COMMUNIQUÉ DE PRESSE

VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE

Avignon, le 16 novembre 2026

MILLÉSIME 2026 : LA VALLÉE DU RHÔNE CRÉE LA SURPRISE

Précoce, solaire et exigeant, le millésime 2026 aura mis à l'épreuve les vignobles de la Vallée du Rhône. Après un hiver et un printemps marqué par des précipitations qui ont permis de reconstituer les réserves hydriques des sols, les épisodes de chaleur et la sécheresse estivale ont accéléré les maturités, imposant aux vignerons une vigilance de chaque instant. Pourtant, des vignobles septentrionaux aux appellations méridionales, un constat s'impose aux premières dégustations : 2026 surprend par ses équilibres, sa fraîcheur et son potentiel qualitatif.



Dans de nombreuses appellations, les vendanges ont débuté exceptionnellement tôt, parfois dès la mi-août. L'adaptation aux différents terroirs et l'ajustement précis des dates de récolte ont alors été déterminants pour préserver les équilibres.

Si les profils diffèrent naturellement selon les secteurs, les premiers vins laissent apparaître une belle intensité aromatique. Les rouges se distinguent par leur structure et leur maturité, tandis que blancs et rosés dévoilent des profils aromatiques expressifs et une fraicheur préservée. Après une campagne climatique particulièrement exigeante, 2026 apparaît ainsi comme un millésime de contrastes et de surprises.

Pour le **président d'Inter Rhône Samuel Montgermont :** *« les conditions climatiques exceptionnelles cette année avaient fait naître de réelles inquiétudes quant au potentiel de la récolte. Le millésime 2026 nous a finalement réservé une très belle surprise. Il s'avère être un millésime aussi imprévisible que prometteur, qui aura déjoué bien des pronostics et qui*

INTER RHÔNE
Service Presse
Tél. 33 (0)4 90 27 24 16/40
Mail : press@inter-rhone.com

témoigne, une fois encore, de l'extraordinaire capacité de résilience de la vigne face aux aléas climatiques. »

DANS LE RHONE SEPTENTRIONAL, CONCENTRATION ET EQUILIBRES INATTENDUS

À l'extrémité nord de la Vallée du Rhône sur les coteaux de l'AOC Côte-Rôtie, la chaleur et la rapidité des maturités ont nécessité une grande réactivité. Les premières vendanges ont débuté le 15 août avant que les pluies de la seconde quinzaine d'août n'accompagnent la poursuite de la maturation. Malgré une récolte annoncée inférieure d'environ 20 % au rendement de l'appellation, les premières dégustations révèlent des vins denses et concentrés. « *Les vins sont massifs et charnus, denses et de grande intensité. La surprise réside dans l'équilibre des vins qui s'avèrent très harmonieux, et surtout d'un grand potentiel de garde* », **révèle Marcel Guigal, co-président de l'AOC Côte-Rôtie.**

À Condrieu, 2026 confirme la précocité des derniers millésimes, avec un début des vendanges autour du 22 août. Malgré une forte sécheresse et plusieurs épisodes caniculaires, les quelques pluies estivales et les importantes réserves hydriques constituées durant un hiver et un printemps particulièrement pluvieux ont permis à la vigne de conserver un excellent état sanitaire et végétatif. **Pierre-Jean Villa, co-président de l'AOC Condrieu** souligne un résultat aussi réjouissant que surprenant : « *Les quantités sont au rendez-vous et la qualité s'annonce remarquable.* »

Sur l'AOC Hermitage, la chaleur constitue aussi l'un des marqueurs du millésime, sans pour autant avoir déséquilibré les vins. Les réserves hydriques constituées au printemps ont permis à la vigne de mieux résister aux fortes températures. Les blancs ont été récoltés très tôt, dès le 15 août, pour préserver leur fraîcheur.

Jacques Desvernois, co-président de l'AOC Hermitage, *déclare* : « *Les blancs sont harmonieux et charnus, très allongés. [...] Les rouges sont colorés, puissants et d'une justesse rare. Un millésime hors norme pour les météorologistes mais maîtrisé par les vignerons, très complet et équilibré.* »

À Cornas, après une récolte 2025 relativement faible, les volumes reviennent à des niveaux proches de la normale. **Nicolas Serette, co-président de l'AOC** souligne : « *La bonne maturité des raisins et les premières dégustations encourageantes, qui révèlent des vins structurés et dotés d'une belle expression aromatique.* »

Du côté de Saint-Péray, les pluies printanières et une belle sortie de grappes laisser présager une récolte prometteuse avant un été particulièrement sec, marqué par six épisodes caniculaires successifs. Dans ces conditions extrêmes, les vieilles vignes ont particulièrement bien résisté. **Lionnel Fraisse, co-président de l'AOC Saint-Péray,** affirme que « *Malgré ces*

conditions extrêmes et le manque de précipitations, les vignes ont offert un très beau rendement en jus et des équilibres particulièrement prometteurs. [...] Un millésime exceptionnel, marqué par l'adaptation du vignoble et un très beau potentiel qualitatif. »

À la frontière sud du Rhône septentrional, dans le Diois, les vendanges ont débuté le 11 août, faisant de 2026 le millésime le plus précoce jamais enregistré dans les AOC du territoire. Malgré une certaine hétérogénéité selon les secteurs et les précipitations estivales, le résultat global est jugé assez exceptionnel par **Fabien Lombard, le co-président des AOC du Diois :** « *Le cépage muscat s'est remarquablement exprimé, mais la clairette, dans un contexte climatique extrême, a démontré encore une fois une résistance particulièrement forte face à la chaleur et donne satisfaction tant sur le plan gustatif que volumique.* »

DANS LE RHÔNE MÉRIDIONAL, UN MILLÉSIME EXIGEANT QUI RÉVÈLE UN HAUT POTENTIEL

Plus au sud, la chaleur et la sécheresse ont aussi fortement influencé le millésime 2026. Mais les témoignages convergent sur un point : les équilibres obtenus sont souvent meilleurs que ce que les conditions estivales pouvaient laisser présager.

À Cairanne, après un printemps pluvieux puis un été caniculaire et très sec, la pluie du début du mois de septembre a permis de réinterroger les dates de vendanges et d'accompagner la recherche d'équilibre. Débutées le 20 août, les récoltes se sont prolongées jusqu'au début du mois d'octobre.

Laurent Brusset, co-président de l'AOC Cairanne, s'enthousiasme : « *Un millésime surprenant, éprouvant, exigeant mais in fine qualitatif ! [...] Les équilibres alcool-acidité sont au rendez-vous, les arômes sont expressifs et les tanins sont fins et souples.* »

Même son de cloche chez les voisins de Rasteau : malgré les vagues de chaleur successives entre juin et août, la récolte s'annonce plus généreuse qu'en 2025. Le travail en cave a demandé une attention particulière pour obtenir couleur et extraction tout en conservant l'équilibre. « *Au final, un millésime prometteur, avec de beaux équilibres en perspective* » déclare **Frédéric Lavau, co-président de l'AOC Rasteau**

À Lirac, les premières impressions de **François Miquel, co-président de l'AOC Lirac,** sont également très positives : « *Un millésime plein de surprises et très prometteur en blanc comme en rouge.* »

Dans le Duché d'Uzès, **Jérôme Guibal, co-président de l'AOC**, souligne une avance d'une dizaine de jours sur le calendrier habituel des vendanges. Les premières dégustations révèlent des rouges concentrés et structurés, tandis que blancs et rosés se distinguent par leur intensité aromatique et leur fraîcheur.

Dans le Ventoux, malgré une précocité record, l'altitude joue pleinement son rôle dans la conservation des équilibres. **Le co-président de l'AOC Ventoux, Frédéric Chaudière,** s'en félicite : « *Les maturités sont pleines et promettent un millésime riche et gourmand qui restera toutefois équilibré grâce à la fraîcheur de notre montagne.* »

Dans les Costières de Nîmes, les importantes précipitations de l'hiver et du printemps ont reconstitué les réserves hydriques, tandis que les brises marines ont contribué à tempérer les fortes chaleurs estivales. Selon **Michel Gassier, co-président de l'AOC Costières de Nîmes** les volumes apparaissent généreux et les premiers vins particulièrement encourageants avec des blancs et des rosés affichant de « *beaux équilibres, une fraîcheur étonnante et une belle expression aromatique, et des rouges présentant maturité, équilibre et potentiel.* »

CÔTES DU RHÔNE, UNE LONGUE PERIODE DE VENDANGES POUR PRESERVER LES EQUILIBRES

À l'échelle des Côtes du Rhône, l'amplitude exceptionnelle de la période de récolte illustre parfaitement les particularités du millésime sur la région. Les vendanges se sont étendues du début du mois d'août jusqu'à la mi-octobre. Malgré chaleur et sécheresse, l'état sanitaire des raisins est jugé très bon, avec néanmoins des volumes contrastés selon les terroirs. **Damien Gilles, président du syndicat général des Côtes du Rhône** dresse un premier bilan : « *Les premiers retours sont très encourageants et laissent entrevoir un beau potentiel qualitatif avec des vins frais et fins. Les degrés ont parfaitement été maîtrisés pour une année aussi chaude.* »

Au terme d'une campagne viticole marquée par des conditions climatiques particulièrement exigeantes, le millésime 2026 confirme une nouvelle fois la singularité et la diversité des vignobles de la Vallée du Rhône. Des coteaux septentrionaux aux terroirs méridionaux, les vignerons ont su composer avec les aléas climatiques, adapter leurs pratiques et faire preuve de précision dans leurs choix, de la vigne à la cave, pour tirer le meilleur parti de chaque terroir.

Malgré une précocité exceptionnelle et des épisodes de chaleur intense, les premières dégustations révèlent des vins aux profils prometteurs, où la maturité et la concentration s'accompagnent d'une fraîcheur souvent inattendue. Si les élevages doivent encore affiner leur expression, 2026 s'annonce comme un millésime de caractère, riche de nuances et de contrastes, qui illustre à la fois la richesse des terroirs rhodaniens et le savoir-faire de celles et ceux qui les cultivent.

INTER RHÔNE
Service Presse
Tél. 33 (0)4 90 27 24 16/40
Mail : press@inter-rhone.com

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

VIGNOBLES
DE LA VALLÉE
DU RHÔNE

60 223 HECTARES
POUR 2 MILLIONS
D'HECTOLITRES
RÉCOLTÉS
MILLÉSIME 2025

297 MILLIONS
DE BOUTEILLES
COMMERCIALISÉES
EN 2025

6 371 UNITÉS
DE PRODUCTION

366 MAISONS
DE NÉGOCE

171 DESTINATIONS
DANS LE MONDE
ONT CONSOMMÉ
DES VINS DE LA
VALLÉE DU RHÔNE
EN 2025

EN VALLÉE DU RHÔNE,
LE HVE 3 REPRÉSENTE
37% EN VOLUME
ET 34% EN SURFACE
DE LA RÉCOLTE 2025

LE BIO REPRÉSENTE
24% EN VOLUME
26% EN SURFACE
DE LA RÉCOLTE 2025

CHAQUE SECONDE,
PRÈS DE 9 BOUTEILLES
DE VINS DE LA VALLÉE
DU RHÔNE SONT
DÉGUSTÉES

INTER RHÔNE
Service Presse
Tél. 33 (0)4 90 27 24 16/40
Mail : press@inter-rhone.com