

Dossier de presse

2023

—
VIENNE
CONDRIEU
TOURISME
—



Cahier **3/3**

**PETITS PLAISIRS GOURMANDS
À VIENNE CONDRIEU**



SOMMAIRE

<i>Produits d'ici en circuit court</i>	4
<i>Côte-Rôtie, Condrieu et Vitis Vienna, trois vignobles hauts perchés</i>	9
<i>Les tables incontournables</i>	18
<i>Hébergements de charme</i>	23
<i>6 rendez-vous épicuriens à ne pas manquer ...</i>	26

Cahier **3/3**

Découvrez nos autres cahiers
thématiques **CABINET DE CURIOSITÉS**
et **NATURE**





PETITS PLAISIRS GOURMANDS À VIENNE CONDRIEU

Sur la route des vacances en direction du Sud, Vienne Condrieu est LE point de passage pittoresque entre Lyon et la Provence depuis l'autoroute A7 ou la mythique Nationale 7. L'ancienne terre romaine regorge de trésors... patrimoniaux et culturels certes mais également de pépites viticoles et gastronomiques prestigieuses. À Vienne Condrieu, l'art de la table remonte à l'Empire romain et la grande cuisine à la française apparaît dans les années 1930 avec Fernand Point (1897-1955), premier chef français à obtenir une troisième étoile au Guide Michelin en 1933. Sur les terres de Vienne Condrieu, les gens du cru cultivent le bon goût le long de la vallée fertile ou sur les terrasses suspendues. Au marché le samedi matin, à la ferme, au caveau ou au restaurant, partout les femmes et les hommes partagent leur amour du bon, en accord avec la nature. À pied, à deux roues, en tram ou en van, on se laisse tenter par des petits plaisirs loin du tumulte du quotidien, l'esprit de la fête et de la convivialité en prime.





Produits d'ici en circuit court



Se mettre au vert, retourner à l'essentiel, produire, cuisiner des produits frais, locaux et de qualité, partager des expériences authentiques, tournées vers une consommation engagée. Voilà toute l'ambition que les producteurs, viticulteurs ou restaurateurs de Vienne Condrieu mettent en avant et en circuits courts ! Vente à la ferme, petit magasin chez l'exploitant, étals sur les marchés alentours, portes ouvertes et animations sont autant d'opportunités conviviales pour en apprendre plus sur ce terroir.



PRODUITS D'ICI

Toute échappée sur le territoire de Vienne Condrieu emmène à la découverte de nouvelles saveurs. Zoom sur les produits nés ici, certains sont célèbres, d'autres plus confidentiels voire inconnus jusqu'alors...



La Rigotte de Condrieu

Petit fromage de chèvre au goût subtil et parfumé. Il tire son nom des termes « Rigol » ou « Rigot » qui désignent les petits ruisseaux qui dévalent les pentes du massif du Pilat où elle est produite. Au XIX^e siècle, le marché de « Condrieu » était son principal lieu de vente. Depuis des siècles, ce petit fromage de chèvre au lait cru offre aux connaisseurs ses arômes subtils de noisette, champignons et de beurre.

La poire Triomphe de Vienne

La poire Triomphe de Vienne voit le jour en 1864 à Vienne. Très sucrée, elle est célébrée pour sa finesse et son parfum inimitable. Elle souffre pourtant de l'arrivée de sa concurrente, la poire Williams. Elle tombe en désuétude au XX^e siècle, avant de disparaître totalement des étals maraîchers. La Triomphe de Vienne fait son retour depuis 2016 et se déguste notamment en jus de fruit pur à retrouver dans les hôtels, cafés et restaurants de Vienne Condrieu.

La pomme du Pilat

Le plateau du Mont Pilat est le terroir idéal où peut s'épanouir une production de pommes de qualité. Trois éléments participent à la typicité de ce terroir : le sol sableux et léger, l'altitude entre 300 et 500 m et le climat avec ses amplitudes thermiques. Ce qui confère à la pomme du Pilat une qualité gustative et une coloration typique de son terroir.

La cerise Burlat

Cette cerise porte le nom de son créateur, Léonard Burlat. En 1915, cet arboriculteur amateur remarque un cerisier sauvage dans une haie vive, à proximité de l'usine où il travaille, à Lyon Gerland. Il a l'idée de le greffer sur un cerisier franc de son verger à Loire-sur-Rhône. En 1926, Léonard Burlat présente ses fruits à la Société pomologique de France qui les classe parmi les meilleurs bigarreaux connus.

L'abricot ampuisais

L'ampuisais est une variété locale de petit abricot à la robe jaune-orangée et à la chair molle. Parfois appelé « noyau doux » car son amande est comestible, l'ampuisais est reconnu pour son bon goût de soleil. Il est particulièrement prisé pour la réalisation de confitures. Cueilli à maturité, il fond en bouche !

Le poivron ampuisais

Il est parfois difficile de le trouver tant sa production se concentre dans une petite zone autour d'Ampuis. Il se distingue par son petit calibre, sa peau chiffonnée et sa forme de cloche. Le poivron ampuisais est surtout très doux et se consomme chaud mais surtout cru et farci de Rigotte de Condrieu !

LES BONS PRODUITS EN CIRCUIT COURT

À la ferme, en boutique ou sur l'un des plus grands marchés de France, rien de plus facile pour dénicher les bons produits et repartir avec quelques gourmandises. Becs sucrés et becs salés seront ici aux petits oignons !



Pénétrer l'un des plus grands marchés de France le samedi à Vienne



À Vienne, faire le marché est une tradition qui se transmet de génération en génération depuis... le XIII^e siècle. Spectacle vivant et gourmand, le 2^e plus grand marché permanent de France avec ses 350 étals, est un incontournable de la destination. Chaque samedi, il envahit les principales artères et ruelles sur plus de 6 km de linéaires. Les lève-tôt pourront croiser les deux chefs étoilés fidèles au rendez-vous, Philippe Girardon et Patrick Henrrioux. Une véritable cité éphémère avec ses quartiers et ses ambiances. Là, la quincaillerie, après les vêtements bon marché et les chapeaux de toutes les couleurs. Plus loin les étals de producteurs et éleveurs qui marquent l'entrée en vallée du Rhône et la proximité du Mont Pilat. Poulets fermiers dodus, salaisons issues de cochons élevés en plein-air, fromages fondants côtoient abricots juteux, melons parfumés et cerises acidulées... De l'autre côté, la vente à la bassine, aux produits moins vertueux et presque donnés... Une explosion de couleurs excite les pupilles. Des effluves sucrées et salées stimulent les palais...



Du bio et des saveurs à la ferme des Loulous de Serpaize

Teddy est ébéniste et Léa étudiante en master de gestion de projet. Mais l'appel de la nature, le retour à l'essentiel et aux sources sont plus forts que tout pour le couple. Mettre du sens dans un projet de vie, voilà ce qui motive ces jeunes parents. En 2020, ils se réorientent et créent une ferme sur des terrains en friche à Serpaize. Ils cultivent leurs légumes et élèvent leurs cocottes avec amour sur cinq hectares dont 5 000 m² sont exploités aujourd'hui. Ces terres étaient à l'abandon depuis plus de 20 ans. Désormais, elles regorgent de bons produits frais : salades, épinards, courgettes, tomates, choux, pommes de terre, radis... et des produits transformés (pickles, veloutés de courgettes...) que l'on retrouve en vente sur le marché du village de Serpaize et le célèbre marché de Vienne le samedi matin. En 2023, la ferme ouvrira une petite boutique pour de la vente directe et d'ici la fin de l'année, le couple prévoit de planter des arbres fruitiers au milieu des « planches » de légumes, afin d'apporter ombrage au jardin en période estivale et favoriser ainsi la biodiversité. Une démarche écologique de A à Z pour Léa et Teddy qui construisent leur habitation avec des matériaux naturels et de la paille qui provient de l'exploitation de leur ami pour isoler les murs.

 **FermedesLoulous**



Tradition triperie à la Maison Avenel à Vienne



Installée depuis 1982, la Maison Avenel est une vraie institution à Vienne. Tripiers à l'origine, père et fils s'attachent à proposer des morceaux de qualité supérieure, pour manger bon, sain et authentique. Derniers tripiers de Vienne, ils sont installés dans un lieu central de la ville, lumineux et design, qui leur permet d'exprimer leur savoir-faire. Ils proposent une cave à maturation pour le bœuf qui bénéficie d'une transformation naturelle pouvant aller jusqu'à trois mois. On retrouve leur ris d'agneau à La Pyramide et leur brochette de caille au PH3, leur andouillette à L'Estancot, leur pavé de bœuf au Muse, leur andouillette fraise de veau et cervelle de veau chez Grand-Mère ou encore leur tartare de bœuf comme plat du jour au bar du Temple situé face au Temple d'Auguste et Livie. On ne repart pas sans avoir goûté leurs différentes variétés de pâté en croute inimitables !

T. 04 74 85 15 92
maison-avenel.fr



Confitures en circuits courts à Longes



Les confitures de Philippe Bruneton sont si faiblement dosées en sucre qu'il ne peut utiliser le mot confiture. Les normes européennes imposent en effet un taux de sucre égal ou supérieur à 55 %. Sa préparation de fraises et basilic cuite en bassine de cuivre contient 60 % de fraises et 38 % de sucres ! Son secret ? Trouver le bon fruit, le fruit à maturité comme celui que l'on cueille dans son jardin. Certains vergers de producteurs lui sont réservés. « *Je fais ramasser les fruits à maturité pour qu'ils développent tout leur parfum. Je travaille en extrême proximité avec les producteurs et en circuits courts. J'aime retrouver le goût, la texture, le parfum du fruit* ». Ses cassis viennent de la Drôme, ses fraises et kiwis de l'Isère, ses pêches blanches et ses pommes et poires du Pilat, ses groseilles et cerises des monts du Lyonnais. Ce passionné, meilleur confiturier de France, excelle aussi dans la création de nouvelles saveurs qui valorisent le terroir telle sa gelée au vin de viognier... Aujourd'hui, ses confitures s'exportent et se retrouvent sur des tables japonaises et européennes.

T. 04 37 22 64 67

confiture-bruneton.com



Des yaourts aux saveurs originales au GAEC Beau Soleil à Longes

Aurélien Boyron était aide-soignante mais elle a voulu partager le quotidien de son compagnon, Guillaume, agriculteur avec ses parents au GAEC Beau Soleil. L'exploitation compte 110 vaches laitières et un atelier de transformation dédié à la production de yaourts initié par Aurélien. Elle a introduit une vingtaine de parfums originaux grâce à une technique d'infusion : verveine, sureau, lavande, fleur d'oranger... Sensible au bien-être animal, l'exploitation bénéficie de deux robots de traite qui permettent aux vaches de se faire traire quand elles le veulent, de jour comme de nuit. Chaque vache est installée sur une logette en béton sur laquelle est déposé un matelas recouvert de paille. Enfin les vaches ont accès à des brosses pour se gratter à la demande !

T. 06 79 45 91 77

 [GAEC Beau Soleil](https://www.facebook.com/GAECBeauSoleil)

2^e Printemps des fermes

Samedi 13 mai de 10h à 18h

Les fermes de Vienne Condrieu Agglomération ouvrent leurs portes pour faire déguster leurs produits et partager leur savoir-faire dans leurs exploitations agricoles. Pas moins de 10 filières témoignent de la vitalité agricole de cette porte d'entrée de la Vallée du Rhône, ce qui en fait une championne des circuits courts. À côté de la viticulture et ses deux AOP réputées, de la Rigotte de Condrieu et de ses élevages caprins, on trouve des producteurs de spiruline, d'arboriculture, de maraîchage, de céréales et des éleveurs ovins, bovins, porc, volaille... Visites guidées gratuites, vente à la ferme, dégustations, animations et possibilités de restauration sur place (réservation conseillée).

Liste des 22 fermes participantes dans 12 communes différentes et programme complet sur vienne-condrieu-agglomeration.fr





Côte-Rôtie, Condrieu et Vitis Vienna, trois vignobles hauts perchés

Côte-Rôtie, Condrieu et Vitis Vienna. Ces illustres appellations se suivent sur des coteaux suspendus au ciel. Elles marquent du sceau de l'excellence et de la rareté le début des Côtes du Rhône. Elles sont vivantes et séduisantes, sculptées à la main par des vignerons acrobates. Avant d'être un délice pour le palais, elles sont d'abord belles. Leurs terrasses, soutenues par des murets en pierre sèche, épousent les douces lignes des collines et répondent aux ondulations du Rhône dans la vallée. Ici, les vignerons vivent dans leur terroir. Quand ils ouvrent les portes de leurs caves, ils savent partager leur passion. Avant de déguster leurs flacons, il faut boire leurs sages paroles et pittoresques histoires.





Côte-Rôtie

Sculpté par l'homme depuis plus de 2000 ans, le paysage de Côte-Rôtie est spectaculaire. Les pentes s'escarpent jusqu'à 60 % ! Pour soutenir la terre, les hommes ont bâti des « cheys », murs de pierre sèche. Ces conditions extrêmes demeurent toujours un défi pour les vignerons. Taille, entretien des terrasses, palissage, vendanges manuelles... Ici, mieux que nulle part ailleurs, on saisit l'effort, la patience, le goût de l'exigence des vignerons. Ils se dévouent à ces micro-terroirs vertigineux sans compter, car ils renferment toute la finesse et l'élégance des vins de Côte-Rôtie. Sa robe profonde de couleur rubis s'accompagne d'un nez complexe et élégant, d'épices, de fruits rouges ou noirs et de violette. Fruit de la syrah et parfois (en quantité confidentielle) du viognier, il allie une grande délicatesse aromatique et des tanins d'une finesse remarquable. Il possède une belle aptitude au vieillissement.

Carte d'identité

AOP depuis 1940
Vin rouge
Cépages syrah et viognier
300 hectares cultivés

Vitis Vienna

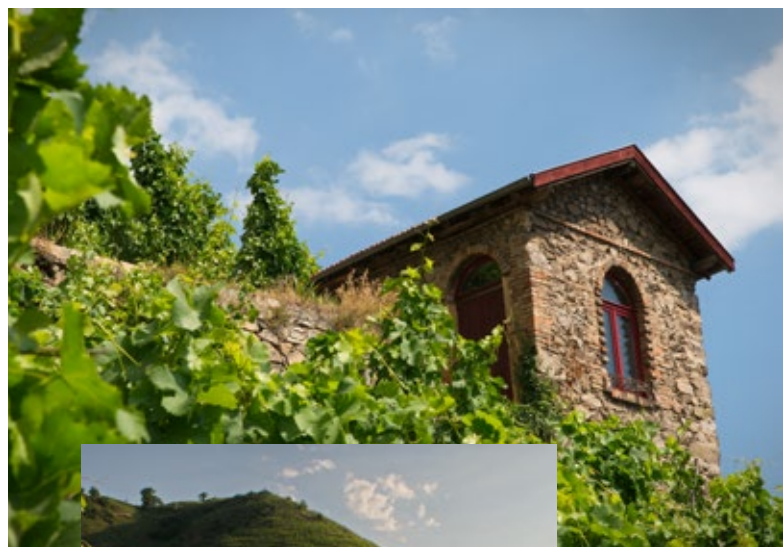
Le vignoble Vitis Vienna se situe sur trois communes le long du Rhône : Vienne, Seyssuel et Chasse-sur-Rhône. Son origine remonte à la période antique. De nombreux vignerons donnent des noms romains à leurs cuvées tels que Asiaticus, Sixtus, Saxeolum, Taburnum, Sotatum, Héluicum, Lucidus en référence à cette histoire illustre. La production est composée de rouges mais il existe quelques blancs ($\frac{3}{4}$ - $\frac{1}{4}$). Les vignerons de Vitis Vienna ont choisi d'opter pour la qualité et se limitent à de petits rendements. L'association de vignerons Vitis Vienna, qui réunit 21 vignerons, organise régulièrement des dégustations et événements, comme les Pressailles, chaque premier week-end de novembre. Situés sur la rive gauche, les coteaux escarpés de ce vignoble font face à son appellation cousine de Côte-Rôtie. En cours de

Condrieu

Les vignes s'épanouissent sur la rive droite du Rhône, sur les coteaux escarpés au pied du massif du Pilat. Seule la culture en terrasse est possible sur ces pentes à souvent plus de 50 %. Cette rive droite de la vallée du Rhône se caractérise par un relief extrêmement contrasté. Le vignoble a élu domicile sur les pentes très vives qui assurent la transition entre le fond de vallée et le « Plateau de Pélussin ». Un seul cépage autorisé, le viognier doré. Dans le verre, sa robe est d'or pâle avec quelques reflets verts. Frais mais très parfumé, il propose des notes florales de violette ou fruitées de mangue et d'abricot. L'unique cépage viognier lui confère onctuosité et générosité.

Carte d'identité

AOP depuis 1940
Vin blanc
Cépages viognier
200 hectares cultivés



démarche pour obtenir l'AOP, Vitis Vienna deviendrait alors l'appellation la plus septentrionale de la Vallée du Rhône, se positionnant comme la porte d'entrée de ses prestigieux vignobles.

Carte d'identité

IGP Collines Rhodaniennes
Démarche en cours pour l'AOP
Vin rouge et vin blanc depuis 1996
Syrah pour les vins rouges
Viognier pour les vins blancs

POUSSER LES PORTES DES **DOMAINES** VITICOLES

Bien sûr, les beaux flacons de Côte-Rôtie, de Condrieu et de Vitis Vienna seront ouverts pour l'occasion. Évidemment le palais sera bousculé par leurs arômes enchanteurs et typés. Mais c'est d'abord la rencontre avec les vignerons qui marquera l'esprit, leurs paroles simples qui emmèneront loin, leurs anecdotes qui resteront en mémoire. Sans compter les panoramas captivants au-dessus d'un coteau...



Le Domaine Pichon investit dans une toute nouvelle cave

NOUVEAU
2023

À Chavanay, le domaine viticole Pichon s'est doté d'une toute nouvelle cave à vin de 2 500 m². Un domaine familial qui s'agrandit avec l'acquisition récente d'un terrain d'un hectare sur la nouvelle zone viticole Jassoux Grand Val où la famille a investi 3,5 M€. Le domaine viticole Pichon y installe son activité de viniculture, d'élevage, ses bureaux ainsi qu'un caveau de 150 m². Le bâtiment est également équipé d'une toiture végétalisée et d'un toit terrasse avec vue sur les coteaux, permettant aux beaux jours de profiter d'une dégustation ou d'une réception avec vue. Le domaine viticole saisit cette occasion pour diversifier son offre dès ce printemps avec la mise en bouteille d'une nouvelle gamme de vin, sans sulfates : Hermitage blanc et rouge millésime 2021, Crozes Hermitage rouge millésime 2022, Saint-Joseph rouge 2021 élevé dans des amphores...

T. 04 88 80 13 58
domaine-pichon.fr

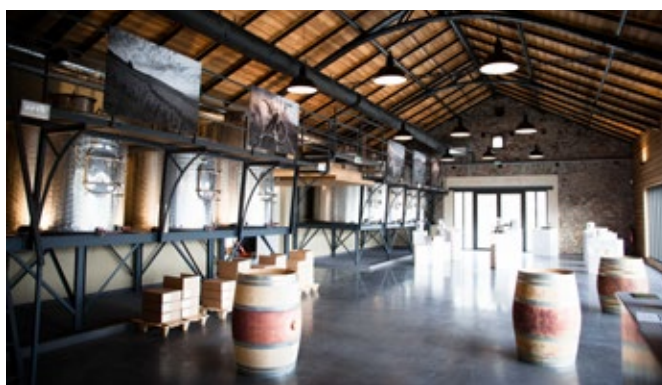
—
*Domaine De Boisseyt :
 balade sur le coteau
 et dégustation en plein-air*
 —



Créé en 1797, le Domaine De Boisseyt est le plus vieux domaine viticole du village de Chavanay. Six générations de vigneronns se sont succédées sur ces terres. Au cœur du terroir de l'appellation Condrieu, au lieu-dit « Les Rivoires » à Chavanay, se trouve la parcelle emblématique du domaine exposée plein sud. Dès 1949, elle est plantée en Syrah pour élever un Saint-Joseph rouge.

Pour découvrir ce terroir patrimonial, le domaine propose une balade à pied au départ du caveau. Cette promenade racontée de deux heures, traverse le typique village du Pilat en longeant la rivière La Valencize. Puis, le chemin quitte le bourg pour remonter jusqu'à la parcelle. Après une lecture du paysage, on déguste le Saint-Joseph « Les Rivoires » et le Condrieu « Debout sur les Crêtes » avant de redescendre au caveau terminer la dégustation des autres cuvées du Domaine. Le Domaine de Boisseyt dispose de 11 hectares répartis sur les appellations majeures des Côtes du Rhône septentrionales : Saint-Joseph et Condrieu. Il a aussi la chance d'avoir une parcelle sur la mythique « Côte-Blonde » à Ampuis en appellation Côte-Rôtie.

*Durée : 2h – 25€/personne, à partir de 4 personnes
 Uniquement les vendredis*



**Deux expériences
 « accords mets et vins »**

Le Domaine de Boisseyt a imaginé deux expériences qui conjuguent vins du domaine et produits du terroir.

« En accord » :

Découverte des vins du domaine en accord avec des produits locaux, notamment la Rigotte de Condrieu.

Durée : 1h

18€/personne

À partir de 2 personnes.

« En accord et visite » :

On part à la découverte du Domaine avec une visite du chai suivie d'une dégustation des cuvées en blanc et rouge en accord avec des produits régionaux tels que du fromage et de la charcuterie.

Durée : 1h30

20€/personne

À partir de 2 personnes

**Rendez-vous théâtral avec le festival
 « Hors Champs 4 » les 3 et 4 juin**

Le samedi 3 juin : plusieurs spectacles itinérants dans le domaine en après-midi.

Le dimanche 4 juin : une seule scène « Danser à Lughnasa » de Brian Friel en après-midi.

Tout public

*Tarifs : une date 10€, pass week-end 15€,
 gratuit pour les – de 12 ans*



Au domaine Barge, Bolek et Lolek, les moutons du vignoble prennent soin des vignes

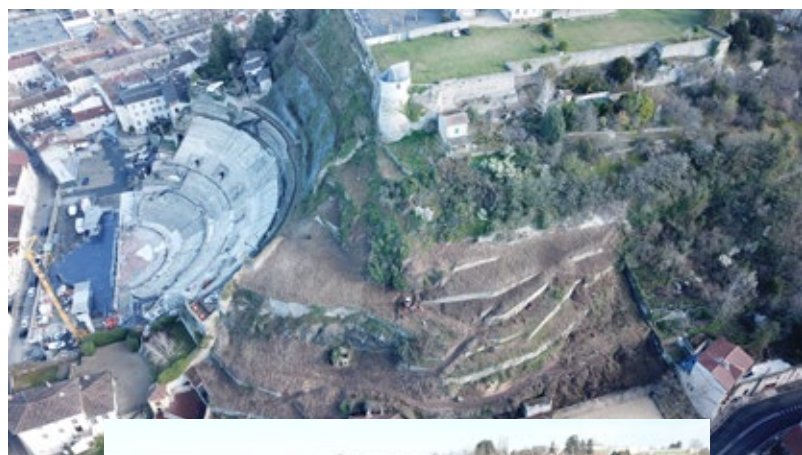


Vignerons à Ampuis depuis 1860, les générations se succèdent dans la famille Barge. Aujourd'hui reprise par Julien, cette exploitation possède sept hectares de vignes en appellation Côte-Rôtie, Condrieu et Saint-Joseph. Vigneron engagé, Julien suit les pas de son père et de son grand-père. Il poursuit leur travail en produisant des vins de façon traditionnelle. Mais difficile de nos jours d'échapper à la modernité et à l'outillage. Pourtant, Julien sent et sait qu'il peut travailler ses vignes autrement, sans machines, sans hydrocarbures, sans produits emballés. C'est en observant patiemment la vigne, le raisin et la terre qu'il se fixe une règle : « *ne pas être en conflit avec la nature, tout le temps, pour presque tout, mais trouver des partenaires* ». Julien veut développer une méthode agricole qui respecte la nature et

qui intervient sans la détruire. Les plantes, les animaux forment l'équilibre des choses alors ce seront des moutons ! Le domaine Barge possède neuf moutons, des mâles et des femelles pour renouveler le cheptel. À la tête de cette équipe ovine, Bolek et Lolek, les anciens, mènent la troupe pour pâturer une grande partie de l'hiver sur les différentes parcelles du domaine. L'été, la bande de moutons s'active dans les jeunes vignes, puis s'attèle aux bordures, forêts, bois... Les vignes que Julien a planté en pergola permettent de réintroduire progressivement les moutons pour manger l'herbe même l'été. Labellisé « Vignobles & Découvertes », la cave de 180 m² vient d'être totalement rénovée ce printemps. Une raison de plus pour s'arrêter goûter les vins bio du domaine, spécialement le Condrieu demi-sec, une exclusivité. Tous les samedis de l'été, les visites sont possibles avec le City Tram. L'occasion de faire une pause enchantée dans ce domaine situé au bord de ruisseaux, lui donnant des allures de carte postale.

T. 06 62 65 13 90 ou 06 99 56 00 63

domainebarge.com



Les toutes premières vendanges de Pipet auront lieu en septembre 2023

Les plantations des premiers ceps de vignes à Pipet ont eu lieu au printemps 2020, pendant le premier confinement. En septembre 2023, les premières récoltes seront le théâtre d'une effervescence particulière, cinq ans après la naissance du projet. C'est une vieille carte postale avec vue sur les coteaux du Pipet de Vienne qui a tout déclenché. Décembre 2018, les vignerons Stéphane Ogier et Pierre-Jean Villa déjeunent au Grand Café. Le regard de Stéphane s'arrête sur cette image jaunie des années 20 accrochée au mur. Il y aurait eu des vignes à Pipet ? Les deux amis filent sur la colline. Au milieu des arbres, des buissons enchevêtrés, ils distinguent des murs de pierre supportant des terrasses. Ils se regardent et l'idée folle jaillit : « *si on replantait des vignes à Pipet ?* » Le site est extrêmement pentu et domine l'un des bijoux gallo-romains de Vienne : le théâtre antique. Le terrain appartient à la collectivité locale mais le maire, Thierry Kovacs, adhère au projet. Lui non plus n'imaginait pas que des vignes avaient poussé sur ce coteau. Il voit là un moyen de valoriser l'histoire du vin sur le territoire et de réhabiliter un patrimoine enfoui en plein cœur de Vienne.

*Le Caveau du Château :
une découverte autour
de l'environnement du vin*

Installé à Ampuis dans une belle demeure ayant appartenu à Vidal-Fleury, ce lieu œnotouristique imaginé par la famille Guigal est tout à la fois : un musée, un espace de dégustation-vente et un lieu de séminaire et d'incentive. Ouvert depuis 2020, le Caveau du Château présente les vins du Domaine de Bonserine, de la Maison Vidal-Fleury, du Château de Nalys (sur Châteauneuf-du-Pape) et du Château d'Aqueria (sur Tavel et Lirac) aux côtés des références du Domaine E. Guigal. De nombreuses formules de dégustation sont proposées sur réservation tout au long de l'année, ainsi que des ateliers œnologiques dispensés à la manière de master-class sur le vin, sur inscription. En 2023, le Caveau du Château élargit encore son offre en intégrant des visites guidées de l'espace muséal. Équipés d'un livre illustré, les enfants ne sont pas en reste : à travers des devinettes sous forme de jeux de mots et d'images, ils découvriront les 2 000 ans d'histoire du vin et les instruments insolites qu'abrite le musée. Les réponses se cachent dans l'exposition. ... Pour les plus grands, les équipes du Caveau proposent aussi des excursions commentées dans les vignobles de Côte-Rôtie d'avril à octobre, suivies de visites de la cave E. Guigal. On y découvre les différentes étapes de production du vin de cette appellation de prestige.

T. 04 58 17 08 70

lecaveauduchateau.com



Découverte du vignoble de Côte-Rôtie :

18€/personne, sur réservation

Circuit couplé vigne et cave :

28€/personne, sur réservation

Visite commentée du musée :

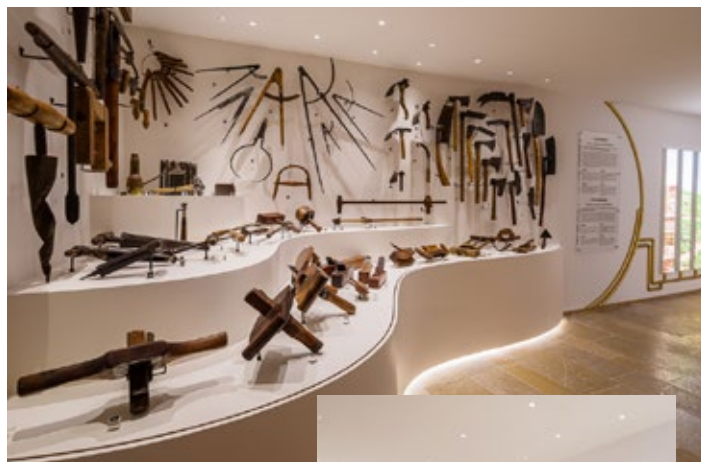
12€/personne, sur réservation

Dégustations : à partir de 22€/personne, sur réservation

Ateliers œnologiques et dégustation (2h30) : 75€/personne, sur inscription

T. 04 58 17 08 70

lecaveauduchateau.com



À VÉLO, À MOTO, EN TRAM OU EN VAN DANS LES **VIGNOBLES**

Au printemps, une fois les sols travaillés, on admire le paysage architectural. À l'automne, les vignes chatoient de mille feux. À vélo, à moto, en tram ou en van... Il y a tant de façons d'aller à la rencontre des vignerons et de profiter de points de vue saisissants.



Escapade sans effort avec le « Côte-Rôtie Tour » du Vienne City Tram

À bord du Vienne City Tram, on part sans effort à l'assaut des vignobles de Côte-Rôtie aux paysages vertigineux. Pendant une heure, le guide à bord du train commente la balade et évoque les plaines maraîchères, les différents cépages, l'histoire des vignobles au temps des Romains, le travail de la vigne aujourd'hui, les appellations... Rendez-vous place de l'église à Ampuis.

Tous les samedis d'avril à octobre

Départ à 10h et 11h

Tarif : 8,50€ ou 18,50€ avec dégustation

Places limitées

T. 04 74 53 70 10

vienne-condrieu.com



Échappée à vélo au cœur des vignobles de Condrieu

Après des études de commerce à Lyon, Antoine voyage en Afrique où il passera près de 10 années à travailler auprès d'administrations touristiques locales et d'organisations internationales. Fin 2020, de retour en France, Antoine se lance dans le développement d'une activité touristique propre à son image : le mariage du sport, du tourisme et de l'œnologie. C'est le début de Wine and Ride à Condrieu. Antoine propose trois types de visites guidées au guidon d'un vélo à assistance électrique : Vins et Gastronomie, Vins et Histoire, Vins et Artisanat. À la demi-journée ou à la journée, des rencontres sont programmées avec des vignerons, des producteurs locaux, des agriculteurs, des brasseurs, des confituriers... L'occasion de comprendre et savourer le fruit d'un travail local et artisanal. C'est d'ailleurs pour certains la première fois qu'ils ouvrent leurs portes au grand public. Tout au long des étapes, on peut bien sûr acheter quelques souvenirs gourmands auprès des producteurs et artisans, (saucissons, fromages, vins, confitures...). Ils seront conservés par l'équipe de Wine and Ride et remis en fin de parcours pour continuer de voyager léger.

Tarifs : à partir de 75€/personne la demi-journée avec location d'un VAE

Ouvert 7j/7 du 1^{er} avril au 30 novembre

À partir de 16 ans

T. 07 57 58 97 48

wineandride.com





Balade à moto dans les vignobles... côté passager !

Cette sortie s'adresse à tous ceux qui n'ont pas de permis moto mais qui rêvent d'enfourcher un deux-roues pour se mettre dans la peau d'un motard : rouler le nez au vent, regarder défiler les paysages sans se préoccuper de la circulation ou de l'itinéraire. Voilà la belle proposition de Marc Neidinger, jeune retraité, devenu guide pilote de moto. Fort de plus de 40 années d'expérience de conduite sur 26 motos avec plus de 750 000 km parcourus, le motard assure une balade l'esprit tranquille sur une *Indian Pursuit*. Il a imaginé des circuits « Côtes du Rhône » à la journée ou à la demi-journée entre Ampuis et Tain-l'Hermitage (222 km). Au départ de Saint-Jean-de-Bournay ou de Vienne, le parcours conduit rapidement dans les domaines viticoles de Côte-Rôtie et de Condrieu. La route se poursuit ensuite sur les contreforts du massif du Pilat vers les vignobles de Saint-Joseph. Puis la moto longe la rive gauche du Rhône pour grimper et se régaler des paysages sur la route des vins de Crozes Hermitage dans la Drôme.

Tarif : 198€ pour la journée, 120€ pour la demi-journée.

Équipement motard complet fourni (casque, gants, blouson de motard et sous-veste)

T. 06 31 16 36 30

motopro38.wixsite.com/tourisme

Sortie épicurienne en van à la rencontre des vignerons et producteurs locaux



Ils sont quatre guides-chauffeurs originaires du cru. Ils organisent des excursions thématiques à bord d'un van tout confort. Leur crédo ? Aller à la rencontre des paysages et partager un moment avec des vignerons et des producteurs locaux. Après avoir testé avec succès deux itinéraires d'une demi-journée dans les vignobles de Condrieu et de Côte-Rôtie, Rhône Trip élargit son champ d'action à l'intégralité des vignobles de la Vallée du Rhône Nord, jusqu'en Ardèche. En 2023, la petite agence lance ainsi trois nouvelles balades d'une journée complète. Parmi elles, une journée « vins et chocolats en Vallée du Rhône Nord ». Cette excursion commentée de neuf heures comprend dégustations de vins et de chocolats, lectures de paysages au-dessus des prestigieux vignobles de Côte-Rôtie, visites de domaines viticoles soigneusement sélectionnés, déjeuner dans un restaurant local et, bien sûr, visite de la Cité du Chocolat Valrhona à Tain-l'Hermitage.

À partir de 700€/journée tout compris pour 2 personnes

T. 06 48 11 09 91

rhonetrip.com





Les tables incontournables

À Vienne Condrieu, le bien manger repose sur des produits et des vins sourcés à deux pas, dans une vallée fertile. De la brasserie, au restaurant en passant par la table étoilée, le terroir est mis à l'honneur. Un héritage de Fernand Point sans doute. On s'attable ?





—
*Vienne, « Point » de départ
 de la gastronomie française
 avec La Pyramide*
 —

Fernand Point est l'un des pères de la « nouvelle cuisine » mais également l'un des trois grands chefs français de l'entre-deux guerres avec Alexandre Dumaine à Saulieu et André Pic à Valence. Le chef de La Pyramide est l'un des premiers à avoir obtenu 3 étoiles au Guide Michelin en 1933. Le restaurant qu'il dirige de 1925 à 1955, devient une référence. On le surnomme « le chaudron de la cuisine française ». La Pyramide est encore aujourd'hui le seul établissement de l'Histoire à avoir conservé 3 étoiles au guide rouge pendant 53 ans. Pendant toute sa carrière, Fernand Point recherche constamment l'équilibre, la finesse, la pureté. Il a un attrait pour les produits simples mais de qualité et porte une grande attention aux modes de cuisson. Il sait s'entourer et se révèle un très bon formateur. Il est le maître de Bocuse, d'Alain Chapel et de Troisgros. Idéalement placée sur la Nationale 7, route des vacances, La Pyramide devient une halte désirée. Les touristes aisés qui quittent Paris pour rejoindre la Côte d'Azur font escale à Vienne, située à mi-chemin de la destination finale. Aujourd'hui, le chef Patrick Henrioux, 2 étoiles Michelin, perpétue ce savoir-faire. Il enrichit en famille le concept avec son Relais Château. Désormais on déjeune, dîne au restaurant gastronomique ou au PH3 l'autre table du chef. On dort à la Pyramide avec son hôtel 4 étoiles aux chambres contemporaines signées Régis Dho. En 2023, la maison Henrioux élargit son offre avec l'ouverture d'un lounge bar, le Blue Pearl. Ce nouveau lieu offre un moment hors du temps, chic et élégant. Ici, on vient pour un apéritif dînatoire raffiné accompagné des meilleurs champagnes, cocktails et cognac.

14, boulevard Fernand Point à Vienne

T. 04 74 53 01 96

lapyramide.com





La table de Philippe Girardon à Chonas-l'Amballan

Philippe Girardon, Meilleur Ouvrier de France et chef 1 étoile Michelin, est propriétaire du Domaine de Clairefontaine à Chonas-l'Amballan. Il a grandi dans cette maison, qui est devenue une table renommée. Le chef surprend par l'équilibre des saveurs, la volonté de mettre en valeur le produit en le sublimant. Il sélectionne les meilleurs produits locaux, les herbes et les fruits des jardins pour une cuisine proche de la nature, tout en raffinement. À noter que la maison propose aussi une offre d'hébergement dans un manoir édifié au XVII^e siècle. Six chambres pleines de charme façon maison de famille sont ouvertes à la location avec parquet ciré et meubles d'époque. Situé à 800 m du domaine, la seconde maison de la famille, le Cottage 3 étoiles, réserve un style plus cosy et moderne (voir page 24).

105, chemin des Fontanettes à Chonas-l'Amballan
T. 04 74 58 81 52

domaine-de-clairefontaine.fr

Les Nymphéas : cuisine bistronomique entourée d'un écrin de verdure

À Chasse-sur-Rhône, escale de caractère au pied du parc régional du Pilat. Bienvenue chez Nathalie et David, dans une maison forte du XVII^e siècle entourée d'un parc de quatre hectares arboré d'arbres centenaires... Au milieu des chambres d'hôtes on retrouve désormais un restaurant qui invite à une jolie parenthèse gourmande. Les Nymphéas, c'est son nom, rend hommage à la célèbre œuvre de Claude Monnet. Voilà surtout un clin d'œil aux nombreux nénuphars qui tapissent l'étang du domaine. La cuisine rassemble quatre chefs venus d'horizons différents mais très complices. Le chef Thomas Bernard titré Maître Restaurateur et ses seconds Neeraj Boodnee, Alexis Girardon et Wilhelm Martin concoctent une cuisine fusion, qui marie la tradition française et les inspirations d'ailleurs, avec des épices et quelques touches d'Asie. Leur maître-mot ? Une cuisine éco-responsable, à base de produits locaux. Les légumes bio viennent des jardins du Gorneton, maraîcher à 500 m du Domaine, les fromages de Vienne, les volailles de la Ferme du Gorneton, à moins d'1 km. La carte change selon la saison, sauf pour le dessert signature, « le Nymphéa » qui donne à admirer d'abord un nénuphar blanc, avant de déguster une mousse mûre, croustillant praliné, ganache montée de chocolat blanc Névée parfumée au combava gel vert à la liqueur de sureau, comme pour rappeler les magnifiques saules pleureurs du parc du Domaine...

680, chemin de Violans à Chasse-sur-Rhône
T. 04 87 76 85 15

ledomainedegorneton.com



Le Bistrot de Serine, l'incontournable bar à vin d'Ampuis



Sur la route de l'œnotourisme et des vacances, situé au cœur des vignobles de la Côte-Rôtie dans le village d'Ampuis, le Bistrot de Serine est un lieu de convivialité et de découvertes gustatives. Autrefois bar de village où l'on venait boire de bons vins des appellations du coin (Saint-Joseph, Saint-Péray, Condrieu, et même du Côte-Rôtie), il est aujourd'hui un restaurant. Un groupe de vignerons passionnés (Cuilleron, Villa, Gérin, Gaillard et Villard) décident de l'acquérir alors qu'il est mis en vente. La spécialité n'a pas changé, elle reste immanquablement liée à l'univers des vins autour d'accords mets et vins. Une adresse surprenante pour régaler les papilles grâce à une cuisine du marché travaillée et savoureuse réhaussée par une carte des vins surprenante, dans un cadre typiquement viticole ! la sélection de vins au verre change chaque semaine pour encore plus de surprises. Accolée au Bistrot, la vinothèque de Serine propose environ 600 références dans tous les crus - dont la plupart des Côte-Rôtie - et des appellations de la vallée du Rhône. Des grands crus mais aussi de petits propriétaires qui font la part belle aux découvertes.

16, boulevard des Allées à Ampuis

T. 04 74 48 65 10

bistrotdeserine.com

Les Épicurieux, un lieu de vie au cœur du village d'Ampuis

Élodie Novent, est la propriétaire des lieux. Avant de s'installer à Ampuis elle tenait la cave-bar à vins Les Épicurieux à Saint-Clair mais pour faire équipe avec son compagnon, elle déménage à Ampuis en 2018 où elle investit dans un local de 160 m². Un espace suffisamment grand pour conserver son activité de cave-bar à vin mais surtout pour proposer de la restauration, accompagnée cette fois-ci par son compagnon Arnaud Boisset. À Ampuis elle connaît tout le monde et tout le monde la connaît ! Le restaurant propose une carte avec plusieurs choix qui changent toutes les semaines, ici on mange au milieu des bouteilles de vins, dans une salle à l'atmosphère chaleureuse. Côté cave, 70 % des vins sont de la vallée du Rhône, 20 % des autres régions (Bourgogne, Val de Loire et Savoie) et quelques vins étrangers (Australie, Espagne, Italie). On y trouve également une gamme de vins bio, des spiritueux, de la bière, du rhum et du whisky et enfin, de l'épicerie italienne.

98, boulevard des Allées à Ampuis

T. 07 61 67 13 55

 **cavelesepcurieux**



La BarCarOlle, un petit coin de Vienne en fête

Le nom du bar fait référence à l'identité de la propriétaire des lieux, Carole, mais aussi aux Contes d'Hoffmann d'Offenbach. La BarCarOlle est l'adresse où il faut être pour boire un verre. L'établissement propose de découvrir une sélection de vins dans un lieu propice à l'échange. Une petite restauration de bistrot est également à disposition chaque soir de 17h à minuit. Pour les curieux, le four à pain des cuisines des anciens hospices de Vienne orne toujours la pièce centrale. Cerise sur le gâteau, des concerts live les vendredis d'octobre à avril font chanter et swinguer les chalandes.

20, rue de la Charité à Vienne
T. 04 26 05 32 56



Les Saveurs du marché nourrissent la curiosité

Sébastien, Valérie et leur équipe se renouvellent au quotidien et transforment même leur restaurant en cours de journée. Le déjeuner affiche l'ambiance animée de bistrot avec plat du jour. Le soir, l'atmosphère se veut plus intime et la salle se met en tenue de soirée avec nappes et serviettes en tissu et verres à vin raffinés. Juste à côté, le couple a ouvert un « Bar à vin des saveurs » qui présente plus de 100 références. À déguster avec une planche de poisson ou de charcuterie du Pilat sur la terrasse ombragée. Chaque semaine une belle sélection de vins au verre de la région : Côte-Rôtie, Condrieu, Saint-Joseph, Château Grillet, Crozes Hermitage, Hermitage, Cornas, Saint-Péray, Coteaux de Seyssuel ainsi que d'autres vins français et étrangers.

34, cours de Verdun à Vienne
T. 04 76 31 65 65
baravin-vienne.fr
lessaveursdumarche.fr





Hébergements de charme

Vienne Condrieu soigne aussi son hospitalité. Dormir chez un chef étoilé, dans une ancienne ferme haut de gamme à portée des vignobles ou s'offrir un dépaysement total dans un Ryokan pour retrouver calme et sérénité, les opportunités ne manquent pas pour reprendre des forces avant d'aller déguster gourmandises et grands crus.



—
*Le Cottage de Clairefontaine,
 le charme authentique d'une
 ancienne ferme rénovée*
 —



À Chonas-l'Amballan, à 10 km au sud de Vienne, on a pour habitude de parler du Domaine Clairefontaine et du chef Philippe Girardon, meilleur ouvrier de France, une étoile au Guide Michelin. Mais, non loin de la Maison étoilée, se niche le Cottage de Clairefontaine. Cette ancienne ferme dauphinoise a entièrement été rénovée par la famille Girardon, propriétaire de ce grand domaine depuis trois générations. Un havre de paix propice à la détente situé dans un parc arboré. Ici, les jardins sont entretenus avec soin par Thomas, le fils aîné des Girardon. Une maison à la française à l'ambiance douillette, cosy et élégante où l'été, on a plaisir à s'installer sur la vaste terrasse orientée sud, à l'ombre de platanes centenaires. Le Cottage abrite neuf chambres et deux suites au décor doux et épuré où les teintes claires prédominent. Ici, le personnel fait partie de la famille, certains sont au service du domaine depuis près de 30 ans. Il règne une ambiance conviviale et familiale, caractéristique de l'ADN de la famille Girardon.

À partir de 98€/nuit

616, chemin du Marais à Chonas-l'Amballan
 T. 04 74 58 83 28

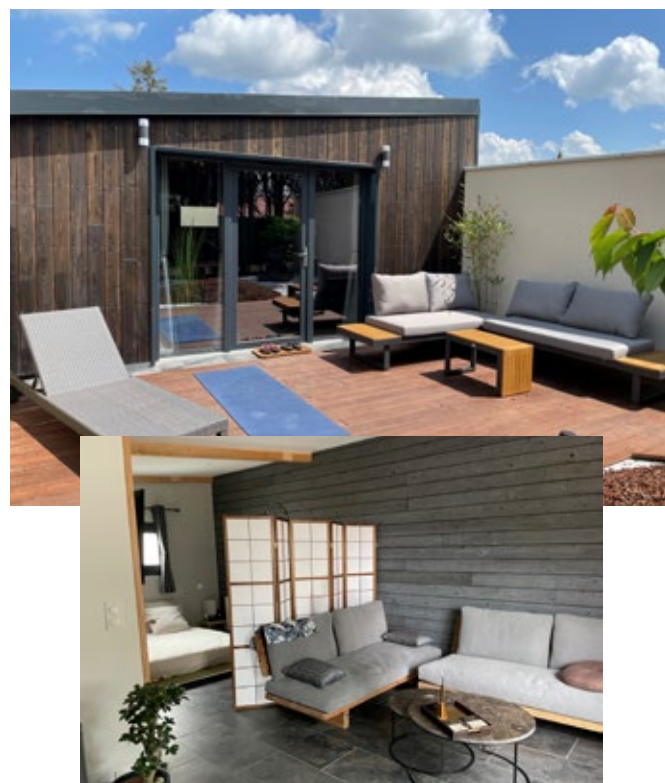
domaine-de-clairefontaine.fr

—
*Le Genki 元気, source d'énergie
 et de vitalité pour un voyage
 immersif au cœur du Japon*
 —

Pensé comme un Ryokan, petite auberge traditionnelle du Japon, le Genki a été construit autour de valeurs environnementales et de traditions japonaises. Situé au cœur des vignobles de la Vallée du Rhône à Saint-Cyr-sur-le-Rhône, le Genki est un havre de paix en pleine nature sur les hauteurs du village qui dominent le Rhône. Ce nouvel hébergement 4 étoiles aux inspirations japonaises offre une suite de charme privative de 35 m² avec un jardin « zen » de 55 m² incluant une belle terrasse. Ce Ryokan se veut totalement authentique avec du bois brûlé en provenance du Japon, de la décoration et de la vaisselle japonaise... Les meubles intérieurs sont en pin massif recyclé, les matelas sont 100 % coton biologique à mémoire de forme. Un hébergement entièrement pensé et élaboré autour de pratiques écoresponsables, des matériaux utilisés - sains et biosourcés - aux produits d'entretien en passant par le chauffage connecté aux panneaux solaires. Les toilettes japonaises disposent d'un système intelligent d'économie d'énergie avec siège chauffant, lavage à l'eau chaude et séchage qui évite la consommation de papier toilette. À la sortie de la douche, on profite d'un séchage corporel avec 27 diffuseurs d'air. Une borne de recharge Tesla est disponible pour les véhicules électriques.

À partir de 155€/nuit

96 bis, les Pinodières à Saint-Cyr-sur-le-Rhône
 T. 07 67 45 06 60
legenki.fr



*Au Chat Bûcheron :
une ancienne dépendance
de 1870 entièrement rénovée*



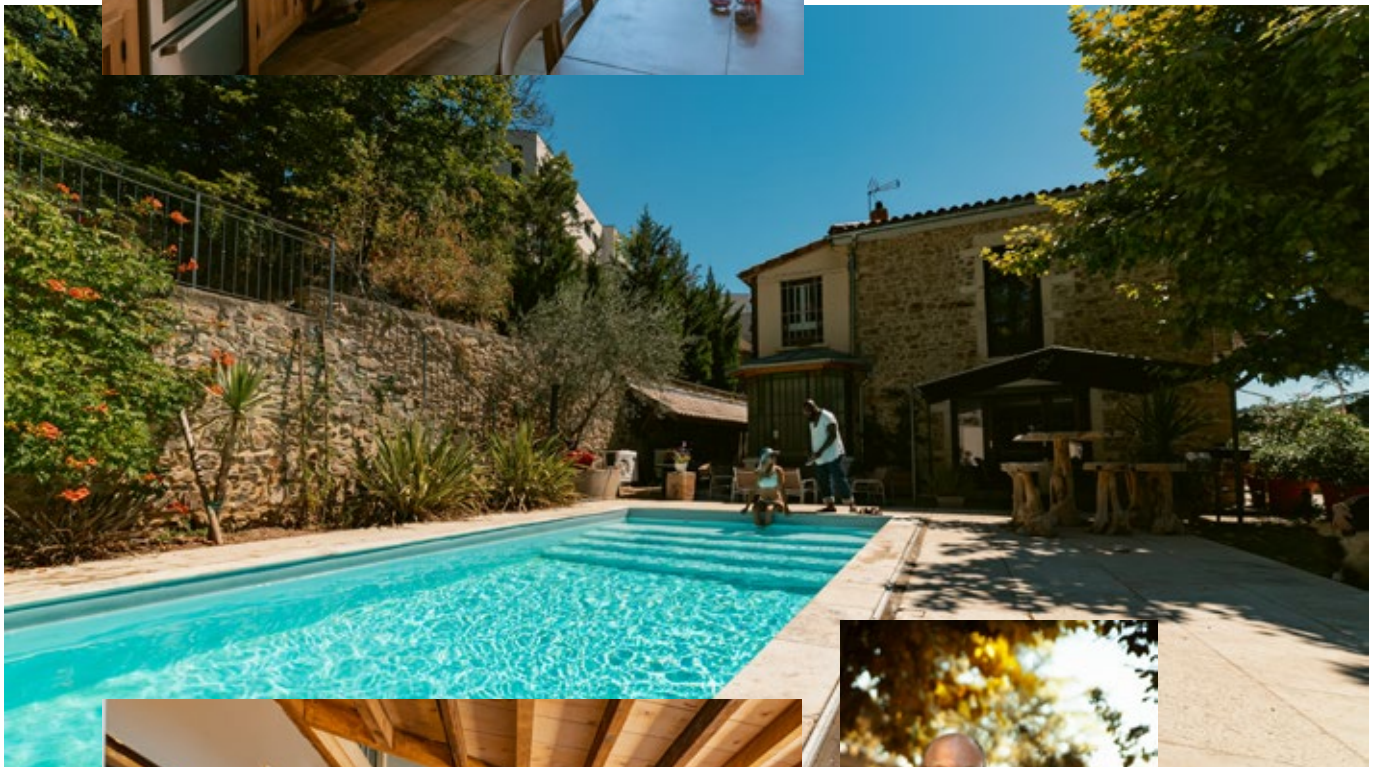
Lionel et Brigitte ont entièrement rénové cette ancienne dépendance de 100 m² d'une demeure viticole du XIX^e siècle pour la transformer en gîte 3 étoiles. Baptisé Au Chat Bûcheron, surnom de Lionel, il offre une vue imprenable sur Vienne depuis les hauteurs de la cité antique. Ce gîte climatisé de six personnes se prête aux moments conviviaux autour du terrain de pétanque et de la piscine extérieure chauffée. Les pierres et les poutres apparentes, typiques de la région, donnent un aspect brut et authentique à la bâtisse.

À partir de 150 €/nuit

51, montée bon accueil, chemin les vieilles vignes à Vienne

T. 06 15 15 62 23

gite-au-chat-bucheron.business.site





6 rendez-vous épicuriens à ne pas manquer

Dans les vignobles, sur la ViaRhôna ou au musée, voilà six événements et rendez-vous festifs à ne pas manquer à Vienne Condrieu. La promesse de moments épicuriens à vivre seul, en couple, entre amis ou en famille.

- ◆ Lundi 1^{er} mai
Vin et Rigotte en fête
- ◆ Samedi 6 mai
ViaGusta
- ◆ De juin à octobre
Les Rendez Wine
- ◆ 23 et 24 septembre
Vinalia
- ◆ Du 19 au 22 octobre
10^e Fascinant Week-End
- ◆ Samedi 21 octobre
3^e Trail en Côte-Rôtie





Vin et Rigotte en fête

Lundi 1^{er} mai à Condrieu

C'est original et quasi unique en France, les deux AOP, vin et Rigotte, partagent le même nom, Condrieu. Deux destins entremêlés, deux gourmandises de haut vol pour palais exigeant. Et une fête en plein-air pour rencontrer les femmes et les hommes qui les produisent avec cœur.

ViaGusta

Samedi 6 mai sur la ViaRhôna entre Vienne et Condrieu

Samedi 6 mai, rendez-vous pour la 2^e édition de ViaGusta, l'itinérance gourmande et bistronomique sur la ViaRhôna. Sur 9 km entre Vienne et Condrieu, les berges du Rhône se transforment en restaurant voyageur en plein-air dès 11h.

Les plats et les saveurs retracent gustativement le parcours de la ViaRhôna entre Genève et Marseille. Aux commandes : les étudiants du Bachelor Thierry Marx de l'Institution Robin de Vienne, épaulés par les élèves du Bachelor Thierry Marx de Marseille. Ils seront répartis en cinq brigades et accompagnés de chefs des restaurants du territoire et des vignerons locaux. Chaque escale se déroule dans une ambiance identitaire différente et singulière, au fil du Rhône et de la ViaRhôna. Les participants découvriront le lieu précis... le jour J ! À chaque étape, un vin. De Vitis Vienna pour l'entrée au Saint-Joseph pour le dessert en passant par la Côte-Rôtie pour le plat et naturellement le Condrieu pour la Rigotte. Tous les viticulteurs associés sont engagés à travers le label national œnotouristique « Vignobles & Découvertes ».

Tarif : 38€/personne

Réservation en ligne sur vienne-condrieu.com

À partir du 15 mars pour le package hébergement + ViaGusta

À partir du 1^{er} avril pour ViaGusta seule





Les Rendez Wine

*De juin à octobre
chez les vignerons*

Bruncher, marcher, jizzer, déguster en bonne compagnie avec de beaux horizons. Voilà la promesse des vignerons de Condrieu et de Côte-Rôtie de juin à octobre. À tour de rôle et chaque fin de semaine, les viticulteurs sont mis en lumière sous différentes formes. Les festivités débutent le vendredi chez un vigneron par un concert de jazz et dégustation, suivi d'une randonnée dans les vignes le samedi matin et d'un brunch le dimanche.

Programmation complète à partir du 15 avril sur condrieu-coterotie.com →





Wine Notes chez un vigneron

Le vendredi à 18h30

Avec un groupe de jazz et autour d'un verre de vin, le vigneron propose ses vins de Condrieu et de Côte-Rôtie à la dégustation et à la vente, ainsi qu'une présentation/visite de son domaine.

Tarif : 15€/pers.

Rando Wine

Le samedi matin à 9h

Chaque samedi matin, place à une randonnée guidée de deux à trois heures qui plonge au cœur des vignes et dans le Parc Naturel Régional du Pilat, au départ d'un domaine viticole. Des coteaux escarpés creusant le lit du Rhône majestueux, des chaillots sculptant des terrasses vertigineuses, le tout surplombé des crêtes et versants montagneux du parc naturel régional du Pilat : voilà qui fait toute la particularité du paysage des terroirs viticoles renommés de Condrieu et de la Côte-Rôtie.

Tarif : 10€/pers.

Brunch (di)vin

Le dimanche à 11h

Sucré, salé mais surtout gourmand : un buffet élaboré avec des produits locaux et de saison par un restaurateur du coin accompagné de thé, café, jus de fruits et bien sûr les vins du domaine qui accueille. Après une découverte du vignoble en compagnie du maître des lieux, on s'attable en bonne compagnie pour se restaurer.

Tarif : 35€/pers. incluant brunch et vin (20€/enfant)

Programmation complète à partir du 15 avril sur
condrieu-coterotie.com

Traditions gastronomiques romaines à l'honneur avec Vinalia

*Les 23 et 24 septembre
à Saint-Romain-en-Gal*

L'événement Vinalia est de retour après quatre ans de pause. Rendez-vous samedi 23 et dimanche 24 septembre pour ce festival des traditions gastronomiques romaines au musée et sites gallo-romains de Saint-Romain-en-Gal - Vienne. Un événement unique qui allie culture et archéologie expérimentale autour du vin et de la gastronomie antique.



Un voyage gastronomique qui entend explorer, conforter et faire comprendre les pratiques culinaires romaines. Une occasion singulière de découvrir les modes de production et de consommation aussi bien à l'époque antique qu'à l'époque contemporaine. Reconstituteurs, chercheurs, auteurs, producteurs locaux... Pas moins de 150 personnes sont mobilisées sur ces deux journées. Une séance nocturne associant un spectacle et un dîner est proposée le samedi 23 septembre (sur réservation).



Au programme des deux jours :

- ◆ Archéologie expérimentale : démonstrations/cuissons dans les fours reconstitués à partir d'exemples antiques : fours à pain, four de potier, four de verrier.
- ◆ Démonstrations d'activités artisanales antiques par des reconstituteurs/archéologues : poterie, vannerie, tonnellerie...
- ◆ Découverte des recettes et productions antiques autour de l'alimentation et des plantes.
- ◆ Découverte et dégustations des produits régionaux locaux en résonance avec les productions antiques : bières artisanales, vins AOP des vignobles de la vallée du Rhône et d'ailleurs...

Samedi 23 septembre de 10h à 19h

Dimanche 24 septembre de 10h à 18h

8€/jour/personne

T. 04 74 53 74 01

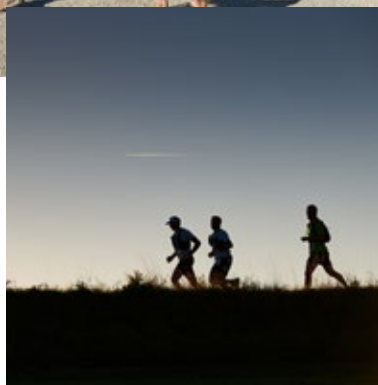
musee-site.rhone.fr

10^e Fascinant Week-End

*Du jeudi 19 au dimanche
22 octobre dans les vignobles*

Le Fascinant Week-end se déroule dans un paysage d'automne flamboyant sur les vignobles. Labellisé « Vignobles & Découvertes », cet événement mobilise les vignerons de Côte-Rôtie et de Condrieu qui ouvrent leurs portes. D'Ampuis à Mallevall, de Condrieu à Chavanay, ce week-end promet un voyage festif, insolite, authentique à la rencontre de crus d'exception et de ceux qui les façonnent à la main. Au-delà des rendez-vous chez les vignerons, de nombreuses animations sont au programme. Un petit train permet de découvrir les coteaux de Côte-Rôtie en toute tranquillité. Pour les férus d'histoire, un arrêt au musée et sites gallo-romains de Saint-Romain-en-Gal - Vienne est obligatoire pour une plongée dans l'univers de la vigne et du vin dans l'Antiquité. Détour historique qui pourra se poursuivre activement lors d'une visite du village médiéval de Mallevall (42) ou d'une randonnée dans les vignobles de Saint-Joseph et de Condrieu...

condrieu-coterotie.com



3^e Trail en Côte-Rôtie

*Samedi 21 octobre
au départ d'Ampuis*

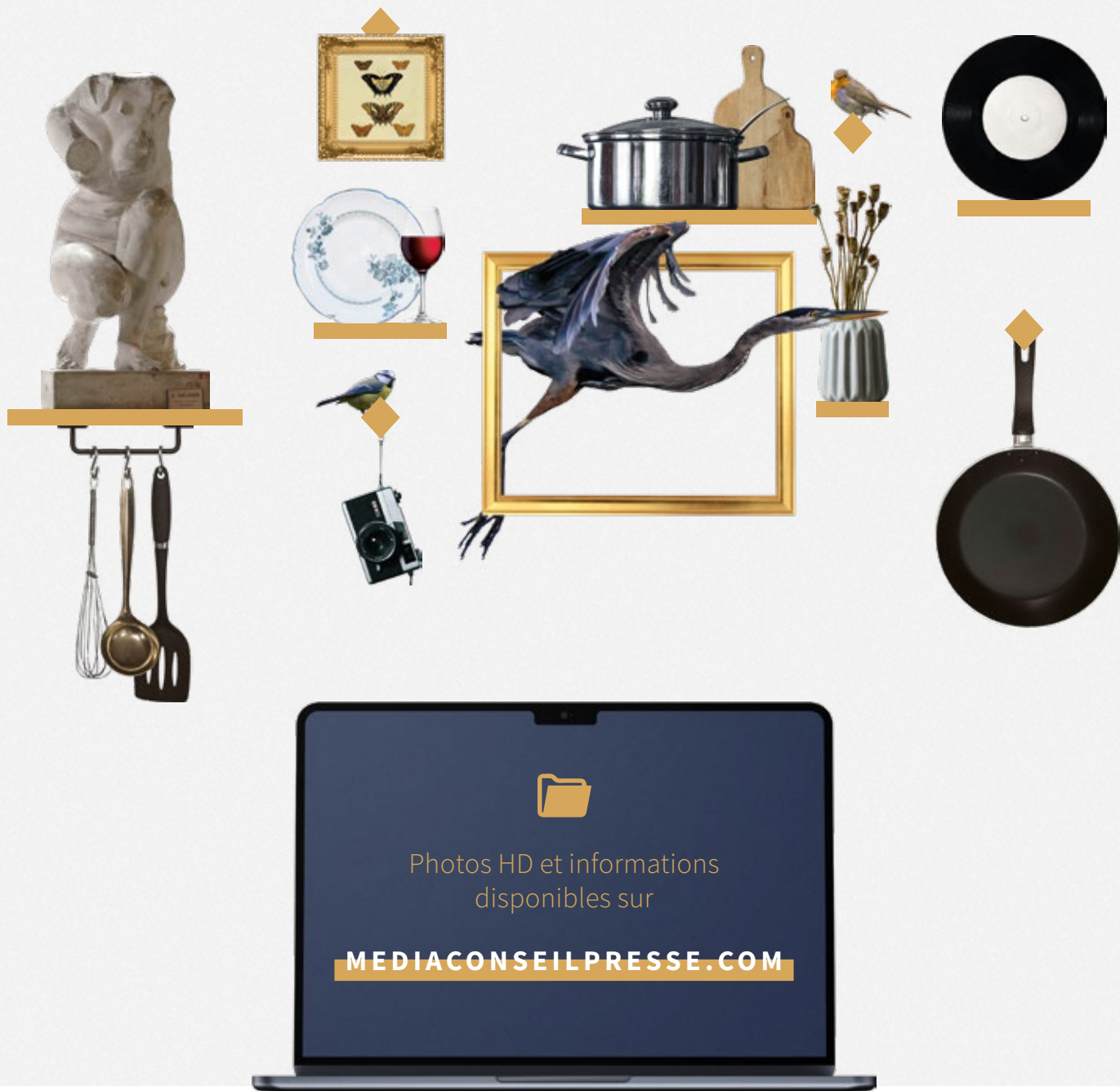
Tracé par des vignerons « trailers », le Trail en Côte-Rôtie propose des parcours qui serpentent sur des chemins traversant les coteaux escarpés du célèbre vignoble. Le samedi 21 octobre 2023, trailers et randonneurs vont pouvoir partager et ressentir l'environnement quotidien de ces viticulteurs alpinistes. Montées abruptes et descentes vertigineuses dans les combes promettent des paysages flamboyants au coucher de soleil. Au programme de cette 3^e édition : trois courses à pied aux noms évocateurs : La verticale (12 km, 600 m D+), la Brune et Blonde (24 km, 1200 m D+) et l'AOC (45 km, 2400 m D+), mais également des courses pour les enfants (entre 500 m et 2 km). Les marcheurs ne sont pas en reste avec Les vendangettes, nom de cette catégorie hors chrono. Elle offre la possibilité de partir à la découverte des vignobles avec, au choix, 10 km ou 15 km de balade.

C'est nouveau en 2023 :

- ◆ Un relais en trio sur l'itinéraire des 45 km : chaque coureur effectue 15 km de course.
- ◆ Référencé UTMB, le Trail en Côte-Rôtie figure désormais au classement ITRA (International Trail-Running Association).
- ◆ Un village exposant à Ampuis proposera animations et food-trucks.

trailencoterotie.fr

VIENNE
CONDRIEU
ÉpiCurielux
DE TOUT



Contact presse

AGENCE MEDIA CONSEIL PRESSE

Nadine Chevalier | Zsuzsa Makadi | Fabien Dominguez

mediaconseilpresse.com

T. +33(0)4 76 86 84 00

M. +33(0)7 86 00 15 35

contact@mediaconseilpresse.com



Vienne Condrieu Tourisme

Pavillon du tourisme

Cours Brillier - CS 700

38217 Vienne Cedex

04 74 53 70 10

presse@vienne-condrieu.com

vienne-condrieu.com

[f @viennecondrieutourisme](https://www.facebook.com/viennecondrieutourisme)