vivez en relief!

ventoux
AOC

# RAPPORT D'ACTIVITÉ
2024

# SOMMAIRE


Édito ..... p.3

Chiffres clés ..... p.4

Missions et Raison d'être ..... p.6

Gouvernance ..... p.8

Gestion ..... p.10

Économie ..... p.11

Technique ..... p.14

Millésime 2024 ..... p.16

Flavescence dorée ..... p.18

INAO ..... p.19

Promotion & communication ..... p.20

Transition environnementale ..... p.38


vivez en relief!

VENTOUX AOC




Photos de couverture : © Norman KERGOAT

# ÉDITO

## Mot du Président - **Frédéric Chaudière**

Chères Vigneronnes, Chers Vignerons du Ventoux,

Alors que la filière viticole française traverse une période extrêmement tendue — chute des volumes, recul de la consommation, guerre commerciale — notre appellation continue de tenir. La récolte 2024, en net retrait, est l'une des plus faibles jamais enregistrées pour le Ventoux. Dans ce contexte, notre solidarité et notre capacité à anticiper font plus que jamais la différence.

Cette année encore, nous avons fait preuve de responsabilité collective. Le mécanisme de réserve ne s'est pas activé pour la récolte 2025, grâce aux efforts de nombreux opérateurs qui ont su ajuster leurs revendications. La régulation s'est opérée en amont, dans un esprit de discipline et de lucidité. Mais nous devons aussi le dire franchement : au vu des chiffres du premier trimestre, la réserve sera très probablement activée pour 2026 et il faut s'y préparer.

Malgré ce contexte incertain et le niveau historiquement bas de la récolte, le Conseil d'Administration a fait le choix de proposer une baisse exceptionnelle de 50 % de la partie variable de la cotisation ODG à 0,40 € /hl contre les 0,80 € /hl votés l'année dernière. Cette décision n'est pas le signe d'un désengagement, bien au contraire : elle est rendue possible par une gestion rigoureuse, des aides nouvelles, et une volonté constante de préserver notre dynamique tout en soutenant les exploitations dans une période difficile.

Car l'énergie de l'AOC Ventoux ne faiblit pas. L'image de notre appellation progresse, en France comme à l'international : articles dans Le Point, Jamie Goode, Terre de Vins, Wine Enthusiast, Bettane+Desseauve, Wine Spectator, visites de figures comme Raimonds Tomsons, MasterClass à Paris et à Découvertes en Vallée du Rhône, etc. Le Ventoux s'impose peu à peu comme la référence montante de la Vallée du Rhône.

Les actions engagées autour de notre raison d'être continuent de se déployer : avancées sur la biodiversité, sur le réemploi des bouteilles (avec les premières certifications Ma Bouteille), expérimentation de la méthanisation, mise en place d'un atlas agroclimatique en ligne, dégustation de nouveaux cépages pour diversifier l'AOC…

Les évolutions de notre cahier des charges appliquées dès la récolte 2024 (extension de l'aire, évolution de l'encépagement, reconnaissance du Guyot) ouvrent la voie à de nouvelles expérimentations : rosés haut de gamme, blanc de noir, nouveaux cépages. L'avenir est à bâtir, ensemble, dès maintenant.

Enfin, notre ancrage territorial reste un pilier fort. Trois Banquets du Géant sont prévus en 2025, le Grand Rendez-vous en partenariat avec le Kolorz aura lieu en juillet, et de nouveaux projets sportifs continuent de renforcer notre lien avec les paysages et les amateurs de pleine nature. La Confrérie des Vignerons du Ventoux, quant à elle, s'apprête à vivre une belle relance, plus jeune, plus féminine.

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

# CHIFFRES CLÉS

**14**
caves coopératives

**119**
caves particulières

**9**
vinificateurs

**Récolte totale : 212 261 hl,** pour 5436 hectares
Soit une baisse de 9% par rapport à l'an passé et de 15% par rapport à 2022

**Rendement moyen** *par famille*

41 pour les caves coopératives,

31 pour les caves particulières

43 pour les vinificateurs

**Équilibre par famille**

Volumes

72,6 % caves coopératives | 20,8 % caves particulières | 6,5 % vinificateurs

**Rendement moyen** *par couleur*

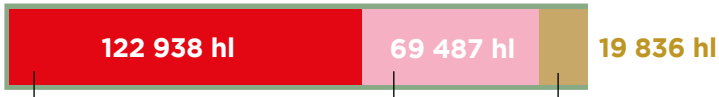
Rouge : 37 hl/ha

Rosé : 41 hl/ha

Blanc : 41 hl/ha

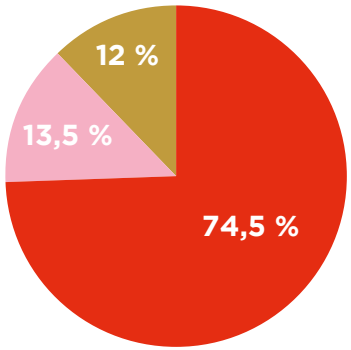
**Équilibre par couleur**

Volumes




57,9% rouge | 32,7 % rosé | 9,3 % blanc

**À titre de comparaison, les équilibres couleurs de la Vallée du rhône sont moins équilibré**



## VCI rouge

3 caves coopératives pour 31 coopérateurs

- Avant la récole, 532,79 hl en stock
  - 178,25 hl utilisés en complément
  - 354,54 rafraichit
- Création de 31,89 hl de nouveau volume, stock entre deux caves coopératives pour un stock total de 386,43 hl.

## VCI rosé

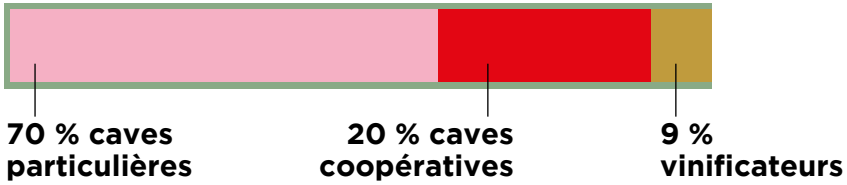
2 caves coopératives pour 6 coopérateurs

- Avant la récole, 3,82 hl en stock
- 100% rafraichit, stock à 3,82 hl

## Volume complémentaire individuel

Le VCI est un dispositif qui autorise à conserver un volume complémentaire constitué au-delà du rendement autorisé. Il est réalisé 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.

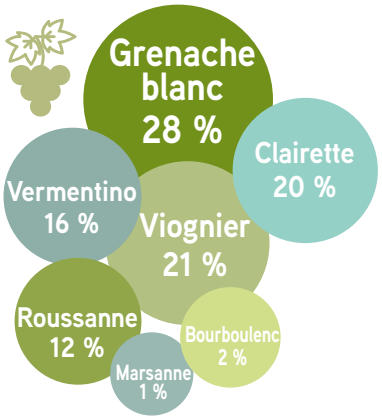
## La répartition des volumes



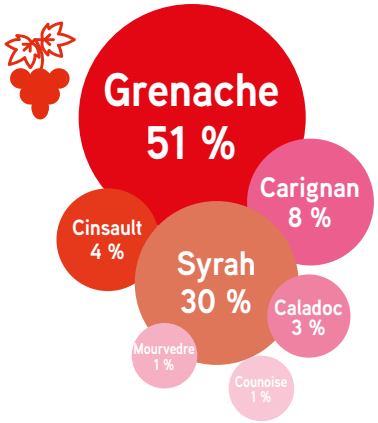

**Volumes 16 %**

**Surfaces 20 %**

## Encépagement blanc




## Encépagement rouge



# MISSIONS & RAISON D'ÊTRE

**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 2024, le Conseil d'Administration s'est réuni 4 fois.

## « Réunis pour partager, protéger et cultiver le sommet du vivant »

Souhaitant incarner plus fortement au sein même de son fonctionnement sa sensibilité à son environnement, son terroir et la richesse de ses vignerons, l'AOC Ventoux s'est engagée en 2021 en faveur de la préservation de l'environnement et de la culture du territoire via la rédaction d'une Raison d'Etre. Première AOC à adopter une telle ambition, notre Raison d'être, coconstruite avec le vignoble, s'articule autour de 3 engagements, déclinés en 3 objectifs pour 2030.

### ENGAGEMENT 1

*Protéger le vivant*

**DÉVELOPPER L'ARBRE AU SEIN DES PARCELLES VITICOLES**

Haies, bosquets, forêts

**PRÉSERVER DES SOLS VIVANTS**

Couverts végétaux

**TÉMOIGNER DE LA RICHESSE NATURELLE DU VENTOUX**

Observatoire Agricole de la Biodiversité

### ENGAGEMENT 2

*Réduire notre impact et s'adapter au changement climatique*

**ADAPTER NOS PRATIQUES AU CHANGEMENT CLIMATIQUE**

SIG et cépages de demain

**RÉDUIRE NOS ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE**

Développement du réemploi de la bouteille

**EXPÉRIMENTER AUTOUR DES ÉNERGIES RENOUVELABLES AGRICOLES**

Focus sur la Méthanisation

### ENGAGEMENT 3

*Partager et cultiver la vie locale*

**DÉVELOPPER L'ATTRACTIVITÉ OENOTOURISTIQUE ET AGRICOLE DE NOTRE TERRITOIRE**

Label Vignobles & Découvertes
Grand Rendez-Vous

**TRANSMETTRE NOTRE SAVOIR-FAIRE ET NOTRE CULTURE**

Atelier transfert de compétences

**RENFORCER NOTRE RÔLE D'ACTEUR DE LA VIE CULTURELLE LOCALE**

Partenariats

A travers cette Raison d'être, l'AOC Ventoux valorise un terroir unique et s'engage avec tous les acteurs du territoire pour protéger le vivant, dynamiser la culture locale et élaborer des vins de qualité.

# GOUVERNANCE

## CONSEIL D'ADMINISTRATION

### CAVES COOPÉRATIVES

**LES VIGNERONS DE SAINT-MARC-CANTEPERDRIX**
CAROMB/MAZAN
Thomas ESCOFFIER

**SYLLA**
APT
Benoit CUREL

**TERRAVENTOUX**
MORMOIRON/VILLES-SUR-AUZON
Nicolas BŒUF

**CAVE COOPÉRATIVE VITICOLE DE BEAUMONT-DU-VENTOUX**
BEAUMONT-DU-VENTOUX
Guillaume GARCIA

**CLAUVALLIS-LA COURTOISE**
SAINT-DIDIER
Gilles VÈVE

**LE CELLIER DES PRINCES**
COURTHÉZON
Joël CHOVETON

**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-HIPPOLYTE-LE-GRAVEYRON
Mathieu RABIN

**DOMAINE SOLENCE**
MAZAN
Jean-Luc ISNARD

### REPRÉSENTANTS VENDEURS DE VENDAGES FRAÎCHES

-

**RHÔNE VALLÉE**

## COMPOSITION DU BUREAU

**Frédéric CHAUDIÈRE**
*Président*

**Guillaume GARCIA**
*Vice Président*

**Sébastien VINCENTI**
*Vice Président*

**Thomas ESCOFFIER**
*Vice Président*

**Benoit CUREL**
*Secrétaire*

**Christine MASSONNET**
*Secrétaire Adjointe*

**Jean-Luc ISNARD**
*Trésorier*

**Sébastien CLAUDEL**
*Trésorier Adjoint*

**Christophe CORTASSE**
*Membre*

**Florian MOREL**
*Membre*

## La section promotion interprofessionnelle

**L'ODG est adhérent d'Inter-Rhône et dispose d'un budget spécifique issu de la Cotisation Volontaire Obligatoire. Cette dernière s'élève à 4,30 €/hl. Elle est ensuite redistribuée de trois façons différentes : une partie supporte les frais de fonctionnement de l'interprofession, une partie les actions transversales (service économique, technique, promotion Vignobles de la Vallée du Rhône...) et enfin une partie revient à l'ODG dans un budget spécifique géré par la section interprofessionnelle. Celle-ci est composée à parité des membres de la Production et du Négoce. Les co-présidents de la section sont Frédéric Chaudière et Samuel Montgermont. La section se réunit en général 4 fois par an pour définir un plan d'actions pour l'AOC, sous le contrôle du Conseil d'Administration.**

## SECTION INTERPROFESSIONNELLE

### PRODUCTION

- **CHÂTEAU PESQUIÉ** — MORMOIRON
- **LES VIGNERONS SAINT-MARC-CANTEPERDRIX** — MAZAN
- **CHÂTEAU UNANG** — MALEMORT-DU-COMTAT
- **LES VIGNERONS DU MONT VENTOUX** — BÉDOIN
- **DOMAINE DES PEYRE** — ROBION
- **CLAUVALLIS-LA COURTOISE** — SAINT-DIDIER
- **TERRAVENTOUX** — MORMOIRON

### NÉGOCE

- **LES GRANDES SERRES** — CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
- **MARRENON** — LA TOUR D'AIGUES
- **LAVAU SAS** — VIOLÈS
- **ARNOUX & FILS** — VACQUEYRAS
- **PERRIN & FILS SA** — ORANGE
- **FRIEDMANN** — SAINTE-CÉCILE-LES-VIGNES

© Norman KERGOAT

# GESTION

## 1. LA COTISATION ODG 2025

Depuis 2022, le Conseil d'Administration (CA), puis l'Assemblée Générale (AG), votent deux budgets prévisionnels : celui de l'année en cours et celui de l'année N+1. Afin d'anticiper l'évolution de la cotisation ODG, et plus particulièrement de sa part variable, un seuil minimal d'utilisation des réserves a été établi. Ce seuil vise à garantir une gestion prudente des finances, notamment en prévision de potentielles années difficiles. Ce seuil correspond à la somme de la masse salariale chargée pour une année, des frais de déplacement et de l'indemnité du Président. Dans ce cadre financier, le Conseil d'Administration et l'Assemblée Générale déterminent la part variable de la cotisation en s'appuyant sur deux scénarios de récolte. En application de ce cadre financier, le CA puis l'AG fixe la part variable de la cotisation sur la base de deux scénarios de récolte :

- évolution de 0,70€ à 0,75€ si la récolte 2024 est supérieure à 238 000 hl
- évolution de 0,70€ à 0,80€ si la récolte 2024 est inférieure à 238 000 hl

Nous devrions donc avoir une augmentation de cotisation à hauteur de 0.80€ la récolte 2024 étant de 212000 hl. ***Compte tenu du résultat exceptionnel de 2024 et de nouveaux éléments de recettes, il est proposé un budget révisé au Conseil d'administration avec une cotisation variable historiquement basse sur une récolte qui est elle-même historiquement basse : 0,40€/hl.*** Le budget révisé associé est déficitaire mais toujours dans la limite du seuil que nous nous sommes fixés.

- Part fixe (tableau ci-contre)
- Part variable : 0,40€/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 |

## 2. LA COTISATION DE CONTRÔLE 2025

La cotisation de contrôle sera appelée sur les hectares affectés en DAP et sera directement annexée sur la facture de Certipaq.

## 3. LA COTISATION FLAVESCENCE DORÉE 2025

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€/demi-journée de prospection réalisée. Le remboursement de 100€/demi-journée de prospection est plafonné à hauteur de la cotisation flavescence dorée payée par l'opérateur. 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

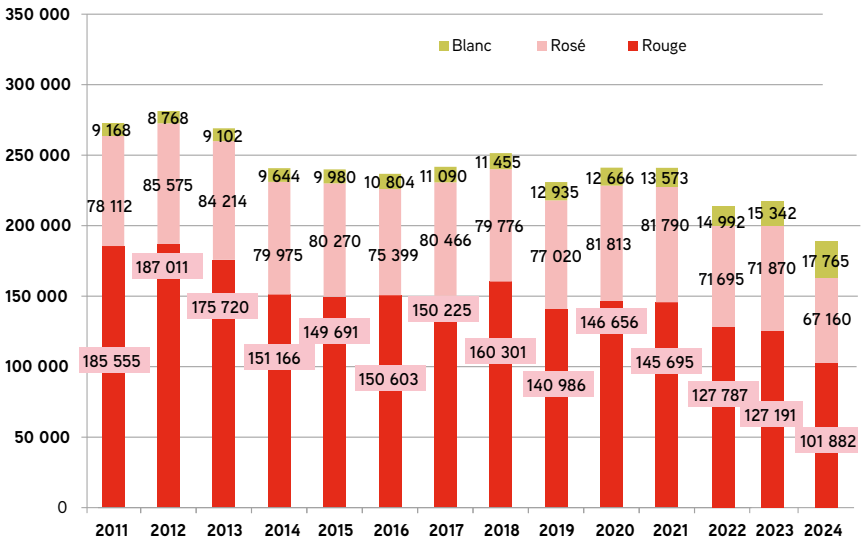
La contribution à l'INAO reste stable : 0,15 €/hl.

# ÉCONOMIE

## SORTIES DE CHAIS 2023/2024

### ÉVOLUTION DES SORTIES DE VENTOUX PAR COULEUR

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




**ROUGE**
55 % des sorties
- 15 %

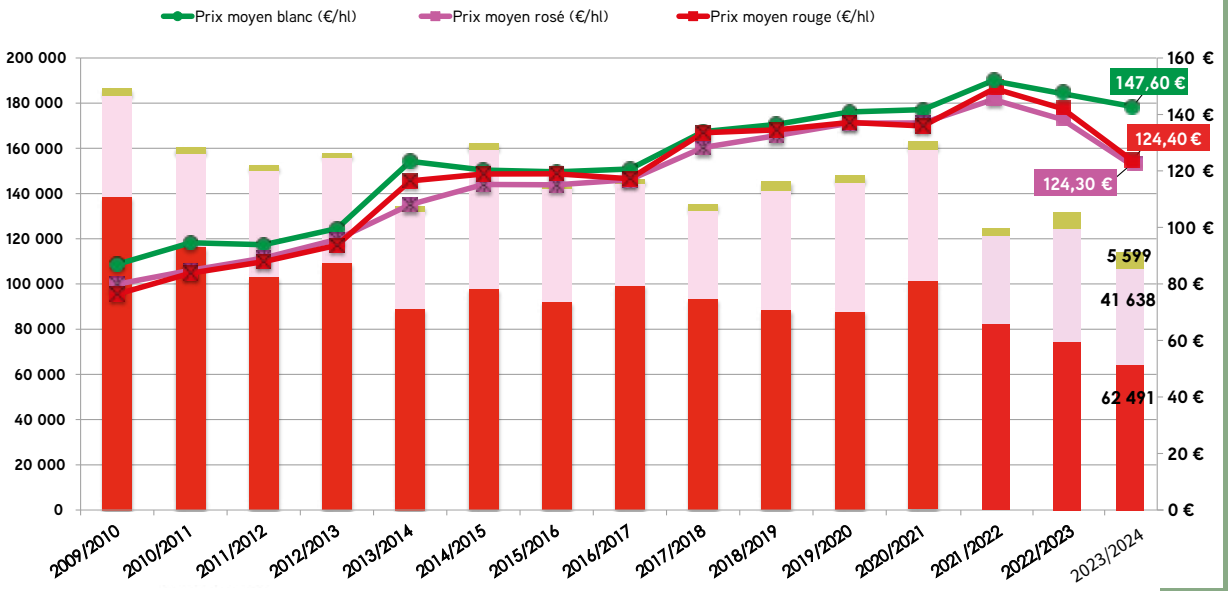
**ROSÉ**
36 % des sorties
- 7 %

**BLANC**
10 % des sorties
+ 18 %

## TRANSACTIONS VRAC 2023/2024

### ÉVOLUTION DES VENTES VRAC DE VENTOUX

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




**ROUGE**
- 10 % des transactions
- 7 594 hl

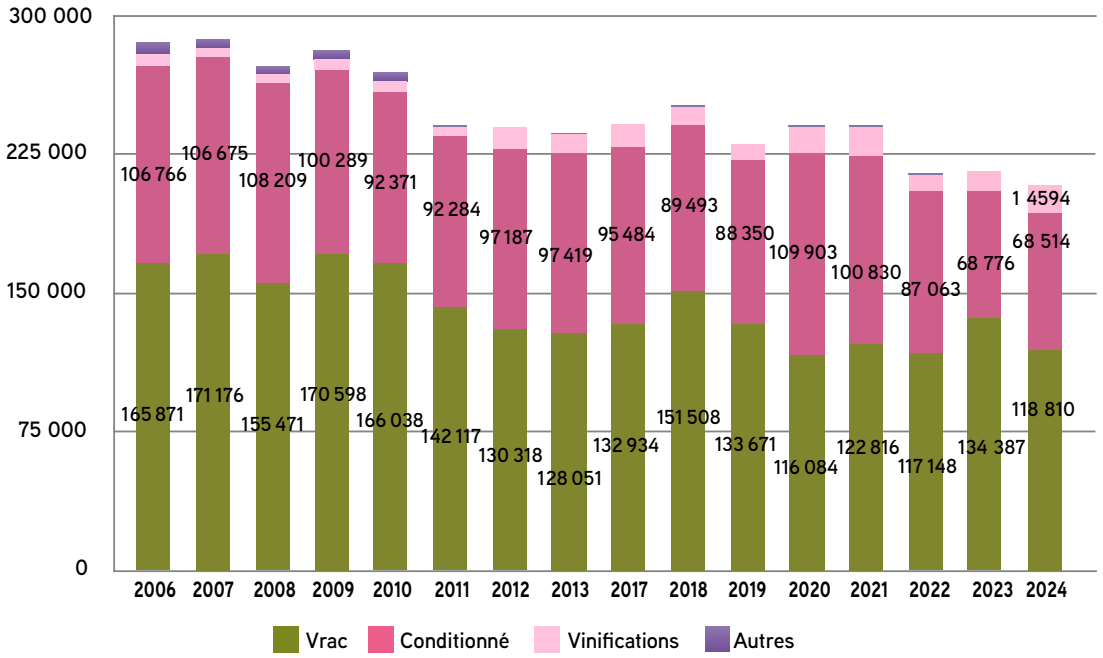
**ROSÉ**
+ 13 % des transactions
- 6 068 hl

**BLANC**
+ 2 % des transactions
+ 126 hl

# SORTIES DE CHAIS 2023/2024

## ÉVOLUTION DES SORTIES DE CHAIS - VRAC/CONDITIONNÉ/VINIFS DE VENTOUX

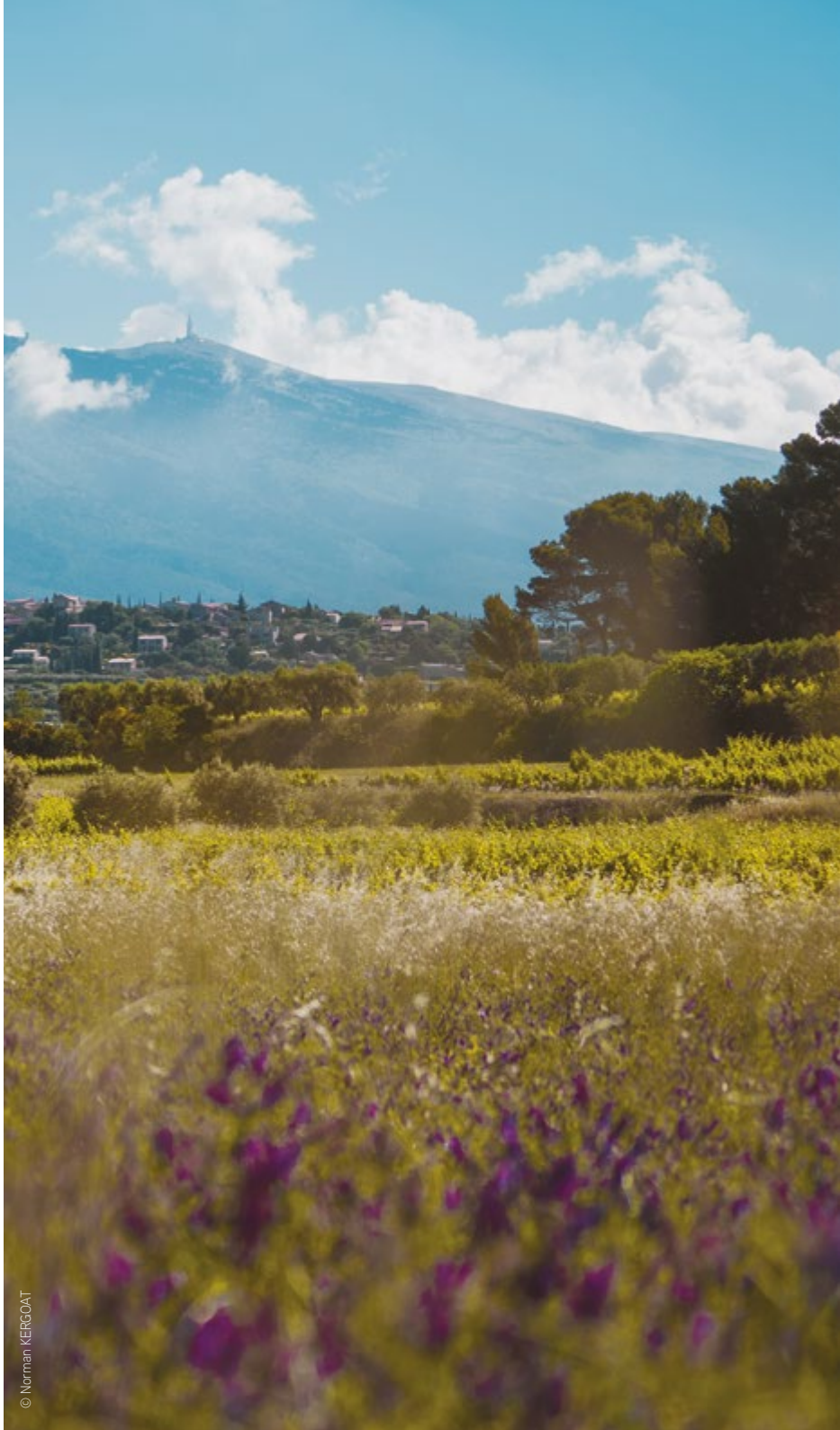
(en hl. - Source : contrats interprofessionnels, Inter-Rhône)




**Vinificateurs**
**7 % des sorties**
**+ 33 %**

**Conditionné**
**34 % des sorties**
**- 12 %**

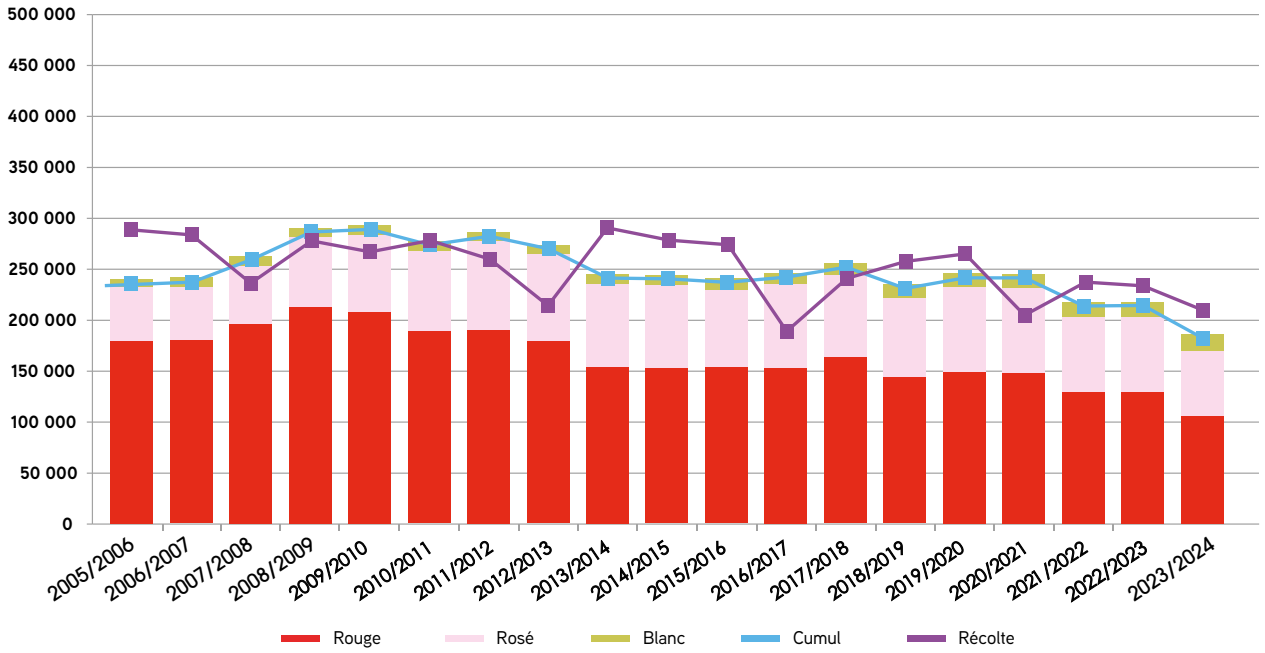
**VRAC**
**59 % des sorties**
**stable**



© Norman KERGOAT

# HISTORIQUE 2005 À 2024 DES SORTIES DE CHAIS DE L'AOC VENTOUX PAR COULEUR

(en hl. - Source : contrats interprofessionnels, Inter-Rhône)




Entre 2005 et 2015, la récolte n'a dépassé les sorties de chais de l'AOC qu'à quatre reprises. En revanche, au cours de la dernière décennie, elle les a surpassées six fois. Les années où la production est restée inférieure à la commercialisation correspondent à des aléas climatiques, notamment en 2017 et 2021, en raison d'épisodes de gel.

## FOCUS SUR LES STOCKS

En 2024, le Conseil d'Administration de l'ODG, avec l'approbation de la Section Interprofessionnelle de l'AOC Ventoux et après un vote favorable de l'Assemblée Générale d'Inter-Rhône le 5 avril, a adopté la mise en place d'un mécanisme de régulation. Ce dispositif permet éventuellement de déclencher une réserve interprofessionnelle en fonction des stocks disponibles d'AOC Ventoux rouge et d'AOC Ventoux rosé. L'objectif était d'avoir une approche adaptée à chaque cave afin de sensibiliser chacun à produire au plus près de son potentiel de vente.

Il se mettra en place si nous atteignons un seuil collectif de 24 mois de sorties de chais pour les rouges et de 18 mois pour les rosés (en incluant la récolte à venir). Si ce cliquet collectif est déclenché, la réserve sera mise en œuvre au niveau des opérateurs qui présentent un stock de 30 mois pour les rouges et 20 mois pour les rosés.

La complexité du millésime 2024, marquée pour certains par le gel et le mildiou, ainsi que les choix stratégiques de certaines entreprises de ne pas accroître des stocks déjà élevés en ne revendiquant qu'une partie de leur récolte en AOC Ventoux, ont conduit à un atterrissage volumique de 212 000 hl. Ce niveau n'a pas entraîné le déclenchement de la réserve, ni pour les rouges, ni pour les rosés.

Toutefois, **il est important de noter que les seuils n'ont pas été atteints de justesse dans les deux catégories : il ne manquait que 7 709 hl pour les rouges et 11 384 hl pour les rosés avant d'atteindre le seuil de déclenchement.** Nous appelons donc à une vigilance accrue pour la récolte 2025, qui s'annonce dans un contexte particulièrement complexe.

# TECHNIQUE

## BILAN 2024

### Contrôles des conditions de production vignoble

- DAP 2024 : 5824,3 ha pour 789 producteurs actifs.
- Total contrôle :
  - 1163,2 ha au 31/12/2024 ;
  - 132 producteurs contrôlés.
- Contrôle irrigation :
  - 268,1953 ha déclarés irrigués : 21,456 ha contrôlés ;
  - 285 opérateurs potentiellement irriguant n'ayant pas fait de déclaration : 57 requis, 57 opérateurs contrôlés.

### Contrôles des conditions de production caves et conditionneurs

- 425 opérateurs ;
- Total contrôle : 24 contrôles « Vinification / Stockage » au 31/12/2024.

### Contrôles des obligations déclaratives

- Déclaration affectation parcellaire : 132 contrôlées au 31/12/2024.
- Déclaration de revendication : 157 DREV - 4 contrôlées lors de l'audit de l'ODG.
- Déclaration de transaction conditionnement : 425 opérateurs - 24 opérateurs contrôlés soit + 5 % au 31/12/2024.

### Contrôle de l'ODG

- 1 audit

### Contrôles des produits

- Examens organoleptiques : 16 CEO, 374 lots dégustés, 42735,465 Hl contrôlés.

### BILAN CONTRÔLE ORGANOLEPTIQUE

Analyses :
- 38 analyses ;
- 10.2% des lots prélevés pour l'examen organoleptique.

### BILAN HABILITATIONS

- 7 habilitations producteurs de raisins ;
- 13 habilitations vinificateurs et/ou conditionneurs.

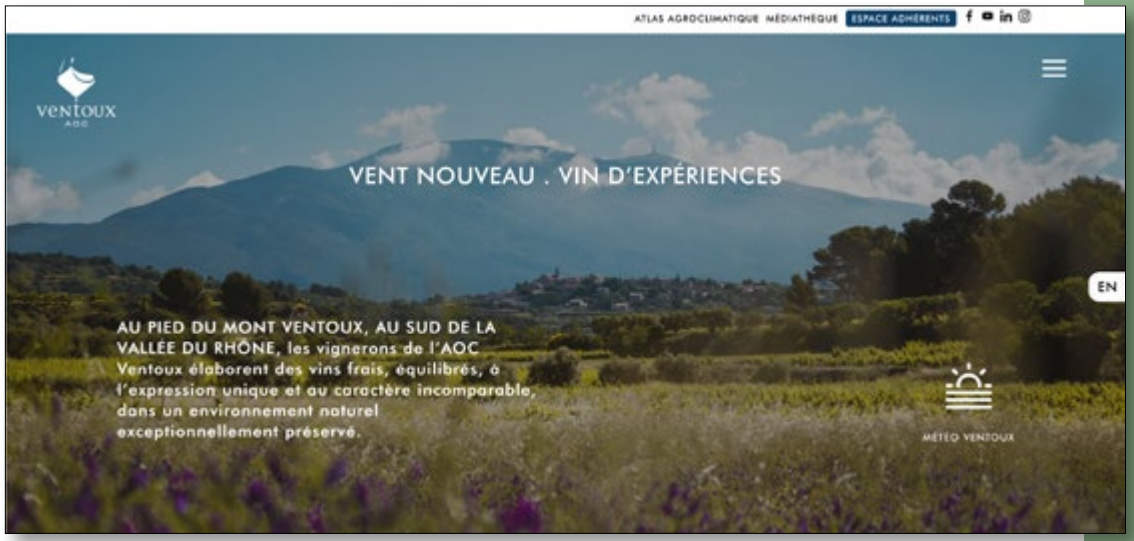
### Synthèse manquement relevés - Mesures sanctionnant les manquements

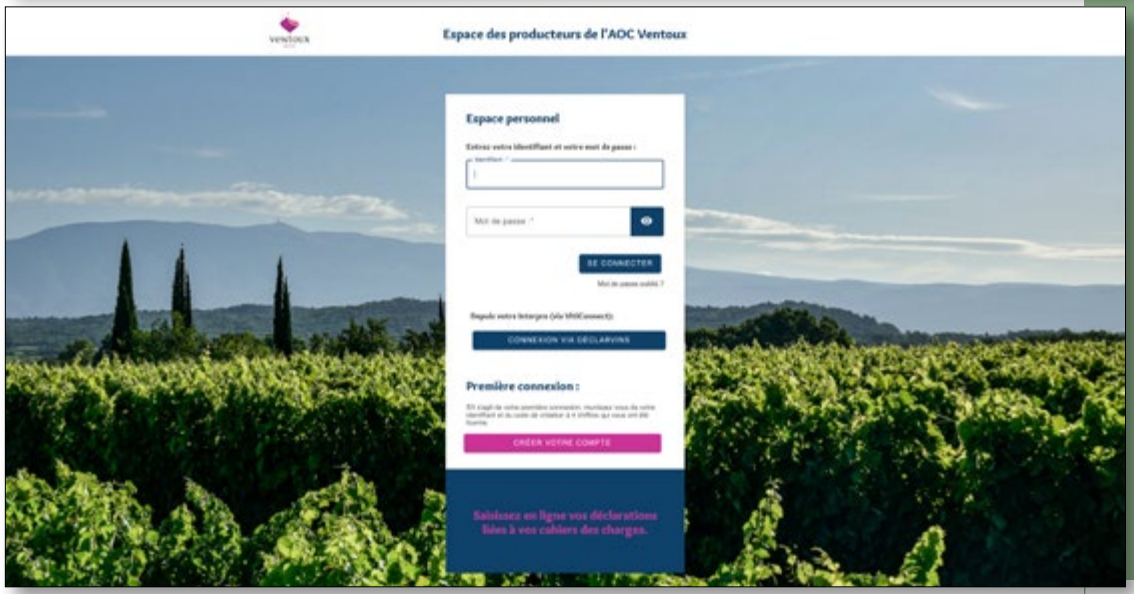
- 48 non conformités relevés en 2024 :
  - 41 mineures
  - 7 majeures
  - 4 graves
  - 23 suite à examen organoleptique (17 mineures, 4 majeurs, 2 graves)
  - 0 suite à examen analytique
  - 16 suite à contrôle vignoble (11 mineures, 3 majeures, 2 graves)
  - 9 suite à audit Vinificateur/Conditionneur (9 mineures)
  - 0 suite à gestion manquement interne (4 mineures)
  - 0 suite à audit ODG

# UNE NOUVELLE PLATEFORME DE TÉLÉDÉCLARATION POUR VOUS SIMPLIFIER LES DÉMARCHES

Après plus d'un an de collaboration entre Véronique et le prestataire informatique 24ème, l'ODG dispose désormais d'une plateforme dédiée à la gestion de vos démarches administratives. Son objectif ? Vous simplifier la vie : saisie facilitée, informations centralisées, et un gain de temps précieux pour vous comme pour les équipes de l'ODG.
Depuis la déclaration de revendication 2024, toutes les démarches DAP (Déclaration d'Affectation Parcellaire) et DREV (Déclaration de REVendication) doivent impérativement être effectuées via cette nouvelle plateforme accessible depuis le site de l'AOC Ventoux en cliquant sur « espace adhérents ».

Parmi les fonctionnalités proposées, chaque exploitant peut accéder à son parcellaire complet, visualiser ses parcelles importées depuis le CVI, et faire le point sur ses habilitations.
Nous savons qu'une première prise en main peut parfois sembler un peu complexe. C'est normal : il faut un petit temps d'adaptation. Mais vous verrez rapidement que l'outil est intuitif et pensé pour vous faciliter la tâche. Et bien sûr, Véronique reste disponible pour vous accompagner pas à pas dans cette transition.
Pour vous guider, un mode d'emploi pratique a été conçu : clair et accessible, il vous accompagne à chaque étape. N'hésitez pas à le consulter — il est disponible sur le site de l'AOC Ventoux, dans la médiathèque. Cette plateforme a été pensée pour vous, avec vos besoins en tête, et en ayant pleinement conscience que votre temps est précieux et que les démarches administratives peuvent parfois être particulièrement fastidieuses.



# MILLÉSIME 2024

## A LA VIGNE

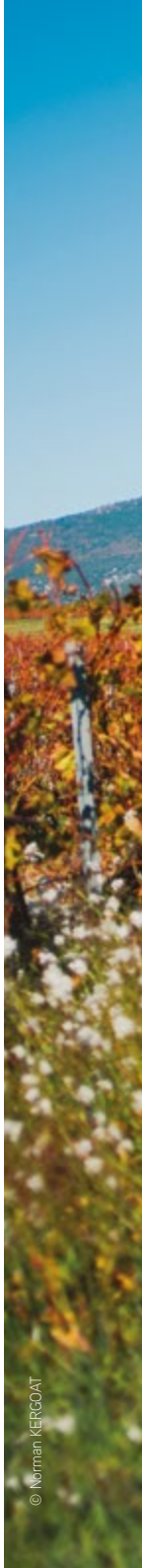
- Un épisode de gel a touché près de 30% des surfaces de l'appellation début avril.
- Les conditions météo du milieu du printemps ont été propices à une bonne minéralisation des sols, ce qui a conduit à une pousse active des vignes et de bons niveaux d'azote dans les moûts.
- Une vague de froid à la floraison a provoqué une coulure assez importante sur grenache et du millerandage sur syrah. La nouaison était hétérogène, ce qui se retrouvait sur des décalages de maturité importants fin août.
- La fréquence et l'intensité des pluies du printemps ont été favorables au développement du mildiou.
- Une contrainte hydrique modérée et progressive s'est mise en place en juillet, elle a été levée en septembre par des épisodes pluvieux importants (cumuls >150mm).

## SUR LES RAISINS

- Les poids de baies sont très importants (supérieurs aux moyennes décennales de 14% sur les grenaches). Les pluies successives provoquent des dilutions, atténuant les degrés.
- Les plateaux de chargement en sucres se dessinent avec une semaine d'écart par rapport à 2023. Les déshydratations sont lentes, ce qui permet de belles évolutions des séquences aromatiques et d'affiner les maturités phénoliques.
- Les équilibres acides sont assez fragiles : les chaleurs importantes et continues de l'été ont participé à une dégradation du malique. Et les précipitations importantes de la période de maturation ont conduit à des niveaux de potassium historiquement hauts. Ce potassium réagit avec l'acide tartrique pour former du tartrate de potassium, qui précipite au fond des cuves et diminue le potentiel acide du vin.
- Les niveaux d'azote sont plutôt très bons.
- A degré équivalent, l'extractibilité de la couleur est très bonne comparée aux autres millésimes, mais le total des anthocyanes est faible sur syrah.

## POUR LES VINS

- Les vins sont équilibrés, avec des degrés alcooliques généralement plus faibles que ceux observés ces 5 dernières années. Les équilibres acides qui s'annonçaient fragiles sur raisin révèlent des bonnes surprises au cours de la fermentation, avec la libération progressive des acides des baies moins mures : les acidités totales remontent régulièrement après quelques jours d'extraction.
- Les bonnes teneurs en azote participent à de belles aromatiques, franches sur blancs et rosés. Mais aussi à des fermentations très rapides, qui nécessitent des extractions précoces sur le travail du vin en rouge. La couleur est quant à elle facilement extractible, et les trames tanniques des parcelles vendangées à maturité sont souples et soyeuses. Le millésime risque de présenter des caractères assez proches dans le temps de ceux de 2016.
- Les parcelles dont l'état sanitaire devenait fragile ont des caractères végétaux plus marqués, avec parfois des goûts moisis terreux. Les macérations courtes, les mises au propre fréquentes, la gestion de l'oxygène et l'enrobage du milieu de bouche sont des outils oenologiques à mobiliser pour remonter les niveaux de ces cuves fragiles.


© Norman KERGOAT

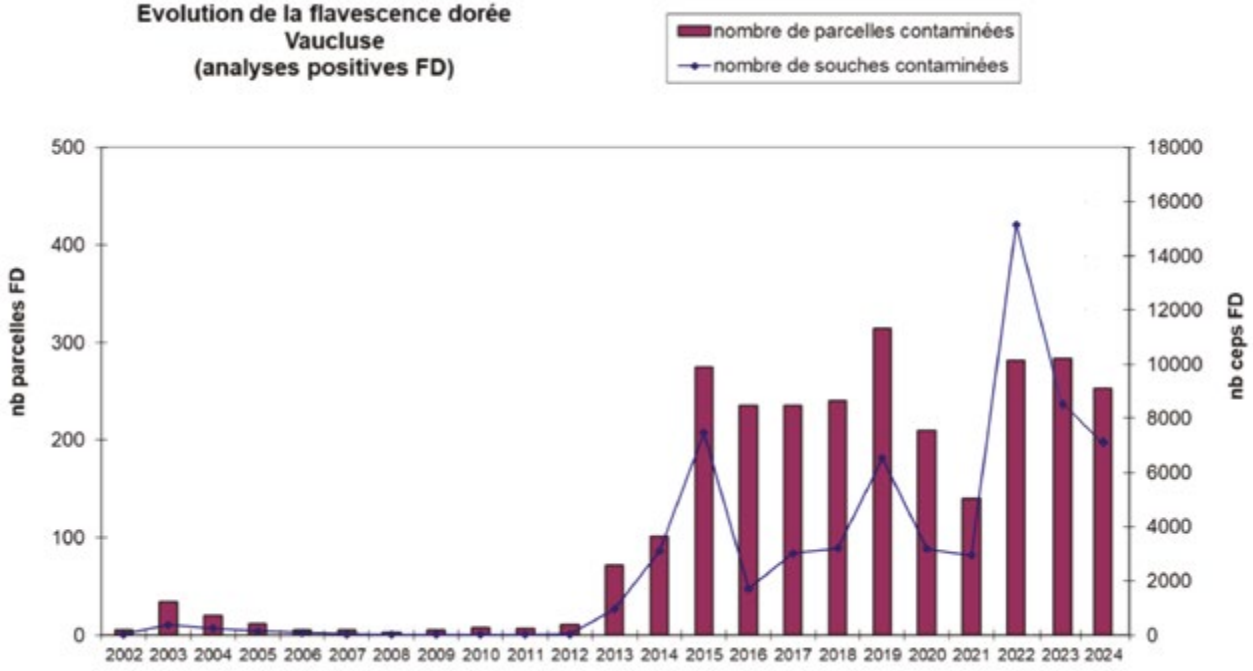
# FLAVESCENCE DORÉE

La lutte contre la flavescence dorée est malheureusement toujours un sujet d'actualité pour le vignoble. L'état sanitaire 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.

L'ODG Ventoux continue de se saisir du dossier et de vous proposer un accompagnement. Pour rappel, l'arrêté préfectoral du 20 mai 2022 prévoit : « Conformément à l'article 2 de l'arrêté ministériel du 27 avril 2021 relatif à la lutte contre la flavescence dorée de la vigne et contre son agent vecteur, **tout propriétaire ou détenteur de vigne est tenu d'assurer une surveillance générale de celle-ci».** La prospection est obligatoire : tous les ans nous vous proposons des dates de prospections collectives. Une partie est assurée en partenariat avec le GDA Ventoux et l'autre par certaines caves coopératives qui ont fait le choix de la coordonner de A à Z sur leur secteur avec leurs coopérateurs et les caves particulières de la zone (toujours en lien avec l'ODG).

Les dates de formation pour devenir encadrant, les dates de prospections ainsi que tout autres éléments concernant la Flavescence dorée vous sont transmises par newsletter. **Plus nous nous mobiliserons collectivement, moins le poids économique et le risque sanitaire ne pèsera sur le collectif.**



# INAO

Pour rappel, notre nouveau cahier des charges a été homologué le 27 novembre 2023.

## QUELLES NOUVEAUTÉS DEPUIS LE NOUVEAU CAHIER DES CHARGES ?

- L'Isle-sur-la-Sorgue et Velleron sont en AOC Ventoux ;
- Le rolle et le viognier sont désormais des cépages principaux de l'AOC. Ils ne sont donc plus limités dans les règles de proportion à l'exploitation ou dans l'assemblage ;
- La taille guyot simple est désormais possible sur tous les cépages du cahier des charges ;
- Le caladoc devient un cépage en VIFA.

### En pratique

- Penser à faire modifier vos CVI auprès des douanes ;
- Mettre à jour vos DAP pour intégrer ces nouvelles surfaces.

## ZOOM SUR LA PREMIÈRE ANNÉE D'EXPÉRIMENTATION DU CALADOC EN CÉPAGE VIFA VENTOUX

### Phénologie

- Débourrement équivalent au grenache ;
- Peu de sensibilité à la coulure ;
- Bonne fertilité et régularité dans les rendements.

### Parcours hydrique

- Bonne résistance à la contrainte hydrique ;
- Régulation stomatique intéressante, peu de sensibilité à l'échaudage.

### Comportement agronomique

- Bonne vigueur ;
- Sensibilité assez faible au mildiou en comparaison au grenache ;
- Synchronisation des maturités technologique et phénolique.

### Dynamique de chargement en sucres

- Poids des baies : important mais inférieur au grenache (effet gel marqué sur la moitié des parcelles) ;
- TAVp : inférieur de 0,5 à 1%vol par rapport au grenache à maturité phénolique ;
- Pellicules épaisses : peu de sensibilité à la pourriture.

### Détail des acides

- Equivalents à ceux des syrah et grenache :
  - Concentration malique similaire ;
  - Quantités de tartrique égales à la syrah mais des baies plus grosses = dilution (idem cinsault).

### Potentiel phénolique

- Couleur : niveaux équivalents à un grenache haut-de-gamme ;
- Extractibilité forte (+ 57% cette année) grenache, proche d'une syrah ;
- Dynamique de maturation : synchronisation ; des plateaux sucres/anthocyanes et stabilisation de la réactivité des tannins.

### Profil du caladoc

- Nez dominant fruits rouges suivi de confiture ;
- Faible perception de notes fermentaires, pruneau ou végétales ;
- Profil assez équilibré, avec peu de déviations (écarts-types modérés).

### Comparaison avec grenache :

le caladoc est très proche du grenache, avec un léger supplément de fruits rouges et une structure plus marquée en bouche.

### Comparaison avec syrah

- Moins végétal et plus fruits rouges ;
- Moins confituré, moins sec et structuré ;
- Profil moins tendu.

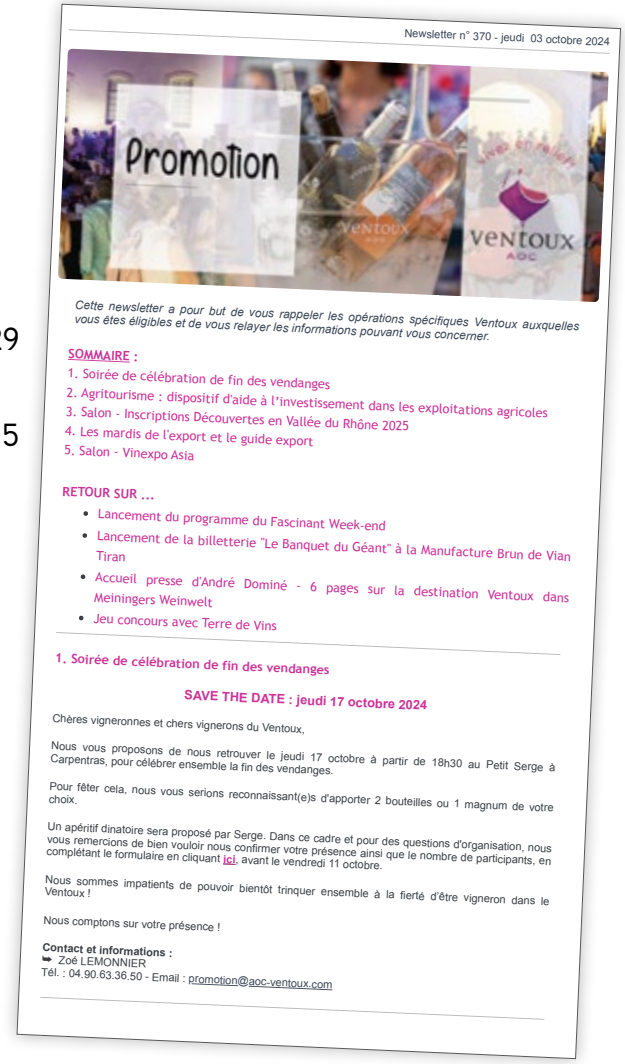
# PROMOTION & COMMUNICATION

## 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 en 8 thématiques : mot du Président, conseil d'administration, informations administratives, promotion, transition environnementale, flavescence dorée, millésime de l'année en cours. Certaines thématiques dites « exceptionnelles » peuvent s'ajouter en fonction de l'actualité.

**En 2024, 107 newsletters ont été envoyées dont :**

Mot du président : 2
**Conseil d'administration : 4**
Informations administratives : 29
**Promotion : 27**
Transition environnementale : 15
**Flavescence dorée : 12**
Millésime : 16



Newsletter n° 370 - jeudi 03 octobre 2024




*Cette newsletter a pour but de vous rappeler les opérations spécifiques Ventoux auxquelles vous êtes éligibles et de vous relayer les informations pouvant vous concerner.*

SOMMAIRE :

1. Soirée de célébration de fin des vendanges
2. Agritourisme : dispositif d'aide à l'investissement dans les exploitations agricoles
3. Salon - Inscriptions Découvertes en Vallée du Rhône 2025
4. Les mardis de l'export et le guide export
5. Salon - Vinexpo Asia

RETOUR SUR ...

- Lancement du programme du Fascinant Week-end
- Lancement de la billetterie "Le Banquet du Géant" à la Manufacture Brun de Vian Tiran
- Accueil presse d'André Dominé - 6 pages sur la destination Ventoux dans Meiningers Weinwelt
- Jeu concours avec Terre de Vins

**1. Soirée de célébration de fin des vendanges**

**SAVE THE DATE : jeudi 17 octobre 2024**

Chères vigneronnes et chers vignerons du Ventoux,

Nous vous proposons de nous retrouver le jeudi 17 octobre à partir de 18h30 au Petit Serge à Carpentras, pour célébrer ensemble la fin des vendanges.

Pour fêter cela, nous vous serions reconnaissant(e)s d'apporter 2 bouteilles ou 1 magnum de votre choix.

Un apéritif dinatoire sera proposé par Serge. Dans ce cadre et pour des questions d'organisation, nous vous remercions de bien vouloir nous confirmer votre présence ainsi que le nombre de participants, en complétant le formulaire en cliquant ici, avant le vendredi 11 octobre.

Nous sommes impatients de pouvoir bientôt trinquer ensemble à la fierté d'être vigneron dans le Ventoux !

Nous comptons sur votre présence !

**Contact et informations :**
➥ Zoé LEMONNIER
Tél. : 04.90.63.36.50 - Email : promotion@aoc-ventoux.com

## LES RENDEZ-VOUS DE L'AOC VENTOUX

### 46ème CONCOURS DES VINS AOC VENTOUX

**Janvier 2024**

**Le concours des vins de l'AOC Ventoux a eu lieu le 26 janvier. La remise des 50 diplômes s'est faite au soleil avec la Confrérie de l'AOC Ventoux autour d'un buffet préparé par Anaïs Chami du restaurant Pompette à Malemort du Comtat.**

***Résultats :***

**123 échantillons pour 8 jurys dégustateurs**
(producteurs, négociants, courtiers, techniciens ou usagers du produit)

## SÉLECTION INTERPROFESSIONNELLE DES VINS AOC VENTOUX

**Comme chaque année s'est tenue la dégustation pour la sélection interprofessionnelle des vins AOC Ventoux, dont l'objectif est de sélectionner les cuvées qui représenteront l'appellation tout au long de l'année.**

***Résultats :***

- 186 échantillons présentés ;
- 112 vins sélectionnés : 29 blancs, 16 rosés et 67 rouges ;
- 31 dégustateurs.

**Lors de cette dégustation à l'aveugle, les vins qui obtiennent les meilleures notes sont choisis pour être les ambassadeurs de l'appellation durant un an. Cette sélection a donc une importance particulière car ces cuvées seront ensuite mises en avant lors de nombreuses actions organisées par l'appellation et Inter Rhône : dégustations presse et trade, évènements grand public, salons, opérations à l'export, formations, partenariats locaux et bien plus encore. Tous les vins que nous sélectionnons pour nos opérations sont issus de cette sélection. Si vous n'y participez pas, vous ne serez éligible et ne pourrez participer aux diverses actions de l'AOC Ventoux.**

## SOIRÉE DE CÉLÉBRATION DE FIN DES VENDANGES

**Octobre 2024**

**C'est devenu un rituel : chaque année nous invitons l'ensemble du vignoble à se réunir autour d'un apéritif dinatoire au restaurant Chez Serge pour célébrer la fin des vendanges.**

***Résultats :***

- 4ème édition consécutive et une mobilisation toujours aussi importante : plus de 90 personnes présentes ;
- Un moment convivial de partages et d'échanges autour de belles cuvées à déguster, très apprécié.

## TRANSMETTRE NOTRE SAVOIR-FAIRE ET NOTRE CULTURE

**AOC Ventoux : l'appellation marraine de la promotion des étudiants en sommellerie de Tain l'Hermitage ! L'AOC Ventoux a marrainé la promotion 2023-2024 des étudiants en sommellerie de Tain l'Hermitage. Tout au long de l'année scolaire, diverses initiatives ont été mises en place pour sensibiliser ces étudiants à l'appellation et pour en faire de futurs ambassadeurs.**

*Résultats :*

- Une première rencontre avec une présentation de l'AOC Ventoux au Château Pesquié et à la cave coopérative Terraventoux puis un repas Chez Serge avec 10 représentants de l'AOC : Les Vignerons de Saint Marc Canteperdrix, Domaine Alloïs, Xavier Vignon, Maison Ogier, Château Juvenal, Château Saint-Pons, Domaine le Van, Domaine de Fondrèche, Domaine du Grand Jacquet et Marrenon.
- L'enregistrement de 5 podcasts en collaboration avec Vaucluse Matin. Chaque épisode présentait une rencontre entre un étudiant et un vigneron du Ventoux, abordant des thèmes variés comme la famille, la reconversion, l'international, le sport et la coopération, offrant ainsi des histoires captivantes sur le terroir et la transmission des savoirs :

**11/05 :** Et entre nous, le Ventoux : « **C'est le vignoble du futur** », conversation entre Lisa Durant (Responsable Vignoble les Vignerons de Saint Marc Canteperdrix) et Clément Varoquier, en stage à Saint Bonnet le Froid au restaurant Marcon***

**18/05 :** Et entre nous, le Ventoux : « **C'est obligatoire de voyager pour entrer dans le monde du vin** », conversation entre Evan Van Bakke (Clos de T) et Félicie Szczepaniak, en stage à Ouches au restaurant Troisgros***

**25/05 :** Et entre nous, le Ventoux : « **Des passerelles sportives avec ce col mythique et addictif** », conversation entre Julien Fauque (Directeur de la cave de Lumières) et Julien Laïb, en stage à Castellet à La table du Castellet***

**01/06 :** Et entre nous, le Ventoux : « **On a vécu des reconversions sur le tard** », conversation entre Marc Boulon (Mas Caron) et Jennifer Bordas, en stage à Valence au restaurant Pic***

**08/06 :** Et entre nous, le Ventoux : « **Je n'ai jamais eu la pression de reprendre le domaine familial** », discussion entre Frédéric Chaudière (Chateau Pesquié) et Anthonn Jumeau, en stage à Monaca au Louis XV Alain Ducasse***

- **Le baptême de promotion 2024 :** après deux ans de formation, tous ont reçu leur diplôme en présence d'anciens élèves, de sommeliers mais aussi de nombreux vignerons dont 13 du Ventoux qui ont aidé à la remise des diplômes et fourni l'ensemble des vins servis pour le cocktail : Domaine Souleyrol, Château Unang, Château Pesquié, Château La Croix des Pins, Chêne Bleu, Via Caritatis, Domaine les Hauts Traversiers, Les Vignerons de Saint Marc Canteperdrix, Les Vignerons du Mont Ventoux, Domaine Vintur, Domaine Aymard, Les Grandes Serres et Marrenon.
- Accueil des deux promotions ainsi que d'anciens élèves le lendemain pour une dernière journée tous ensemble dans le Ventoux. Après un petit déjeuner d'accueil au Domaine des Peyre, les étudiants ont découvert les mines de Bruoux à Gargas avant de terminer par un pique-nique convivial au domaine LesChancel à Mormoiron accompagnés du Domaine de Trélus, du Château La Croix des Pins, du domaine de la Bastidonne et du Domaine les Baies Goûts.

## ACTIONS PRESSE

### DÉGUSTATION RVF

**Février 2024**

**Depuis plusieurs années, pour la « grande dégustation » annuelle, le comité de dégustation de la RVF a décidé de déguster l'ensemble des AOC françaises sous l'angle des cuvées « à moins de 20 € ».**

*Résultats :*

- 70 cuvées présentées dont 19 sélectionnées ;
- Domaine visitée : Domaine Aymard

Domaine Aymard, à Carpentras

Leurs ventoux nous font craquer !

## ACCUEIL ROMY DUCOULOMBIER (LE FIGARO)

**Février 2024**

**En début d'année nous avons accueilli Romy Ducoulombier pour la rédaction d'un publi-reportage dans le magazine Masterchef sur la destination Vignobles et Découvertes « Autour du Ventoux ». Après son accueil, elle a publié un nouvel article sur l'appellation dans le Figaro.**

### *Résultats :*

- Interview des 2 co-présidents de section (Frédéric Chaudière et Samuel Montgermont) et mise en avant de 15 opérateurs dans l'article (Les Vignerons du Mont-Ventoux, TerraVentoux, Domaine de la Coquillade, Château Saint-Pons, Sylla, Domaine LesChancel, Domaine de la Camarette, Château Unang, Clauvallis, Domaine de Mas Caron, Domaine des Peyre, Domaine du Chat Blanc, Domaine Plein Pagnier et Caveau de Beaumont-du-Ventoux) ;
- Article de 2 pages dans le magazine Masterchef ;
- Publication d'un article d'une page dans Le Figaro : « Pourquoi le Ventoux va devenir l'une des grandes appellations du Rhône Sud » en mai.

Pourquoi le Ventoux va devenir l'une des grandes appellations du Rhône Sud

Doté du climat le plus frais du sud de la Vallée du Rhône et de paysages préservés, le vignoble du Ventoux a la cote. Ces dernières années, l'installation de vignerons ambitieux et l'ascension des vins blancs, font parler de lui.

ÉVASION VIGNERONNE

VIGNOBLE DU VENTOUX
RÉGALADES ET BOL D'AIR

Portée par des vignerons et des maisons dynamiques, conscients des richesses de leur environnement, l'appellation Ventoux cultive l'art de recevoir. Développé aux quatre coins de son territoire, l'oenotourisme parmet de découvrir un cadre préservé, doublement classé Réserve de biosphère par l'UNESCO.

DU MONT VENTOUX AUX SENTIERS VIGNERONS, UN BOL D'AIR SUR L'AOC VENTOUX

ACCORDS METS-VINS, MARCHÉS GOURMANDS ET PIQUE-NIQUE DANS LES VIGNES

LA DOUCEUR DE VIVRE, TOUT UN ART DANS LE MONT VENTOUX !

116 | 117

## ACCUEIL LOUIS-VICTOR CHARVET (EN MAGNUM +)

**Avril 2024**

**Le journaliste Louis-Victor Charvet (rédacteur en chef de Bettane+Desseauve) est venu dans le vignoble pour la rédaction d'un article de 6 pages. Il a dégusté les vins blancs et rouges de l'appellation.**

### *Résultats :*

- Dégustation à l'aveugle de 100 cuvées ;
- Rencontres de 3 opérateurs lors de visites ou de repas : Domaine Childéric, Domaine LesChancel, Domaine Alloïs et Domaine Hélène Bleuzen ;
- Article de 6 pages paru dans le numéro d'avril ;
- 20 cuvées (10 blancs et 10 rouges) notées et commentées : Domaine Alloïs, Domaine Aymard, Domaine Hélène Bleuzen, Domaine du Chat Blanc, Chêne Bleu, Dauvergne Ranvier, Domaine Leschancle, Château Pesquié, Domaine Solence, Xavier Vignon, Château Cédurx, Domaine Childéric, Domaine de Fondrèche, Château Juvenal, Cave de Lumières, Ogier, Rhonéa, Château Saint-Pons, Vindemio.

CEUX QUI MONTENT DANS
LE VENTOUX

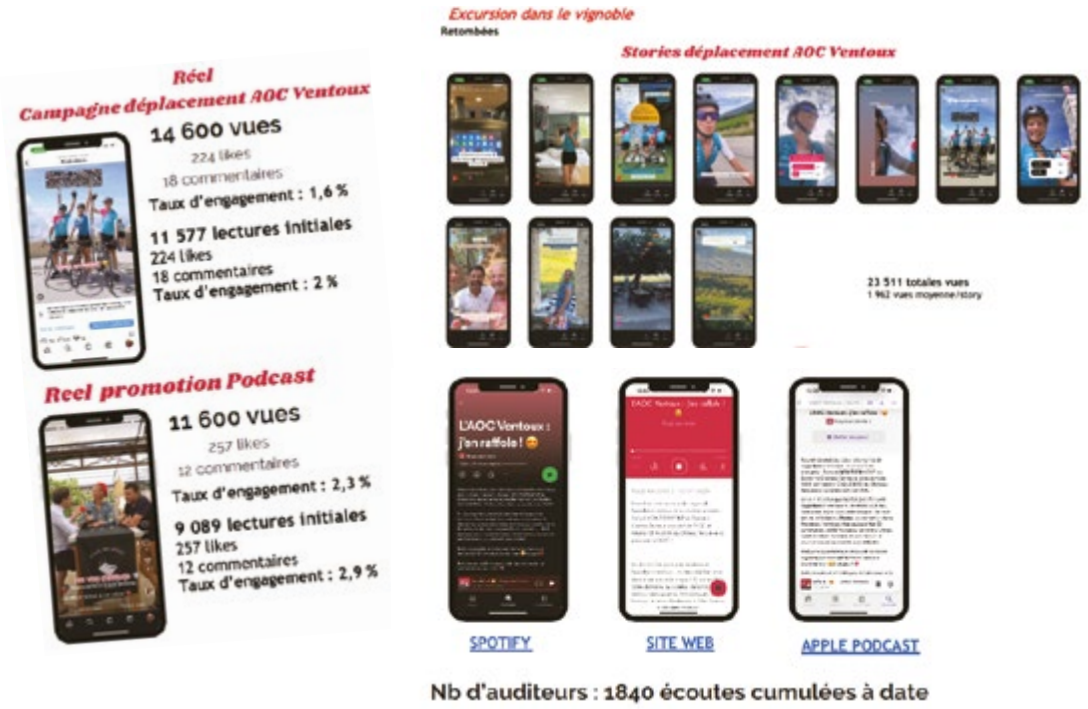
## CONFÉRENCE ET DÉJEUNER DE PRESSE : LANCEMENT DE LA SAISON OENOTOURISTIQUE

**Mai 2024**

**Au cœur de la nouvelle commune de l'AOC Ventoux, l'Isle-sur-la-Sorgue, Frédéric Chaudière, Président de l'AOC, Samuel Montgermont, co-Président de la section Ventoux, et Eric Bruxelle, Président de l'Isle sur la Sorgue Tourisme ont inauguré le lancement de la nouvelle saison œnotouristique. L'objectif de cette conférence de presse est de convier la presse locale à un déjeuner afin de leur présenter l'offre oenotouristique de l'année en cours et de leur remettre l'agenda des festivités imprimés chaque année dans lequel figure les activités des labellisés Vignobles & Découvertes « Autour du Ventoux ».**

### *Résultats :*

- 6 cuvées présentées : Xavier Vignon, Les Grandes Serres, Maison Ravoire, Château Pesquié, Château Juvenal, Les Vignerons du Mont Ventoux ;
- 6 journalistes présents : Emmanuel Brugvin (V&S news), Andrée Brunetti (L'Echo du Mardi), Alexandre Huey (Vaucluse Matin), Manon Lallemand-Sacleux (Vaucluse Agricole), Dominique Ghidoni (Vaucluse Hebdo), Mélanie Ferhallad (La Provence).




## ACCUEIL MARGOT DUCANCEL (ROUGE AUX LÈVRES)

**Juillet 2024**

**La créatrice de contenus Margot Ducancel (Rouge aux lèvres) a passé deux jours dans le vignoble au début du mois de juillet.**

### *Résultats :*

- Montée du Ventoux à vélo aux côtés de François Miquel (Maison Ogier) et Samuel Montgermont (Les Grandes Serres) de la Team Vivez en Relief ;
- Découverte des vins et du terroir de l'AOC Ventoux : dégustation aux Demoiselles Coiffées avec Xavier Vignon et Xavier De Carmejane (VMV), dîner à Clovis et Basina avec Frédéric Chaudière (Château Pesquié), Anne-Laure Aymard (Domaine Aymard) et Marie Flassayer (AOC Ventoux) ;
- Enregistrement d'un épisode de podcast avec les deux coprésidents de section, Samuel Montgermont et Frédéric Chaudière, pour une diffusion fin juillet sur le thème du sport et de l'œnotourisme, en phase avec le calendrier du Tour de France et des Jeux Olympiques ;
- 12 stories avec un total de 23 511 vues ;
- Deux reels cumulant 16 200 vues ;
- Un podcast de 45 minutes, écouté 1 840 fois.

## ACCUEIL DE JEAN-LUC BARDE (VIGNERON MAGAZINE)

**Juillet 2024**

**«Entre cailloux étincelants et forêts sombres, 50 ans après la création de l'AOC souffle ici au pied du mont Ventoux, dans une formidable réserve de biosphère, une créativité au service de vins d'auteurs excellents et accessibles.»**

Nous avons accueilli en juillet Jean-Luc Barde, journaliste pour le Vigneron Magazine pour la rédaction d'un article.

***Résultats :***

- Rencontres avec 11 opérateurs : Domaine des Peyre, Château Saint Pons, Domaine Alloïs, Domaine Helene Bleuzen, Château Juvenal, Château Pesquié, Plein Pagnier, Terraventoux, Domaine Solence, Domaine Souleyrol et Chêne bleu ;
- Parution d'une page de pub sur l'AOC Ventoux ;
- Parution d'un article de 2 pages publié dans le numéro Hiver 2024-2025.

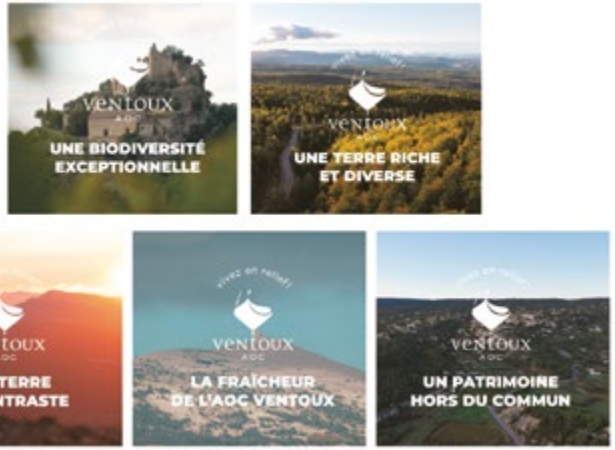
appellation

VENTOUX

LA SAUVAGERIE CIVILISÉE

Entre cailloux étincelants et forêts sombres, 50 ans après la création de l'AOC souffle ici au pied du mont Ventoux, dans une formidable réserve de biosphère, une créativité au service de vins d'auteurs excellents et accessibles.

Les raisins poussent sur un clavier minéral, arpèges de cailloux, éboulis calcaires, marnes bleues, terres rouges ferrugineuses, graves argilo-calcaires, sables jaunes ou safres dans des paysages d'une sauvagerie civilisée par les hommes.




## PARTENARIAT AVEC TERRE DE VINS

**Dans le cadre d'un partenariat avec Terre de Vins, les vins du Ventoux ont été mis en lumière à travers 3 temps forts.**

***Résultats :***

- Organisation d'un jeu concours sur le site de Terre de Vins, mettant à l'honneur l'AOC Ventoux du 13 au 23 septembre. Les participants pouvaient remporter différents lots, notamment des bouteilles de vin mais aussi deux places pour notre évènement « le Banquet du Géant ». Ce concours visait à promouvoir les vins de l'AOC Ventoux et la destination Vignobles et Découvertes « Autour du Ventoux » que nous portons : les lecteurs étaient invités à répondre à quelques questions pour participer. Il y a eu 6116 participants et 39 490 vues de la page ;
- Diffusion d'une campagne axée sur notre communication « L'été Sportif des Vignerons et Négociants de l'AOC Ventoux » comprenant : 1 article sponsorisé position 1 (durée 1 semaine), 1 post Facebook, 1 post Instagram, 1 story Instagram et 1 bannière dans leurs newsletter éditoriale ;
- Réalisation de 5 vidéos autour de différentes thématiques avec l'interview d'un opérateur pour chacune : « une biodiversité exceptionnelle » avec Alexandre Roux (Mas Oncle Ernest), « une terre riche et diverse » avec Bruno Reymond (Les Vignerons de Saint Marc Canteperdrix), « la fraîcheur de l'AOC Ventoux » avec Aude Deltin (Château Malijay), «une terre de contraste » avec François Miquel (Maison Ogier) et « un patrimoine hors du commun » avec Patricia Alexandre (Domaine des Peyre).

## MASTERCLASS EN PARTENARIAT AVEC LA REVUE DU VIN DE FRANCE

**Décembre 2024**

**Nous avons organisé une masterclass à Paris en collaboration avec la RVF avec comme thématique : «AOC Ventoux, l'étoile montante de la Vallée du Rhône». Cette masterclass était animée par Pierre Vila Palleja, dégustateur et sommelier, venu en amont dans le vignoble sélectionner les cuvées**

***Résultats :***

- Visite du Ventoux avec Pierre Vila Palleja : dégustation à l'aveugle de 93 cuvées (32 blancs et 61 rouges) puis rencontre avec le Domaine Aymard et Château Unan ;
- 30 professionnels participants : cavistes, sommeliers et restaurateurs ;
- 13 cuvées présentées : Domaine Alloïs, Domaine de la Martinelle, Domaine de la Ferme St Martin, Château Pesquié, Domaine Champ-Long, Le Coustalas, Domaine du Chat Blanc, Marrenon, Domaine Aymard, Château Unang, Mas Oncle Ernest, Domaine les Hauts Traversiers, Domaine du Bon Remède ;
- Vidéo de la masterclass retransmise sur le site web de la RVF ;

# ACTIONS EXPORT

## ANGLETERRE

## ACCUEIL JAMIE GOODE

**Mars 2024**

**Dans le cadre d'un accueil mutualisé autour des nouveaux domaines/nouvelles générations avec les appellations Lirac, Gigondas et Cairanne, accueil de Jamie Goode dans le Ventoux.**

***Résultats :***

- Une belle redécouverte de l'appellation Ventoux : une soixantaine de cuvées dégustées ;
- Des visites et des rencontres : domaine Les Chancels, domaine Aymard et domaine Souleyrol ;
- Rédaction de 6 articles très intéressants sur les différents domaines qu'il a pu visiter ainsi que sur le compte rendu de sa dégustation AOC Ventoux ;
- 1 reel sur Instagram (257 likes).

## PUBLI RÉDACTIONNEL DANS LE DECANTER

**Avril 2024**

**Rédaction d'un article d'Ines Salpico pour le Decanter dédié à l'appellation Ventoux «Ventoux : the rising star of the Rhone Valley» après un voyage de presse dans le vignoble et une dégustation collective en janvier.**

***Résultats :***

- Accueil de 3 jours : dégustation à l'aveugle de 71 cuvées ;
- Article de 4 pages dans l'édition d'avril 2024 + relais de l'article sur Decanter.com ;
- Notation et court commentaire des 24 vins sélectionnés.

**Decanter : leader européen de la presse spécialisée vin**

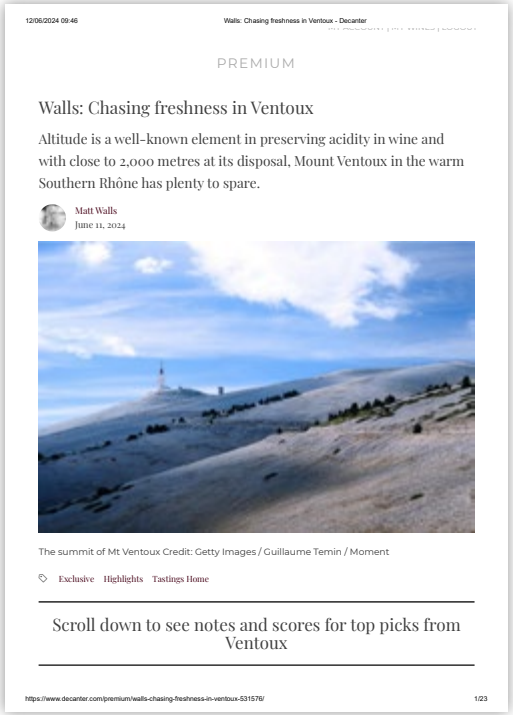
- Diffusion print mensuelle : 43 000 magazines
- Diffusion web (Decanter.com) : 448 000 visiteurs mensuels uniques

## ARTICLE DANS LE DECANTER

### Juin 2024

**"In a warming climate, there is one characteristic in wine that is increasingly coveted : freshness. This is why Ventoux, once a marginal climate for quality wines, finds itself in an increasingly strong position».**

**L'AOC Ventoux a envoyé une soixantaine d'échantillons en Angleterre à Matt Walls qui nous a sollicité pour écrire un article sur l'influence de la montagne sur les vins du Ventoux.**


12/06/2024 09:46 Walls: Chasing freshness in Ventoux - Decanter

PREMIUM

Walls: Chasing freshness in Ventoux

Altitude is a well-known element in preserving acidity in wine and with close to 2,000 metres at its disposal, Mount Ventoux in the warm Southern Rhône has plenty to spare.

Matt Walls
June 11, 2024

The summit of Mt Ventoux Credit: Getty Images / Guillaume Temin / Moment

Exclusive Highlights Tastings Home

Scroll down to see notes and scores for top picks from Ventoux

https://www.decanter.com/premium/walls-chasing-freshness-in-ventoux-531576/ 1/23

### *Résultats :*

- Publication d'un article de Matt Walls sur la version en ligne du Decanter : «Chasing freshness in Ventoux» ;
- Notes de dégustation pour 35 cuvées : Saint Jean du Barroux, Chateau Pesquié, Domaine Vintur, Château Juvenal, Via Caritatis, Domaine des Anges, Chêne Bleu, Clos de Trias, Domaine de la Martinelle, Domaine de Piéblanc, Château Unang, Les Vignerons du Mont Ventoux, Vindemio, Domaine Brusset et Xavier Vignon.

USA

## PUBLI RÉDACTIONNEL DANS LE WINE SPECTATOR

### Mars 2024

**Partenariat avec le Wine Spectator pour un publi-rédactionnel sur les éléments de langage de l'AOC Ventoux : « Discovering the Peak of the Rhone in Ventoux »**

### *Résultats :*

- Diffusion de l'article pendant 1 mois sur la page d'accueil du Wine Spectator, du 1er au 31 mars 2024, juste avant l'évènement Hospice du Rhône auquel nous avons participé en avril 2024 : 4915 vues de l'article ;
- Achat média digital : 623 197 impressions totales ;
- 1 post sponsorisé sur la page Instagram du Wine Spectator partagé avec leurs 590 000 followers : 387 likes (moyenne 250-500) / 19 interactions (commentaires, sauvegardes, partages) ;
- 1 insertion dans leur newsletter « sips and tips » envoyée le 19 mars à 148 862 adhérents avec un taux d'ouverture global de 59% (moyenne 40-55%).

## MASTERCLASS VENTOUX À SAN FRANCISCO "RISING STAR OF THE RHÔNE VALLEY"

**Avril 2024**

**Organisation d'une masterclass en partenariat avec Business France en Californie au restaurant Ungrafted à San Francisco tenu par deux Master Sommelier.**

### *Résultats :*

- 7 domaines et maisons de l'AOC Ventoux : Domaine de Fondrèche, Marrenon, Chêne Bleu, Château Unang, Château La Croix des Pins, Château Juvenal, Château Pesquié ;
- 25 professionnels invités à venir (re) découvrir l'AOC ;
- Présentation globale de l'AOC Ventoux par Marie Flassayer puis dégustation de 21 cuvées des représentants présents, ainsi que deux autres cuvées de l'AOC.

## HOSPICE DU RHÔNE À WALLA WALLA

**Avril 2024**

**Deux ans après le succès du séminaire Ventoux présenté par Jeb Dunnuck à Paso Robles en Californie, l'AOC Ventoux était de retour en avril 2024 au salon Hospice du Rhône qui se tenait cette fois à Walla Walla dans l'état de Washington. Plusieurs évènements ont permis de mettre en avant l'appellation.**

### *Résultats :*

- Les participants ont pu (re)découvrir les 7 domaines présents + 1 table collective avec pas moins de 77 cuvées différentes lors du grand tasting : Chêne Bleu, Château Pesquié, Marrenon, Château Juvenal, Château la Croix des Pins, Chateau Unang et Domaine de Fondrèche, Domaine Vintur, Via Caritatis, Les Vignerons de Saint Marc-Canteperdrix, Maison Ogier, Domaine des Peyre et Les Grandes Serres ;
- Un diner 100% AOC Ventoux, « sold out » le lendemain de l'ouverture de la vente des tickets sur le site du salon ;
- Une vente aux enchères avec un lot autour de la destination Ventoux rendu possible grâce à la générosité de nos vignerons/maisons et de nos partenaires labellisés Vignobles & Découvertes Autour du Ventoux : Hôtel Crillon le Brave, Ventoux Provence Tourisme et le Restaurant Chez Serge. Notre lot était classé dans les meilleurs ventes de la journée avec des enchères allant jusqu'à $7500 !

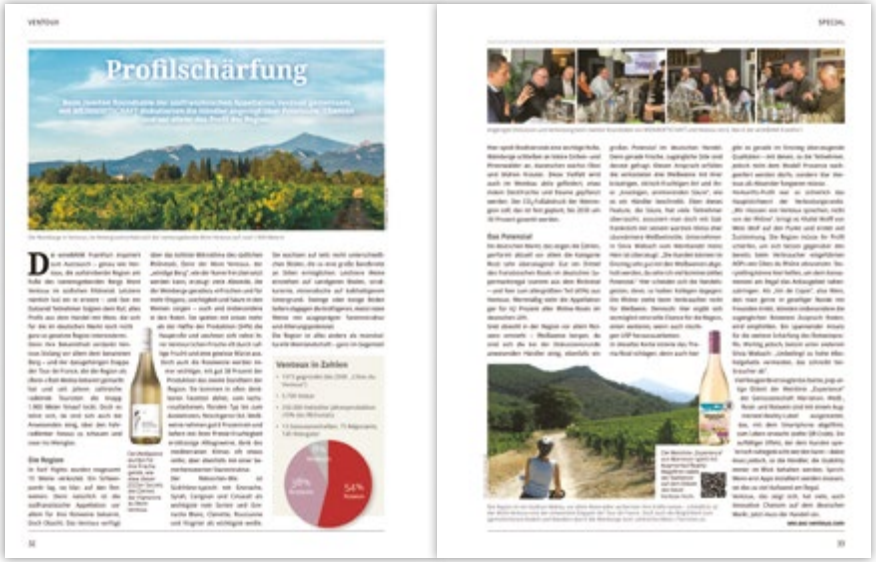
## TABLE RONDE ET MASTERCLASS EN PARTENARIAT AVEC MEININGER

**Mai 2024**

**En 2024, le marché allemand était de nouveau investi pour trouver des débouchés exports alternatifs aux sorties de chai AOC Ventoux. La mise en avant des vins s'est réalisée par le biais d'une table ronde professionnelle suivie d'une master class en partenariat avec le groupe Média Meininger.**

***Résultats :***

- La table ronde ciblait des détaillants indépendants, des commerces de gros, des professionnels de l'importation et de la distribution : 11 professionnels y ont participé ;
- A cette occasion, 2 opérateurs de l'AOC Ventoux se sont déplacés pour présenter l'AOC : Les Vignerons du Mont Ventoux et Marrenon ;
- 15 échantillons ont été mis en avant, illustrant la diversité du Ventoux : 3 blancs (Les Vignerons du Mont Ventoux, Château Juvenal et Marrenon) / 5 rosés (Cave La Romaine, Les Vignerons du Mont Ventoux, Marrenon, Rhonéa et Domaine Saint Roch) / 7 rouges (Les Vignerons du Mont Ventoux, Cellier des Princes, Marrenon, Caroline Bonnefoy, Cave la Romaine, Domaine des Peyre et Les Vignerons de St Marc-Canteperdrix) ;
- A la suite de cette table ronde, un article de 2 pages a été publié dans la revue Weinwirtschaft – dans l'édition du 7 juin sur le thème de la durabilité ;


Profilschärfung



- Dans un 2ème temps, les « vins pépites » de l'AOC ont été mis en avant à l'occasion d'une master class à destination des consommateurs : 6 cuvées ont été présentées : 2 blancs (Rhonéa, Vintur), 2 rosés (Marrenon, Domaine Souleryol) et 2 rouges (Solence et Les Vignerons du Mont Ventoux).

## ACCUEIL ANDRÉ DOMINÉ (MEININGERS WEINWELT)

**Juin 2024**

**Nous avons accueilli André Dominé, journaliste allemand afin d'écrire un article de 6 pages dans Meiningers Weinwelt sur la destination Vignobles & Découvertes «Autour du Ventoux», label que l'ODG porte et anime depuis 2018.**

***Résultats :***

- 5 jours de découverte à travers un programme riche et varié : le Bistrot des Roques à Saint Pantaléon, les Mines du Bruoux à Gargas, le Domaine des Peyre, le Domaine de la Bastidonne, la Cave de Lumières, le Palais Saint Firmin à Gordes, l'Abbaye de Sénanque, le Domaine Plein Pagnier, le restaurant Vin Ensen, la Cave Clauvallis, le Château Unang, la Bergerie, l'Hôtel de Crillon le Brave, les Vignerons du Mont Ventoux, le Musée-bibliothèque Inguimbertine, le Chêne Bleu, le Domaine de la Camarette ou encore le bistrot de la Gare.

TRAVEL

BERG WELTEN

Der Mont Ventoux zieht nicht nur Radsportler magisch an. Er thront über einer der reizvollsten Landschaften im Süden des Rhônetals. Und zwischen Natur, Kultur und Genuss kommt garantiert keine Langeweile auf.

Text: André Dominé

## ARTICLE DANS WEINWIRTSCHAFT

**Décembre 2024**

**Après l'article de 6 pages sur la destination « Autour du Ventoux » paru dans Meiningers Weinwelt, André Dominé a rédigé un nouvel article de 2 pages sur le Ventoux dans l'édition du 6 décembre du Weinwirtschaft. Cet article porte notamment sur les engagements mis en oeuvre dans le cadre de la raison d'être.**

***Résultats :***

■ Article de 2 pages dans lequel sont cités 3 opérateurs : Les Terrasses d'Eole, Les Baies Goûts, Les Vignerons du Mont Ventoux.

## DÉVELOPPER L'ATTRACTIVITÉ OENOTOURISTIQUE ET AGRICOLE DU TERRITOIRE

### ACTIONS LOCALES ET OENOTOURISME

*Tout au long de l'année, nous avons maintenu et renforcé nos liens avec nos partenaires en leur mettant à disposition des bouteilles de vins, soit en dotation, soit à prix coûtant. Parmi eux : la Mairie de Carpentras, Vaucluse Provence Attractivité, les Compagnons du Devoir, la Confrérie de la Fraise, la Promotion de Sommellerie de Tain l'Hermitage, les lycées agricoles de Carpentras et d'Orange, le Trail du Ventoux, la GF Mont Ventoux, etc.*

## SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

**Mars 2024**

**L'AOC Ventoux a été accueillie sur le stand de la Région Sud - Provence-Alpes-Côte d'Azur à l'occasion du Salon International de l'Agriculture du 1er au 3 mars 2024. Les visiteurs ont ainsi pu découvrir une large gamme de vins de l'AOC Ventoux mais aussi de l'AOC Luberon présente à nos côtés. Les vins du Ventoux ont été associés tout le weekend à d'autres produits emblématiques de la région : citron de Menton, petit épeautre de haute Provence, agneau de Sisteron, ail de Piolenc, etc.**

L'AOC Ventoux continue d'être présente sur les évènements phares du territoire mettant à l'honneur les activités de pleine nature.

## TRAIL DU VENTOUX

**Mars 2024**

**Les très mauvaises conditions n'auront pas eu raison de la motivation de l'équipe de Trail de l'AOC Ventoux ! La team Vivez en Relief était présente avec plus de dix vignerons et négociants engagés sur les différents parcours après des heures d'entrainements.**

***Résultats :***

■ 11 vignerons et négociants participants : Agnès Julien pour la cave de Beaumont du Ventoux, Julien Marreau pour le Domaine de la Bastidonne, Eric Laugier et Julien Fauque pour la Cave de Lumières, Phillipe, François et Arnaud Martin pour Martin vins, Jean-Marie Amadieu pour le Domaine Pierre Amadieu, Chantal Jacob

pour le Domaine Clos des Patris, Christophe Castineira pour le Domaine de Trelus et Aristide Furrasola pour le domaine les Davids ;

- Création d'un nouveau parcours : le 15 km AOC Ventoux, qui parcourait à travers les vignes de l'AOC permettant aux participants de découvrir le terroir de nos grands vins ;
- Une rampe d'eau au couleur de l'AOC était mise en place pour que les participants puissent se désaltérer durant leur course ;
- Une éco-rando AOC Ventoux dont les fonds sont reversés à la commune de Bedoin pour de la plantation d'arbres.

## LAPIERRE GF MONT VENTOUX

**Juin 2024**

**L'AOC Ventoux était présente pour cette nouvelle édition de la GF Mont Ventoux.**

***Résultats :***

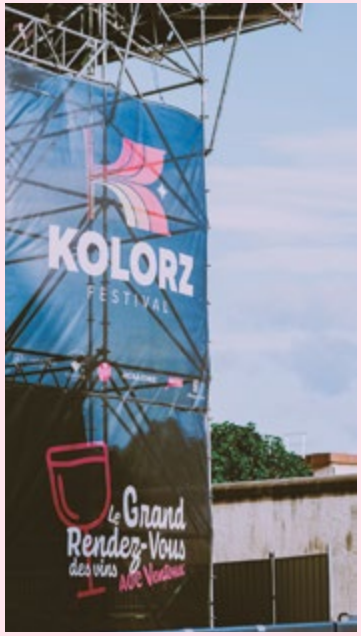
- Plus de 4500 personnes venues de France et de l'étranger ;
- Parmi eux, 14 vignerons et négociants de l'AOC Ventoux ont fièrement porté les couleurs de la Team Vivez en Relief : François et Louis Miquel pour la Maison Ogier, Phillipe, Arnaud et François Martin pour Martin Vins, Denis Crespo, Samuel Montgermont, Stephen Delewski pour Les Grandes Serres, Julien Fauque et Arnaud Decasin pour la Cave de Lumières, Anthony Colomé pour le Château Malijay, Julien Marreau pour le Domaine de la Bastidonne, Jean-Luc Durand pour la Maison Boisset, Matthieu Lesieur pour le Domaine de Fondrèche ;

- Un stand AOC Ventoux était également proposé à l'ensemble du vignoble : La cave coopérative La Romaine ainsi que Château Malijay ont porté la bonne parole du Ventoux en proposant leurs bouteilles à la vente sur le parc exposant de Vaison la Romaine.

## LE GRAND RENDEZ-VOUS DES VINS AOC VENTOUX

**Samedi 29 juin 2024**

**C'était une nouveauté en 2024 : Le Grand Rendez-Vous des Vins AOC Ventoux s'associait avec le Kolorz Festival (un festival de musique électronique qui existe depuis de nombreuses années, destiné au grand public). Toujours organisé à l'hôtel Dieu de Carpentras, Cerrone était la tête d'affiche de cette 4ème édition.**



*Résultats :*

- 1 900 personnes présentes, avec une moyenne d'âge sur les deux soirées de 34 ans ;
- Les ventes de vins au bar représentaient 40 % des consommations le samedi, contre seulement 10 % la veille pour le Kolorz ;
- Côté couleur, c'est le vin blanc qui a eu le plus de succès, puis le rosé et enfin le rouge.

## LES BANQUETS DU GÉANT

**Dimanche 20 octobre 2024**

**De grands banquets itinérants aux quatre coins de l'appellation. Chaque banquet est 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.**

Il s'agissait de notre événement phare organisé dans le cadre du Fascinant Week-end. Après les Mines de Bruoux, le Château du Barroux et le passage Boyer à Carpentras, la 4ème édition des Banquets du Géant a eu lieu le dimanche 20 octobre 2024 à la Manufacture Brun de Vian Tiran à l'Isle sur la Sorgue. L'occasion de marquer l'entrée de cette nouvelle commune dans l'aire d'appellation Ventoux. Ce projet a bénéficié du soutien financier du Département de Vaucluse. Parmi nos invités et partenaires, la Présidente Dominique Santoni du département de Vaucluse, Bénédicte Martin, Vice-Présidente de la Région Sud PACA, Georgia Lambertin, Présidente de la Chambre d'Agriculture du Vaucluse, Eric Bruxelle et Xavier Feuillant, respectivement Président et Directeur de l'OTI de l'Isle ainsi que Pierre Gonzalves, Maire de l'Isle et Président de Vaucluse Provence Attractivité étaient présents.

*Résultats :*

- 156 personnes réunies autour d'une même tablée ;
- 5 opérateurs présents et installés parmi les convives pour faire déguster leurs vins : Domaine Trélus, Marrenon, Les Vignerons du Mont Ventoux, Château Pesquié et Clauvallis ;
- Mise en avant de leurs vins : 5 cuvées présentées à l'apéritif et 4 lors du repas ;
- Mise en avant du patrimoine et de l'artisanat : une maison française renommée pour son savoir-faire d'excellence dans le domaine du tissage de fibres nobles. Après la dégustation du banquet, la visite du musée était offerte ;
- Mise en avant de la gastronomie : menu concocté par un chef en local, le Philéas Club à l'Isle-sur-la-Sorgue ;
- En collaboration avec le plus d'acteurs engagés du territoire possible : Isle sur la Sorgue Tourisme, Philéas Club, Maison Moga, Maison Gaillardet, Sarmiento Torrefaction et Appy Corner.

## FLYER DES ANIMATIONS ESTIVALES

**Mai-octobre 2024**

**Chaque année, nous éditions un agenda listant l'offre des animations oenotouristiques de la destination Vignobles & Découvertes « Autour du Ventoux ». Cet agenda répertorie les manifestations et festivités ponctuelles que vous organisez entre le mois d'avril et le mois d'octobre. Il a été imprimé et distribué aux 7 OTI de la destination au cours de la bourse aux dépliants organisée par Vaucluse Provence Attractivité qui accueille 200 professionnels du tourisme vauclusiens et des départements limitrophes, ainsi qu'auprès des partenaires labellisés.**

*Résultats :*

- 124 manifestations répertoriées ;
- Imprimé à 8 000 exemplaires

**Vous souhaitez vous aussi voir apparaître vos évènements dans ce flyer réédité chaque année et participer à nos évènements 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, évènements...) ;
- 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.

## 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 100 partenaires labellisés.**

## Gouvernance du label

La destination « Autour du Ventoux » est portée et pilotée par l'AOC Ventoux en lien étroit avec son comité stratégique (mis en place en mai 2024 et qui remplace le comité de pilotage). Il réunit les 7 Offices de Tourisme Intercommunaux du territoire, Inter Rhône (référent viticole), Vaucluse Provence Attractivité (référent touristique) ainsi que les 2 Parcs Naturels Régionaux du territoire (Mont Ventoux et Luberon). Le comité de pilotage est chargé de suivre le label, proposer des orientations, définir les axes stratégiques. Il doit également coordonner les plans d'actions de chaque OTI et de l'AOC, évaluer les complémentarités, s'assurer de mutualiser lorsque cela est possible et créer des ponts entre le tourisme et le vin. Il se réunit deux fois par an : en début d'année pour bâtir le plan d'actions et en fin pour faire un bilan de l'année qui vient de s'écouler.

Afin d'assurer un suivi constant de la destination, c'est l'AOC Ventoux qui a repris les rênes du label à compter du 1er janvier 2025 en tant que porteur de projet (jusqu'à présent l'animation du label était confiée à Cécile Muscat de l'agence Flaveur) : cela permettra de tisser des liens avec les professionnels labellisés et d'être en contact direct avec eux, de renforcer davantage nos relations avec l'ensemble des institutions locales, notamment les Offices de Tourisme Intercommunaux, Vaucluse Provence Attractivité et les Parcs Naturels Régionaux. L'objectif étant d'ancrer le label plus profondément dans le territoire. Zoé devient donc votre contact direct.

## LE FASCINANT WEEK-END

**Octobre 2024**

**5ème participation au Fascinant Week-end qui se déroulait du jeudi 17 au dimanche 20 octobre 2024.**

**L'objectif : faire connaître la destination « Autour du Ventoux » auprès du grand public en proposant un week-end attractif et inédit qui mêle aventure, détente, gastronomie et sport. L'occasion de participer à des évènements originaux :**

**visite guidée des mines de Bruoux et dégustation à l'aveugle des vins de la Coquillade, relai gourmand des vignerons à vélo dans le vignoble, déjeuner truffé au domaine Aymard avec les Frères Jaumard, journée art de la photo et du vin au Domaine Plein Pagnier ou encore, le Banquet du Géant de l'AOC Ventoux.**

### *Résultats :*

- 4 jours d'animation ;
- 24 animations proposées ;
- 35 labellisés participants ;
- 1 évènement phare organisé à l'Isle sur la Sorgue dans le cadre des Banquets du Géant ;
- Collaboration avec les destinations Luberon et Autour des Dentelles pour la production d'un programme commun afin de renforcer notre visibilité : 51 animations ont ainsi pu être proposées sur les 3 destinations ;
- Coopération avec le PNR du Mont-Ventoux pour l'insertion du programme FWE dans celle du Festival Ventoux Saveurs ;
- 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, les 9 OTI des 2 destinations pour la saisie Apidae et les réseaux sociaux, etc.).

## FOIRE ST SIFFREIN

### Novembre 2024

**Du mardi 27 novembre au dimanche 1er décembre 2024, nous avons participé à la 499ème Foire St Siffrein organisée par la Mairie de Carpentras avec un stand collectif AOC Ventoux. L'idée était de proposer différents créneaux aux vignerons et négociants pour vendre leurs vins sur notre stand.**

### *Résultats :*

- 6 vignerons ont joué le jeu et étaient présents : Domaine Aymard, Domaine Souleyrol, Cave Terraventoux, Cave les vignerons de Saint-Marc-Canteperdrix, Domaine Le Coustalas et Cave coopérative de Beaumont-du-Ventoux.

## TRANSFERT DE COMPÉTENCES

### Décembre 2024

**Ce 6ème atelier de transfert de compétences/partages d'expériences a eu lieu le jeudi 12 décembre 2024 au Domaine des Peyre à Robion et était axé sur l'œnotourisme. En effet, l'année 2025 marquera la reconduction du label « Vignobles & Découvertes » pour la destination « Autour du Ventoux », que l'AOC porte depuis 2018. L'objectif de cet atelier visait donc à élaborer une nouvelle stratégie pour son renouvellement afin d'améliorer son évolution et sa structuration. Pour les**

**participants, cet événement était l'occasion d'échanger autour de leur propre expérience et de réfléchir aux ambitions du label pour les prochaines années.**

### *Résultats :*

■ 40 participants : 4 OTI, PNR Luberon, IR, VPA, 21 caves et domaines, 3 prestataires d'activités.

## RÉSEAUX SOCIAUX

### CAMPAGNE DE COMMUNICATION « L'ÉTÉ SPORTIF DES VIGNERONS ET NÉGOCIANTS DE L'AOC VENTOUX »

**Août 2024**

**Sur le volet digital, une série de photos autour du sport en adoptant un angle décalé a été réalisée afin de nourrir les réseaux sociaux de l'AOC Ventoux durant le mois d'août. Déclinée en 10 visuels inspirés des disciplines des Jeux Olympiques, ce fut une belle occasion de montrer que dans l'AOC Ventoux, vigne et sport ne sont pas incompatibles et que le métier de vigneron est un défi de tous les jours !**

### *Résultats :*

■ 10 photos réalisées en collaboration avec 10 opérateurs : Domaine Aymard, Chêne Bleu, Martin Vins, Domaine Souleyrol, Les Grandes Serres, Domaine de Fondrèche, Rhonéa, Marrenon, Domaine Solence, Domaine les Baies Goûts, Sylla ;

■ Les résultats des posts ont été très positifs, notamment pour les posts sur le vélo, qui ont bénéficié d'une excellente couverture, d'un bon taux d'impressions et d'interactions.

Photos : © Norman KERGOAT et Emmanuel Perrin

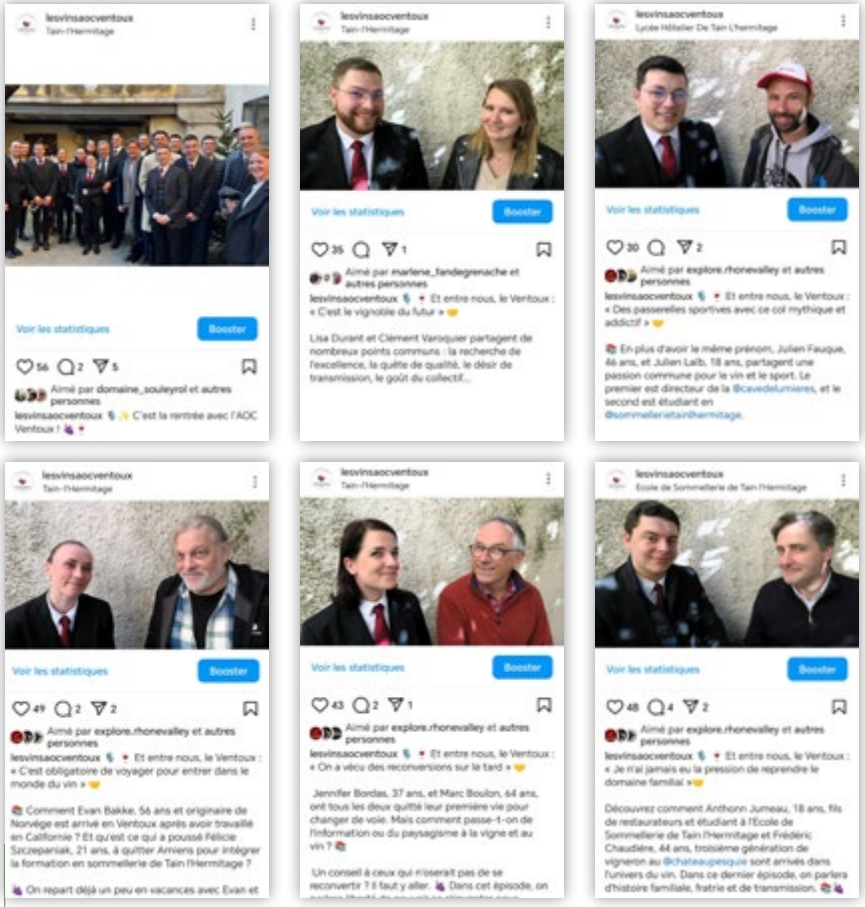
## CAMPAGNE DE COMMUNICATION « ET ENTRE NOUS, LE VENTOUX »

**Septembre 2024**

**En septembre, nous avons poursuivi avec des publications autour des podcasts enregistrés avec les élèves sommeliers de Tain-l'Hermitage.**

***Résultats :***

- 6 posts ;
- Le post le plus performant a été l'annonce du marrainage, que ce soit sur Instagram ou Facebook, avec une couverture solide (1 234 sur IG / 2 875 sur FB), un bon nombre d'impressions (1 505 sur IG / 3 014 sur FB) et un taux d'interactions correct (63 sur IG / 76 sur FB).



# 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

## 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, 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 :*** 47 adhérents en Ventoux

# FORMATION

## FORMATIONS PROFESSIONNELLES VALLÉE DU RHÔNE TERROIR 2023/2024

**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 ; Centres de formations cavistes : Greta, CFA, CIPA, IFAPME, CEFOR Namur, Franck Thomas Formations)**

🎯 Professeurs et futurs sommeliers

***Résultats :***

- 36 bouteilles dégustées
- Présence dans 18 écoles auprès de 16 professeurs et de 270 étudiants;
- 2 école anglaises, 3 écoles belges et 13 formations françaises.

## SÉMINAIRE PÉDAGOGIQUE : OPTIMISER LA TRANSMISSION PAR CONNAISSANCE « TERRAIN »

**Du 15 au 18 avril 2024**

Accueil en région d'un groupe de professeurs pour l'organisation d'un séminaire pédagogique
Objectif : transmettre leur savoir dans leur école et dans leur pays.

***Résultats :***

9 professeurs français, britanniques et irlandais ont été invités à venir découvrir le vignoble pour parfaire leurs connaissances,

Laurent VAN DE POEL
Bruxelles

Chantal HONORE MOLIN
Angers

Yvan GERBEL
Landersheim

Diego BONNEL
Lyon

Nathalie BERNARDIN
Dijon

Judith BOYLE
Dublin

Matt Wicksteed
Londres

Véronique et Christophe Martin
La Rochelle

© Norman KERGOAT

# TRANSITION ENVIRONNEMENTALE

## AMBITION >> PRÉSERVER DES SOLS VIVANTS : LES COUVERTS VÉGÉTAUX

### Les couverts végétaux sur la parcelle pédagogique de la Cave des Vignerons du Mont Ventoux

Comme chaque année depuis 2022, l'AOC Ventoux et la Cave des Vignerons du Mont Ventoux travaillent avec leurs partenaires Chambre d'agriculture de Vaucluse, Groupe Perret, Soufflet Vigne, CAPL et l'ADAEL pour utiliser la parcelle pédagogique située à Bedoin afin d'y semer des couverts de plusieurs sortes pour évaluer l'impact de ces derniers sur la vigne et son sol. Cette année, le fait marquant sur la parcelle a été la présentation d'un test d'hydroseeding (hydroensemencement) le 29 mars 2024.

La vingtaine de viticulteurs venus s'informer ont pu bénéficier de l'explication du principe de fonctionnement de la machine avant de voir concrètement l'implantation de ce mélange.

Viviane Sibé de la Chambre d'agriculture de Vaucluse a rappelé l'importance de :

- choisir un couvert en fonction d'un objectif précis pour sa vigne (lutte contre l'érosion, décompaction, apport d'azote, couverture des sols, etc.) ;
- de la date de la destruction selon les risques et selon les objectifs du couvert ;
- des moyens de destruction.

*N.B : Ce semis a été réalisé fin mars en raison de la disponibilité de la machine, mais ce n'est pas le moment optimal pour semer. Une nouvelle démonstration devait être proposée en septembre, au moment des semis des couverts végétaux, sous d'autres rangs de la parcelle, afin de tester l'intérêt de ces couverts pérennes, mais n'a pas pu avoir lieu suite à une casse sur la machine.*

## La méthanisation de couverts végétaux : un atout supplémentaire pour les couverts végétaux ?

© IFV

En 2023, l'AOC a intégré le projet « InterVignes », porté par GrDF et l'entreprise Tenea Energie sur trois territoires : Gaillac dans le Tarn, Puyloubier sous la Sainte Victoire, et Villes-sur-Auzon / Mormoiron pour notre appellation. L'objectif : expérimenter, sur le vignoble, l'intérêt d'utiliser les couverts végétaux des inter-rangs pour alimenter un méthaniseur, tout en venant épandre le résidu ultime de la méthanisation, appelé le digestat, pour « rendre » à la parcelle des éléments minéraux et la matière organique initialement présents grâce aux couverts végétaux. Deux parcelles font l'objet d'un suivi, chez un coopérateur (grenache de 2012) et dans un domaine (clairette de 1992).

L'Institut français de la Vigne et du Vin, l'IFV, est le partenaire technique du projet. Il suit la vigne depuis le semis des couverts jusqu'à leur ensilage, afin d'évaluer l'impact de cette pratique sur la vigne. Les résultats sont établis tous les ans, et la conclusion de cette expérimentation sera disponible au printemps 2027.

Le fait d'utiliser le couvert ainsi est appelé CIVE – Culture Intermédiaire à Vocation Énergétique.

Les suivis réalisés par l'IFV permettent d'en savoir plus sur :

- le poids des récoltes de CIVE ;
- la contrainte hydrique (suivi des apex et analyses Δ C13) ;
- l'alimentation azotée (mesures N-tester) ;
- le poids moyen d'une grappe ;
- l'analyse des moûts (récolte de baies) ;
- la vigueur (comptage du nombre de rameaux par cep + mesure diamètre rameaux).

## AMBITION >> DÉVELOPPER UN RÉSEAU DE CONSIGNE DE BOUTEILLES DE VERRE : LE RÉEMPLOI DE LA BOUTEILLE DE VERRE EN VENTOUX

### De la réflexion (fin 2022) à la mise en oeuvre (2024) : 145 000 bouteilles réemployables en Ventoux !

En 2022, nous avons partagé le cahier des charges du réemploi au vignoble afin de permettre à chacun de disposer des informations nécessaires pour rendre réemployable leurs bouteilles (format de bouteille/étiquette/colle).
Depuis, 4 producteurs Ventoux ont modifié quelques-unes ou l'ensemble de leurs cuvées pour permettre leur réutilisation, permettant de mettre sur le marché français près de 145 000 bouteilles Ventoux aptes à être réemployées si déposées dans un espace approprié. Des caves coopératives se sont lancées également dans le réemploi d'une de leur cuvée iconique en travaillant plus particulièrement le circuit de collecte pour récupérer lesdites bouteilles auprès de leurs clients avant envoi au centre de lavage le plus proche.

Pour poursuivre la dynamique en 2024 et mobiliser de nouveaux producteurs, l'AOC Ventoux a proposé une réunion en petit comité aux personnes intéressées, pour que des échanges très précis puissent avoir lieu entre des vignerons intéressés et la SCIC Ma Bouteille s'appelle Reviens, avec qui nous travaillons, pour assurer le lavage, au plus près de l'appellation Ventoux, des bouteilles au format réemployable. Certains de ces vignerons sont intéressés et prévoient de faire passer leur production selon les exigences du réemploi en 2025.

L'année 2024 a aussi été celle de la mise en place d'un projet d'envergure destiné à limiter les problématiques de stockage des bouteilles réemployables vides. En effet, pour qu'elles soient acceptées dans l'unité de lavage, les bouteilles vides doivent être stockées à l'abri des intempéries et des rayons UV. Ainsi, en partenariat avec l'agglomération de la CoVe, l'ICV et les opérateurs du réemploi Ma bouteille s'appelle reviens et l'Incassable, l'AOC prévoit la récupération des bouteilles réemployables vides via les nombreux points de collecte de l'ICV pour éviter aux producteurs qui veulent participer à cette dynamique de devoir assurer, dans leurs locaux, le stockage des bouteilles. Une fois récupérées dans les points de collecte de l'ICV, elles seront acheminées vers un container de massification (i.e. lieu de stockage grand format et protégé) avant envoi vers l'unité de lavage la plus proche. Ce projet verra le jour à la mi-juin 2025. Tous les producteurs qui proposent des bouteilles réemployables, mais aussi des bouteilles de jus ou de bière pourront en profiter !

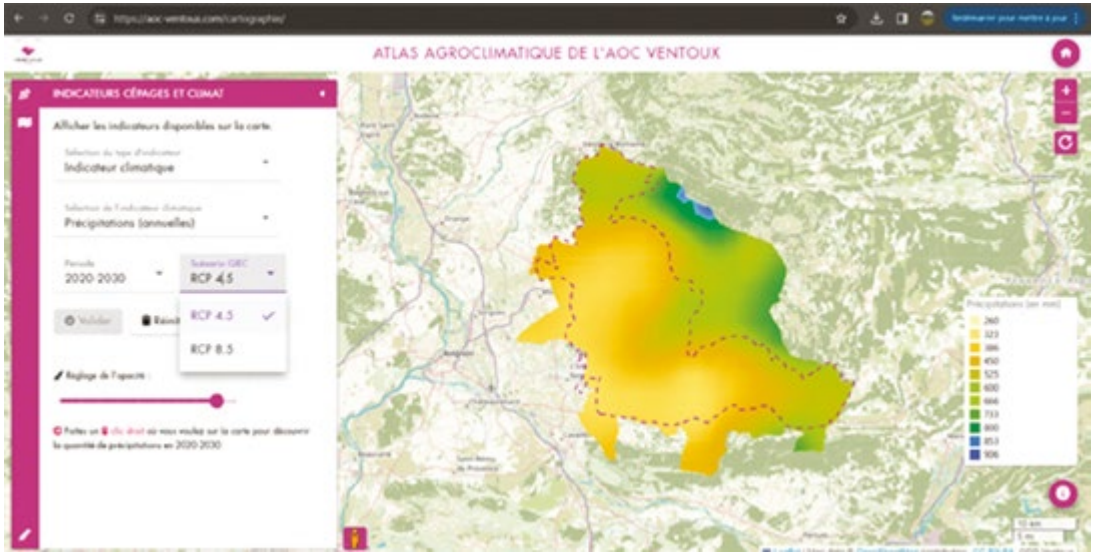
RAPPORTEZ-MOI POUR RÉEMPLOI
Dans les points reseauconsigne.com

***Qui fait quoi ?*** Parmi tous ceux qui se sont lancés ou qui souhaitent le faire prochainement de nombreux schémas de fonctionnement se côtoient !

Certains souhaitent passer prioritairement leurs cuvées de rosés au format réemployable parce que les bouteilles transparentes sont les plus consommatrices de matériaux non renouvelables (seulement 25 % de verre recyclé en moyenne). D'autres ont opté pour travailler sur les seules cuvées qui ne sont pas mises en bouteilles en simple tiré-bouché. D'autres encore vont adapter toutes leurs gammes en une seule fois, parce qu'il sera plus simple pour eux de ne s'approvisionner qu'avec un seul format de bouteille. Enfin, ceux qui pensent qu'ils auront du mal à collecter des bouteilles auprès de leurs clients choisissent tout de même de participer à la dynamique du réemploi, même s'ils ne pourront pas assurer la collecte et la réutilisation en direct de leurs contenants.

Ainsi, chacun y trouve son compte, et la pluralité des solutions trouvées participe à la richesse de ce projet.

**Une quarantaine de vignerons s'est réunis à Malemort-du-comtat jeudi 04 avril pour évoquer le climat de demain et son impact sur la culture de la vigne dans le cadre du cinquième atelier de transfert de compétences organisé par l'AOC Ventoux.**




L'après-midi a débuté avec une intervention d'Inaki Garcia De Cortazar Atauri, Directeur de l'Unité AgroClim à l'INRAE PACA qui a supervisé les deux études climat réalisées par l'AOC Ventoux en 2019 et 2022 (disponibles sur la médiathèque l'AOC Ventoux). Ces 2 études ont permis la création de quelques 10 000 cartes climatiques qui ont par la suite été modélisées au sein d'un système d'information géographique pour constituer l'atlas agroclimatique de l'appellation Ventoux. Les vignerons présents ont ainsi pris connaissance de cet outil en direct, afin que l'ensemble des (nombreuses) fonctionnalités du site puissent être appréhendées au mieux. Accessible à l'adresse suivante, https://aoc-ventoux.com/cartographie/, ce SIG modélise les projections climatiques sur l'appellation selon deux scénarios du GIEC : le RCP 4.5, évolution intermédiaire du climat et le 8.5, scénario « catastrophe ». Pour ces deux situations, il est possible à la fois de prendre connaissance de l'évolution de la phénologie sur 3 cépages représentatifs : la Syrah, le Grenache et le Mourvèdre et de visualiser l'évolution de paramètres climatiques essentiels pour la vigne : les températures, la pluviométrie, le risque de gel.

Tristan Perchoc, consultant viticole à l'ICV, a détaillé par la suite l'expérience que cet institut a acquis sur l'évolution du climat en Ventoux grâce à plus de vingt années de suivi de 68 parcelles viticoles, et plus particulièrement le suivi de la maturité de la vigne. Impact des « coups de chaud » sur la vigne, anticipation de la date des vendanges pour préserver les arômes des baies, etc., les éléments agronomiques relatifs au comportement de la vigne ont été revus, afin que les vignerons complètent leurs connaissances issues de leur expérience par quelques notions d'agronomie fondamentale. Par la suite, l'AOC Ventoux proposait de mettre en lumière une initiative nouvelle encore peu développée sur l'appellation : la production de vins à jus blancs à base de cépages rouges ou noirs, les « blancs de noirs ». C'est donc Jean-Pierre Valade du Domaine La Croix des Pins à Mazan, directeur technique de l'Institut œnologique de Champagne qui a présenté ses expérimentations à ce sujet.
Pour terminer cet atelier, les échanges se sont conclus avec la présentation par l'ICV et l'Institut Rhodanien de plus de 21 cépages à déguster, afin de préfigurer le travail mis en place en 2025 dans le cadre de notre réflexion sur l'introduction de cépages VIFA en AOC Ventoux, via la mise en place d'une commission dédiée.

## AMBITION >> TÉMOIGNER DE LA RICHESSE NATURELLE DU VENTOUX

En 2024, la préservation de la biodiversité au sein des parcelles est toujours source d'échanges et d'expérimentation au sein de l'appellation Ventoux, mais aussi de partenariats.

- Relai et suivi de l'Atlas de la Biodiversité Communale, porté par le Parc naturel régional du Mont-Ventoux ;
- Fourniture du matériel et aide dans la mise en œuvre des protocoles de l'Observatoire Agricole de la Biodiversité, porté par le Muséum National d'Histoires Naturelles : vers de terre, chauves-souris, etc.

***BESOIN D'AIDE ?***

***Besoin de comprendre l'intérêt du suivi de ces espèces ? N'hésitez pas à contacter Isabelle à l'AOC Ventoux pour échanger.***

## AMBITION >> TRANSFÉRER NOTRE SAVOIR FAIRE

En mai, l'AOC Ventoux a accueilli les élèves de l'EPLEFPA d'Orange, en BTSA spécialisation viticulture et œnologie dans le vignoble. Au programme : découverte de la Cave des Vignerons du Mont Ventoux et du Domaine de la Camarette. De nombreuses thématiques leur ont été présentées: raison d'être de l'AOC, label Vignerons engagés, couverts végétaux, polyculture, etc.

En novembre, ce sont les étudiants de l'ISARA à Avignon, futurs ingénieurs agronomes, qui sollicitaient notre appellation pour échanger autour de thématiques qui nous sont chères : comment rendre plus fort le collectif, mener ensemble des projets visant l'atténuation et l'adaptation au changement climatique, ou encore comment se différencier en misant sur la qualité.

## *Mais aussi !*

**Forte de ses partenariats établis depuis plusieurs années, l'AOC Ventoux a pu se lancer dans deux ambitieux projets visant à soutenir et à développer les actions mises en œuvre par son ODG.**

**Programme RESMAB – Résilience dans les réserves de biosphère Unesco**

Depuis avril 2024, l'AOC Ventoux est membre du programme RESMAB aux côtés du Parc naturel régional du Mont-Ventoux. Ce projet vise à répondre aux défis urgents posés par le changement climatique dans la région méditerranéenne. Il se concentre sur les réserves de biosphère désignées par l'UNESCO, des zones reconnues pour leur contribution et leur capacité à équilibrer l'activité humaine et la conservation de la nature. Ainsi, sept réserves de biosphère du pourtour méditerranéen s'organisent en «laboratoires vivants» pour tester et mettre en œuvre des solutions innovantes d'adaptation et d'atténuation sur

les thématiques de l'eau, de l'énergie, de l'alimentation et des écosystèmes pour faire face au changement climatique dans cette région qui y est particulièrement sensible.

Financé par la Fondation PRIMA, qui rassemble des instituts de recherche, des agences gouvernementales et non gouvernementales de la région méditerranéenne, RESMAB est piloté par le Centre pour la Science et la Technologie Forestière de Catalogne et mis en œuvre dans sept réserves de biosphère Unesco en Espagne, Jordanie, Italie, Slovénie, Maroc, Liban, ainsi que celle du Mont Ventoux pour la France. Sur ces territoires, le projet vise à accroitre la sécurité alimentaire et la gestion durable des ressources en eau et en énergie, tout en préservant et en améliorant la biodiversité et la conservation des écosystèmes. Il s'agit également d'améliorer et de diversifier les modèles économiques et d'apporter une attention particulière sur la place de femmes et des publics en difficultés dans la mise en œuvre de ces solutions. Sur notre réserve de biosphère, il s'agit de coordonner un groupe d'agriculteurs-explorateurs du climat qui pourront bénéficier d'échanges de pratiques, de formations, de visites et diagnostics sur mesure pendant 2 ans, de poursuivre et d'amplifier nos actions visant à la préservation des sols vivants en agriculture, de travailler à l'adaptation de notre cahier des charges pour aller vers des cépages plus résilients, et enfin, de soutenir la place de la femme dans l'agriculture de demain.

**Programme AARC : Aire Agricole de Résilience Climatique**

C'est en novembre 2024 que nous avons été sollicités par la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt pour intégrer une démarche territoriale visant la labellisation du Ventoux en aire agricole de résilience climatique, auprès d'autres filières du territoire. Ainsi, cinq d'entre elles, emblématiques du Ventoux – la viticulture, la cerise, le raisin de table, les olives et les asperges –, toutes interdépendantes car présentes sur les exploitations agricoles polyculturales du territoire, se sont rassemblées au sein de l'AARC Ventoux pour construire un projet commun. L'objectif de cet ambitieux programme doté de fonds importants : permettre à l'agriculture du Ventoux de s'adapter aux impacts du dérèglement climatique. Ce programme est issu de la mise en place du Plan Agriculture Climat Méditerranée (plan pour l'adaptation de l'agriculture méditerranéenne aux impacts du dérèglement climatique).

Les actions prévues au sein de ce plan visent, d'une part, à renforcer les connaissances des différentes filières sur les conséquences du dérèglement climatique et, d'autre part, à faire émerger des solutions pour en limiter les effets. Ce projet regroupe des actions multiples et diversifiées afin de : réduire l'empreinte carbone et développer les réservoirs, mieux maîtriser les besoins énergétiques et déployer les énergies renouvelables agricoles, mieux maîtriser les déchets grâce au recyclage, la réutilisation et la valorisation, maîtriser les solutions innovantes pour améliorer la qualité et sécuriser la production tout en limitant les intrants et mettre en place des pratiques favorables à la biodiversité et à la préservation des sols.

# RAPPORT D'ACTIVITÉ 2024

© Norman KERGOAT

Eclacom 06 70 35 06 68

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