

ARÔ MES



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

NOVEMBRE/DÉCEMBRE 2026



VIGNOBLES
DE LA VALLÉE
DU RHÔNE

Crédit photo : Thomas O'Brien

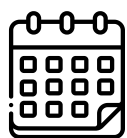
INTER RHÔNE - SERVICE PRESSE FRANCE
04 90 27 24 16 - press@inter-rhone.com



SOM MAIRE

L'ACTUALITÉ DES VIGNOBLES
AOC DE LA VALLÉE DU RHÔNE

NOVEMBRE/DÉCEMBRE 2026



ACTUALITÉS

FRANCE

p3



L'ÉCOLE DES VINS

p8



VIE DU VIGNOBLE

CÔTÉ NORD

p10

CÔTÉ SUD

p12

ACTUS FRANCE

NOVEMBRE/DÉCEMBRE 2026



Crédit photo : Cédric Prat

AVIGNON | CÔTES DU RHÔNE | 19 NOVEMBRE

MILLÉVIN : LE VIGNOBLE BAT AU CŒUR D'AVIGNON

Pour la 19^e édition de Millévin, une trentaine de vigneron·nes et négociant·es feront découvrir le nouveau millésime au cœur d'Avignon. Un rendez-vous populaire et gourmand dans la Capitale des Côtes du Rhône.

Cette année, la fête investit les chalets du marché de Noël. Plusieurs milliers de personnes sont attendues pour rencontrer les domaines et maisons de vins, découvrir leur savoir-faire et partager l'art de vivre « à la rhodanienne ».

LES TEMPS FORTS DE L'ÉDITION 2026

Le Bar à vins Container des Côtes du Rhône dévoilera une sélection inédite de cocktails chauds à base de Côtes du Rhône blancs et rouges.

À partir de 18h : défilé des confréries en musique

Dès 18h, le traditionnel défilé de 130 confrères issus de 12 confréries donnera le coup d'envoi des festivités, de la rue de la République jusqu'à la place de l'Horloge.

De 18h à 21h : dégustation et vente des Côtes du Rhône

Une trentaine de domaines, caves coopératives et maisons de négoce investiront les chalets du marché de Noël pour présenter le nouveau millésime, faire déguster leurs vins et proposer leurs cuvées à la vente. La soirée sera rythmée par les concerts de Coverage et de Bayøc x La Groove Box, ainsi que par les percussions de la batucada Fan de Boucan.

 Place de l'Horloge - Avignon. Accès dégustation : 6 € (1 verre + 5 jetons + 1 éthylo-test)

Retrouvez le communiqué de presse dans son intégralité [ici](#).

Plus d'informations sur www.cotesdurhone.com

Contact : Julie COULON, Chargée de Relations Presse

04 90 27 24 16 - press@inter-rhone.com

ACTUS FRANCE

NOVEMBRE/DÉCEMBRE 2026



Crédit photo : Cédric Prat

AVIGNON | CÔTES DU RHÔNE | DU 27 NOVEMBRE AU 2 JANVIER LE BAR À VINS DES CÔTES DU RHÔNE PROLONGE LA FÊTE AU MARCHÉ DE NOËL

Après Millévin, le bar à vins container des Côtes du Rhône prolongera les festivités du 27 novembre 2026 au 2 janvier 2027, à partir de 11h, au cœur du marché de Noël d'Avignon.

Chaque semaine, de nouveaux domaines et maisons s'y relaieront pour faire déguster leurs vins et proposer des bouteilles à la vente : à ouvrir simplement entre amis, à servir sur les tables de fêtes ou à glisser au pied du sapin.

Au programme également : des vins au verre et des cocktails chauds à base de Côtes du Rhône, imaginés pour réchauffer les déambulations hivernales.
Marché de Noël d'Avignon.

Du vendredi 27 novembre 2026 au samedi 2 janvier 2027

- 📍 Place de l'Horloge - Avignon
- Du dimanche au jeudi : 11h - 20h
- Vendredi & samedi : 11h-21h

Retrouvez le communiqué de presse dans son intégralité [ici](#).
Plus d'informations sur www.cotesdurhone.com

Contact : Julie COULON, Chargée de Relations Presse

04 90 27 24 16 - press@inter-rhone.com.

INSTITUT RHODANIEN | ŒNOTOURISME | 12 NOVEMBRE

2260 Route du Grès, 84100 Orange

ŒNOTOURISME DURABLE : UNE NOUVELLE FICHE PRATIQUE ET UNE FORMATION POUR PASSER À L'ACTION

Aujourd'hui, les visiteurs ne recherchent plus seulement une dégustation ou une visite de cave : ils souhaitent vivre une expérience porteuse de sens, en accord avec leurs valeurs et les enjeux de notre époque. Les chiffres le confirment : 64%* des Français considèrent le tourisme durable comme un critère de choix pour leurs vacances.

Pour accompagner les professionnels face à ces nouvelles attentes, le service œnotourisme d'Inter Rhône propose à ses adhérents une session de formation pour découvrir les fondamentaux de l'œnotourisme durable et identifier des actions concrètes à mettre en œuvre sur le terrain. Au programme :

- comprendre les attentes des visiteurs et les enjeux de l'œnotourisme durable ;
- identifier des pistes d'action ;
- construire une expérience authentique et engagée ;
- valoriser leurs actions et communiquer sur leurs engagements avec justesse.

Cette formation accompagne la publication d'une nouvelle fiche pratique intitulée "S'engager dans un œnotourisme durable"



Contact : Jessica Debiève

04 90 27 24 04 - jdebieve@inter-rhone.com

*Etude Kantar x ADN 2021

ŒNOTOURISME | 19 NOVEMBRE

Dans les Dentelles de Montmirail, entre Beaumes-de-Venise et Suzette

JOURNÉE TECHNIQUE ŒNOTOURISME

Vaucluse Provence Attractivité, en collaboration avec Inter Rhône et les représentants de l'AOC Beaumes de Venise, propose une nouvelle journée technique consacrée à l'œnotourisme.

Cette rencontre annuelle réunit les référents œnotourisme des offices de tourisme, des organismes professionnels et des appellations du Vaucluse.

Accueillies au sein de domaines sélectionnés pour la qualité et la créativité de leur offre, ces rencontres sont l'occasion de mieux appréhender les enjeux du métier, de découvrir des initiatives inspirantes et d'explorer de nouvelles façons de valoriser l'offre œnotouristique auprès des visiteurs, qu'ils soient passionnés, amateurs ou simplement curieux.

Une journée d'échanges destinée à renforcer les synergies entre les acteurs de l'œnotourisme vauclusien.



Contact : Jessica Debiève

04 90 27 24 04 - jdebieve@inter-rhone.com

INSTITUT RHODANIEN | ŒNOTOURISME | 10 DÉCEMBRE

2260 Route du Grès, 84100 Orange

ŒNOTOURISME: UNE NOUVELLE FICHE PRATIQUE ET UNE FORMATION POUR PILOTER ET MESURER SON OFFRE ŒNOTOURISTIQUE

Développer son offre œnotouristique, c'est une chose. Savoir ce qu'elle apporte réellement à son activité commerciale en est une autre. Fréquentation, chiffre d'affaires, panier moyen, satisfaction, fidélisation... quelques indicateurs bien choisis peuvent aider à mieux comprendre les visiteurs, mesurer les résultats et prendre les bonnes décisions pour faire évoluer son offre.

Le service œnotourisme d'Inter Rhône propose à ses adhérents une session de formation de deux heures pour leur donner des clés concrètes afin d'évaluer les performances de leur activité et de mieux piloter leur offre œnotouristique.

Au programme :

- identifier les indicateurs utiles à son activité ;
- découvrir des outils simples pour suivre ses résultats ;
- apprendre à interpréter les données pour ajuster et développer son offre œnotouristique.

Cette formation accompagne la publication d'une nouvelle fiche pratique intitulée "Piloter et mesurer son offre œnotouristique"



Contact : Jessica Debiève

04 90 27 24 04 - jdebieve@inter-rhone.com

ÉCOLE DES VINS

NOVEMBRE/DÉCEMBRE 2026



LES ATELIERS

ÉCOLE DES VINS CARRÉ DU PALAIS I AVIGNON DÉGUSTATION GÉOSENSORIELLE DES CRUS DES CÔTES DU RHÔNE

SAMEDI 14 NOVEMBRE de 10h30 à 12h30

Comment reconnaître l'origine d'un vin et les caractéristiques de son terroir à travers la dégustation ? Une approche originale à la croisée de la géologie, de la pédologie et du plaisir de déguster.

DÉTENTE DANS LES VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE

SAMEDI 21 NOVEMBRE de 10h30 à 12h30

Quand la sophrologie rencontre l'œnologie... Une pause sensorielle pour ralentir, respirer et vivre le vin autrement : une expérience originale à mi-chemin entre détente, découverte et plaisir.

ACCORDS CHOCOLAT ET AOC CÔTES DU RHÔNE

SAMEDI 5 DÉCEMBRE de 10h30 à 12h30

Chocolat et grands vins : une dégustation ultra-gourmande pour explorer des accords inattendus, comprendre les équilibres et repartir avec des idées qui changent.

LES 13 DESSERTS ET LES VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE

SAMEDI 12 DÉCEMBRE de 10h30 à 12h30

Retrouvez toute la magie des traditions avec un regard actuel et découvrez quels profils de vins privilégier pour créer des accords harmonieux et gourmands.

ÉCOLE DES VINS

NOVEMBRE/DÉCEMBRE 2026



Crédit photo : Inter Rhône

LES AFTERWORKS

MAISON DES VINS I AVIGNON

CUISINE FESTIVE ET CRUS DES CÔTES DU RHÔNE

MARDI 17 NOVEMBRE 2026 de 18h30 à 20h30

Avant les fêtes, venez découvrir des recettes festives et les meilleurs accords avec les vins : des idées simples et raffinées à reproduire pour vos repas de fêtes.

ACCORDS DE NOËL : METS RAFFINÉS, DESSERTS ET GRANDS VINS

MARDI 15 DÉCEMBRE 2026 de 18h30 à 20h30

Mets raffinés et desserts de fête... Découvrez les bons accords de Noël, entre recettes gourmandes, vins de caractère et astuces faciles à réutiliser pendant les repas de fin d'année.

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)

Tarif : 35 € par personne

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

NOVEMBRE/DÉCEMBRE 2026



LES
ACTUS

CÔTÉ NORD



Crédit photo : Vincent Agnes

DOMAINE LES 4 VENTS | AOC CROZES-HERMITAGE | **21 NOVEMBRE** **PORTES OUVERTES**

485 route des Berges 26600 Mercurol

Le Domaine Les 4 Vents, en appellation Crozes-Hermitage, ouvre ses portes à Mercurol pour une journée de découverte et de convivialité. Au programme : visite de cave, dégustation et vente des vins du domaine.

En fin d'après-midi, un magicien viendra divertir les visiteurs, tandis qu'une rôtie de châtaignes apportera une touche gourmande à ce rendez-vous automnal.

De 10h à 19h, entrée libre, gratuite et sans réservation.



Contact : Lucie Fourel

06 14 24 57 14 - contact@domaineles4vents.fr

CLAIRMONT | AOC CROZES-HERMITAGE | PLUSIEURS DATES

755 Route des vignes, 26600 Beaumont-Monteux

VENDREDI 4 DÉCEMBRE - L'À PRÉ WORK DE L'HIVER

De 18h à 23h, Clairmont ouvre les festivités du week-end avec une soirée festive au cœur de la cave. Au programme : DJ set, stands de restauration et dégustation des vins au verre ou à la bouteille, avec une offre spéciale pour l'occasion. Un rendez-vous convivial à partager entre amis, en famille ou entre collègues.

Entrée gratuite, réservation conseillée par téléphone et restauration payante sur place.

SAMEDI 5 DÉCEMBRE - PORTES OUVERTES

De 9h à 18h, Clairmont ouvre ses portes le temps d'une journée. Les visiteurs pourront profiter de dégustations, de planches de charcuterie et de fromages, échanger avec les vignerons et bénéficier de tarifs préférentiels sur les vins.

Entrée gratuite, libre et restauration payante sur place.

DIMANCHE 6 DÉCEMBRE - HUÎTRES ET VINS

De 10h à 13h, Clairmont clôture son week-end avec une matinée gourmande autour des huîtres accompagnées d'une sélection de vins de la cave. Les saveurs iodées des coquillages seront associées à la fraîcheur des cuvées.

Entrée gratuite, libre et restauration payante sur place.



Contact : Michel Gallière

04 75 84 61 91 - contact@clairmont.fr

VIE DU VIGNOBLE

NOVEMBRE/DÉCEMBRE 2026



LES
ACTUS

CÔTÉ SUD

CAVE DEMAZET | CÔTES DU RHÔNE VILLAGES GADAGNE |

PLUSIEURS DATES

DEMAZET : DEUX RENDEZ-VOUS EN NOVEMBRE

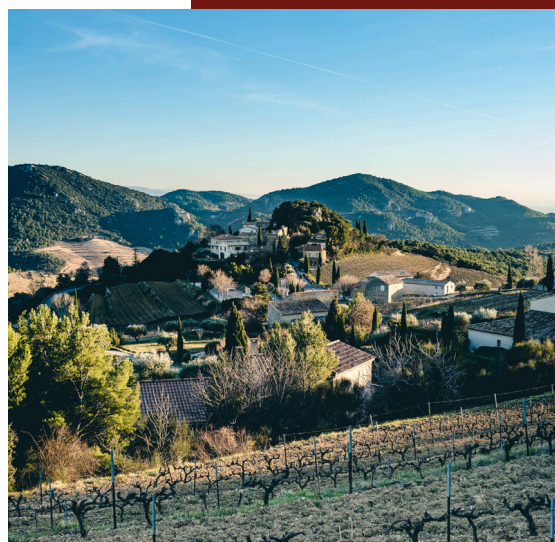
En novembre, Demazet la Cave donne rendez-vous au public pour deux événements placés sous le signe du partage et de la convivialité : une randonnée solidaire de 8km dans les vignes au profit du Téléthon et la traditionnelle Soirée Primeur dans un lieu emblématique de la cave coopérative, la mythique Salle des Foudres.

Deux belles occasions de découvrir l'univers de Demazet, une cave ancrée dans son territoire depuis plus de 100 ans, au cœur du vignoble des Côtes du Rhône.

- **SAMEDI 7 NOVEMBRE** : une randonnée solidaire au cœur des vignobles. Départ à 9h00 - depuis le parc de l'Arbousière, 1360 avenue Voltaire Garcin, Châteauneuf-de-Gadagne. Inscription au caveau Demazet. Tarif : 8 € par personne, gratuit pour les enfants.
- **VENDREDI 20 NOVEMBRE** : le vin primeur à l'honneur dans la mythique Salle des Foudres à la cave Demazet, 457 avenue Aristide Briand, 84310 Morières-lès-Avignon, de 19h30 à 23h00, entrée libre, gratuite et sans réservation. Restauration payante sur place.

Contact : Morgane Fasciolo

04 90 22 65 64 - caveau@demazet.com



Crédit photo : Thomas O'Brien



MAISON L'HÉRINE | CÔTES DU RHÔNE VILLAGES VISAN |

PLUSIEURS DATES

Rue de la Peine 84820 Visan

VENDREDI 20 NOVEMBRE : VINS ET PIZZAS AVEC L'ALBA PIZZA

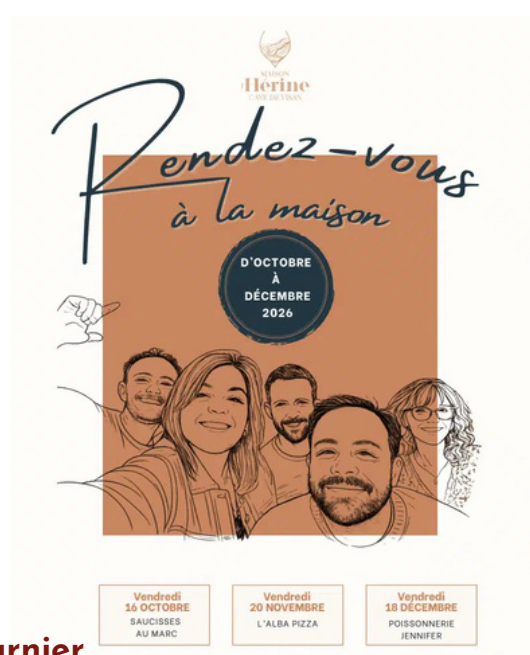
La Maison l'Hérine invite le public à passer une soirée à son caveau de Visan, le vendredi 20 novembre, de 18h à 22h. Les visiteurs pourront découvrir ou redécouvrir les vins du domaine, tout en profitant des pizzas préparées par le food truck L'Alba Pizza. Une occasion de partager un moment gourmand entre amis ou en famille, dans une ambiance chaleureuse, autour des vins et des saveurs italiennes.

Entrée libre et gratuite, sans réservation. Restauration payante sur place.

VENDREDI 18 DÉCEMBRE : VINS ET PRODUITS DE LA MER

La Maison l'Hérine renouvelle son rendez-vous le vendredi 18 décembre, de 18h à 22h, avec une nouvelle proposition gourmande. Cette fois, les vins du domaine accompagneront une sélection de produits de la mer proposée par la Poissonnerie Jennifer. Une association qui met à l'honneur les saveurs marines et la fraîcheur des vins, pour une soirée conviviale à l'approche des fêtes de fin d'année.

Entrée libre et gratuite, sans réservation. Restauration payante sur place.



Contact : Alicia Garnier

04 90 28 50 80 - adv@maison-herine.com

CHÂTEAU MOURGUES DU GRÈS | AOC COSTIÈRES DE NÎMES | **PLUSIEURS DATES**

1055 Chemin des Mourgues du Grès 30300 Beaucaire

LE 21 NOVEMBRE : LE MYSTÈRE DES VIEUX MILLÉSIMES

Le temps d'une soirée, le Château Mourgues du Grès invite les participants à partir à la recherche de cinq vieux millésimes cachés dans la cave. Répartis en équipes, ils devront résoudre des énigmes pour retrouver ces précieuses bouteilles, témoins de l'histoire et du savoir-faire du domaine depuis trois générations.

L'aventure se poursuivra dans la salle voûtée du domaine, datant du XVe siècle, avec un apéritif dînatoire aux chandelles, autour de cinq cuvées dégustées en accord avec les mets proposés.

Une expérience immersive mêlant chasse au trésor, gastronomie et découverte du patrimoine viticole.

18h30-22h - 35€ par personne



LE 28 NOVEMBRE : VERNISSAGE DE L'EXPOSITION "RÉTROVISION" DE FRÉDÉRIC MONNET

Le Château Mourgues du Grès accueille le vernissage de l'exposition "Rétrovision" de Frédéric Monnet. L'artiste y présente des tableaux réalisés entre 1990 et 2020, inspirés des paysages de la Terre d'Argence et de voyages plus lointains. La soirée sera accompagnée d'une dégustation des vins du domaine.

17h, entrée libre

Contact : Amandine Patay

04 66 59 46 10 - info@mourguesdugres.com

DOMAINE LA FERME SAINT-MARTIN | AOC CÔTES DU RHÔNE |**PLUSIEURS DATES**

392 Chemin du Saint Amand 84190 Suzette

LE 14 NOVEMBRE : PORTES OUVERTES

La Ferme Saint-Martin, à Suzette, organise un nouvel après-midi portes ouvertes. Au programme : visites de cave et dégustations gratuites pour découvrir les vins et le savoir-faire du domaine, ainsi qu'un marché réunissant artisans et producteurs locaux.

D'autres animations et surprises viendront compléter ce rendez-vous ouvert à tous, entre découverte du terroir et rencontres avec les acteurs locaux.

De 14h à 18h, entrée libre, gratuite, sans réservation.

LE 5 DÉCEMBRE : APRÈS-MIDI SURPRISE

Avant la pause des fêtes de fin d'année, la Ferme Saint-Martin, à Suzette, convie le public à un dernier rendez-vous.

Au programme : dégustation gratuite des vins du domaine et lecture de poésie, pour prendre le temps de ralentir et de partager un moment chaleureux. D'autres surprises viendront compléter le programme, offrant l'occasion de se retrouver, de découvrir les vins du domaine et d'échanger dans une atmosphère chaleureuse à l'approche des fêtes.

De 14h à 18h, entrée libre, gratuite, sans réservation.



Contact : Sophie Jullien

04 90 62 96 40 - evenementiel@fermesaintmartin.com

**DOMAINE DES FAVARDS | AOC CÔTES DU RHÔNE |****PLUSIEURS DATES****DÉGUSTATION VINS ET FROMAGES**

1349 Rte d'Orange, 84150 Violès

QUEL VIN AVEC MON FROMAGE ?

Le Domaine des Favards propose un atelier gourmand autour de quatre accords vins et fromages. Pendant environ une heure, les participants découvriront les caractéristiques des vins et les clés pour associer les différentes familles de fromages, accompagnés d'une fiche de dégustation.

L'expérience se terminera par un dernier accord gourmand, entre vin et chocolat.

Accessible aux amateurs comme aux curieux, l'atelier est organisé **du 2 novembre au 22 décembre 2026**, du lundi au samedi, à partir de deux participants. Les créneaux sont proposés à 11h30 et 17h du lundi au vendredi, et à 11h30 le samedi.

Tarif : 25 € par personne, réservation obligatoire par téléphone.

Contact : Céline Barbaud

06 72 92 38 86 - celine@domainedesfavards.com

CHÂTEAU DE SANNES | AOC LUBERON | 7 NOVEMBRE**HUÎTRES ET PÉTANQUE**

1580 RD 37 84240 Sannes

Le Château de Sannes accueille les visiteurs sur sa terrasse, face aux vignes avec le massif du Luberon en fond de toile, pour une journée autour des fruits de mer, des vins blancs et de la pétanque. Huîtres de Bouzigues et de Marennes-Oléron, bulots, crevettes et oursins seront proposés, accompagnés des vins blancs AOC Luberon du domaine. Une initiation aux accords mets-vins permettra d'en découvrir la fraîcheur et la minéralité. Des produits du terroir, notamment des terrines, viendront compléter cette dégustation gourmande.

La journée se poursuivra avec un concours de pétanque, des lots à gagner et une visite libre de l'espace de dégustation, avec vue sur la cave et le chai.

De 11h à 15h, entrée libre, gratuite, restauration payante sur place.

Contact : Anne-Claire Ferreira

04 90 07 78 04 - oenotourisme@chateaudesannes.fr



CASTEL QUALOU | AOC LIRAC | 21 NOVEMBRE

DÉGUSTATION CÔTES DU RHÔNE PRIMEUR & LIRAC

2419 Chemin de Lirac, 30150 Roquemaure

Dès 10h, le domaine propose une dégustation de ses Côtes du Rhône primeurs et de ses vins de l'AOC Lirac, au cœur du vignoble. La dégustation sera accompagnée d'un grand buffet froid maison et d'un plat préparé par un traiteur : des lentilles façon grand-mère aux saucissettes aux herbes.

Des produits locaux seront également proposés à la vente, avec des noix et les gourmandises de Christine : biscuits, confitures, huiles aromatisées et vinaigres. Un rendez-vous gourmand mêlant vins, terroir et convivialité.

De 10h à 18h. Gratuit sur invitation ; 18 € par personne sans invitation

Contact : Emmanuelle Assemat

04 66 82 65 52 - vignobles.assemat@wanadoo.fr



DOMAINE DU FAUCON DORÉ | AOC CÔTES DU RHÔNE |

À PARTIR DU 21 NOVEMBRE

DÉGUSTATION TRUFFE ET VIEUX MILLÉSIMES

92 chemin du Jas, 84110 Faucon

Du 21 novembre à fin décembre, le Domaine du Faucon Doré, à Faucon, propose chaque samedi à 18h une dégustation autour de la truffe et des vins. Au programme : des accords gourmands entre truffe et vin, ainsi qu'une dégustation de vins de plus de 20 ans, avec un cépage différent mis à l'honneur chaque semaine.

Une expérience originale pour découvrir la richesse des vieux millésimes et les subtilités des accords mets-vins.

Tarif : 20 € par personne. Inscription au plus tard la veille, à 18h.

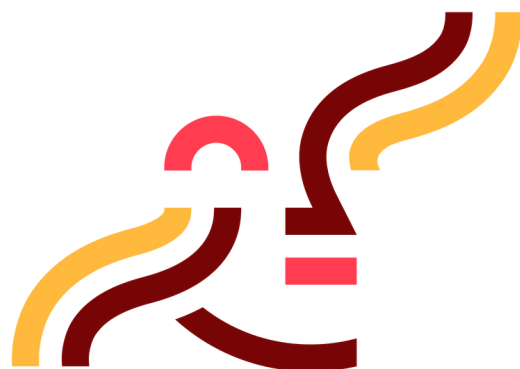
Contact : Damien Beaumont

04 90 46 46 01 - faucon.dore@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

