

ARÔ MES



**LE BULLETIN DE PRESSE
DES VINS AOC CÔTES DU RHÔNE
ET VALLÉE DU RHÔNE**

MARS/AVRIL 2026



**VIGNOBLES
DE LA VALLÉE
DU RHÔNE**

Crédit photo : Christophe Grilhé

INTER RHÔNE - SERVICE PRESSE FRANCE
04 90 27 24 16 - press@inter-rhone.com



SOM MAIRE

L'ACTUALITÉS DES VIGNOBLES
AOC DE LA VALLÉE DU RHÔNE

MARS/AVRIL 2026



ACTUALITÉS FRANCE

p3



L'ÉCOLE DES VINS

p4



VIE DU VIGNOBLE

CÔTÉ NORD

p6

CÔTÉ SUD

p7

ACTUS FRANCE

MARS/AVRIL 2026



Crédit photo : Jérôme Ubassy

PARIS | VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE | 10/02/2026

RETOUR SUR LE SALON WINE PARIS 2026 : FORTE MOBILISATION DES VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE

Les Vignobles de la Vallée du Rhône ont confirmé leur dynamique lors du salon Wine Paris 2026, avec **345 exposants rhodaniens**, dont 240 réunis sur le pavillon collectif (Hall 7.2). Plus de **485 références** étaient proposées à la dégustation.

Le salon a accueilli **64 541 visiteurs venus de 169 pays** (+20,75 %), dont 51 % d'internationaux, ainsi que **6 537 exposants** (+20 %). Une croissance qui confirme le rôle stratégique du rendez-vous parisien pour la filière vin.

Lors de son point presse, **Philippe Pellaton**, président d'Inter Rhône, a dressé un état des lieux des AOC rhodaniennes dans un contexte exigeant et rappelé les orientations structurantes engagées par l'interprofession.

Parmi les axes majeurs : le développement de profils de rouges plus légers pour répondre aux nouvelles attentes de consommation et le lancement du **Plan Bulles**, destiné à structurer une offre d'effervescents rhodaniens (expérimentations techniques, identification de cépages d'intérêt, projet de marque collective).

Intégralité du communiqué de presse « Résilience et compétitivité pour les Vignobles de la Vallée du Rhône » [disponible ici](#).



ÉCOLE DES VINS

MARS/AVRIL 2026



Crédit photo : Thomas O'Brien

LES ATELIERS

ÉCOLE DES VINS CARRÉ DU PALAIS | **AVIGNON**

DÉCOUVERTE DES CRUS DES CÔTES DU RHÔNE

SAMEDI 14 mars de 10h30 à 12h30

Rasteau, Condrieu, Hermitage, Côte-Rôtie, Gigondas... Des noms qui font saliver tous les amateurs ! Venez découvrir et déguster ces grands vins de caractère.

CAP FRAÎCHEUR EN CÔTES DU RHÔNE

SAMEDI 21 mars de 10h30 à 12h30

Initiation aux accords mets & vins spécialement pensés pour l'apéritif, avec une sélection de vins des Côtes du Rhône. Vous découvrirez comment sublimer les spécialités provençales grâce à des vins frais, aromatiques et parfaitement équilibrés.

À LA DÉCOUVERTE DES « FINES ET MARCS » DES CÔTES DU RHÔNE

SAMEDI 4 avril de 10h30 à 12h30

Une immersion dans les arcanes du métier de distillateur destinée aux amateurs qui souhaitent en savoir plus sur l'élaboration des eaux-de-vie, du raisin à la bouteille. Double dégustation au programme, entre vins secs et spiritueux.

ACCORDS CHOCOLAT ET VINS AOC DE LA VALLÉE DU RHÔNE

SAMEDI 18 avril de 10h30 à 12h30

Expérimentez l'art délicat de l'accord vins et chocolat : entre idées reçues, mariages parfaits, complémentarité des saveurs et des textures... et gourmandise !

ÉCOLE DES VINS

MARS/AVRIL 2026



Crédit photo : Inter Rhône

LES AFTERWORKS

MAISON DES VINS | AVIGNON

CUISINE CORÉENNE : BATTLE ENTRE KIMCHI ET VINS

Mardi 24 mars de 18h30 à 20h30

Plongez dans une dégustation insolite où la puissance fermentée du kimchi, emblème incontournable de la Corée, affronte l'élégance et la diversité des vins rhodaniens.

FLAVEURS EN CUISINE ET DANS LES VERRES

Mardi 14 avril de 18h30 à 20h30

Apprenez à identifier les saveurs, les arômes et les sensations des vins et des plats, puis expérimentez des associations pour révéler leurs harmonies ou leurs contrastes.

AfterWork à la Maison des vins - 6 rue des trois faucons - AVIGNON
de 18h30 à 20h30 (mardi)

Ateliers Carré du Palais - 1 place du Palais - AVIGNON
de 10h30 à 12h30 (samedi)

Entrée individuelle : 35€

Dans la limite des places disponibles

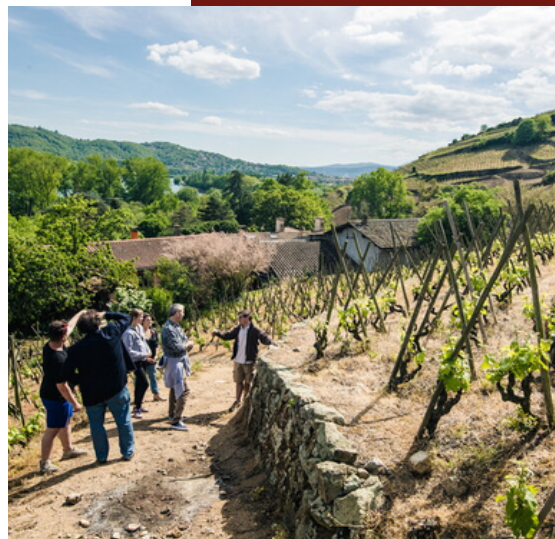
Réservation et paiement en ligne : www.ecoledesvins-avignon.com

Contact : Emmanuelle Voinier

04 90 27 24 14 - evoinier@inter-rhone.com

VIE DU VIGNOBLE

MARS/AVRIL 2026



Crédit photo : Thomas O'Brien

LES
ACTUS

CÔTÉ NORD

DOMAINE LES 4 VENTS | AOC CROZES-HERMITAGE | MARS & AVRIL

DOMAINE LES 4 VENTS EN TOURNÉE : LES RENDEZ-VOUS DE MARS ET AVRIL

485 Rte des Berges, 26600 Mercurol-Veaunes

Au printemps, le Domaine Les 4 Vents, en AOC Crozes-Hermitage, donne rendez-vous aux amateurs de vin lors de plusieurs salons accessibles au grand public : le Salon des Vignerons Bio Rhône-Alpes à Condrieu (6 au 8 mars) et le Marché aux Vins du Crozes-Hermitage à Mercurol (24 au 26 avril). Deux occasions privilégiées pour (re)découvrir la gamme du domaine et d'échanger directement avec l'équipe autour de ses cuvées.

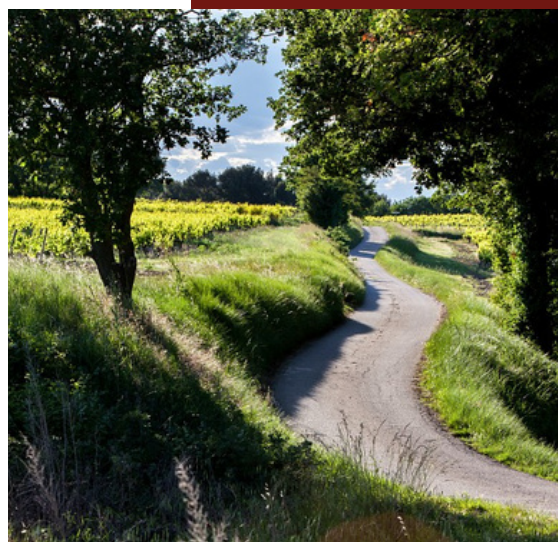
Le domaine participera également à des rendez-vous professionnels : le Salon Biotop à Lyon (16 mars) et le Salon Cahors au Château du Cèdre (30 mars).

Contact : Lucie FOUREL & Nancy CELLIER

06 14 24 57 14 - domaineles4vents@outlook.fr

VIE DU VIGNOBLE

MARS/AVRIL 2026



Crédit photo : Christophe Grilhé

LES
ACTUS

CÔTÉ SUD



**DOMAINE PLEIN PAGNIER | AOC
VENTOUX | 7 ET 8 MARS**

PORTES OUVERTES AU DOMAINE PLEIN PAGNIER

2033 La Venue de Mormoiron 84380 Mazan

Au pied du Mont Ventoux, le Domaine Plein Pagnier ouvre ses portes pour un week-end de dégustations et de rencontres.

Ce domaine en agriculture biologique proposera la découverte de l'ensemble de ses cuvées ainsi qu'un temps d'échange autour du travail de la vigne et du terroir Ventoux. Un rendez-vous convivial, pour les amateurs comme pour les curieux.

Entrée libre - réservation conseillée - 10h/17h

Contact : Geneviève Marchesi

06 76 12 99 32 - terresdedouard@gmail.com



**CHÂTEAU MOURGUES DU GRÈS | AOC
COSTIÈRES DE NÎMES | 14 MARS AU 1^{er} MAI**

POÉSIE DU QUOTIDIEN : EXPOSITION & DÉGUSTATION AU CHÂTEAU MOURGUES DU GRÈS

**1055 Chemin des Mourgues du Grès, 30300
BEAUCAIRE**

Le Château Mourgues du Grès, domaine en agriculture biologique situé en AOC Costières de Nîmes, accueille un nouvel événement artistique.

Le samedi 14 mars de 16h30 à 19h, le domaine organise le vernissage de l'exposition de Claude-Max Lochu. L'opportunité pour le public de découvrir les œuvres de l'artiste et de partager un moment convivial autour d'une dégustation.

CHÂTEAU MOURGUES DU GRÈS | AOC COSTIÈRES DE NÎMES | 21 MARS

APÉRI'VIGNE AU CHÂTEAU MOURGUES DU GRÈS

1055 Chemin des Mourgues du Grès, 30300 BEAUCAIRE

Le Château Mourgues du Grès, domaine en agriculture biologique en AOC Costières de Nîmes, convie les amateurs de vin à une immersion au cœur de son vignoble.

La rencontre débutera par une balade guidée dans les vignes, suivie d'une visite de la cave et d'une dégustation commentée de cinq cuvées - blanc, rosé et rouge. L'expérience se prolongera autour de spécialités régionales de saison (tapenade, brandade, fougasse, fruits et légumes frais), pour un moment alliant découverte du terroir et convivialité.

25€/personne à partir de 18 ans - 10€/enfant - 16h30/19h

Contact : Amandine Patay

04 66 02 19 53 - info@mourguesdugres.com



SAMEDI 21 MARS 2026

MAISON BRONZINI | AOC LIRAC | 21 MARS

SALON DES VINS DE LIRAC

74 Rue de la République, 30400 Villeneuve-lès-Avignon

Le Salon des Vins de Lirac 2026 revient pour sa 4^e édition le samedi 21 mars 2026, de 10h à 19h, à la Maison Bronzini à Villeneuve-lès-Avignon. Plus de 30 domaines et caves y feront découvrir leurs cuvées en rouge, blanc et rosé. Des ateliers œnologiques sur réservation et une offre de restauration sur place compléteront le programme.

Tout le détail de cette 4^{ème} édition disponible [ici](#).

Contact : Laura Mercier Schrepel

04 66 50 25 45 - lauramercierpro@gmail.com

**BOUTIQUE L'ODYLÉE À ARLES | AOC
CÔTES DU RHÔNE | 3 AVRIL**

INAUGURATION D'UNE BOUTIQUE « L'ODYLÉE » À ARLES

Rue de la République 13000 Arles

Le Domaine de l'Odylée, domaine viticole familial situé à Violès face aux Dentelles de Montmirail et au Mont Ventoux, vous invite à célébrer la Féria de Pâques dans sa nouvelle boutique à Arles. Dans une ambiance festive et musicale, le public pourra découvrir et déguster les vins du domaine, en AOC Côtes du Rhône, ainsi que ses produits du terroir.

Entrée Libre - 11h/22h.

Contact : Odile Couvert

06 80 21 55 21- odilecouvert@wanadoo.fr



l'Odylée





DE FERME EN FERME

L'événement "De Ferme en Ferme" propose chaque printemps un week-end portes ouvertes dans les exploitations locales. Partout en France, agriculteurs et viticulteurs accueillent gratuitement le public pour partager leur métier, leurs savoir-faire et leurs produits en circuit court.

DOMAINE PLEIN PAGNIER | AOC VENTOUX | 25 ET 26 AVRIL

DE FERME EN FERME - DOMAINE DE PLEIN PAGNIER

2033 La Venue de Mormoiron 84380 Mazan

Au pied du Mont Ventoux, le Domaine Plein Pagnier allie vins biologiques d'exception et nature préservée pour une expérience conviviale et authentique. Dans le cadre de « De Ferme en Ferme », le domaine propose visites commentées et dégustations. Un expert de la faune sauvage présentera la biodiversité du site, complétée par un livret pédagogique en autonomie. Restauration sur place les deux jours avec So'Crêpes Story (12h-16h).

Entrée libre - réservation conseillée - 10h/17h

Contact : Geneviève Marchesi

06 76 12 99 32 - terresdedouard@gmail.com

DE FERME EN FERME - DOMAINE DE LA CAMARETTE

439 chemin des brunettes 84210 Pernes Les Fontaines

Vignoble biologique au pied du Mont Ventoux, le Domaine de la Camarette allie passion, terroir et convivialité à travers ses vins AOC Ventoux et produits du terroir. Dans le cadre de « De Ferme en Ferme », le domaine ouvre ses portes pour un week-end de découverte : visites commentées, dégustations, plateaux pique-nique (sur réservation) et démonstrations de matériel agricole.

Entrée libre - pique-nique sur réservation - 10h/18h

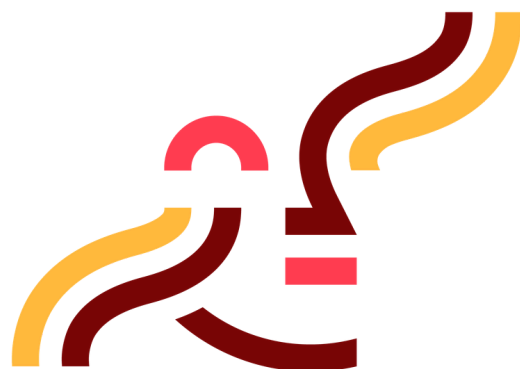
Contact : Nancy Gontier

06 18 96 66 85 - contact@domaine-camarette.com

ARÔ MES

LE BULLETIN DE PRESSE
DES VINS AOC CÔTES DU RHÔNE
ET VALLÉE DU RHÔNE

Merci !



VIGNOBLES
DE LA VALLÉE
DU RHÔNE

