de vignes – l'appellation griffe le paysage d'une altitude bien-faisante. En face, rive droite, les terrasses et garrigues du Gard donnent leurs accents : à Tavel, sur sables, safres et galets comme autour de Lirac, Laudun et jusqu'aux Costières de Nîmes, en Camargue. Non loin des Cévennes, dans l'appellation Duché d'Uzès, les galets roulés croisent justement les brises venues.

Enfin, le massif du Luberon module le sud en plis successifs : barres rocheuses, forêts de chênesverts, terrasses pierreuses ; l'AOC Luberon lie villages perchés et parcelles éclatées dans un même souffle de lumière.

Et puis, certains paysages se suffisent à eux-mêmes : les gorges de l'Ardèche et leurs falaises vertigineuses, la Drôme provençale en patchwork lavande-vignes-oliviers, la Biovallée où l'on respire un air préservé, les 6 Parcs Naturels régionaux (Pilat, Vercors, Monts d'Ardèche, Baronnies Provençales, Mont-Ventoux, Luberon) ...

Des deux rives, chaque territoire a sa couleur, son accent, son tempo.



DES VIGNOBLES PROFONDÉMENT SENSORIELS

Arômes, accents, climat, saveurs : ici, tout se répond... dans les paysages et à table. Au nord, les coteaux frais et les vents du couloir rhodanien appellent charcuteries de la Drôme, fromages de montagne et miel de lavande ; sur la rive droite, les marchés d'Ardèche mêlent châtaigne, picodon et herbes sauvages. Un peu plus au sud, à l'est, Diois et Vercors gardent la fraîcheur avec noix, bleu du Vercors-Sassenage, charcuteries sèches, cueillettes de montagne.

Autour des Dentelles de Montmirail, le calcaire et le mistral impriment un accent méridional : cuisine d'ail, de thym et de laurier, avec un peu plus loin, olives de Nyons ou encore, fruits confits de Carpentras, berlingots. Au pied du Ventoux d'ailleurs, altitude et nuits fraîches marient fromages de brebis, truffe noire du Tricastin, figues et abricots du Comtat. Vers le Luberon, huile d'olive, herbes de Provence, agneau, petits épeautres et marchés ensoleillés dessinent l'assiette.

Dans le Gard, quand revient la saison, on retrouve le diamant noir à Uzès mais aussi, la brandade de morue à Nîmes, le pélarodon ou la gardianne de taureau.

Et puis, en Vallée du Rhône, d'un « coin » à l'autre, du sud au nord, de l'ouest à l'est, l'accent change – plus chantant en Vaucluse, plus rocallieux en Ardèche, plus alpin dans le Diois – et les climats modulent les rythmes de vie. Chaque territoire a sa saveur, son parler, son tempo.



LE SENS DE LA FÊTE

En Vallée du Rhône, de nombreux évènements sont organisés toute l'année. Ici, le vin est un prétexte au partage, un lien vivant entre les gens. On trinque, on danse, on rit. Bienvenue dans un vignoble festif, s'il en est.

Dès janvier, on s'échappe au Week-End de la Truffe à Uzès tandis qu'au printemps, les balades gourmandes battent le pavé notamment vers Plan de Dieu, Lirac ou Rasteau.

Quand vient l'été, la vallée sait faire la fête sans se répéter : dans Nîmes, la Feria de Pentecôte embrase la ville début juin, entre traditions taurines et rues en liesse ; à Mercurol, on ne rate pas la soirée "Wine & Transat", un must pour découvrir les cuvées, la fougue et les engagements de la jeune génération de Crozes-Hermitage. A «Jazz à Vienne», les Côtes du Rhône invitent à célébrer la musique sous le ciel du théâtre antique ; au pied des Dentelles, « Gigondas sur Table » dresse les tables avec vignerons et chefs alors que, à quelques encablures, les plus jeunes se retrouvent à Vacqueyras pour danser "Au Son des Dentelles" ou à Cairanne autour du célèbre container et des food trucks de "Vin Mètre Cube" by Cairanne. Le Festival d'Avignon embrase la Capitale des Côtes du Rhône en juillet et les festivaliers en profitent pour faire une pause rafraîchissante entre deux pièces, au bar à vins éphémère ouvert tous les soirs et devenu incontournable depuis près de vingt ans.

Ailleurs, les séances de cinéma à la belle étoile fédèrent tout autant, de même que les dégustations au domaine ou dans les vignes. Certains programmant concerts au jardin, quand d'autres invitent au jeu avec des escape games.

Alors que la fin de l'été et l'automne se présentent, c'est une tout autre fête qui commence, celle des vendanges où les Vignobles de la Vallée du Rhône **voient leurs visiteurs se renouveler** : vendangeurs d'un jour appré

-cient mettre la main à la patte aux cotés des vignerons pour qui cette période, pourtant harassante, représente parfois l'opportunité d'ouvrir les portes de leurs domaines et d'expliquer leur métier et le fruit de leur travail. Tout comme lors de «Vignobles en Scène», le week-end à la mi-octobre célébrant l'œnotourisme partout en France et qui ravit une nouvelle fois les épicurieux.

Les Fêtes de fin d'année approchent et dans de nombreuses maisons, caves et domaines s'organisent marchés de Noël et salons des vins ; l'occasion, une nouvelle fois, de se rencontrer, partager et célébrer le plaisir d'être ensemble.

CHIFFRES-CLÉS D'UNE DESTINATION EN PLEINE MUTATION

200 KM DU NORD AU SUD ENTRE VIENNE ET AVIGNON

477 CAVEAUX LABELLISÉS
« RENDEZ-VOUS TERROIRS »

+ DE 296 ACTIVITÉS
ŒNOTOURISTIQUES RECENSÉES

9 DESTINATIONS LABELLISÉES
VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

33 AOC SUR L'ENSEMBLE DU TERRITOIRE

5 SITES CLASSÉS AU PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO... Et en cours de candidature, le territoire de Vienne à Valence, berceau de la Syrah et des serines qui accueille aujourd'hui les huit appellations des Côtes-du-Rhône septentrionales.

12 VILLAGES VITICOLES
CLASSÉS PARMI LES PLUS BEAUX VILLAGES DE FRANCE



CORALIE
RESPONSABLE ŒNOTOURISME
« ENTRETIEN AVEC LE VENTOUX »

À Mazan, la pinède s'écarte et laisse paraître la masse claire du Ventoux. Le Château La Croix des Pins s'y est installé comme à un seuil : assez proche pour lire la montagne, assez libre pour rejoindre les Dentelles de Montmirail d'un pas. Trois AOP menées en bio (Ventoux, Gigondas, Beaumes-de-Venise), un caveau qui vit, un restaurant Maison Aréni sur place, des gîtes pour prolonger l'immersion, le label Vignobles & Découvertes et un ancrage avec Ventoux-Provence. Tout concourt à faire de ce lieu une porte d'entrée naturelle. Nous avons demandé au Géant de Provence de poser les questions. Coralie Clément, la responsable œnotourisme, lui répond, au plus près du terrain.

Le Mont Ventoux – Quand on arrive ici, par quoi faut-il commencer pour me comprendre ?

Coralie Clément – On commence par marcher. Le Sentier vigneron règle le regard en douceur : en une heure trente, les audios et vidéos expliquent l'exposition, les sols, l'effet des vents. Le parcours reste autonome, mais il guide réellement. Au caveau, la dégustation remet en bouche ce qu'on vient d'observer : on ne découvre pas par hasard, on reconnaît.

LMV – Tu dis « reconnaître ». Qu'est-ce que la visite de cave met noir sur blanc ?

C.C. – Elle met les mains au travail. On passe en cuverie, on descend au chai, puis on goûte sur cuve. La température, la texture, l'élevage : tout se précise. Nous posons des mots simples avec un plateau apéritif et nous relions les trois AOP : Ventoux pour la tenue et la fraîcheur, Gigondas pour la charpente, Beaumes-de-Venise pour le relief et l'éclat. Le format dure environ 1h30 et se réserve à l'avance ; il doit rester clair et accessible.

LMV – Je vois des pinceaux sur une table. À quoi sert l'atelier « peinture au vin » ?

C.C. – Il sert à affiner le regard. Nous travaillons en petits groupes avec une technique au lavis : la couleur se déploie, la matière se superpose, et chacun comprend que l'œil progresse avant la bouche. Nous fournissons le matériel, nous prévoyons vin et grignotages, et nous laissons le temps de se tromper puis d'ajuster. En repartant, on emporte une feuille, mais surtout une lecture plus juste des vins.

INFOS PRATIQUES

CHÂTEAU LA CROIX DES PINS
902 ch. de la Combe, 84380 Mazan

- Caveau : du lundi au samedi 10-13h / 14-18h (jusqu'à 19h l'été).
- Sentier vigneron : environ 1h30, gratuit, sans réservation.
- Visite + dégustation sur cuve : environ 1h30, sur réservation (plateau compris).
- Atelier peinture au vin : 4-8 pers., sur réservation.
- Maison Aréni (sur place) : midi & soir selon saison, terrasse rooftop / salle climatisée.
- Gîtes 4-6 pers., piscine.

FR / EN

Grand parking & accès vélo
Domaine certifié bio (AOP Ventoux, Gigondas, Beaumes-de-Venise).

MV – Et dehors, où veux-tu conduire ceux qui veulent me saisir d'un seul coup d'œil ?

C.C. – Aux Dentelles, au coucher de soleil. Nous organisons le déplacement en pick-up, nous posons un panier, nous marchons une courte boucle, puis nous dégustons face au relief. Là-haut, Gigondas explique de lui-même sa tenue ; on voit la charpente avant de la goûter.

LMV – Certains aiment accélérer sans faire de bruit. Que proposes-tu ?

C.C. – Des motos électriques avec notre partenaire On E Motor-bike. L'itinéraire reste encadré ; on glisse entre vignes et pinède sans nuisance, et l'on revient au caveau pour recadrer les sensations dans le verre. Le mouvement aide à lire le paysage, à condition de rester attentif.

LMV – Et si d'autres préfèrent ralentir franchement.

C.C. – Nous préparons un pique-nique vigneron : des produits du coin, une bouteille choisie au caveau, de l'ombre et du temps. Ce moment fixe ce qui a été compris le matin. On s'assoit, on goûte, on met de l'ordre dans ses impressions.

LMV – La culture, ici, ne tient pas qu'aux murs. Comment la fais-tu vivre ?

C.C. – Elle respire dehors. L'été, nos "Mardis Accordés" réunissent Maison Aréni au brasero, la musique live et des accords mets-vins pensés pour le plein air. L'ambiance reste simple, le contenu sérieux ; chacun participe sans protocole et apprend en partageant.

LMV – Parle-moi de la table : ce que les gens attendent, c'est de la précision plus que du spectacle.

C.C. – Maison Aréni s'en tient à une cuisine de saison. Nous servons sur le rooftop lorsque l'air se rafraîchit, nous préservons la conversation en salle climatisée lorsque l'été s'installe. L'équipe accompagne le service pour que le vin reste lisible.

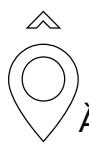
LMV – Et s'ils veulent prolonger ?

C.C. – Nous hébergeons sur place dans deux gîtes qui regardent la piscine et les vignes. Nous accueillons en français et en anglais, nous facilitons l'arrivée avec un grand parking et un accès vélo, et nous structurons l'ensemble avec le label Vignobles & Découvertes. Tout doit couler : on arrive, on comprend, on a envie de rester.

LMV – Pourquoi choisir la Croix des Pins pour me lire correctement ?

C.C. – Parce que nous alignons l'itinéraire sur toi : voir avec le sentier, toucher en cave, comprendre dehors – Dentelles, motos, pique-nique – puis partager autour d'une table et prolonger sur place. Nous travaillons en bio, nous clarifions chaque étape et nous laissons au paysage la première voix. C'est ce qui fait revenir les gens.





À L'UNISSON

SCÈNE ACTUELLE

Depuis plus de dix ans, Inter Rhône fédère les acteurs du territoire pour bâtir une offre claire, attractive et engagée. Le résultat ? Un écosystème à taille humaine, où chaque cave, chaque coopérative, chaque table ou hébergement participe à sa manière à une culture commune de l'accueil.

Et à l'image des festivals de musique, c'est grâce à tout un collectif doté de mille et un talents individuels, d'audacieux.ses vigneron.nes, de téméraires initiatives pleines de créativité et d'enthousiasme, d'investissements parfois risqués, que l'œnotourisme en Vallée du Rhône se transforme.

... ALORS, BRANCHEZ
LES GUITARES 1, 2, 3, 4 !

L'ACCUEIL, LA BONNE NOTE

Un caveau, c'est comme un concert : si l'entrée est ratée, on décroche. Avec le label Rendez-Vous Terroirs, 477 adresses assurent le bon accord. Crée pour qualifier l'accueil, ce cahier des charges de plus de 80 critères garantit une visite fluide et une dégustation soignée pendant les visites. Même refrain partout – partage et convivialité – pour des rencontres qui comptent. Ici, l'hospitalité n'est pas un décor, c'est la scène principale des Vignobles de la Vallée du Rhône.



RSE : PAS UNE NOTE EN SOURDINE

Trois lettres qui sonnent partout... Ici, ce n'est pas une option mais un tempo de fond. Avec une interprofession labellisée Engagé RSE, la Vallée du Rhône s'impose un nouveau rythme : hébergements responsables, circuits courts, expériences durables. La volonté de construire des offres de slow et écotourisme se poursuit.



DIGITAL DE L'OFFLINE AU "ON STAGE"

Réserver une dégustation, c'est désormais aussi simple que prendre une place pour un festival. La plateforme vins-rhone-tourisme.fr joue les programmateurs : vous choisissez vos escales, vous bookez en un clic. Objectif : on compose son itinéraire comme une playlist.



LA MONTÉE EN GAMME, EN CRESCENDO

Premium, oui. Prétentieux, non. Ici, on préfère l'expérience au packaging : une dégustation dans une grotte ardéchoise (ambiance acoustique naturelle), un dîner étoilé face au Rhône (tableau vivant), une balade-vignes au coucher du soleil (slow session à ciel ouvert). Le haut de gamme, en version live et accessible.

À TOI DE JOUER !

À QUOI RESSEMBLE L'ACCUEIL DANS LA VALLÉE DU RHÔNE ?

On peut arriver sans rendez-vous, et repartir avec une histoire à raconter.

Le vigneron est souvent celui qui vous sert, vous guide, vous écoute.

On peut dormir sur place, et se réveiller face aux vignes.

On découvre des pratiques durables, souvent vécues plus qu'affichées.

On peut réserver en ligne, ou tout simplement pousser la porte.



CAROLE

RESPONSABLE DÉVELOPPEMENT

Journal de service au Domaine de Panéry

À Pouzilhac, Jacqueline et Olivier Ginon ont redonné souffle au domaine ; Carole Mazoyer orchestre l'accueil au quotidien.

08h00 – Les volets s'ouvrent sur les oliviers ; la lumière pose un vernis doux sur les rangs. Carole jette un œil à l'agenda : deux visites croisées "moulin + chais", un déjeuner de saison, un couple qui reste à l'hôtel, un call pour un séminaire. « Ici, on arrive par l'olive autant que par le vin », sourit-elle en guidant vers le moulin, nouvelle porte d'entrée des visites.

10h00 – Sous la main, l'écorce parle ; au verre, l'huile met le terroir en bouche. On marche ensuite jusqu'aux chais ; Carole déplie les assemblages comme on présente une famille, laisse les vins s'ouvrir, répond aux questions sans précipiter la dégustation. L'expérience tient au tempo : on goûte, on comprend, on respire.

12h30 – La terrasse s'anime. Le chef Benjamin DELILLE envoie une cuisine précise et locale ; le dimanche, un brunch qui fait salle comble étire le midi. Carole circule, prend un mot, donne un conseil : « Gardez une heure pour l'expo, revenez ce soir, on projette un film dehors. »

15h00 – Dans la galerie, la maison dialogue avec l'art contemporain (Ceysson & Bénétière) ; l'été prochain, Bernar Venet prendra la lumière entre intérieur et plein air. Les œuvres vivent au rythme des vernissages – Pâques, tout début juillet – puis se reposent en hiver avant de revenir au printemps.

16h30 – Un couple passe au hammam, réserve des soins ; d'autres enfouissent des VTT pour une boucle fraîche entre bois et vignes. À la réception, on calibre les séjours : autonomie façon gîte, ou hôtel « rural chic » qui réunit chambre calme, piscine de saison et attention discrète.

19h00 – Le soleil baisse ; la scène se monte. L'été, "Panéry sous les étoiles" entrelace dîners, concerts flamenco/classique/rock et ciné plein air. On revient de la balade, on commande un verre, la guirlande s'allume, la colline écoute.

20h30 – À table, on prolonge : vins, huiles, conversation. Carole oriente demain – Uzès, Avignon, Nîmes, Arles – en évitant la course : « Prenez le temps, repartez tard. » L'accueil ici compose plutôt qu'il n'énumère : visites du moulin et des chais, dégustations commentées, restaurant (du mercredi au dimanche hors saison ; 7/7 l'été), séminaires sur-mesure.

23h00 – Les chambres gardent la fraîcheur. Carnet ouvert : un atelier huiles & vins à peaufiner, un programme d'été à accorder. Au dehors, les oliviers chuchotent ; au-dedans, la maison tient sa ligne : celle d'un domaine relancé par Jacqueline et Olivier Ginon, où l'œnotourisme relie l'art, la table et le paysage.

PORTRAIT D'UNE ESCALE FESTIVE AVEC



DOMAINE DE PANÉRY
Route d'Uzès, 30210 Pouzilhac - www.panery.fr
Hôtel ouvert toute l'année ; Restaurant merdim (hors saison), 7/7 l'été. Séminaires sur contact. Boutique huiles & vins sur place.



GUILLAUME,
VIGNERON EN ARDÈCHE

Domaine de la Croix Blanche

Guillaume Archambault a l'Ardèche dans la peau. Au sud des gorges, il fait entrer les visiteurs par l'expérience avant de les conduire vers le vin. Il montre d'abord un territoire – l'eau partout, les grottes, la garrigue – puis il pose le verre : «Les gens ne viennent plus seulement acheter, ils veulent vivre quelque chose.» Au caveau, lui et son équipe écoutent, expliquent, désamorcent les idées reçues et donnent des clés simples pour revenir au bon moment, souvent au printemps et à l'automne, quand la nature respire mieux.

Quand la lumière baisse en été, 18h devient l'heure juste. De juin à septembre, le mardi et le vendredi, Guillaume ouvre la cuverie, raconte les étapes de vinification, puis guide une dégustation autour des Coteaux de l'Ardèche, des Côtes du Rhône et des Côtes du Rhône Villages Saint-Andéol. La planche de charcuteries et fromages prolonge la discussion.

Le matin, Guillaume préfère poser des bases sans jargonner. L'atelier «Secrets de la dégustation» occupe une heure : on goûte sept vins bio, on identifie les cépages, on compare les vinifications, on comprend ce que change l'élevage.



La voie douce relie le paysage au verre. À partir du 1^{er} avril, chaque jeudi à 9h, la sortie Vélœnologie emmène le groupe en vélo électrique sur une boucle d'environ vingt kilomètres. Simon, moniteur-guide diplômé, commente les terroirs, les cépages et la géologie pendant deux à deux heures trente. La dégustation reprend ensuite au caveau pendant une heure.

Quand il faut rassembler, la famille Archambault met la table. Le brunch au domaine associe une dégustation commentée et des saveurs ardéchoises.

Au fond, l'œnotourisme sert, chez Guillaume, une idée simple : valoriser un paysage où le tourisme compte, créer des souvenirs utiles, puis laisser le vin terminer la phrase.

INFOS PRATIQUES

VISITE + DÉGUSTATION & PLANCHE. Le domaine accueille le public de juin à septembre, le mardi et le vendredi à 18h. La visite dure : 1h30. L'adulte paie 16 € ; l'enfant paie 8 € (planche et jus). Le domaine reçoit en FR/EN et ouvre des créneaux dédiés dès 8 personnes.

LES SECRETS DE LA DÉGUSTATION. L'atelier se déroule de mai à septembre, le lundi et le jeudi. Il dure 1 h, coûte 8 €, présente 7 vins bio, s'adapte en anglais et se privatise dès 6 personnes.

VÉLŒNOLOGIE Chaque jeudi à 9 h à partir du 1^{er} avril. Elle parcourt environ 20 km en 2h30, puis la dégustation continue pendant 1h. Un participant règle 55 € en individuel, 50 € à partir de 4 personnes. L'activité accueille les 10 ans et + ; le domaine fournit vélos et protections et propose siège/remorque 9 mois-5 ans.

BRUNCH AU DOMAINE. La formule réunit au moins 15 personnes et revient à 29 € par convive. L'équipe réserve à la demande et prépare un devis si l'on souhaite un thème.

MODE D'EMPLOI

AMBIANCE :

- Gourmande
- Pittoresque
- Festive
- Culturelle

TEMPO :

- Matin (vues claires)
- Fin d'aprèm (sunsets)
- Soirée (scènes, ciné-vignes)

RÉSERVER SANS PRISE DE TÊTE

LE RÉFLEXE :

plateforme unique (recherche, dates, paiement, confirmation)

LE REPÈRE :

label Rendez-Vous Terroirs = accueil soigné & dégustations cadrées

QR CODE :

“Tout réserver ici”



VENIR & CIRCULER (VERSION DOUCE)

- Combo** : train + vélo / marche jusqu'au caveau
- Ligne de base** : ViaRhôna, voies vertes, belvédères faciles
- En fête, on n'oublie pas** : gobelets réemployables, points d'eau, tri simple

LES 4 SAISONS EN UN COUP D'ŒIL

- Printemps** : vues nettes, randos courtes, marchés
- Été** : sunsets, ciné plein air, guinguettes
- Automne** : couleurs, vendanges, formats intimistes
- Hiver** : musées/patrimoine, dégustations cosy

POUR QUI ? (ET COMMENT ADAPTER)

FAMILLES :

- Formats 60-90 minutes
- Visite
- Rencontre

CURIÉUX GOURMANDS :

- Panier marché
- Dégustation
- Table simple

AMATEURS DE PAYSAGES :

- Point haut (matin)
- Voie douce (midi)
- Belvédère sur le fleuve (couchant)

CARNET “RESPONSABLE”

- Venir léger
- S'hydrater
- Trier
- Modérer son & lumière

LA VALLÉE DU RHÔNE

ON N'EN REPART JAMAIS VRAIMENT

On prend cette route parce qu'on la connaît.

Parce qu'on y croise toujours un bon vin, une assiette généreuse, une poignée de main sincère.

La Vallée du Rhône attire comme un parfum qu'on n'oublie pas.

Ici, le vin ne fait pas tout. Mais il met tout le monde à table.

Il rassemble. Il raconte. Il relie.

On ne vient pas ici pour cocher une case.

On vient pour s'arrêter. Pour vivre. Pour parler vrai. Pour sentir l'odeur du chai, la caresse du vent sur les galets, boire un joli blanc frais.

C'est ça, l'esprit des Escales Généreuses : des haltes choisies, des lieux qui respirent, des pauses qui ressemblent à ceux qui les vivent.

Une vallée immense, vivante, libre.

Ceci n'est pas une brochure. C'est une invitation.

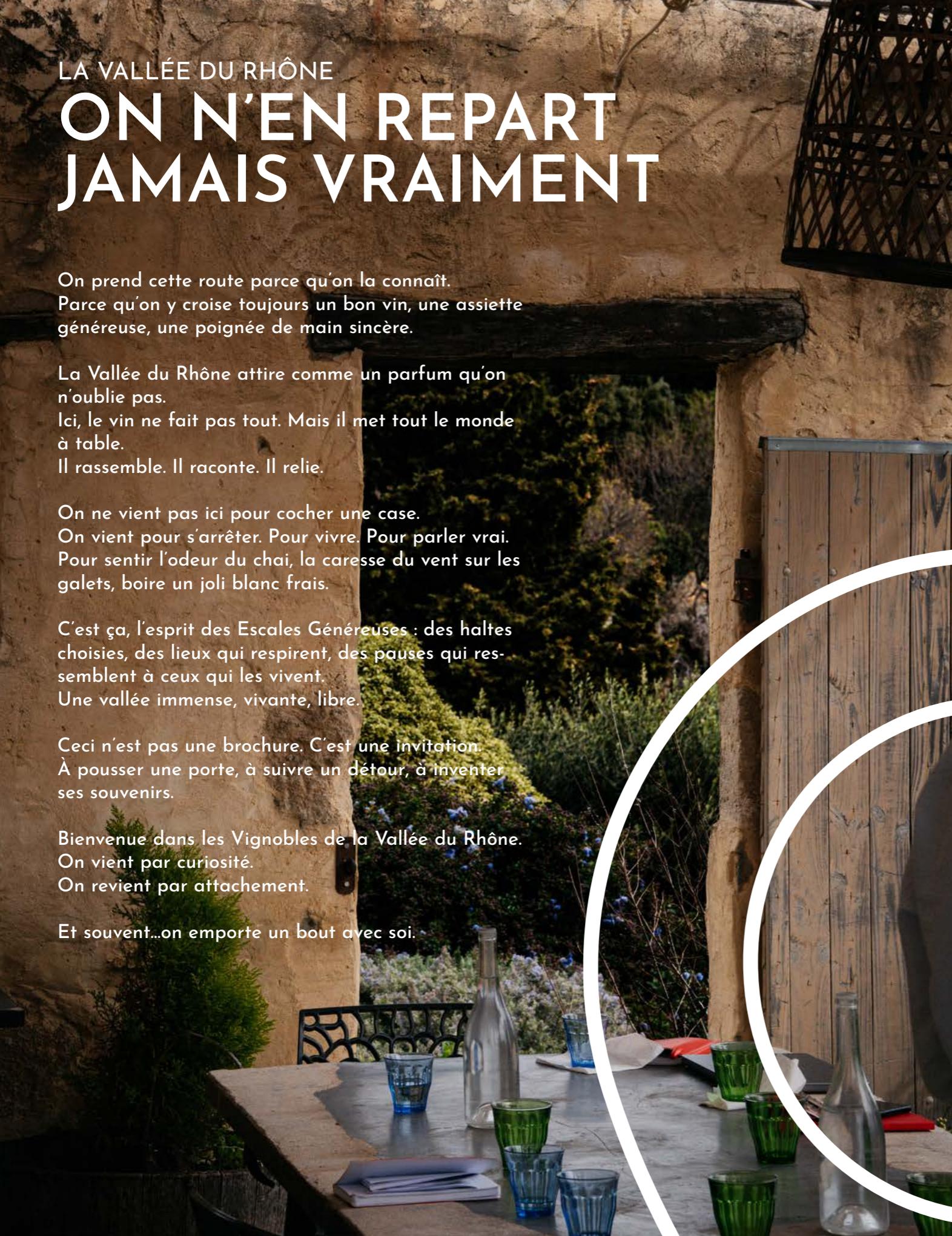
À pousser une porte, à suivre un détour, à inventer ses souvenirs.

Bienvenue dans les Vignobles de la Vallée du Rhône.

On vient par curiosité.

On revient par attachement.

Et souvent...on emporte un bout avec soi.





LIENS INDISPENSABLES

Site officiel de la destination : www.vins-rhone-tourisme.fr

TOUT RÉSERVER / S'INSPIRER :

Rubriques « Visiter un domaine », « Activités et loisirs » et « Nos secrets partagés »

AGENDA DES ÉVÉNEMENTS

Rubrique Agenda pour caler vos escales festives & culturelles.

LABEL "RENDEZ-VOUS TERROIRS"

Tous les domaines référencés sur le site sont repérables sur place avec ce macaron (gage d'accueil et & qualité)



RENDEZ-VOUS
TERROIRS
Vignobles de la
Vallée du Rhône

VENIR SANS VOITURE

Accès gares + ViaRhôna/voies douces : www.viarhona.com



INTERPROFESSION DES VINS AOC CÔTES DU RHÔNE ET VALLÉE DU RHÔNE

6 Rue des Trois Faucons

CS90513

84024 Avignon Cedex 1

Tel. +33(0)4 90 27 24 00

www.vins-rhone.com

CONTACTS

Service Presse Inter Rhône

Tel : +33 (0)4 90 27 24 16/40

press@inter-rhone.com