

vivez en relief!



ventoux
AOC

2022 RAPPORT
D'ACTIVITÉ

SOMMAIRE

Édito	p.3
Chiffres clés.....	p.4
Missions & structure.....	p.6
Gouvernance.....	p.8
Gestion.....	p.10
Économie.....	p.12
Technique.....	p.15
ICV.....	p.16
Flavescence dorée.....	p.18
INAO.....	p.19
Promotion & communication.....	p.22
Raison d'être.....	p.32



Mot du Président - Frédéric CHAUDIÈRE

Chères Vigneresses et Chers Vignerons du Ventoux,

Le millésime 2022 marque le retour à un volume de production quasi-normal : malgré une sécheresse historique, en approchant les 250 000 hl, le vignoble du Ventoux a montré une étonnante résilience ! Tout au long de l'année, les cours du vrac se sont maintenus autour de leurs plus hauts historiques et les stocks sont restés à des niveaux très sains. La belle qualité du millésime, des vins de notre AOC en général, l'exigence de ses caves et de ses vigneronnes continuent de porter leurs fruits et d'accélérer sa reconnaissance. Les contractualisations et surtout les sorties se sont toutefois ralenties, en particulier du côté du conditionné. Même si le Ventoux va bien, il va falloir rester attentif à l'impact de la déconsommation de vins rouges qui fait trembler Bordeaux et déstabilise certaines AOC plus proches de nous.

Du côté de l'INAO, les nombreux dossiers ouverts ces deux dernières années ont été validés et devraient aboutir formellement en 2023. La révision simplifiée de l'aire d'appellation, la délimitation de son extension aux communes de Velleron et l'Isle-sur-la-Sorgues, l'évolution de l'encépagement de notre cahier des charges (passage du viognier et du vermentino en cépages principaux et entrée du caladoc en cépage VIFA) ainsi que l'intégration de la taille en guyot (en particulier pour parer aux conséquences du gel) se soldent toutes par des succès. La balle est désormais dans le camp de l'INAO qui doit nous finaliser l'intégration de ces mesures dans notre cahier des charges. S'appliqueront-elles toutes pour le millésime 2023 ou pour le millésime 2024 ? Nous ne savons pas encore.

Les premières réalisations liées à la raison d'être de l'AOC Ventoux ont aussi commencé à prendre forme : sensibilisation et débats au sujet du couvert végétal, diffusion de protocoles de

quantification de la biodiversité dans nos parcelles, partenariat avec Ma Bouteille s'appelle reviens autour de la consigne et du réemploi de la bouteille de verre, mise en place d'un SIG intégrant la donnée climatique (qui devrait être opérationnel courant 2023), transfert de compétence autour des réseaux sociaux, etc. Nous avons par ailleurs approfondi les partenariats locaux et nos relations avec les différents acteurs du territoire. Nous vous attendons le 24 juin prochain pour la troisième édition du Grand Rendez-Vous des vins AOC Ventoux, qui aura lieu à l'Hôtel-Dieu de Carpentras. La deuxième édition a rassemblé en 2022 près de 3000 personnes, succès historique, et nous espérons maintenir une belle fréquentation en 2023 même si l'évènement devient payant. C'est l'occasion d'une grande fête populaire autour des vins du Ventoux et, au sein de l'espace vigneronnes, un moment de partage entre caves de l'appellation. Cet évènement ouvre le cœur de la saison touristique et le Banquet du Géant, moment phare du fascinant week-end, la clôture un peu après la fin des vendanges.

La promotion de notre AOC et la construction d'une image plus forte et plus rayonnante continue par ailleurs, pierre après pierre. Nous avons participé au Lyon Tasting avec Terres de Vins, reçu la RVF, Marianne et quelques autres prescripteurs français et continuons à tisser des liens étroits avec la presse française. L'export est toutefois une priorité pour notre appellation. La participation à Hospices du Rhône, en Californie, et notamment l'organisation d'un séminaire Ventoux avec Jeb Dunnuck, aura été l'un des temps forts de 2022. Nous avons toutefois aussi développé des actions spécifiques à Londres, en Allemagne et en Suisse.

Nous sommes fiers d'être vigneronnes dans le Ventoux ! Ensemble pour partager, protéger et cultiver le sommet du vivant !

CHIFFRES CLÉS



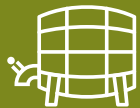
13

caves coopératives



127

caves particulières



13

vinificateurs

Récolte totale 247 241 hl

pour 5 638 hectares

Récolte en hausse de 22 %

par rapport à 2021

(pour rappel, moyenne quinquennale : 240 942 hl)

Rendement moyen par couleur :

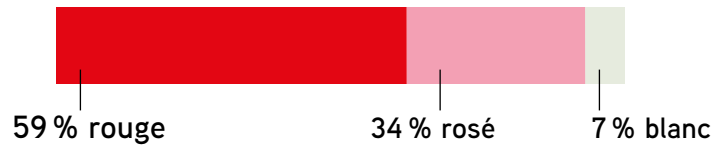
Rouge : 41 hl/ha

Rosé : 48 hl/ha

Blanc : 46 hl/ha

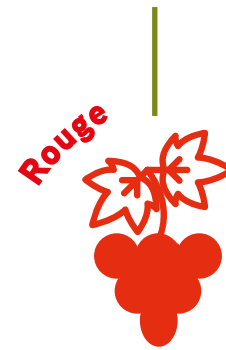
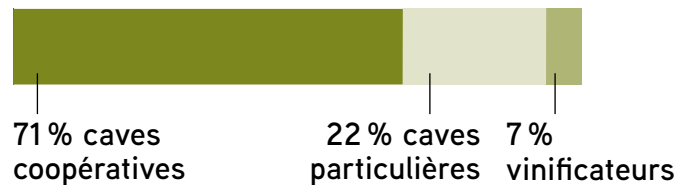
ÉQUILIBRE PAR COULEUR

Volumes



ÉQUILIBRE PAR FAMILLE

Volumes



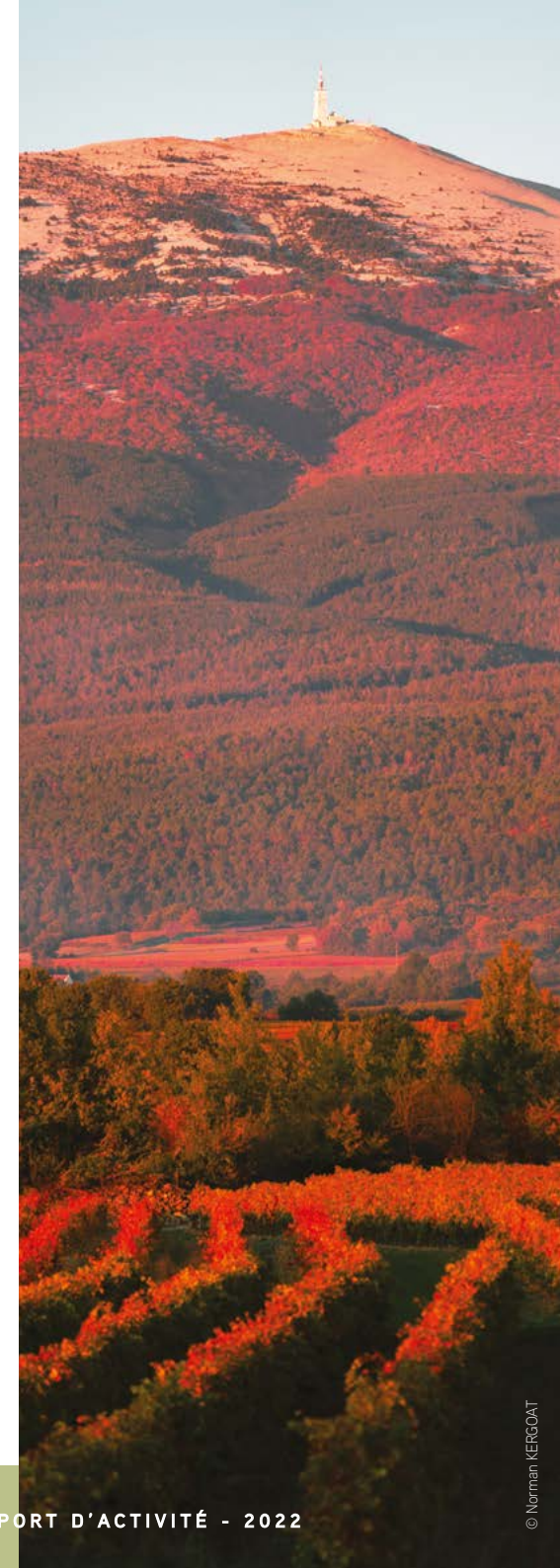
144 978 hl



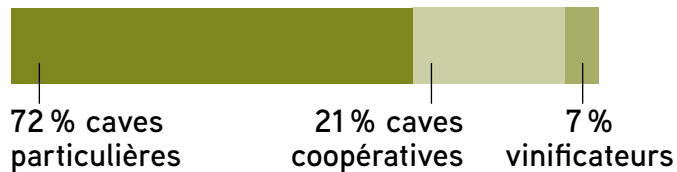
84 787 hl



17 476 hl



LA RÉPARTITION DES VOLUMES



Volumes 17 % 

Surfaces 21 % 



VCI ROUGE

2 caves coopératives avaient du stock de VCI rouge représentant 15 coopérateurs.

- 7 coopérateurs ont utilisé 46,86 hl en complément de récolte
- 1 coopérateur a détruit 3,63 hl
- 16 coopérateurs et une cave particulière ont créé de nouveau volume : 161,40 hl
- 12 coopérateurs ont rafraîchi leur stock pour 446,55 hl

En stock, nous avons désormais **607,95 hl de VCI rouge réparti entre 27 coopérateurs sur trois caves coopératives et une cave particulière.**



VCI ROSÉ

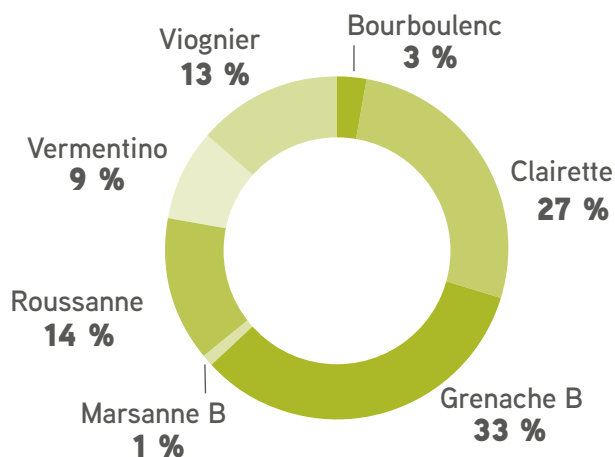
Pour rappel, il n'est plus autorisé de constituer de nouveaux volumes en rosé depuis cette récolte suite à une décision du Conseil d'Administration.

2 caves coopératives avaient du stock en VCI rosé réparti entre 11 coopérateurs.

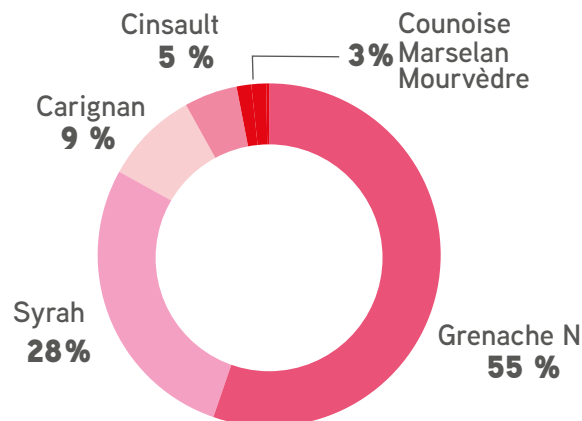
- 1 coopérateurs a détruit 1,37 hl
- 8 coopérateurs ont utilisé 52,15 hl en complément de récolte
- 8 coopérateurs ont rafraîchi leur stock pour 148,59 hl.

En stock, nous avons désormais **148,59 hl de VCI rosé réparti entre 8 coopérateurs sur les deux caves coopératives.**

ENCÉPAGEMENT BLANC



ENCÉPAGEMENT ROUGE



Volume Complémentaire Individuel

Le VCI est un dispositif qui autorise à conserver un volume complémentaire constitué au-delà du rendement autorisé. Il est constitué dans le but de pallier les déficits qualitatifs et quantitatifs d'une récolte donnée à venir. Il est créé en année N et les volumes sont reportés sur la déclaration de récolte. Il sera revendiqué en N+1 sur la déclaration de revendication soit pour être rafraîchi, soit pour venir en complément qualitatif ou quantitatif.

MISSIONS & STRUCTURE

Le syndicat reconnu ODG a une mission d'intérêt général de préservation et de mise en valeur des terroirs, traditions, savoir-faire et des produits qui en sont issus.

SES MISSIONS SONT RÉPARTIES ENTRE

- L'élaboration du projet de cahier des charges et la contribution à son application par les opérateurs
- La participation à la mise en œuvre du plan de contrôle
- La tenue et la mise à jour de la liste des opérateurs identifiés
- La participation aux actions de défense, de protection du nom, du produit, du terroir, à la valorisation du produit ainsi qu'à la connaissance statistique du secteur
- La mise en œuvre des décisions du Comité National qui le concernent
- La communication à l'INAO, sur sa demande, de toute information collectée à l'occasion de l'exécution de ses missions

Le Conseil d'Administration de l'ODG Ventoux est composé de 21 membres. Chaque cave coopérative dispose d'un siège au Conseil d'Administration. La part des représentants des caves particulières est d'un tiers du total des membres du Conseil d'Administration, les représentants sont élus par leurs pairs tous les trois ans. Les apporteurs en vendanges fraîches sont également représentés par un délégué désigné par les unités de vinification concernées.

En 2022, le Conseil d'Administration s'est réuni 5 fois.





© Norman KERGOAT

- L'ODG Ventoux est adhérent à l'interprofession des Côtes du Rhône et de la Vallée du Rhône.
- A ce titre, le Président de l'ODG siège à l'Assemblée Générale d'Inter-Rhône aux côtés de 49 autres membres répartis paritairement entre le négoce et la production. Les décisions sont prises à l'unanimité des deux familles qui votent elles-mêmes à la majorité absolue en leur sein.
- Le Président siège également au Conseil d'Administration aux côtés de 29 autres membres (parité également entre le négoce et la production). La prise de décision se fait selon les mêmes modalités que pour l'AG.

GOUVERNANCE

CONSEIL D'ADMINISTRATION

CAVES COOPÉRATIVES

LES VIGNERONS DE SAINT-MARC-CANTEPERDRIX

CAROMB/MAZAN
Damien CALAMEL

SYLLA

APT
Benoît CUREL

TERRAVENTOUX

MORMOIRON/VILLES-SUR-AUZON
Nicolas BŒUF

CAVE COOPÉRATIVE VITICOLE DE BEAUMONT-DU-VENTOUX

BEAUMONT-DU-VENTOUX
Luc PIQUET

CLAUVALLIS-LA COURTOISE

SAINT-DIDIER
Gilles VÈVE

LE CELLIER DES PRINCES

COURTHÉZON
Joël CHOVELON

LES VIGNERONS DU MONT VENTOUX

BEDOIN
Eric TEOCCHI

CAVE DE LUMIÈRES

GOULT
Bruno MILLE

RHONÉA

BEAUMES-DE-VENISE
Sébastien CLAUDEL

CAVE DE BONNIEUX

BONNIEUX
Patrick DEVAUX

CAVE LA ROMAINE

VAISON-LA-ROMAINE
Jean-Louis CHAUVET

CAVE DU LUBERON

MAUBEC
Christophe CORTASSE

LA COMTADINE

PUYMÉRAS
Virginie TOURNIAYRE

CAVES PARTICULIÈRES

CHÂTEAU PESQUIÉ

MORMOIRON
Frédéric CHAUDIÈRE

DOMAINE CHAUMARD

CAROMB
Christine MASSONNET

DOMAINE DES HAUTS TRAVERSIERS

PERNES-LES-FONTAINES
Florian MOREL

DOMAINE DE FONDRÈCHE

MAZAN
Sébastien VINCENTI

DOMAINE AYMARD

CARPENTRAS
Anne-Laure AYMARD

CHÂTEAU JUVENAL

ST-HYPPOLYTE-LE-GRAVEYRON
Mathieu RABIN

DOMAINE SOLENCE

MAZAN
Jean-Luc ISNARD

REPRÉSENTANTS VENDEURS DE VENDAGES FRAICHES

Stéphan CONSTANT REYMOND
RHONE VALLÉE

COMPOSITION DU BUREAU

Frédéric CHAUDIÈRE

Président

Luc PIQUET

Vice Président

Sébastien VINCENTI

Vice Président

Damien CALAMEL

Vice Président

Benoît CUREL

Secrétaire

Christine MASSONNET

Secrétaire Adjointe

Jean-Luc ISNARD

Trésorier

Sébastien CLAUDEL

Trésorier Adjoint

Christophe CORTASSE

Membre

Florian MOREL

Membre



© Norman KERGOAT

SECTION PROMOTION



LA SECTION PROMOTION INTERPROFESSIONNELLE

L'ODG est adhérent d'Inter-Rhône et dispose d'un budget spécifique issu de la Cotisation Volontaire Obligatoire. La section est composée à parité des membres de la Production et du Négoces. Les co-présidents de la section sont Frédéric Chaudière et Samuel Montgermont. La section se réunit en général 6 fois par an pour définir un plan d'actions pour l'AOC, sous le contrôle du Conseil d'Administration.

GESTION

En 2022, il a été décidé de modifier le calendrier de prévision budgétaire pour anticiper et coordonner le prévisionnel ODG en même temps que le budget de section promotion. Ainsi, le Conseil d'Administration puis l'Assemblée générale ont voté deux budgets prévisionnels pour 2022 et 2023. Afin de réfléchir au montant de la cotisation ODG et plus particulièrement à la part variable, il est proposé d'établir un seuil d'utilisation des réserves à ne pas franchir lors des constructions budgétaires, notamment dans l'optique où malheureusement se succèderaient les années compliquées. Il a été décidé de définir un plancher de besoin équivalent à la somme de la masse salariale chargée d'une année, des frais de déplacements et de l'indemnité du Président. En application de ce nouveau cadre financier, le Conseil puis l'AG ont entériné une hausse de la part variable de la cotisation sur la base de deux scénarios de récolte. Si la récolte se situait au-dessus de 250 000 hectolitres, la part variable 2023 augmentait de 0,45 € à 0,60 € et si la récolte se situait en dessous, alors nous serions à 0,65 €.

La récolte 2023 étant inférieure à 250 000 hl, l'augmentation de la part variable sera de 20 centimes et le budget révisé sera déficitaire dans la limite du seuil que nous nous sommes fixés.

Le Conseil d'Administration a également voté un budget prévisionnel 2024 qui prévoit une nouvelle hausse de la part variable dans le but de revenir à des niveaux de cotisations permettant d'assurer la pérennité financière de l'ODG et de ses activités.

1. LA COTISATION ODG 2023

- Tableau de part fixe
- Part variable : 0,65 €/hl

2. LA COTISATION DE CONTRÔLE 2023

Comme votée l'an passé, la cotisation de contrôle sera appelée sur les hectares affectés en DAP et sera directement indexée sur la facture de Certipaq.

3. LA COTISATION FLAVESCENCE DORÉE 2023

Dans le cadre de la lutte contre la flavescence dorée, l'ODG appelle une cotisation forfaitaire par hectare de vignes plantés et un remboursement forfaitaire de 100 euros/demi-journée de prospection réalisée. Afin de ne pas peser dans le budget de l'ODG, la cotisation sert à couvrir les charges engagées pour l'organisation de la lutte.

4. CONTRIBUTION INAO

La contribution à l'INAO reste stable : 0,15 €/hl.

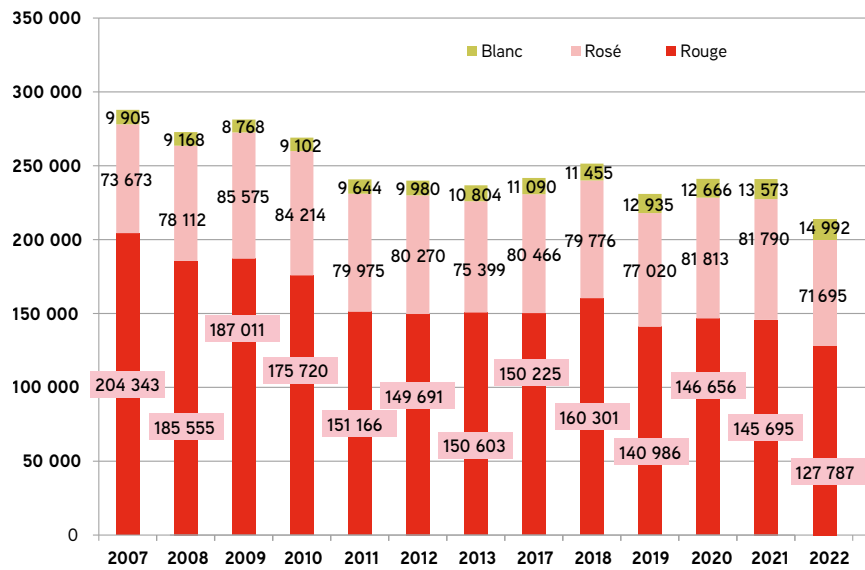
Volume (en hl)	Base (en €)
Entre 0 et 99,99	100
Entre 100 et 199,99	200
Entre 200 et 399,99	300
Entre 400 et 699,99	400
Entre 700 et 999,99	500
Entre 1 000 et 1 999,99	600
Entre 2 000 et 6 999,99	700
Entre 7 000 et 9 999,99	800
Entre 10 000 et 19 999,99	900
Plus de 20 000 et 39 999,99	1000
Plus de 40 000	1100



SORTIES DE CHAIS 2021/2022

Évolution des sorties de l'AOC Ventoux par couleur

(en hl, sorties vrac+conditionné, source : DRM, Inter-Rhône)



ROUGE
60% des sorties
-12%

ROSÉ
33% des sorties
-12%

BLANC
7% des sorties
+10%

TRANSACTIONS VRAC 2021/2022

Évolution des ventes vrac de Ventoux

(en hl et €/hl. Source contrats interprofessionnels, Inter-Rhône)



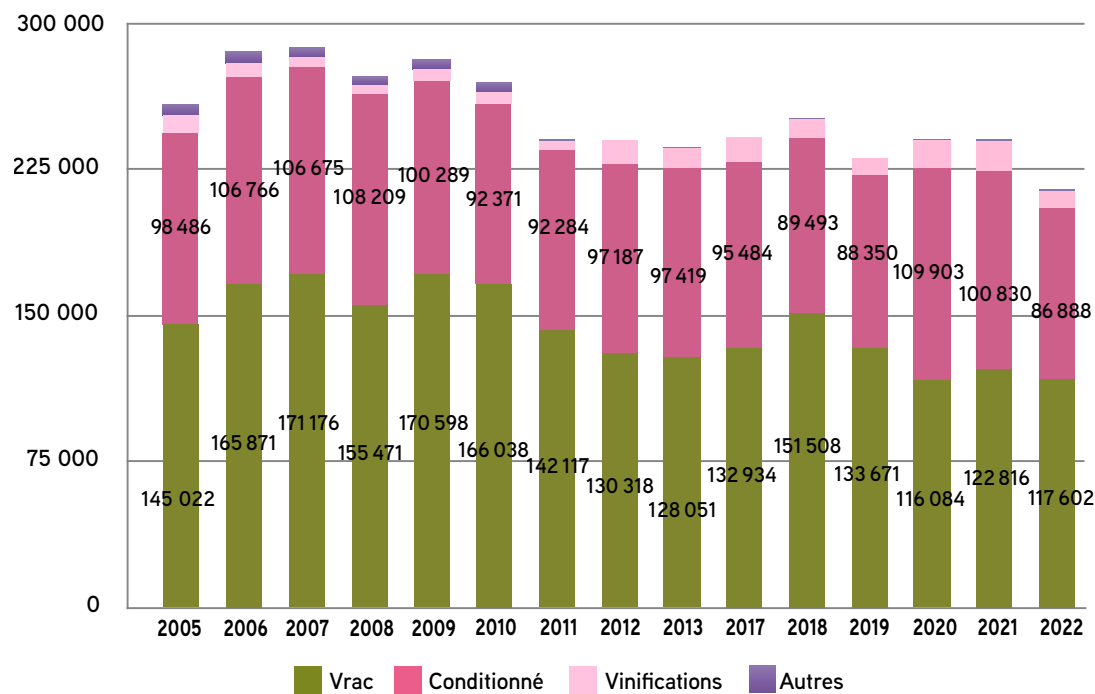
ROUGE
66% des sorties
-19%

ROSÉ
31% des sorties
-34%

BLANC
4% des sorties
+14%

SORTIES DE CHAIS 2021/2022

Évolution des sorties de Chais - Vrac/Conditionné/Vinifs de Ventoux
(en hl et €/hl. Source : contrats interprofessionnels, Inter-Rhône)



Vinifs
4% des sorties
-43%

Conditionné
41% des sorties
-14%

VRAC
55% des sorties
-4%





Le plan de contrôle de l'AOC Ventoux prévoit le contrôle de la conformité aux points du cahier des charges de 20% des surfaces affectées en appellation par an. En 2022, 127 identifiés ont été contrôlés pour une surface de 1137 ha. 13 vinificateurs/conditionneurs ont également été contrôlés.

95 non-conformités relevées en 2022

- 71 mineures
- 20 majeures
- 4 graves
- 26 suite à examen organoleptique (18 mineures, 5 majeures, 3 graves)
- 0 suite à examen analytique
- 60 suite à contrôle vignoble (46 mineures, 14 majeures)
- 6 suite à audit Vinificateur/Conditionneur (5 majeures, 1 mineure)
- 3 suite à gestion manquement interne (2 mineures, 1 grave)
- 0 suite à audit ODG

Contrôle irrigation

- 672 ha déclarés irrigués (soit 45% de plus qu'en 2021) : 67 ha contrôlés
- 127 opérateurs potentiellement irriguant n'ayant fait de déclaration : 12 opérateurs contrôlés

Toutes les obligations déclaratives sont vérifiées par l'ODG qui effectue également des contrôles de cohérence entre la Déclaration d'Affectation Parcelaire, la Déclaration de Récolte, la Déclaration de Revendication et le suivi VCI.

- Déclaration affectation parcellaire : 127 contrôlées au 31/12/2022 pour 6173 ha
- Déclaration de revendication : 148 DREV – 100% des opérateurs contrôlés
- Déclaration de transaction conditionnement : 340 opérateurs

Le plan de contrôle prévoit également des contrôles produits

16 CEO ont été organisées :

- 354 lots dégustés pour 40 030,56 hl contrôlés donnant lieu à :
 - × 9 non-conformités mineures
 - × 3 non-conformités graves
 - × 5 non-conformités majeures
 - × 39 analyses réalisées

Bilan habilitations

- 18 habilitations producteurs de raisins
- 47 résiliations producteurs de raisins
- 10 habilitations vinificateurs et/ou conditionneurs
- 10 résiliations vinificateurs et/ou conditionneurs

L'OBSERVATOIRE DU CHANGEMENT CLIMATIQUE EN VENTOUX A FAIT PEAU NEUVE EN 2022 !

Pour le millésime 2022 et à l'occasion de la 24^{ème} année d'existence du référentiel maturité, quelques évolutions sont à noter. Nous collaborons toujours avec l'interprofession: l'Institut Rhodanien en cofinance et récupère une partie de la donnée qui est sous-traitée à l'ICV par des fonds de Section.

Les dernières modifications que nous avons apportées l'ont été pour harmoniser cet outil avec la stratégie générale d'Inter-Rhône et de l'ODG, notamment concernant la diversification couleur et le développement des volumes de blancs. Cela nécessite des actions d'accompagnement des opérateurs : connaissance des cépages, adaptation terroir/cépages, adaptation des itinéraires techniques viticoles, de vinifications mais aussi d'assemblages.

Ainsi, l'ODG continue de suivre le réseau historique rouge (grenache, syrah) et le complète avec un suivi du caladoc et du cinsault pour un profil produit rouge. Le suivi rosé permet d'orienter les profils produits (grenache et cinsault menés pour produire des rosés et non des rouges). Il a aussi été ajouté des parcelles de blancs (clairette et vermentino) qui n'étaient jusqu'ici pas du tout suivies. En plus des données maturités, le bulletin contient désormais un suivi hydrique pour une meilleure gestion de cette ressource via oenoview qui permet de détecter les premiers signes de besoin hydrique de la plante avant même que cela soit visible à l'œil nu.

Cet observatoire nous permet d'avoir une profondeur de l'antériorité et un suivi de l'impact du changement climatique sur les conditions de production de la vigne.



RÉFÉRENTIEL MATURITÉ AOP VENTOUX
LE 12 SEPTEMBRE 2022

LE POINT SUR LES BLANCS

CÉPAGE	200 BAIES (g)	pH	TAV % vol	A. MAL (g/L)	A. TAR (g/L)	AT (gH2SO4/L)	N ASS (mg/L)	K (g/l)
Cloirette (9 parcelles)	329 +4%	3.49 +0.03	12.94 +0.02	0.41 -0.3	6.04 0	2.74 +0.1	109 -21	1.52 +0.1
Rolle (1 parcelle)	506 -9%	3.56 -0.17	14.78 +1.4%	0.61 +0.39	7.0 +0.2	3.24 -0.16	73 -20	1.86 +0.3

+ 0.8% vol¹
< 1 g/l de malique
¹évolution en 7 jours

AU VIGNOBLE

- Les baies de clairette exposées au soleil commencent à brunir, alors que certaines grappes en cœur de parcelle ont encore des reflets verts. Attention à la maturité, en cas de...

RÉFÉRENTIEL MATURITÉ AOP VENTOUX
LE 12 SEPTEMBRE 2022

AU COEUR DES VENDANGES

COULEUR	PART DE PARCELLES VENDANGÉES	Degré potentiel	AT	N ASSIMILABLE
Rosé	54%	11.9	3.53	147
Blanc	50%	12.8	3.30	173
Rouge	22%	13.4	3.18	140

60% des parcelles vendangées proviennent du Calavon et 40% du Ventoux. Dans la partie Ventoux, une majorité des parcelles vendangées se situe dans l'ouest du Ventoux, au niveau des secteurs de Saint Hippolyte et de Serres, habituellement plus précoces que les autres.

Nous observons cette année de faibles teneurs en azote assimilable notamment pour les rouges. Plus le degré potentiel est élevé plus les levures auront besoin d'azote pour activer jusqu'à la fin de la fermentation. Il est important d'adapter sa fertilisation et son apport en azote dans les mois en fonction de son profil produit. On estime qu'il faut 180 mg/l d'azote assimilable pour un degré potentiel de 14% vol.

LE POINT HYDRO

Chaque semaine, vous retrouverez « Oenoview HYDRO », le nouvel outil de mesure du stress hydrique des vignes, développé par l'ICV. Il permet d'évaluer le potentiel hydrique foliaire de tige des vignes, qui traduit l'état de tension de l'eau dans la plante lorsque le feuillage transpire.

Vous trouverez en cliquant sur le lien ici, une carte simplifiée et une estimation chiffrée de l'état hydrique de chaque parcelle ainsi que son évolution.

Deux belles précipitations sont tombées le 7 et 8 septembre avec plus de 60mm sur Flassan et 15mm dans le Calavon. Les sols ont bénéficié de ces dernières pluies, en témoigne la reprise de végétation observée sur tous les secteurs.

Malgré la récente abondance de précipitations, certaines parcelles restent en forte contrainte hydrique. Ceci s'explique par des niveaux critiques de stress hydrique atteint par ces parcelles qui a fortement dégradé leur surface foliaire de manière irréversible.

Répartition de la contrainte hydrique le 11/09 sur les parcelles du référentiel

Hydrique	7.6%
Forte à très forte	7.6%
Moderée	28.8%
Absence	63.6%

Etat hydrique au 11-09

- absence de contrainte
- contrainte modérée
- contrainte forte
- Autre/Pas de données

Contrainte hydrique annuelle

- forte
- très forte
- modérée
- modérée à forte
- faible à modérée
- faible
- très faible
- truite

Contrainte hydrique sur la campagne

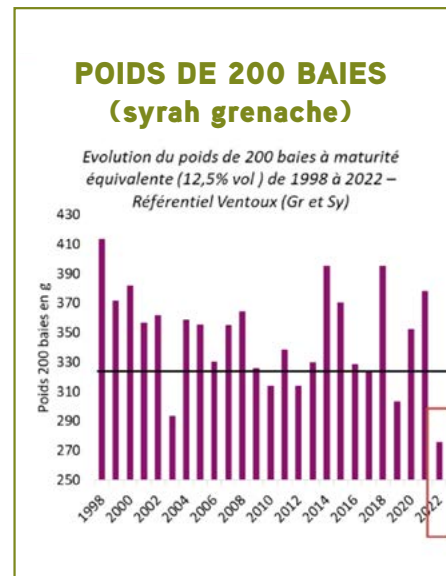
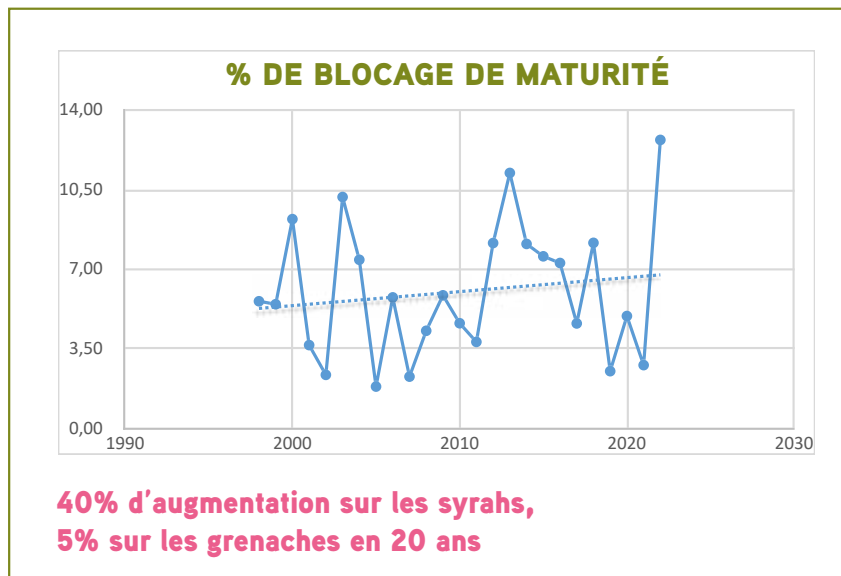
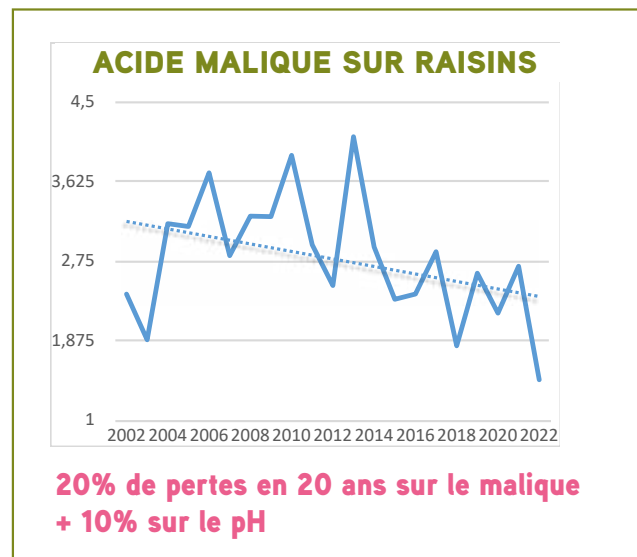
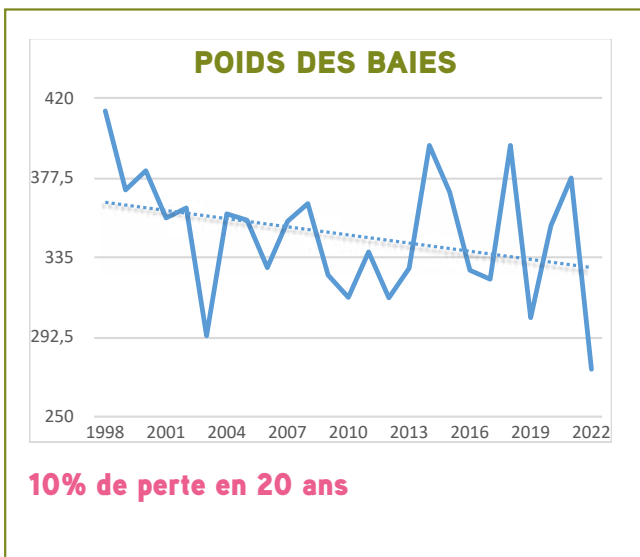
Plusieurs parcelles dont le feuillage est déformé après les épisodes de sécheresse

Le Ventoux nord est bien plus homogène sur ses degrés que le Calavon, dont certaines parcelles n'évoluent plus ou se concentrent.

Les teneurs en anthocyanes sont globalement très bonnes, sauf pour les parcelles dont le feuillage a été fortement dégradé.

TAVp

- 14
- 14.5
- 13.5
- 15
- 13
- 12.5
- 15.5



Focus sur le millésime 2022

2022 a été un millésime assez atypique très marqué par le déficit hydrique : le déficit pluviométrique était de 50% avec quelques disparités entre les zones : sur la période débourrement/véraison, le secteur Ventoux était autour de 200 mm contre 34 mm pour le Calavon. Les températures ont également été particulièrement élevées.

Le poids des baies pour les syrahs et grenaches profil rouge est inférieur au millésime 2003 et bien en dessous du poids moyen constaté depuis le début du bulletin maturité. Les niveaux d'acide malique ont aussi été très faibles ce qui impacte directement le niveau de chargement en sucre associé. Les pH sont élevés ce qui entraîne des niveaux d'extractibilité en anthocyane instables, des arrêts de fermentation associés, des problématiques microbiologiques. Les niveaux d'anthocyane élevée résultent aussi du poids des baies très faibles, cela laisse apparaître des niveaux importants alors qu'il s'agit essentiellement d'un niveau de concentration fort. La contrainte hydrique a joué sur la quantité des composants synthétisés et sur le déroulement de la maturité et du potentiel optimal recherché.

Si on regarde les tendances sur le grenache : +10% de perte en 20 ans pour le poids des baies, +20% de perte en 20 ans sur le malique, +10% sur le pH et +40% d'augmentation de blocage de maturité pour les syrahs et 5% sur les grenaches en 20 ans.

FLAVESCENCE DORÉE

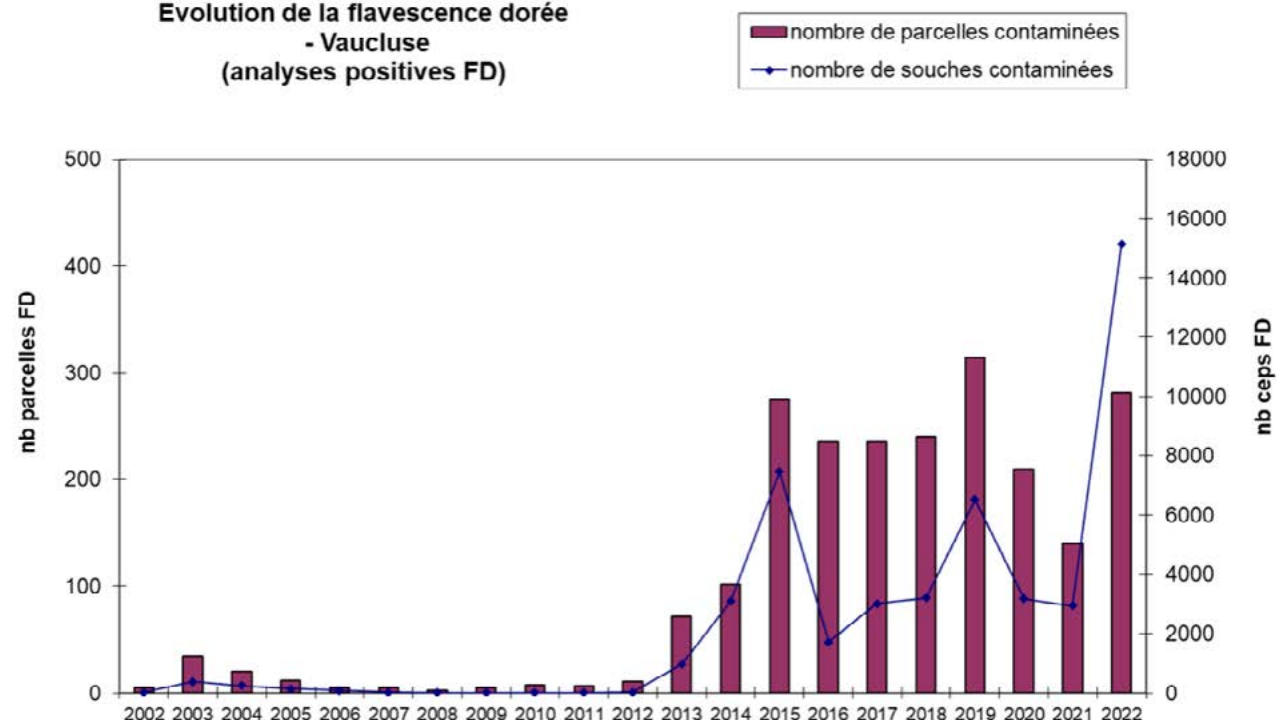
La lutte contre la flavescence dorée continue d'être un sujet d'actualité pour le vignoble. Si de 2008 à 2012 son développement semblait s'être ralenti, la maladie a connu une nette recrudescence dans le Vaucluse depuis 2013. L'état sanitaire du vignoble fluctue selon les années, en fonction de différents facteurs :

- la mobilisation des viticulteurs et l'application des mesures de lutte: réalisation des traitements insecticides obligatoires (juste nombre de traitements, utilisation de produits homologués à la bonne dose et à la bonne date, qualité de pulvérisation), taux élevé de prospection du vignoble, arrachage des souches symptomatiques dans les délais sont les principaux facteurs de réussite de la lutte collective, qui permet d'éradiquer les foyers existants et d'éviter l'extension de la maladie ;
- l'expression de la maladie (symptômes plus ou moins marqués, pouvant également passer inaperçus en cas de forte attaque de mildiou ou de défoliation précoce) ;
- l'état sanitaire de l'environnement (proximité des foyers, situation sanitaire des communes voisines, présence de repousses de porte-greffe dans / à proximité des parcelles cultivées) et les déplacements de cicadelles.

Cette année encore, l'ODG en collaboration avec le GDA organise les prospections. Le calendrier par secteurs sera envoyé à l'ensemble du vignoble courant juin. Nous comptons sur la mobilisation nombreuse de vos structures !



Evolution de la flavescence dorée
- Vaucluse
(analyses positives FD)



ENCÉPAGEMENT DE L'AOC - HISTORIQUE DE L'ENCÉPAGEMENT EN AOC VENTOUX

Lorsque le Ventoux a été reconnu VDQS en 1951, l'encépagement de la zone prévoyait la possibilité d'utiliser :

Pour les vins blancs :

- Cépages principaux : Clairette, Bourboulenc
- Cépages accessoires : Grenache blanc, Pascal Blanc, Roussette et Ugni Blanc.

Pour les vins rouges et rosés :

- Cépages principaux : Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Carignan,
- Cépages accessoires : Pinot fin de bourgogne, du Gamay noir, du Picpoul ainsi que les cépages autorisés pour les vins blancs.

Le 27 juillet 1973, le Ventoux accède à l'AOC. À cette occasion, l'encépagement est modifié et l'AOC fait le choix de supprimer les cépages pinot fin de bourgogne et le gamay. Il était dès lors possible d'utiliser :

Vins rouges et rosés :

- Cépages principaux : Grenache noir, Syrah, Cinsault, Mourvèdre, Carignan,
- Cépages secondaires : Picpoul noir, Cunoise, Clairette, Bourboulenc, Grenache blanc, Roussanne, Ugni blanc, Picpoul blanc, Pascal blanc.

Vins blancs :

- Cépages principaux : Clairette, Bourboulenc,
- Cépages secondaires : Grenache blanc, Roussanne, Ugni blanc, Picpoul blanc, et Pascal blanc.

En 1994, l'ODG continue de réfléchir à la pertinence de certains cépages dans son cahier des charges et fait le choix d'en retirer qui étaient sous utilisés voire qui avaient disparu de l'appellation. Trois cépages ont été retirés du décret d'appellation : le Picpoul blanc, le Pascal blanc et l'Ugni blanc.

Soucieux de continuer à faire évoluer l'AOC vers toujours plus de qualité, une commission technique a longuement travaillé sur la question des cépages. Dès 2002, le syndicat porte une demande d'introduction des cépages Viognier, Marsanne et Vermentino en cépages accessoires et le passage de la Roussanne et du Grenache blanc en cépages principaux. En 2005, le dossier est complété par la demande d'introduction du Marsellan et du Caladoc en cépages accessoires. Tous ces cépages seront finalement intégrés au cahier des charges en 2009 sauf le Caladoc, encore trop peu expérimenté à l'époque bien que déjà présent sur notre bassin.

ENCÉPAGEMENT DE L'AOC - MODIFICATION EN COURS

Vermentino et Viognier

Dans un cadre de réflexion professionnelle dont l'objectif est le développement du potentiel de production des vins blancs, l'ODG Ventoux a porté la demande de passage de cépage accessoire à cépage principal pour le Vermentino et le Viognier en juillet 2021. Nous avons en effet identifié le développement de la production de blancs (uniquement 7% de la production de l'AOC) comme stratégique pour notre Appellation alors que le rosé pèse déjà 35% de la production et que le rouge souffre d'une tendance forte à la déconsommation.

Fort de 12 années de présence de ces deux cépages blancs dans notre cahier des charges et d'un retour d'expérience extrêmement probant en termes d'agronomie et de typicité de terroir, en prenant ensuite en compte les surfaces de plantation, importantes du Viognier et du Vermentino à l'intérieur de l'aire d'appellation, fort enfin des expériences déterminantes des deux AOC voisines (Côtes du Rhône pour le Viognier et Luberon pour le Vermentino) et sachant que le climat du Ventoux est plus tardif que celui de ces deux voisines, l'ODG Ventoux a porté sa demande en juillet 2020 pour obtenir la classification de ces deux cépages accessoires en cépages principaux. Après les étapes administratives obligatoires au niveau régional et national, la commission d'enquête de l'INAO est venue à notre rencontre en janvier 2023 et a rendu un avis favorable.

>>> Le Vermentino et le Viognier devraient être des cépages principaux de l'AOC Ventoux pour la récolte 2024 au plus tard.

Caladoc

En parallèle du dossier encépagement blanc, l'ODG a également porté une demande d'introduction du Caladoc dans les cépages de l'AOC. Le Caladoc, malgré son absence du cahier des charges, n'est pas un cépage inconnu sur l'aire d'appellation Ventoux. Environ 150 hectares en sont déjà plantés et ce, sur l'ensemble de l'aire d'appellation. Il y a donc actuellement un peu plus de Caladoc planté que de Marselan ou de Mourvèdre et Counoise, deux derniers cépages étant pourtant dans le cahier des charges depuis plusieurs décennies.



Ce cépage a aussi fait l'objet de deux expérimentations sur des AOC voisines : les Côtes du Rhône, les Coteaux d'Aix en Provence et les Côtes de Provence. Ces deux régions, qui se trouvent aux portes de notre territoire, ont désormais la possibilité d'utiliser ce cépage dans leurs assemblages.

L'ODG avait porté une demande assez novatrice : son introduction dans le cahier des charges sans période d'expérimentation. Nous proposons que la procédure puisse être allégée lorsque le cépage en question est déjà introduit dans une AOC qui soit à la fois contigüe à celle faisant l'objet de la demande et à l'intérieur de la même région viticole mais aussi que l'AOC faisant l'objet de la demande puisse justifier d'un usage local, loyal et constant dans son aire. La commission encépagement de l'INAO a malheureusement rejeté notre demande et limite les possibilités d'introduction aux deux procédures existantes qui sont la procédure d'expérimentation d'une période de 10 ans ou l'ouverture d'une procédure VIFA.

À défaut de pouvoir l'introduire de manière plus rapide dans le cahier des charges, le Caladoc fait l'objet d'une demande de VIFA. Cette modification doit être étudiée par la commission encépagement de l'INAO mais permettrait aux exploitations ayant conventionné avec l'ODG et l'INAO d'utiliser du caladoc en AOC sous réserve qu'il soit limité à 5% de l'encépagement et 10% de l'assemblage.

TAILLE

En 2022, l'ODG a porté une demande de modification des règles de taille pour qu'il soit possible de tailler en guyot simple tous les cépages, et non plus uniquement au Viognier et Syrah.



© Serge Alvarez

© Serge Alvarez

PROMOTION & COMMUNICATION

Hello Ventoux! La newsletter de l'AOC Ventoux

Pour rappel, depuis janvier 2021, l'ODG a renforcé sa communication interne, notamment auprès de ses adhérents avec la création d'une newsletter. TOUTES les informations passent par cette newsletter. Elle se décline désormais en 8 thématiques.

- Newsletter « Le mot du Président »
- Newsletter « Conseil d'administration » : compte-rendu des conseils d'administration

- Newsletter « Informations administratives » : relai administratif d'informations : bulletin de la FRAOC, Plan Collectif Vallée du Rhône, irrigation, formations, sondage, etc. ;
- Newsletter « Promotion » : relai des informations pouvant vous concerner et rappel des opérations spécifiques Ventoux auxquelles vous êtes éligibles: les moments forts de la vie de notre AOC (Concours des vins AOC Ventoux, Le Grand Rendez-Vous, Le Fascinant Week-end, Soirée d'après vendanges, etc.) mais aussi les opérations organisées par Inter Rhône ;
- Newsletter « Transition environnementale » : actions mises en place en faveur de la transition écologique et énergétique sur le vignoble et/ou des initiatives développées dans d'autres régions (couvert végétal, inventaire de la biodiversité agricole, réemploi de la bouteille de verre, etc.);
- Newsletter « Flavescence dorée » : toutes informations relatives à la flavescence dorée : dates de contrôle, informations administratives et juridiques, résultat des contrôles, etc. ;
- Newsletter Millésime (2022 pour cette année) : communiquer les différentes informations relatives au millésime en cours: bulletin maturité, guide vendanges, primeurs, date de mise à la commercialisation, déclaration de récolte, déclaration de revendication, etc. ;
- Certaines thématiques dites « exceptionnelles » peuvent s'ajouter en fonction de l'actualité, comme la révision simplifiée de l'aire d'appellation.

Au total, 91 newsletters ont été envoyées en 2022, dont : 26 «Promotion», 16 «Informations administratives», 16 «Transition environnementale», 13 «Millésime 2022», 11 «Flavescence dorée», 7 «Conseil d'administration» et 2 «Mot du Président».



Bulletin maturité

Vous trouverez ci-dessous les éléments constituant le cinquième bulletin du référentiel maturité de l'appellation Ventoux du 06 septembre 2022 :

- Le bulletin référentiel : [ici](#)
- Le bulletin des analyses polyphénoliques : [ici](#)
- Le bulletin de synthèse des résultats par zone et par cépage : [ici](#)

L'ICV propose également de consulter les résultats sur la carte interactive : [ici](#)

Contacts et informations :

■ Corinne Sinard à secretariat@aac-ventoux.com ou au 04 90 63 36 50
■ Marie Flissayer à direction@aac-ventoux.com



Frédéric Chaudière



Marie Flissayer

L'équipe de l'ODG toujours à votre écoute.



Corinne Sinard



Zoé Lemonnier



Isabelle Fabre



ACTIONS SYNDICALES

44^{ème} concours des vins AOC Ventoux

Janvier 2022

 grand public



En raison du contexte sanitaire, il n'y a pas eu d'apéritif ni de remise des diplômes en présentiel pour la deuxième année consécutive. Le palmarès a été transmis dans l'après-midi dans une Newsletter dédiée et les diplômes ont été envoyés par courrier.

Résultats

- 158 échantillons pour 10 jurys de 37 dégustateurs (producteurs, négociants, courtiers, techniciens ou usagers du produit) Rouge 2021 : 59 échantillons / Rouge 2020 : 25 échantillons / Rosé 2021 : 56 échantillons / Blanc 2021 : 24 échantillons / Blanc 2020 : 4 échantillons
- Médailles d'Or : 23
- Médailles d'Argent : 20
- Médailles de Bronze : 3

Soirée de célébration de fin des vendanges

Octobre 2022

 toutes les parties prenantes du vignoble



Convier l'ensemble du vignoble à se réunir autour d'un apéritif dinatoire Chez Serge pour célébrer la fin des vendanges.

Résultats

- + de 80 personnes présentes
- Un moment convivial de partages et d'échanges, très apprécié

RELATIONS PRESSE

Presse France et export

Bilan des voyages et dégustations

BILAN PRESSE FRANCE ET EXPORT 2022


➤ Voyages et dégustations

DATES	JOURNALISTES	SUPPORTS	MARCHES	NB DE REFERENCES	BUDGET SECTION
FEVRIER	OPHÉLIE NEIMAN	LE MONDE	FRANCE	NC	Non
FEVRIER	ANNA LEE IJIMA	WINE ENTHUSIAST	USA	6	Non
MARS	DOMINIC RIPPON	FRANCE MAGAZINE	UK	23	Oui
AVRIL	ELIZABETH GABAY	BUYING GUIDE ROSES	UK	14	Non
AVRIL	JOE CZERWINSKI	WINE ADVOCATE	USA	10	Non
MAI	SYLVIE TONNAIRE	TERRES DE VIN	FRANCE	14	Non
MAI	OLIVIER BOMPAS	LE POINT	FRANCE	24	Oui
MAI	OLIVIER POUSSIER	RVF	FRANCE	80	Oui
MAI	MATT WALLS	DECANTER PREMIUM	UK	3	Non
DECEMBRE	ANNA CHRISTINA CABRALES	WINE ENTHUSIAST	USA	NC	Non



Dégustation La Tulipe Rouge

Avril 2022

 producteurs, consommateurs et professionnels

Accueil d'Olivier Borneuf, anciennement dégustateur pour le guide Bettane et Desseauve, pour son nouveau média intitulé La Tulipe Rouge qui concerne les vins français à moins de 20€.

Résultats

- 33 cuvées présentées pour 10 opérateurs

ACTIONS EXPORT

USA – Wine maker dinner à Los Angeles

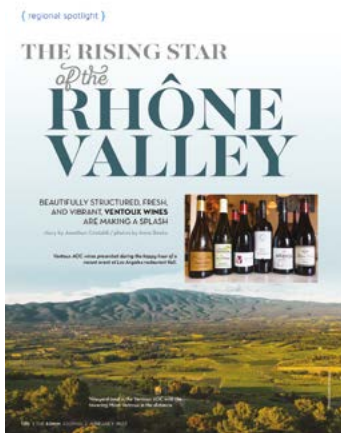
Avril 2022

 professionnels du trade (sommeliers, cavistes, restaurateurs) et de la presse

Profiter de la présence des vigneronns sur le salon Hospice du Rhône pour organiser en amont un wine maker dinner à Los Angeles. Le dîner a eu lieu dans un restaurant étoilé au guide Michelin: Kali. Jonathan Cristaldi, journaliste pour SommJournal animait le dîner et a écrit un article (SommJournal, June 2022). SommJournal a un lectorat de 65 000 professionnels américains.

Résultats

- 40 participants (dont 15 media/presse)
- 6 vins ont été dégustés lors de la réception
- 8 vins lors du repas (4 plats)
- un article publié dans SommJournal en juin 2022



- table AOC Ventoux aux 2 grands tastings avec présentation de 8 vins (4 références / jour) + 5 tables producteurs (1 pour chaque speaker);
- dîner AOC Ventoux au restaurant Les Petites Canailles, avec présentation de 5 vins.


Résultats

- 56 participants au dîner du jeudi soir
- 320 participants au séminaire du samedi matin
- 1 100 visiteurs à chaque grande dégustation *vendredi et samedi après-midi
- 1 600 visiteurs uniques



USA – Participation au salon Hospice du Rhône à Paso Robles

Avril 2022

 consommateurs enthousiastes et professionnels du vin : vigneronns, importateurs, sommeliers, retailers, press/media de tous les USA

Hospice du Rhône est un salon unique dédié aux cépages rhodaniens qui a lieu tous les 2 ans à Paso Robles en Californie. Les vins de l'AOC Ventoux ont été mis en avant à travers 3 temps forts :

- séminaire Ventoux animé par Jeb Dunnuck, avec la présence de 5 speakers et présentation de 10 vins;

Suisse – Accueil de professionnels

Mai 2022

 professionnels (restaurateurs, cavistes, importateurs, etc.)

Accueil de 8 professionnels suisses (2 importateurs, 1 sommelier, 2 restaurateurs, 3 cavistes) dans le vignoble durant 2 jours dans le but de les séduire en valorisant les principaux atouts de l'AOC Ventoux et d'accroître le référencement des vins du Ventoux en Suisse.

Résultats

- Rencontre de 12 opérateurs de l'AOC Ventoux

UK – A Taste of Ventoux

Octobre 2022

 *journalistes et influenceurs spécialisés vins*

Une dégustation d'envergure en deux temps dans un quartier très central de Londres :

- En journée : ambiance professionnelle et intimiste dédiée aux journalistes dégustateurs avec une table de dégustation libre, un déjeuner et une masterclass animée par Matt Walls ;
- En soirée : ambiance plus décontractée avec les influenceurs avec un dîner accords mets et vins.

Résultats

- En journée : 38 participants (29 professionnels du Trade + 11 journalistes et influenceurs spécialisés vin)
- En soirée : 12 influenceurs vin/lifestyle en soirée
- 14 cuvées dégustées au total sur la journée
- 32 stories, 7 posts permanents, > 950 likes



UK – Masterclass dans le club de vins 67 Pall Mall

Octobre 2022

 *consommateurs premium*

Une dégustation premium pour des consommateurs très connaisseurs dans un des clubs privés de vin les plus premium de Londres : le 67 Pall Mall, présentée par l'expert Rhône : Matt Walls.



Focus sur les spécificités de l'appellation : terroirs, altitude, climat, profil...

Résultats

- 53 participants
- 8 vins dégustés
- Certains participants essayaient de trouver les vins qu'ils préféraient sur internet pour les commander directement. Un indicateur que la sélection des vins était pertinente et tout à fait adaptée au marché Britannique.

Allemagne – Table ronde à Gau-Bickelheim

Octobre 2022

 *acheteurs/négociants*

Wein+Markt est l'un des deux principaux magazines spécialisés sur le marché allemand : une table ronde B2B avec 9 acheteurs et des rédacteurs en chef allemands a été organisée pour déguster et discuter des vins de l'AOC Ventoux, précédée par une dégustation à l'aveugle. La dégustation a été appréciée par les participants : retours positifs lors du dévoilement des bouteilles et de l'information sur les prix.

Résultats

- Dégustation de 30 cuvées à l'aveugle
- Vins blancs : gros potentiel pour les assemblages à base de viognier et vermentino
- Vins rosés : le profil est adapté au goût des consommateurs.
- Vins rouges : niveau de qualité élevé.
- Un réel potentiel pour de nouvelles affaires sur le marché
- De manière globale : « réel plaisir de déguster les cuvées » / « alcool et tanins très bien intégrés » / « grand potentiel sur le marché allemand »



Allemagne – Accueil de Katja Apelt

Novembre 2022

 *lecteurs B2B*

La table ronde organisée en Allemagne a donné suite à un voyage en région de 2 jours de la rédactrice en chef du Wein+Markt, Katja Apelt.

Résultats

- Rencontre de 15 opérateurs de l'AOC Ventoux
- Dégustation d'une quarantaine de cuvées
- Publication d'un article dans Wein+Markt au 1er trimestre 2023

Japon – Rencontres importateurs (avec les vins du Diois/de la Clairette de Die)

Novembre 2022

 *professionnels du trade*

Organisation d'un événement en 2 parties : un meeting entre des importateurs et des producteurs des vins du Ventoux et des vins du Diois/Clairette de Die, suivi d'un moment de dégustation/networking

Résultats

- 15 professionnels ont participé à cet événement : 7 importateurs, 7 professionnels du CHR, 1 formatrice/consultante
- 24 vins dégustés : 12 vins de l'AOC Ventoux et 12 de l'AOC Clairette de Die et vins du Diois



Japon – Spicy workshop

Novembre 2022

 *professionnels du trade*

Organisation d'une masterclass sur le thème des vins du Ventoux et leur association aux saveurs épicées. Ce workshop était animé par 3 speakers (1 sommelière, 1 experte des épices et 1 ambassadeur de l'AOC Ventoux).

Résultats

- 8 vins présentés et dégustés
- 57 professionnels ont participé à cette formation (objectif 50)
- 4,6/5 : c'est la note de satisfaction globale qui a été attribuée par les participants (contenu, intervenants et qualité des vins dégustés)
- 100% des répondants au questionnaire de satisfaction ont déclaré avoir découvert de nouvelles choses au sujet des vins du Ventoux
- 96% des professionnels participants envisagent de référencer des vins de l'appellation Ventoux après y avoir participé



Suisse – Création d'un mook

Décembre 2022

 100 contacts (Importateurs, cavistes, sommelières, grossistes)

Réalisation d'un mook (magazine) sur l'appellation Ventoux afin de donner aux prescripteurs un premier aperçu global. Ce mook se présente sous la forme d'un magazine, il a été rédigé en français et traduit en allemand.



Résultats

- Imprimé et diffusé par voie postale à 100 professionnels.

Les banquets du Géant

Mai et octobre 2022

 *grand public*

Nouveauté en 2022 : de grands banquets itinérants aux quatre coins de l'appellation.

Chaque banquet était installé dans un lieu unique avec une scénographie créée spécialement : une grande table centrale accueillant les convives assis les uns à côté des autres.

Des rendez-vous gastronomiques et culturels valorisant le territoire et tous les attraits du Géant de Provence.

Résultats

- **Dimanche 22 mai : Mines de Bruoux autour du petit épeautre**
 - » 80 personnes présentes
 - » 4 MEM : Marrenon, Cave de Bonnieux, Domaine Souleyrol et Domaine Grands Puits
- **Dimanche 16 octobre : Château du Barroux autour de la truffe**
 - » 85 personnes présentes (sold out 3 semaines avant)
 - » 3 MEM : Clauvallis, Domaine les Baies Goûts et Domaine Aymard



Transfert de compétences

Octobre 2022

Les réseaux sociaux sont un réel complément aux supports de communication traditionnels et un outil nécessaire pour toucher le grand public. Le second atelier de transfert de compétences axé autour des réseaux sociaux avait notamment pour objectifs de :

- faire bénéficier de l'expérience de 3 vignerons parmi ceux de l'AOC Ventoux qui sont les plus actifs sur les réseaux sociaux : le Château Saint Pons, la Cave de Lumières et le Chêne Bleu nous ont fait l'honneur d'accepter notre invitation ;
- faire témoigner des experts sur le sujet afin qu'ils puissent enseigner des bonnes pratiques ;

- aider nos adhérents à développer leur communication à échelle individuelle ;
- développer des interactions entre nos caves et domaines pour renforcer une communication collective et la cohérence globale du message de l'AOC Ventoux.



Résultats

- 20 personnes présentes
- 6 intervenants

Le Grand Rendez-Vous des vins AOC Ventoux

Juin 2022



Inauguré en 2019, le Grand Rendez-Vous est un événement festif à l'Hôtel-Dieu de Carpentras. Il débute au moment de l'apéritif avec une dégustation de vins, une offre de restauration finger food locale de qualité, des animations pour les enfants et les adultes, puis se prolonge dans la soirée dans une ambiance musicale et festive avec les shows sur scène de plusieurs DJs de renommée internationale.



Résultats

- 3000 visiteurs environ
- 6 cuvées présentées (2 rouges, 2 blancs et 2 rosés)
- + de 600 bouteilles dégustées
- + de 700 repas vendus
- + de 20 enfants présents à l'animation enfants
- 100% de bouchons recyclés et aucune bouteille en plastique
- 100% des prestataires souhaitent renouveler en 2023
- 21 000 abonnés de Joris Delacroix ont pu voir ses stories sur l'évènement

Label Vignobles & Découvertes Renouvellement du label

Mars 2022

Le label Vignobles & Découvertes a été délivré pour la première fois en mai 2018 pour la destination « Autour du Ventoux ». Nous avons adressé une demande de renouvellement du droit d'usage de la marque au 31/12/2021 et l'audition a eu lieu en mars 2022. Après examen de l'éligibilité de notre dossier et conformément à la recommandation formulée par le Conseil Supérieur de l'œnotourisme, nous avons eu le plaisir d'avoir une réponse favorable et nous sommes vu attribuer le label Vignobles & Découvertes pour notre destination « Autour du Ventoux », ainsi qu'à tous les professionnels associés et répondant aux engagements de la marque. Cette attribution est valable 3 ans et a pris effet le 14 mars 2022.



À propos du label Vignobles & Découvertes

Le label Vignobles & Découvertes vise à promouvoir le tourisme sur le thème de la vigne et du vin. Il est attribué à une destination à vocation touristique et viticole proposant une offre de produits touristiques multiples et complémentaires (hébergements, restaurants, visites de caves et dégustations, musées, fêtes et manifestations, activités, etc.) et permettant au client de faciliter l'organisation de son séjour et de l'orienter sur des prestations qualifiées. Ce label rassemble des professionnels du territoire qui répondent à un certain nombre de critères qualifiants. La destination « Autour du Ventoux » s'étire sur toute l'aire de l'appellation Ventoux. Elle dénombre à ce jour plus de 70 partenaires labellisés.

Eductour

Mai 2022

 institutionnels présents sur l'AOC Ventoux

Une journée afin de permettre aux institutionnels du tourisme de l'aire d'appellation de l'AOC Ventoux de :

- rencontrer différents profils d'acteurs du label Vignobles & Découvertes « Autour du Ventoux » ;
- affiner les connaissances touristiques de la destination viticole ;
- s'initier à la dégustation ;
- entamer une réflexion au long cours sur l'offre œnotouristique adaptée aux milléniaux.

Résultats

- 9 professionnels présents

Flyer des animations estivales

Mai-octobre 2022

 grand public

Dans le cadre du label Vignobles & Découvertes, un flyer des animations estivales a été créé : il reprend les animations ponctuelles qui ont lieu de mai à octobre chez nos prestataires labellisés.

Ce flyer est imprimé à 10 000 exemplaires et est diffusé chez nos labellisés, chez nos partenaires (Vaucluse Provence Attractivité, Inter-Rhône, PNR, etc.) ainsi que dans les 7 offices de tourisme intercommunaux du territoire de l'appellation Ventoux qui les redistribuent ensuite dans tous leurs bureaux.



Vous souhaitez voir apparaître vos événements dans ce flyer réédité chaque année et participer à nos événements organisés dans le cadre du label (Fascinant Week-end, AOC Ventoux Drone Tour, etc.) ?

Rejoignez la destination « Autour du Ventoux » !



Pourquoi adhérer au label Vignobles & Découvertes ?

- développer une meilleure qualification et structuration de l'offre touristique et viticole en proposant diverses activités (hébergements, restauration, visite de caves et dégustation, visites de sites culturels, événements, etc.) ;
- créer de nouvelles démarches et de nouveaux projets collectifs ;
- avoir un langage commun ;
- mettre en place une communication forte et transversale.

Comment rejoindre le label Vignobles & Découvertes « Autour du Ventoux » ?

1. Répondre aux exigences et aux critères de la convention (dont adhérer à la démarche qualité d'accueil «Rendez-vous Terroirs» d'Inter Rhône pour les caves et domaines) ;
2. S'engager avec le porteur de projet ODG AOC Ventoux : signer la convention de partenariat ;
3. Participer aux actions collectives définies.

Le Fascinant Week-End

Octobre 2022

 grand public

Troisième édition du Fascinant Week-end pour la destination labellisée Vignobles & Découvertes « Autour du Ventoux » : son terroir, son patrimoine culturel, sa nature riche et protégée, etc.

L'objectif : faire connaître la destination auprès du grand public en proposant un week-end attractif et inédit en immersion autour du Ventoux qui mêle aventure, détente, gastronomie et sport avec des animations.



Résultats

- 4 jours d'animation

- 32 événements programmés (+10 vs 2021)
- 25 labellisés participants (+1)
- D'après les feuilles de fréquentation retournées, la fréquentation estimée représente une moyenne de 315-350 personnes (hors événement phare : 85 personnes). En 2021 : 275 -300 personnes. En 2020, les chiffres étaient de 130-150 personnes ;
- Des animations menées majoritairement en partenariat et des concepts utiles à la création de nouvelles animations suite à l'atelier « foire aux idées » ;
- 1 événement phare organisé autour de la truffe dans le cadre des Banquets du Géant ;
- Collaboration avec la destination Luberon pour la production d'un programme papier commun ;
- Coopération avec le PNR du Mont-Ventoux pour l'insertion du programme FWE dans celle du Festival Ventoux Saveurs (6 pages dédiées pour une brochure imprimée à 10 000 ex.) ;
- Rattachement de la destination Ventoux à sa région administratives (précédemment accueillie par la région AURA) ;
- Collaboration avec les parties prenantes (VPA pour l'hébergement du programme sur le site Provenceguide.com et la gestion des passages radio France Bleu, la fédération V&D pour le portail national, le CIVP pour les textes communs, les 9 OTI des 2 destinations pour la saisie Apidae et les réseaux sociaux, etc.).

Accueil influenceurs

Octobre 2022

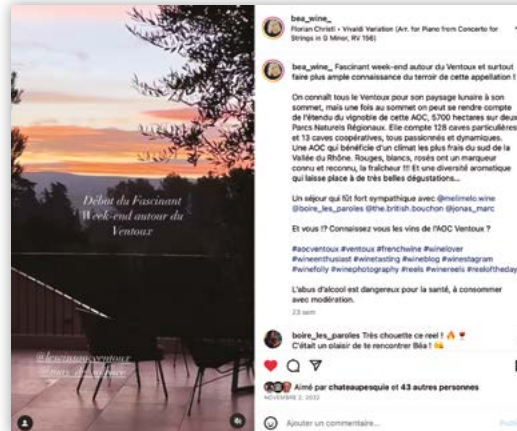
 influenceurs

Dans le cadre du Fascinant Week-end, accueil de 5 influenceurs sur deux jours à la découverte de ce qui fait la richesse de ce territoire.



Résultats

- 5 influenceurs invités
- Nombreuses stories publiées tout le long du séjour avec les bons tags et mentions des partenaires
- 5 posts et 5 reels
- Sur la période du 7 au 30/10 : 20 387 impressions, 335 visites directes sur notre profil, 56 followers gagnés



Speed dating

Novembre 2022

prestataires labellisés Vignobles & Découvertes et professionnels intéressés pour intégrer le label

Au rythme d'un tintement de cloche, les professionnels se sont rencontrés pour des face-à-face d'environ 10 minutes. Le but étant de présenter leur activité, leur philosophie, mais aussi leurs projets futurs et les objectifs de développement de leur activité. Les participants pouvaient également s'asseoir à une table composée d'institutionnels du monde du vin et du tourisme pour échanger sur les missions de ces derniers et se renseigner sur les interactions possibles dans le cadre de l'œnotourisme. En pratique, ce speed dating permettait à chaque participant de rencontrer une dizaine de professionnels ainsi que des institutionnels afin de créer des synergies, de réseauter et de réfléchir à la réalisation de projets œnotouristiques nouveaux. Le temps d'un goûter concocté par la cheffe Anaïs Chami a permis de poursuivre les échanges de manière moins formelle.



Résultats

- 20 professionnels présents

SALON

Lyon Tasting

Octobre 2022

grand public, professionnels du vin

Participation au salon avec 8 stands Ventoux

Résultats

- 8 opérateurs présents : Domaine Solence
Moulin des Gypses – Domaine du Chat Blanc
Domaine de Piéblanc – Domaine Grands Puits
Domaine de Mas Caron – Domaine Souleyrol – Cave La Romaine



- Cible jeune ce qui est intéressant car ce sont les consommateurs de demain

ACTIONS TRANSVERSALES

Actions organisées par l'interprofession ayant pour objectif de mettre en valeur les Vignobles de la Vallée du Rhône de manière collective.

OENOTOURISME

Ciné'Vignes

Festival de plein air dans les vignobles. Un domaine viticole hôte reçoit 3 confrères vigneron pour une soirée dégustation suivie d'une projection de cinéma dans ses vignes.

2 formules de billetterie :

- 15€ Dégustation + film
 - 35€ Dégustation + pique-nique + film
- De 19h30 à la tombée de la nuit :



Résultats

- 1 date en Ventoux : le 26/07 au domaine de la Camarette
- 89 participants
- 4 opérateurs : Cave de Lumières, Souleyrol, Mas Caron et l'hôte, le Domaine de la Camarette

Démarche de qualité d'accueil au caveau Rendez-vous terroirs

La démarche « Rendez-vous Terroirs » garantit la qualité d'accueil dans les propriétés viticoles. Elle est porteuse des valeurs de partage et de convivialité des vignobles rhodaniens et intègre une invitation à la découverte avec la notion de rendez-vous. Elle assure aux visiteurs une prestation de qualité dans les caveaux de dégustation qui deviennent les ambassadeurs de leur territoire, à travers leur patrimoine architectural, culturel et naturel.

Poursuite du déploiement de la nouvelle segmentation marketing qui explicite davantage la promesse consommateur :

- La cave Dégustation - où je déguste le vin
- La cave Découverte - où je déguste et découvre le vin
- La cave Expérience - où je déguste, découvre et vit une expérience autour du vin

Résultats

- 41 adhérents en Ventoux

FORMATION

Formations Vallée du Rhône Terroir 2021/2022

Présence de l'Appellation Ventoux dans les formations Vallée du Rhône Terroir (Lycées hôteliers MCS/CFA/BTS/CFPPA/ Ecoles d'hôtellerie et de management) en France et en Europe.

 professeurs et futurs sommeliers

Résultats

- 31 bouteilles de l'AOC Ventoux dégustées dans 17 écoles auprès de 17 professeurs et 204 étudiants

Séminaire pédagogique « optimiser la transmission par connaissance terrain »

Organisation d'un séminaire pédagogique du 4 au 7 avril 2022 dans le cadre de Découvertes en Vallée du Rhône.

Objectif : Transmettre leur savoir dans leur école et dans leur pays.

Résultats

- 12 professeurs français, néerlandais et irlandais ont été invités à venir découvrir le vignoble pour parfaire leurs connaissances
- Présentation de l'AOC Ventoux dans le cadre du dîner le 04 avril 2022 au Restaurant La Fourchette



DÉPLOIEMENT D'UNE NOUVELLE MISSION CLIMAT ET TRANSITION ENVIRONNEMENTALE

Sujets d'actualité, la préservation du climat et l'adaptation au changement climatique deviennent de plus en plus une priorité pour l'ensemble des territoires et de ses acteurs. La raison d'être de l'AOC Ventoux, présentée en septembre 2021, vise notamment à mettre en œuvre des actions destinées à protéger notre environnement et à faire évoluer nos pratiques. Souhaitant valoriser les actions d'ores et déjà mises en œuvre par nombre d'entre nous et poursuivre cette dynamique, l'AOC Ventoux s'est associée au Parc naturel régional du Mont-Ventoux au travers des dispositifs financiers du Groupe d'Action Locale (GAL) Ventoux pour accueillir dans son équipe une chargée de mission climat et transition environnementale. **Isabelle Fabre** a donc rejoint l'équipe en juillet 2021 avec pour mission principale de coordonner les projets issus de la raison d'être. En 2022, les premières actions en faveur de la transition environnementale du vignoble de l'AOC Ventoux ont commencé à être mises en œuvre sur le territoire. Issues des orientations données dans le cadre de la Raison d'Être, elle-même élaborée via la mobilisation des vignerons de l'appellation, les actions menées ont reflété les questionnements que se posent les viticulteurs du Ventoux : comment préserver mes sols ? mes pratiques favorisent-elles ou non la présence d'une biodiversité agricole ? comment faire pour diminuer l'impact carbone de mon activité ? etc.

PRÉSERVATION DES SOLS : LE COUVERT VÉGÉTAL EST-IL UN DÉBUT DE SOLUTION ?

L'utilisation de couverts végétaux dans l'inter-rang des vignes, un rang sur trois, sur deux ou tous les rangs, répond à un besoin de décompaction des sols, d'apport d'engrais vert, de préservation de la vie du sol, et plus encore. Entre ceux qui le sème, ceux qui le laisse de manière permanente dans les vignes ou ceux qui n'en font pas, il y a de quoi argumenter. Ainsi, afin d'essayer d'apporter des réponses aux nombreuses interrogations autour des couverts végétaux et de développer une stratégie qui réponde aux besoins de chacun, l'ODG Ventoux a organisé, en février 2022, un Forum ouvert sur la thématique « le Couvert végétal dans le Ventoux, une solution d'avenir ?! ». Ce premier atelier de partage d'expériences et de transfert de compétences sur le sujet des couverts végétaux visait à permettre l'échange de compétences entre les vignerons et à fédérer les acteurs autour de l'appellation. Ainsi, les 75 participants ont réfléchi ensemble à la définition d'une stratégie d'action, en intelligence collective, en partageant leurs connaissances au travers de 19 sujets de travail définis et proposés par les participants eux-mêmes durant la journée. Des thématiques très vastes ont été abordées, depuis l'impact des couverts vis-à-vis du sol (décompaction, concurrence entre espèces) ou de la biodiversité (couverts mellifères, flore spontanée, pastoralisme), concernant les méthodes de gestion de ces couverts (types de semoirs, méthodes de destruction, etc.)

L'ensemble des informations relatives à cette journée est disponible sur le site internet de l'AOC Ventoux, rubrique médiathèque (compte-rendu des échanges et vidéo de la journée).



Ainsi, diverses actions ont été menées durant l'année, en suivant ces axes de travail :

Visites de parcelles avec couverts végétaux

Deux visites ont été organisées au domaine Les Baies Goûts au Barroux, où un enherbement permanent est utilisé pour préserver la vie du sol et limiter le travail de celui-ci. Une première visite a été réalisée en mai, puis fin août, juste avant les vendanges, afin de constater l'impact des couverts sur la vigne. L'ICV, présent lors de la seconde visite, a constaté la très bonne santé de la vigne en présence de cet enherbement pérenne :

« La végétation présente est typique d'une dynamique de colonisation assez lente et d'un sol bien carboné. Une grande partie du couvert a séché pendant l'été. Une concurrence hydrique a donc pu apparaître en début de campagne mais a rapidement disparu ».

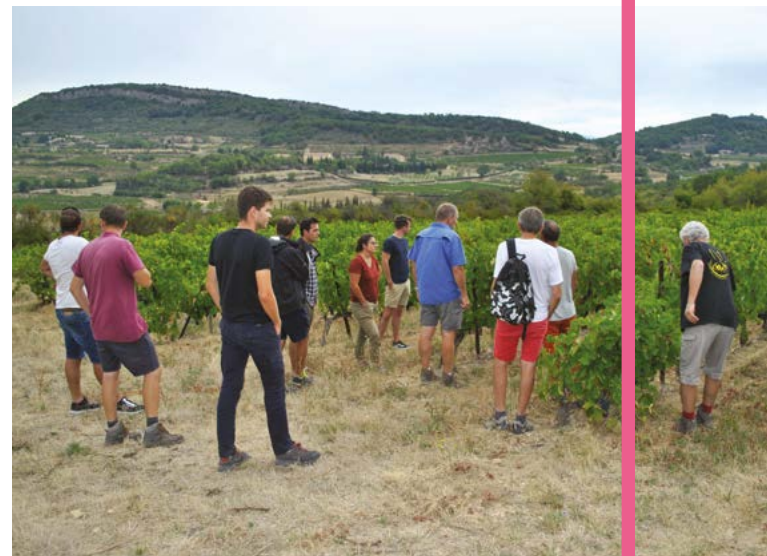
Une visite a été organisée en mai à Gordes, chez un coopérateur de la Cave de Lumières, qui teste les mélanges de l'association ADAEL depuis quelques années. La destruction du couvert a été organisée le jour même afin de limiter les risques de concurrence hydrique.

Mise à disposition d'un réseau social d'échanges autour des couverts végétaux

Alimenté par des vignerons et arboriculteurs membres du GIEE Couvert végétal en Luberon, ce groupe utilise un réseau social pour échanger autour des couverts. Questions et réponses sont apportées par les uns et les autres pour s'entre-aider sur cette thématique. Depuis le forum ouvert, quelques vignerons de l'AOC Ventoux se sont joints à ce groupe pour en savoir plus sur les expériences de chacun.

Tests de couverts sur la parcelle pédagogique de la Cave Vignerons du Mont-Ventoux à Bedoin

Un partenariat inédit s'est monté à l'initiative de l'ODG de l'AOC Ventoux avec les Vignerons du Mont Ventoux, la Chambre d'agriculture et 4 vendeurs de semences pour couverts végétaux : Groupe Perret, Soufflet Vigne, CAPL et l'ADAEL. L'objectif de cet essai est de sensibiliser les viticulteurs sur l'utilisation des couverts végétaux. C'est ici l'occasion de pouvoir tester 8 modalités différentes, semées 1 rang sur 2, et de suivre l'évolution de la vigne et de la qualité du sol en lien avec la présence des couverts. Diverses études seront réalisées en 2023 : suivi de la faune agricole ordinaire, suivi scientifique du sol et de la vie microbienne, suivi de l'hygrométrie du sol, suivi de la matière organique, etc. Les semis seront détruits au printemps 2023 pour réaliser des démonstrations de destruction.



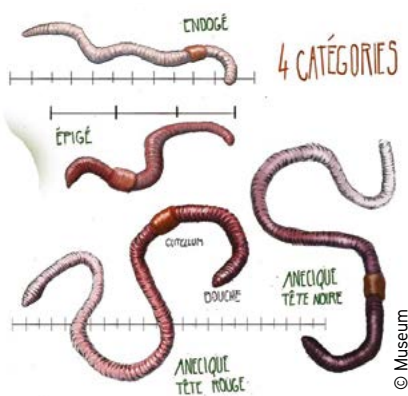
RAISON D'ÊTRE

L'OBSERVATOIRE AGRICOLE DE LA BIODIVERSITÉ PHASE DE LANCEMENT !

En début d'année 2022, l'ODG et quelques vignerons se sont lancés dans la mise en œuvre de 4 des 5 protocoles proposés par l'Observatoire Agricole de la Biodiversité : vers de terre, abeilles solitaires, papillons, chauve-souris. Elaborés dans le cadre de sciences participatives par le Muséum National d'Histoires Naturelles, ces protocoles visent à permettre à chaque agriculteur de participer à la sauvegarde de la biodiversité. Au travers d'un état des lieux annuel de la présence de ces taxons dans les parcelles de vignes, les résultats obtenus permettent d'orienter les pratiques agricoles vers des mesures visant à améliorer la présence de ces espèces afin d'augmenter la biodiversité intra parcellaire. Cette immersion dans le monde du tout petit est accessible à tous et répond à un besoin urgent de mieux connaître les ressources « naturelles » dont peuvent bénéficier les agriculteurs pour assurer de bonnes récoltes.

Deux protocoles ont été mis en place début 2022 par une quinzaine de vignerons sur le territoire de l'appellation : protocole vers de terre et abeilles solitaires.

Les vers de terre sont de bons indicateurs de la qualité biologique du sol. Acteurs de sa fertilité et de sa structure, ils favorisent l'activité microbienne, c'est pourquoi les observer permet d'avoir des informations sur le fonctionnement général du sol étudié. 10 vignerons se sont portés volontaires pour observer les vers de terre présents dans



leurs parcelles. Deux heures d'observation (tous les 3 ans) sont nécessaires sur trois placettes d'1m² dans l'inter-rang pour pouvoir observer ces beaux spécimens ! En 2022, les parcelles testées qui ont présenté un nombre très important de vers de terre (proche de 100 vers de terre sur les 3 placettes d'1m²) étaient des parcelles enherbées à l'année.

Les abeilles solitaires, qui représentent la grande majorité des espèces d'abeilles, jouent un rôle très important dans la pollinisation de nombreuses plantes. 9 vignerons se sont ainsi donnés pour objectif en 2022 d'évaluer la présence de ces abeilles dans leurs parcelles de vigne. Une fois installé, le nichoir reste en place plusieurs mois, et ne nécessite qu'un passage du vigneron une fois par mois afin de suivre l'évolution de l'installation des abeilles entre mi-février et mi-octobre.



Deux autres protocoles ont été développés par la suite : dans le courant du printemps, un test a été réalisé au Domaine Le Moulin des Gypses pour suivre les espèces de **papillons** présents à proximité des bordures de certaines parcelles (murets et/ou haies). Quelques beaux spécimens ont été observés.





Durant l'été, quelques enregistrements des ultrasons émis par les **chauves-souris** ont été réalisés. Le test dure une nuit, pendant laquelle les ultrasons émis par les chauves-souris sont captés par un boîtier enregistreur. Un problème technique sur celui-ci n'a pas permis de réaliser tous les enregistrements prévus. Les résultats sont en cours d'analyse.

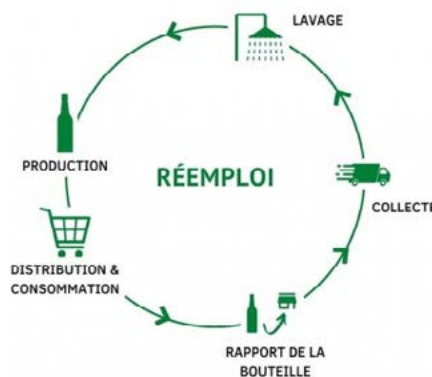
PREMIÈRES CONSULTATIONS AUTOUR DU RÉEMPLOI DE LA BOUTEILLE DE VERRE

L'appellation s'est engagée via sa Raison d'Être à étudier les conditions permettant de réintroduire le réemploi dans le quotidien pour contribuer à rendre plus durables les vins. Le bilan carbone de l'AOC Ventoux réalisé en 2019 avait en effet révélé l'importance du verre d'emballage des bouteilles dans les postes de consommation d'énergie des caves particulières et coopératives, représentant quelques 31 % des consommations totales d'énergie de l'appellation. L'AOC Ventoux s'est donc rapprochée en septembre 2022 de la SCIC Locaverre, qui anime le projet *Ma Bouteille s'appelle Reviens*. Cette coopérative, créée en 2017 à Chabeuil dans la Drôme, dispose sur son site d'une laveuse automatique. Le partenariat ODG Ventoux // SCIC Locaverre *Ma bouteille s'appelle Reviens* vise ainsi à :

- permettre l'achat par l'appellation du cahier des charges de MBSR pour que tous les adhérents puissent en bénéficier plutôt que de l'acquérir individuellement. Le cahier des charges détaille quels sont les critères à respecter afin de permettre le réemploi d'une bouteille (en particulier étiquette et type de bouteille utilisé) ;
- travailler ensemble ODG Ventoux // caves particulières et caves coopératives pour favoriser la collecte des contenants vides et la livraison des bouteilles prêtes à être utilisées pour minimiser les coûts relatifs à la logistique (tri, collecte, transport) ;
- renforcer le réseau et l'image des vins AOC Ventoux via l'apposition du pictogramme national «*Rapportez-moi pour réemploi*» sur les bouteilles réemployables ;
- bénéficier du retour d'expérience du Réseau Consigne (auprès duquel MBSR est adhérent), qui favorise à l'échelle nationale le retour au réemploi et les interactions entre opérateurs du réemploi.

Le cahier des charges a été diffusé aux opérateurs Ventoux en octobre 2022 et un premier groupe de travail réunissant les plus gros d'entre eux pour réfléchir à un premier niveau d'action permettant la mise en place de ce nouveau système dès 2023/2024 a été proposé en décembre.

Une réunion rassemblant l'ensemble des opérateurs Ventoux est également prévue pour le premier trimestre 2023.



Participer au (re)développement du réemploi sur notre territoire, c'est : maîtriser les coûts, dynamiser le territoire, anticiper les futures législations, réduire son impact environnemental, répondre à la demande des consommateurs, et favoriser la sécurisation des approvisionnements.



ventoux
AOC

ODG de l'AOC Ventoux

388, Avenue Jean Jaurès CS 20 216
84206 CARPENTRAS Cedex

Tél. 04 90 63 36 50
promotion@aoc-ventoux.com