

# ARÔ MES



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

SEPTEMBRE/OCTOBRE 2026



VIGNOBLES  
DE LA VALLÉE  
DU RHÔNE

Crédit photo : Bernard Favre

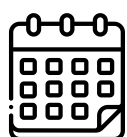
INTER RHÔNE - SERVICE PRESSE FRANCE  
04 90 27 24 16 - [press@inter-rhone.com](mailto:press@inter-rhone.com)



# SOM MAIRE

L'ACTUALITÉ DES VIGNOBLES  
AOC DE LA VALLÉE DU RHÔNE

SEPTEMBRE/OCTOBRE 2026



## ACTUALITÉS

FRANCE

p3

EXPORT

p10



## L'ÉCOLE DES VINS

p11



## VIE DU VIGNOBLE

CÔTÉ SUD

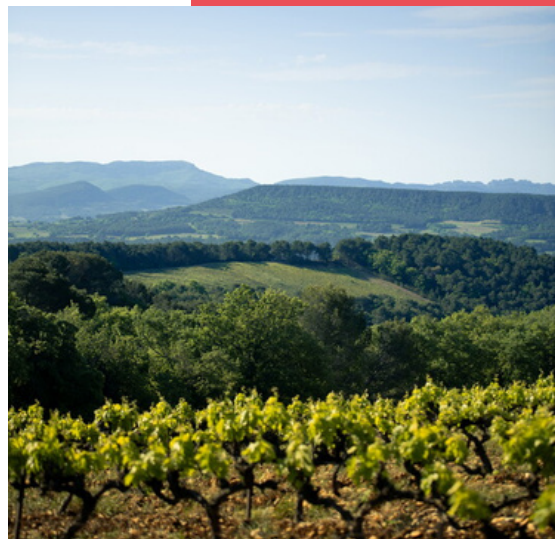
p13

CÔTÉ VIGNOBLES EN SCÈNE

p18

# ACTUS FRANCE

SEPTEMBRE/OCTOBRE 2026



## LYON | CÔTES DU RHÔNE | 7 SEPTEMBRE SOIRÉE RHÔNE IN WHITE

Après une première édition couronnée de succès, Rhône In White revient à Lyon le lundi 7 septembre, au Grand Hôtel-Dieu, pour une soirée placée sous le signe des vins blancs rhodaniens, de la musique et de la convivialité.

De 18h à minuit, la Cour Saint-Henri et l'Officine se transformeront en terrain de jeu pour découvrir les blancs de la Vallée du Rhône autrement : street food, DJ set, bars éphémères et cocktails à base de vins blancs, de vins effervescents et de vins doux naturels rythmeront la soirée. Au comptoir, les vins seront proposés par profils sensoriels - vif et frais, fruité et gourmand, généreux et complexe - pour inviter chacun à choisir selon ses goûts, sans se limiter aux étiquettes.

### Nouveauté 2026 :

un atelier d'assemblage en équipe permettra aux participants de créer leur propre cuvée à partir de cépages blancs rhodaniens. Une façon ludique de découvrir les secrets de l'assemblage et de comprendre l'influence des cépages sur les arômes, la texture et l'équilibre d'un vin. Deux sessions sont proposées, à 18h30 et 19h45, sur réservation.

Lire le communiqué de presse en intégralité [ici](#)



**Contact : Julie COULON, Chargée de Relations Presse**

04 90 27 24 16 - [press@inter-rhone.com](mailto:press@inter-rhone.com).

## VALENCE | CÔTES DU RHÔNE | DU 10 AU 13 SEPTEMBRE 2026 LES CÔTES DU RHÔNE AU RENDEZ-VOUS DE VALENCE EN GASTRONOMIE



À Valence, la gastronomie et le vin se réunissent le temps d'un événement placé sous le signe du plaisir et du partage.

Dégustations gourmandes, accords savoureux et découvertes culinaires rythment cette expérience ouverte à tous. Dans une ambiance chaleureuse et festive, chacun est invité à explorer de nouvelles saveurs, à se laisser surprendre et à profiter d'un moment convivial autour de la table. Du 10 au 13 septembre 2026, des dizaines de milliers de visiteurs profiteront des expériences culinaires, des dégustations et des soirées d'exception proposées lors de la 10e édition de Valence en Gastronomie.

Partenaire de l'événement, l'appellation Côtes du Rhône bénéficiera d'une mise en avant dédiée et animera un bar à vins installé dans un container Côtes du Rhône, véritable point de rencontre au cœur du festival. En amont de l'ouverture au grand public, 18 crus des Côtes du Rhône seront également mis à l'honneur lors des Nuits des Étoilés, organisées les jeudi et vendredi précédant l'événement, offrant une expérience privilégiée autour de grands vins et de la gastronomie.

Plus d'informations sur : [cotesdurhone.com/fr/valence-en-gastronomie-festival](https://cotesdurhone.com/fr/valence-en-gastronomie-festival)

**Contact : Julie COULON, Chargée de Relations Presse**

04 90 27 24 16 - [press@inter-rhone.com](mailto:press@inter-rhone.com).

## AVIGNON | CÔTES DU RHÔNE | 27 SEPTEMBRE 2026 1<sup>È</sup>E ÉDITION DU MARATHON D'AVIGNON



À l'occasion de la première édition du Marathon d'Avignon, programmée le 27 septembre 2026, Inter Rhône sera au rendez-vous en tant que partenaire de l'événement.

Plusieurs activations viendront ponctuer cette collaboration. Parmi les premiers temps forts, une soirée partenaires et bénévoles a eu lieu le 18 juin à la Maison des Vins, à l'occasion de la présentation de la médaille officielle du marathon, ainsi que celle des maillots des coureurs. Autre rendez-vous attendu : la présence du container Côtes du Rhône sur le site d'arrivée, conçu comme un espace de visibilité, de rencontres et de partage, autour de la dégustation des vins blancs, rosés et rouges des appellations Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages.

Une manière d'accompagner un nouvel événement sportif d'envergure tout en valorisant le territoire, la convivialité et l'art de vivre propres à nos vins. Et surtout, l'occasion pour Côtes du Rhône de partager avec le public les valeurs de convivialité, de dépassement de soi et de plaisir collectif !

**Contact : Julie COULON, Chargée de Relations Presse**

04 90 27 24 16 - [press@inter-rhone.com](mailto:press@inter-rhone.com).

## VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE | 16 AU 18 OCTOBRE 2026 VIGNOBLES EN SCÈNE

Les destinations labellisées des Vignobles de la Vallée du Rhône unies pour faire rayonner l'œnotourisme.

Pour la deuxième année consécutive, les Vignobles de la Vallée du Rhône prennent part à Vignobles en Scène, le grand rendez-vous national de l'œnotourisme. Du 16 au 18 octobre, sept destinations labellisées Vignobles & Découvertes proposeront près de 100 expériences à travers la Vallée du Rhône. Une mobilisation qui témoigne du dynamisme d'un secteur devenu un véritable levier d'attractivité, de développement économique et de valorisation des territoires.

Pour la première fois, les destinations labellisées porteront collectivement cette programmation, affirmant ainsi une ambition commune : faire de la Vallée du Rhône une destination œnotouristique de premier plan, en donnant davantage de visibilité sur la richesse de ses terroirs, de ses paysages et de ses expériences.

Le communiqué de Presse de Vignobles en Scène sera disponible sur [l'espace presse du site vins-rhone.com](https://www.vins-rhone.com) à l'issue de la conférence de presse du 22 septembre prochain.



**Contact : Julie COULON, Chargée de Relations Presse**

04 90 27 24 16 - [press@inter-rhone.com](mailto:press@inter-rhone.com).

## VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE COMMUNIQUÉ DE PRESSE - VENDANGES 2026

### UN VIGNOBLE RÉSILIENT FACE À UNE CAMPAGNE CLIMATIQUE INTENSE

Les vendanges 2026 sont désormais lancées en Vallée du Rhône. Après les premiers coups de sécateurs donnés dès le 11 août dans les secteurs les plus précoces, le rythme s'est accéléré depuis mercredi dernier. La récolte va désormais s'échelonner au fil des prochaines semaines, en fonction de la maturité des raisins, certains secteurs plus tardifs n'entreront en vendanges que d'ici quelques jours.

### UNE VENDANGE PRÉCOCE, UN MILLÉSIME QUI SE DESSINE

Les vendanges 2026 se distinguent par une précocité marquée, même si celle-ci varie selon les secteurs, les cépages et les niveaux de contrainte hydrique. Dans la Drôme, le Vaucluse et l'Ardèche, les premières observations confirment une précocité marquée, avec des vendanges engagées plusieurs jours à plus d'une semaine avant les repères habituels selon les zones. Certains secteurs du Nord de la Vallée du Rhône connaissent également une avance particulièrement importante. Les cépages blancs affichent une précocité remarquable. En Clairette de Die, les vendanges ont débuté dès le 11 août, faisant de 2026 le millésime le plus précoce jamais enregistré dans l'appellation.

Les premiers jus présentent des équilibres prometteurs et les retours des professionnels font apparaître un potentiel qualitatif intéressant. Les vignerons ajustent leurs pratiques et les dates de récolte au plus près des spécificités de chaque parcelle afin de préserver les équilibres recherchés.



Intégralité du communiqué de presse [ici](#)

**Contact : Julie COULON, Chargée de Relations Presse**

04 90 27 24 16 - [press@inter-rhone.com](mailto:press@inter-rhone.com).

CÔTES DU RHÔNE - COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
**LES CÔTES DU RHÔNE LANCENT**  
**« REFRESH TON VIN »,**  
**LEUR NOUVELLE CAMPAGNE DÉDIÉE**  
**AUX VINS RAFRAÎCHIS**

Avec cette nouvelle prise de parole, l'appellation Côtes du Rhône réinvente les codes de la fraîcheur et affirme une vision moderne, accessible et décomplexée du vin.

L'AOC Côtes du Rhône dévoile sa nouvelle campagne de communication consacrée aux vins rafraîchis. Sous l'accroche « Refresh ton vin » en France et « Refresh your wine » à l'international, l'appellation entend renouveler le lien avec les jeunes générations et inscrire ses vins dans des moments de dégustation contemporains, frais et accessibles.

Intégralité du communiqué de presse [ici](#) et sur le site [www.cotesdurhone.com](http://www.cotesdurhone.com)



Contact : Julie COULON, Chargée de Relations Presse  
04 90 27 24 16 - [press@inter-rhone.com](mailto:press@inter-rhone.com).

## CÔTES DU RHÔNE - CONCOURS DU MEILLEUR CAVISTE

# L'AOC CÔTES DU RHÔNE, PARTENAIRE OR DU CONCOURS DU MEILLEUR CAVISTE DE FRANCE 2026

À l'occasion du Concours du Meilleur Caviste de France 2026, qui se déroulera dans le Luberon, au Château Val Joanis, les dimanche 25 et lundi 26 octobre prochains, l'AOC Côtes du Rhône s'affirme comme l'un des partenaires phares de cet événement incontournable de la filière vins et spiritueux. Partenaire Or du concours aux côtés de sept autres acteurs majeurs du secteur, l'AOC Côtes du Rhône réaffirme son engagement en faveur des professionnels qui jouent un rôle essentiel dans la valorisation et la transmission de la culture du vin. Parmi les premières appellations françaises reconnues dès 1937, l'AOC Côtes du Rhône, avec les Côtes du Rhône Villages, représente aujourd'hui un vignoble exceptionnel s'étendant sur 250 kilomètres, de Vienne à Avignon.

Pour l'AOC Côtes du Rhône, soutenir le Concours du Meilleur Caviste de France revient avant tout à **valoriser un métier de passion, fondé sur le conseil, la proximité et la pédagogie**. Véritables ambassadeurs des terroirs, les cavistes accompagnent les consommateurs dans leurs découvertes et mettent en lumière aussi bien des cuvées emblématiques que des domaines émergents. Leur expertise contribue à révéler toute la diversité des vins et à faire connaître la richesse des appellations rhodaniennes.

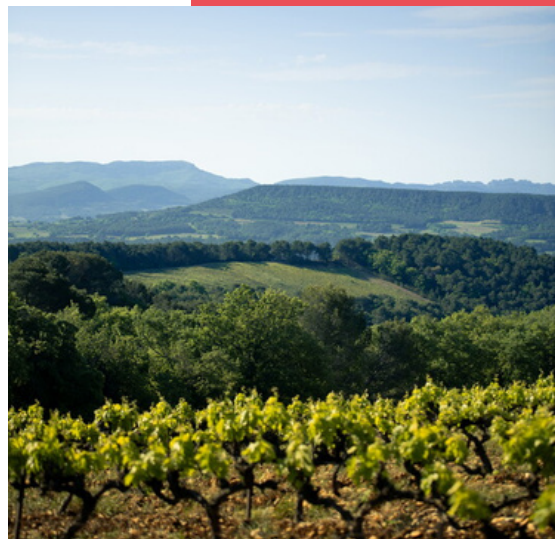
À l'heure du e-commerce et des recommandations automatisées, l'AOC Côtes du Rhône rappelle également l'importance irremplaçable du lien humain. Le caviste demeure un intermédiaire privilégié entre le producteur et le consommateur, capable d'écouter, de conseiller et de partager une histoire derrière chaque bouteille. Cette dimension relationnelle, au cœur du métier, sera mise à l'honneur tout au long des épreuves du concours. À travers son partenariat, l'AOC Côtes du Rhône souligne enfin les qualités qu'elle attend d'un Meilleur Caviste de France : une solide connaissance des terroirs, une curiosité constante, un sens aigu de la transmission et, surtout, la capacité à créer du lien autour du vin.

**Contact : Julie COULON, Chargée de Relations Presse**

04 90 27 24 16 - [press@inter-rhone.com](mailto:press@inter-rhone.com).

# ACTUS EXPORT

SEPTEMBRE/OCTOBRE 2026



## PÉKIN | CÔTES DU RHÔNE | DU 12 AU 14 SEPTEMBRE FESTIVAL OOH LA LA

Du 12 au 14 septembre à Pékin, le festival Ooh La La, organisé par Business France Chine au sein du Wangfu Zhonghuan, rassemblera une clientèle à fort pouvoir d'achat autour des alcools français. Créé en 2025, il a attiré plus de 20 000 visiteurs dès la 1<sup>ère</sup> édition. En 2026, les AOC Côtes du Rhône & Côtes du Rhône Villages disposeront de 5 stands exposants, animés par les importateurs rhodaniens. Ce festival attire une clientèle à fort pouvoir d'achat, composée d'amateurs de vins et de gastronomie française

## HOUSTON | CÔTES DU RHÔNE | 26 ET 27 SEPTEMBRE FOOD & WINE FESTIVAL

Les 26 et 27 septembre 2026 a lieu Le Chefs for Farmers Houston Food & Wine Festival. Dédié à la mise en valeur des producteurs locaux, de la gastronomie régionale et des talents culinaires de Houston, l'événement culinaire majeur qui revient chaque année à Autry Park, réunissant certains des meilleurs chefs, producteurs, vignerons et artisans du Texas mais aussi d'autres régions.

Les appellations Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages disposeront d'une table de dégustation de 12 cuvées, animée par un sommelier et un ambassadeur. Au total, 4 500 festivaliers sont attendus.



# ÉCOLE DES VINS

SEPTEMBRE/OCTOBRE 2026



## LES ATELIERS

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

### **DÉCOUVERTE DES CRUS DES CÔTES DU RHÔNE**

**SAMEDI 19 SEPTEMBRE de 10h30 à 12h30**

Condrieu, Côte-Rôtie, Gigondas, Cairanne... Autant de noms mythiques qui font rêver les amateurs de grands vins. Un atelier pour sortir des classiques, comprendre ce qui rend chaque cru unique.

### **LES VINS DES CÔTES DU RHÔNE SUR UN PLATEAU**

**SAMEDI 26 SEPTEMBRE de 10h30 à 12h30**

Fromage et vins : le duo parfait, à condition d'avoir les bons réflexes. Venez découvrir des accords faciles à refaire chez vous pour sublimer vos apéros et vos soirées.

### **INITIATION À LA DÉGUSTATION AUTOUR DES VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE**

**SAMEDI 10 OCTOBRE de 10h30 à 12h30**

Pas besoin d'être expert pour bien déguster : apprenez les bases, mettez des mots sur vos sensations et gagnez en confiance pour parler des vins simplement.

### **DÉGUSTATION À L'AVEUGLE : JOUONS AVEC NOS SENS**

**SAMEDI 24 OCTOBRE de 10h30 à 12h30**

Et si l'on oubliait les étiquettes ? Testez votre nez, vos papilles et votre mémoire dans une dégustation façon jeu : zéro pression, beaucoup de surprises et une façon ludique de découvrir le vin.

# ÉCOLE DES VINS

SEPTEMBRE/OCTOBRE 2026



Crédit photo : Inter Rhône

## LES AFTERWORKS

### MAISON DES VINS I AVIGNON

### CUISINE GRECQUE EN VALLÉE DU RHÔNE

**MARDI 22 SEPTEMBRE 2026 de 18h30 à 20h30**

Entre spécialités grecques et vins des AOC de la Vallée du Rhône, venez tester des accords qui changent et partager un moment gourmand et décontracté pour voyager sans quitter la table.

### CUISINE VÉGÉTARIENNE ET AOC DES VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE

**MARDI 13 OCTOBRE 2026 de 18h30 à 20h30**

Une soirée engagée et gourmande pour explorer des accords végétariens modernes, découvrir des vins issus de démarches vertueuses et faire le plein d'idées pour recevoir autrement.

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](http://www.ecoledesvins-avignon.com)

**Contact : Emmanuelle Voinier**

04 90 27 24 14 - [evoinier@inter-rhone.com](mailto:evoinier@inter-rhone.com)

# VIE DU VIGNOBLE

SEPTEMBRE/OCTOBRE 2026



LES  
ACTUS

## CÔTÉ SUD

CAVE DEMAZET | CÔTES DU RHÔNE VILLAGES GADAGNE |  
**25 SEPTEMBRE**

### LA NUIT DES VENDANGES

Cave coopérative Terres d'Avignon - 457 avenue Aristide Briand, Morières-lès-Avignon

Pour la première fois en plus de 100 ans d'histoire, la cave Demazet vous invite à célébrer la fin des vendanges à l'occasion d'une soirée conviviale placée sous le signe du partage et du terroir.

Le vendredi 25 septembre 2026, de 19h à 23h, la cave accueillera le public dans une ambiance chaleureuse, entre bar à vins, cocktails signature élaborés à partir des cuvées de la cave et restauration proposée par le food truck Foca Ciao, avec focaccias maison et douceurs sucrées. La soirée sera rythmée par un DJ set de Florian Valles autour des années 2000 et une décoration inspirée de l'univers des vendanges. Pour compléter l'ambiance, le dress code invite aux teintes terra cotta, bordeaux ou lie-de-vin.

De 19h à 23h, 15€ sur réservation (1 cocktail compris)



**Contact : Morgane Fasciolo**

04 90 22 65 64 - [caveau@demazet.com](mailto:caveau@demazet.com)

**CHUSCLAN | CÔTES DU RHÔNE VILLAGES CHUSCLAN |**  
**10 ET 11 OCTOBRE**

## LES VENDANGES DE L'HISTOIRE

4 rue de l'Église - 30200 Chusclan

Le temps d'un week-end, Chusclan se met à l'heure des vendanges et des traditions vigneronnes. Cette fête populaire et culturelle mettra à l'honneur les vins de l'appellation Villages Chusclan, mais aussi le patrimoine, les savoir-faire et les métiers d'autrefois.

Au programme : dégustations, marché de terroir et d'artisanat, jeux anciens, courses de tonneaux, rassemblement de véhicules anciens, animations de rue, ferme pédagogique et nombreuses expositions. Les visiteurs pourront également découvrir le patrimoine local et participer à des animations autour des vendanges à l'ancienne. Le samedi soir, le Bal des Vendanges fera danser le village, avant la traditionnelle vendange et la pressée à l'ancienne du dimanche, suivies d'une dégustation de moût.



Plus d'informations sur le site :

<http://www.vendangesdelhistoire-chusclan.fr>

**Contact : Véronique Ceysson Griot**

06 63 23 28 69 - [contact@vendangesdelhistoire-chusclan.fr](mailto:contact@vendangesdelhistoire-chusclan.fr)

## L'AOC LUBERON, PARTENAIRE DU CONCOURS DU MEILLEUR CAVISTE DE FRANCE 2026

À l'occasion du **Concours du Meilleur Caviste de France 2026**, qui se déroulera dans le Luberon, au Château Val Joanis, les dimanche 25 et lundi 26 octobre prochains, **l'AOC Luberon s'associe à cet événement incontournable de la filière vins et spiritueux**. En qualité de partenaire, l'appellation accueillera cette nouvelle édition sur son territoire, offrant ainsi aux candidats et aux professionnels réunis pour l'occasion une immersion au cœur du vignoble du Luberon.

Organisé chaque année pour distinguer les meilleurs professionnels du métier, le Concours du Meilleur Caviste de France met à l'honneur leur expertise, leur connaissance des vins et des terroirs, ainsi que leur capacité à conseiller et à transmettre leur passion aux consommateurs. Véritables ambassadeurs du vignoble français, les cavistes jouent en effet un rôle essentiel dans la découverte des appellations et la valorisation de leur diversité. En ciblant particulièrement ce réseau de prescripteurs, l'AOC Luberon souhaite notamment renforcer la notoriété de ses vins blancs auprès des cavistes. À travers ce partenariat, l'AOC Luberon contribue ainsi à faire découvrir son territoire et ses vins à des professionnels particulièrement engagés dans la transmission de la culture du vin, tout en participant à la mise en lumière d'un métier fondé sur la passion, le conseil et le partage.

A stylized graphic consisting of two curved, overlapping lines, one orange and one dark red, resembling a flame or a stylized 'S'.

**Contact : Nathalie ARCHAIMBAULT**

04 90 07 34 40 - [direction@vinsluberon.fr](mailto:direction@vinsluberon.fr)



## DOMAINE DU CHÊNE BLEU | VENTOUX | **PLUSIEURS DATES** **UNE RENTRÉE AU CŒUR DU VIGNOBLE**

2820 chemin de la verrière 84110 Crestet

À Crestet, le domaine Chêne Bleu propose quatre événements autour du vin, du terroir et du savoir-faire local entre septembre et octobre 2026.

### **Vendredi 18 septembre - Grenache & Chocolat**

Dans le cadre du festival Ventoux Saveurs, à l'occasion du Grenache Day, journée internationale dédiée au grenache, Chêne Bleu organise une masterclass consacrée aux accords entre le grenache et le chocolat, animée par Marlène Angelloz. Deux formules sont proposées : à 13h, l'expérience complète avec un repas bistrannique suivi de la masterclass, au tarif de 90 €, ou à 15h, la masterclass seule à 25 €. Les places sont limitées.

### **Samedi 26 septembre - Vendangeur d'un jour**

Le domaine ouvre ses portes pour faire découvrir les coulisses des vendanges. Dès 9h, les participants seront accueillis autour d'un café avant de rejoindre les vignes pour une initiation à la récolte manuelle. La matinée se poursuivra par une visite de la cave et du chai, une dégustation et un déjeuner vigneron. Chaque participant repartira avec une bouteille personnalisée. Tarif : 65 €, repas et dégustations compris. L'expérience est limitée à 15 personnes.

### **Samedi 17 octobre - Le Marché des Artisans**

À l'occasion de « Vignobles en Scène », Chêne Bleu organise la deuxième édition de son Marché des Artisans. De 11h à 17h, les visiteurs pourront découvrir des créateurs et producteurs régionaux, profiter de dégustations des cuvées du domaine et partager une journée placée sous le signe de l'artisanat et du terroir. L'entrée est libre et gratuite.

### **Vendredi 23 octobre - Masterclass Vins & Fromages**

Pour clôturer cette série de rendez-vous, Chêne Bleu s'associe à la fromagerie fine Lou Canesteou de Vaison-la-Romaine pour une soirée consacrée aux accords entre vins et fromages. L'atelier débutera à 18h30 et proposera une découverte des fromages de caractère accompagnés des cuvées du domaine. Tarif : 35 €.

**Contact : Mathieu Ailloud**

04 90 10 06 30 - [reservations@chenebleu.com](mailto:reservations@chenebleu.com)



DOMAINE DE LA BOUVAUDE |  
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SAINT-PANTALÉON-LES-VIGNES

## CAVE EN LUMIÈRE

15 chemin de Champ Raclé – 26770 Rousset-les-Vignes

Le Domaine de La Bouvaude, à Rousset-les-Vignes, poursuit sa démarche d'œnotourisme immersif avec « Cave en Lumière », une nouvelle expérience installée au cœur de sa cave de vinification. Après avoir accueilli près de 30 000 visiteurs en cinq ans grâce à son parcours nocturne « Entre Vignes et Lumières », ce domaine familial de 17 hectares en agriculture biologique franchit une nouvelle étape.

À travers des projections audiovisuelles, une mise en scène sonore et un audioguide, « Cave en Lumière » retrace le cycle de la vigne et du vin, de la naissance du vignoble à l'assemblage, en passant par les vendanges et la vinification. Une visite d'environ une heure, accessible à tous, qui se termine par une dégustation des cuvées du domaine.

Toute l'année, 15 € adulte · 5 € enfant (à partir de 8 ans)

Réservation sur le [site](#)



Contact : Alain Blachon

04 75 27 90 32 - [domaine@bouvaude.com](mailto:domaine@bouvaude.com)

# VIE DU VIGNOBLE

SEPTEMBRE/OCTOBRE 2026



LES  
ACTUS

## VIGNOBLES EN SCÈNE



### UNE EXPÉRIENCE PHARE DANS CHACUNE DES DESTINATIONS

Cette année encore, chaque destination affirme sa personnalité à travers des expériences conçues pour faire découvrir le territoire autrement.

Parmi les nombreux rendez-vous proposés, sept expériences emblématiques illustrent cette diversité :

#### AUTOUR DES DENTELLES DE MONTMIRAIL - UNE DÉGUSTATION... SOUS HYPNOSE

Au **Domaine La Ferme Saint-Martin à Suzette**, le vin se découvre autrement avec une **dégustation sous hypnose**, proposée le vendredi 16 octobre à partir de 17h. Une expérience sensorielle originale qui associe dégustation de vins et hypnose ericksonienne pour renouveler la manière d'appréhender les sensations et les arômes.

#### AUTOUR DU VENTOUX - « À LA RECHERCHE DE LA BOUTEILLE PERDUE »

Au **Domaine des Peyre**, les visiteurs se lancent dans un **jeu de piste grandeur nature** au cœur du vignoble. Énigmes, défis et exploration des vignes permettront aux participants de reconstituer une phrase secrète pour retrouver une bouteille cachée. Une expérience ludique à vivre en famille ou entre amis.





# VIGNOBLES EN SCÈNE

## CÔTES DU RHÔNE GARDOISES - LE RALLYE DES 3 CRUS

Laudun, Lirac et Tavel seront réunis au sein d'une journée œnotouristique itinérante avec le Rallye des 3 Crus, le samedi 17 octobre. Munis de leur carnet de route, les participants partiront à la rencontre des vignerons pour relever énigmes, défis, chasses aux objets et épreuves sensorielles autour du vin. La journée s'achèvera par une dégustation réunissant les vignerons et les crus de la destination, suivie d'une remise des prix.

## DRÔME PROVENÇALE - UNE JOURNÉE AU DOMAINE ROCHEVILLE

Au Domaine Rocheville, le samedi 17 octobre, Vignobles en Scène prendra la forme d'une véritable journée d'immersion au cœur des vignes : randonnée terroir, atelier de maître de chai, découverte des voutours des Baronnie, repas de fin de vendanges, contes et saveurs du terroir. Une expérience qui mêle nature, gastronomie, patrimoine et savoir-faire viticole.

## VALLÉE DU RHÔNE NORD - LE PREMIER MARCHÉ GOURMAND CHEFS & VIGNERONS

À Tain-l'Hermitage, le Marché Gourmand Chefs & Vignerons réunira pour la première fois chefs cuisiniers et vignerons autour de duos mets-vins imaginés pour faire découvrir les accords entre produits du territoire et vins locaux. Organisé le dimanche 18 octobre, ce nouveau rendez-vous prendra place sur la place du Taurobole, dans une ambiance festive et conviviale.

## VIGNOBLE DU LUBERON - LE VIN COMME TERRAIN DE CRÉATION

Au Mas des Infermières, les visiteurs pourront découvrir l'exposition cinématographique consacrée à la filmographie de Ridley Scott, avant de prolonger l'expérience par une dégustation commentée de six vins du domaine. Une rencontre originale entre cinéma, patrimoine, création et vin, proposée les vendredi 16 et samedi 17 octobre.

## VIGNOBLES SUD ARDÈCHE - UN BANQUET DANS LES ANCIENNES ÉCURIES DU CHÂTEAU DE BANNE

Le Château de Banne accueillera un Banquet Insolite le jeudi 15 octobre au cœur de ses anciennes écuries. Au menu : produits locaux, vins de la destination et découverte du territoire dans un cadre exceptionnel offrant une vue panoramique sur la vallée.

**Contact : Julie COULON, Chargée de Relations Presse**

04 90 27 24 16 - [press@inter-rhone.com](mailto:press@inter-rhone.com).

# VIGNOBLES EN SCÈNE

DOMAINE DU FENOUILLET | BEAUMES DE VENISE | 16 OCTOBRE

## PILATES & WINE : L'ÉQUILIBRE EN PLEINE NATURE

123 Allée Sain Roch, 84190 Beaumes-de-Venise

Le Domaine de Fenouillet propose un atelier original mêlant Pilates et découverte du vin, dans un cadre naturel exceptionnel, au cœur des Dentelles de Montmirail. Installés directement sur une parcelle du domaine, les participants pourront profiter d'un moment placé sous le signe du bien-être et de la découverte du terroir. De 18h à 20h, cette expérience en pleine nature associera activité physique et découverte des vins du domaine, pour une parenthèse conviviale au cœur du vignoble.

Cette expérience s'inscrit dans la programmation de *Vignobles en Scène*, au sein de la destination labellisée « Autour des Dentelles », qui invite à découvrir le vignoble autrement à travers des expériences mêlant patrimoine, terroir, paysages et savoir-faire.

Tarif: 30 € par personne.



Contact : Fatima Bousekkine

04 90 62 95 61 - [contact@domaine-fenouillet.fr](mailto:contact@domaine-fenouillet.fr)

# VIGNOBLES EN SCÈNE

DOMAINE PLEIN PAGNIER | VENTOUX | 17 OCTOBRE

## LE FESTIVAL

2033 La venue de Mormoiron 84380 Mazan

Le Domaine Plein Pagnier ouvre ses portes pour « Le Festival », une journée placée sous le signe de la découverte et de la convivialité, au cœur des vignes du Ventoux. Œnotourisme, gastronomie, théâtre et jazz se mêleront pour proposer une expérience à vivre en famille ou entre amis.

Dès 10h, les visiteurs pourront partir à la découverte des cépages du domaine lors de « De Barriques en Barriques », une balade commentée dans les vignes en compagnie du vigneron Édouard. À 11h, un atelier œnosensoriel permettra de découvrir le vin à travers ses arômes, ses textures et ses saveurs. À 12h, place à la gastronomie avec un déjeuner préparé par Clément Bazin, chef du restaurant L'Ardoise, accompagné des vins du domaine et d'un concert de jazz du Blue Garden Trio. L'après-midi se poursuivra à 14h avec « GRAPPILLAGES », un spectacle itinérant de Base Art Cie mêlant théâtre, littérature, humour et musique au fil d'une déambulation dans les vignes. À 16h, une pause gourmande sera accompagnée du deuxième set du Blue Garden Trio, avant la clôture de la journée à 17h.

Tout au long du festival, les visiteurs pourront également profiter d'une balade libre dans les vignes, déguster les vins du domaine et découvrir son histoire et son savoir-faire.

Cette journée s'inscrit dans le cadre de *Vignobles en Scène*, au sein de la destination labellisée « Autour du Ventoux », qui invite à découvrir le vignoble autrement à travers des expériences mêlant terroir, culture, gastronomie et paysages.

Tarifs : atelier œnosensoriel : 25 € ; déjeuner : tarif à venir.



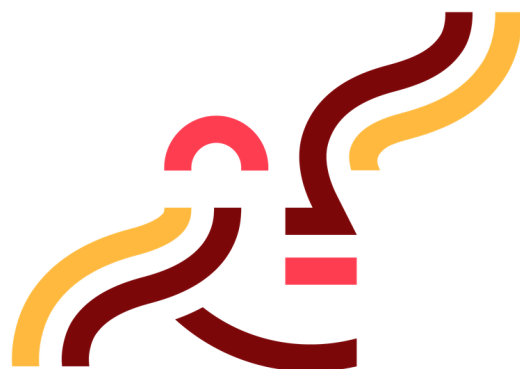
Contact : Geneviève Marchesi

06 76 12 99 32 - [terresdedouard@gmail.com](mailto:terresdedouard@gmail.com)

# ARÔ MES

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

Merci !



VIGNOBLES  
DE LA VALLÉE  
DU RHÔNE

