

CONDRIEU, CÔTE-RÔTIE, SAINT-JOSEPH ET VITIS-VIENNA 5 OCCASIONS DE VIVRE L'ÉTÉ INDIEN DANS LES VIGNOBLES

Les appellations Condrieu, Côte-Rôtie, Saint-Joseph comme les vins de Vitis Vienna évoquent instantanément une terre de caractère, le berceau de deux cépages illustres, des vins d'exception... De septembre à novembre, pendant ou après les vendanges, les vignerons rivalisent d'idées pour que chaque virée à l'entrée de la Vallée du Rhône rime avec plaisir des sens. Journées Européennes du Patrimoine, Vinalia, Fascinant Week-End, Trail en Côte-Rôtie ou Les Pressailles : cinq événements sont prétextes à profiter de l'été indien dans les vignobles. C'est surtout l'aubaine de gravir ces coteaux qui montent vers l'infini, de se chauffer près des murets de pierre qui dorent au soleil, de se laisser bercer par le Rhône qui ondule dans une vallée fertile...



1 JOURNÉES EUROPÉENNES DU PATRIMOINE (16-17 SEPTEMBRE)



Pour les Journées Européennes du Patrimoine (JEP), si en complément des musées et autres châteaux, on partait à la découverte des vignobles de Condrieu, de Côte-Rôtie et de Vitis Vienna, pour célébrer le patrimoine vivant, thème des JEP de cette année ? Randonnées et balades commentées dans les vignobles, excursion en City Tram, dégustations de vins, mini-conférences, visite du Domaine des Allobroges au cœur des sites archéologiques de Saint-Romain-en-Gal/Vienne... Vienne Condrieu Tourisme propose un panel d'activités en extérieur pour revivre au grand air et mieux comprendre l'histoire et la singularité des vignobles des portes de la Vallée du Rhône.

LES RENDEZ-VOUS À NE PAS MANQUER

Visite du Domaine des Allobroges au cœur des sites archéologiques de Saint-Romain-en-Gal/Vienne

Ce domaine s'étend sur plus de 3 000 m² avec un vignoble à l'antique, un jardin botanique et des reconstitutions de fours de potiers gallo-romains. Plus de 300 ceps de vigne de quinze cépages différents répertoriés parmi les plus anciens de France ont été plantés ici.

Accès libre et gratuit tout le week-end.

Excursions commentées en City Tram

Au cours de l'excursion commentée à bord du City Tram, on découvre les spécificités d'un terroir viticole d'exception et on profite de points de vue imprenables sur la vallée du Rhône. La promenade se termine avec une dégustation de vins (en option).

Côte-Rôtie Tour au départ d'Ampuis : samedi à 10h et à 11h

Vitis Vienna Tour au départ de Seyssuel : dimanche à 10h et à 11h

Tarif : 4 € sans dégustation, 14 € avec dégustation. Réservation obligatoire.

1 JOURNÉES EUROPÉENNES DU PATRIMOINE (16-17 SEPTEMBRE) - SUITE

LES RENDEZ-VOUS À NE PAS MANQUER - SUITE

Rencontre avec Lionel Pinot, auteur du livre **Les Plus Grands vins du Rhône Nord**

Le caveau du Château de la maison E. Guigal accueille l'auteur Lionel Pinot à l'occasion d'une rencontre avec ses lecteurs autour de l'ouvrage *Les plus grands vins du Rhône Nord* qui débutera par une séance de dédicace à 18h30, suivie par un moment d'échanges à 19h, puis d'une dégustation de vins à partir de 20h.

Vendredi de 18h30 à 20h45.

Autres regards sur le vignoble

Visite guidée et lecture de paysages dans le vignoble à Tupin-et-Semons. Depuis 2 000 ans, les paysages sont des témoins de l'évolution du vignoble, notamment les murets en pierres sèches délimitant les « Chaillets » sur lesquels de la vigne est conduite sur « des échalas ».

Samedi à 15h30 et à 17h (durée : 1h). Réservation conseillée.

Apéro bavard : Penchons-nous sur notre patrimoine viticole

Dans l'écrin de la vallée du Rhône, berceau de la Syrah, les vignobles marquent les paysages et l'activité des vigneron·s imprègne la vie locale. Venez échanger avec Christophe Pichon, vigneron, Bruno Delas urbaniste, Jean Louis Michelot, géographe sensible qui se proposent de partager leurs connaissances lors d'un apéro bavard organisé par le Parc naturel régional du Pilat..

Dimanche à 15h au Bar le Papou à Condrieu.

Les Côtes du Rhône, une exploration singulière

Une randonnée courte mais pentue pour découvrir un terroir, un patrimoine naturel, paysager, culturel et gustatif... On apprend à nommer roches, plantes et oiseaux. On replonge dans le passé du temps des glaciers et on salue le travail des constructeurs de terrasses...

Randonnée proposée par l'Atelier des Confins, en compagnie de Jean-Louis Michelot (géographe et naturaliste), Alice Robert (comédienne), Evariste Champion, Boris Trouplin et Heiko Wilhelm (musiciens). Durée : 1h15 environ.

Samedi à 14h30 et dimanche à 10h Réservation conseillée.

Informations et réservations sur vienne-condrieu.com



2 VINALIA, FESTIVAL DES CULTURES GASTRONOMIQUES (23-24 SEPT)



L'événement Vinalia est de retour après quatre ans de pause. Il sera organisé pour la première fois sur deux jours. 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 avec un spectacle associant hip-hop, mélodies, œnologie et gastronomie et un dîner-banquet est proposée le samedi 23 septembre (sur réservation). Le dimanche, on revit les vendanges sur le vignoble du domaine des Allobroges suivi d'un banquet romain théâtralisé au cœur des sites gallo-romain de Saint-Romain-en-Gal/Vienne.

AU PROGRAMME DES DEUX JOURS

- Des dégustations et un village gourmand avec un espace « bistrot » mettant en valeur les vins régionaux, les fromages, les salaisons, les fruits et les légumes qui font la richesse du Rhône.
- Un grand repas festif le samedi soir.
- Des reconstitutions historiques menées par 150 participants en costumes.
- Des expérimentations archéologiques : poterie, vannerie, tonnellerie mais aussi démonstrations/cuissons dans les fours reconstitués à partir d'exemples antiques : fours à pain, four de potier, four de verrier.
- Des rencontres et des conférences autour du vin et de la gastronomie d'hier et d'aujourd'hui, animées par Dominique Hutin, chroniqueur de l'émission « On va déguster » sur France Inter et Sylvie Toucheboeuf, professeure de Lettres.
- Une librairie éphémère, de la BD, des spectacles.
- Des visites contées autour de la façon de cuisiner dans l'Antiquité.
- Des ateliers et des jeux pour les enfants et les adultes.
- Des visites flash de 20 minutes des sites gallo-romains.



Samedi 23 septembre de 10h à 18h, suivi d'une nocturne. Dimanche 24 septembre de 10h à 18h

10 €/jour/personne ou 15 €/week-end. Gratuit pour les moins de 18 ans.

musee-site.rhone.fr

VIENNE CONDRIEU TOURISME - VIENNE-CONDRIEU.COM

contact presse : media conseil presse ■ Nadine Chevalier, Zsuzsa Makadi, Fabien Dominguez
contact@mediaconseilpresse.com ■ +33(0)4 76 86 84 00

3 10^e FASCINANT WEEK-END (19-22 OCTOBRE)



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 Malleval, de Condrieu à Chavanay, ce long 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 portes-ouvertes chez les vignerons, de nombreuses animations sont au programme : mini-marchés de producteurs locaux et artisanaux, atelier sommellerie, matinée huîtres, soirée repas...

LES TEMPS FORTS

- **Une soirée de gala « de cave en cave » le jeudi soir** sur la commune de Chavanay : un repas itinérant en cinq étapes très proches les unes des autres. Une dégustation de vins locaux accompagne chaque halte : apéritif au Domaine Pierre-Jean Villa, entrée au Domaine des Vins de Vienne, spectacle chez Yves Cuilleron en partenariat avec le centre de danse Jeanmougin de Vienne, plat chez Julien Pilon et dessert chez Pichon et Fils (90 €/personne).
- **Des apéros-jazz dans les domaines viticoles le samedi après-midi** : concerts de jazz ou spectacles accords danse et vin, en fonction des domaines, avec dégustation des vins du domaine (10 €/personne).
- **Des brunchs chez les vignerons le dimanche midi**, concoctés par des restaurateurs locaux et accompagnés des vins du domaine (35 €/personne).

condrieu-coterotie.com



4 3^e TRAIL DE CÔTE-RÔTIE AU DÉPART D'AMPUIS (SAMEDI 21 OCTOBRE)



Tracé par des vigneronns, 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 avec montées abruptes et descentes vertigineuses dans les combes !

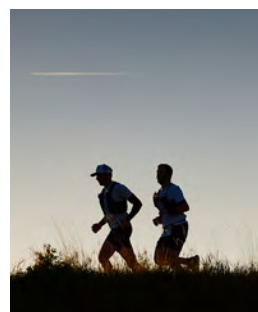
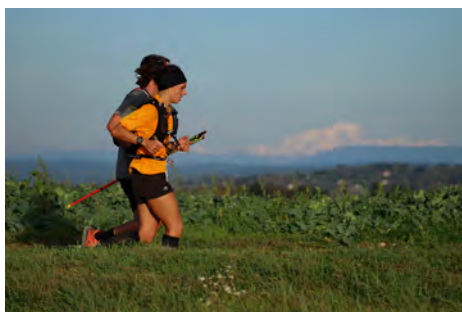
Au programme de cette 3^e édition, trois courses à pied aux noms évocateurs : La verticale (12 km, 600 m de dénivelé), La brune et blonde (24 km, 1 200 m de dénivelé) et L'AOC (45 km, 2 500 m de dénivelé, à réaliser en solo, en duo ou en relais à deux).

Les différents départs sont échelonnés dans la journée pour que toutes les courses arrivent en fin de journée, vers 19h, au cœur du village d'Ampuis. Un final mis en scène avec une haie de flambeaux et des paysages flamboyants au coucher de soleil. Sur place, un village exposant proposera animations, food-trucks et dégustation des vins locaux pour la restauration d'après course. Référencé UTMB, le Trail en Côte-Rôtie figure désormais au classement ITRA (International Trail-Running Association) pour le 24 km et le 45 km.

trailencoterotie.fr

**LE BON PLAN EN FAMILLE
OU ENTRE AMIS**

Les courses pour les enfants (entre 500 m et 2 km) et la randonnée qui offre la possibilité de partir à la découverte de ces vignobles avec, au choix, 10 km ou 15 km de balade.



5 LES PRESSAILLES (SAMEDI 4 NOVEMBRE)

Chaque premier samedi de novembre, Les Pressailles mettent en lumière un vignoble antique, Vitis Vienna. Ce dernier rendez-vous de l'année donne l'occasion de rencontrer la vingtaine de vignerons qui lui a redonné vie dans les années 90 et marque l'arrivée du nouveau millésime. A l'époque romaine, Plutarque et Pline le Vieux louaient déjà ces vins principalement produits près du village de Seyssuel, mais connus comme venant de Vienna, une des cités les plus importantes de la Gaule. Situé sur la rive gauche du Rhône, face au vignoble de Côte-Rôtie, ce vignoble s'épanouit sur des pentes très raides amplifiant l'ensoleillement et donnant d'excellents vins puissants et épicés. Au programme : des dégustations des vins issus de « pressailles » de l'année en cours, portes ouvertes du domaine Eymin-Tichoux à Seyssuel, des visites de vignes en City-Tram... Le soir, soirée festive musicale avec les vignerons et présentation des vins de Vitis Vienna du nouveau millésime.

vitisvienna.com

**PRESSAILLES ?**

Les pressailles consistent à goûter le « jus de l'année », une fois la fermentation terminée avant sa mise en fût pour élevage. Historiquement, lorsque le vin n'avait d'autre fonction que d'être une boisson, le moud était pressé.

Les pressailles semblent être issues d'une tradition disparue jusqu'en 2005, année où le club de rugby d'Ampuis lui redonne vie. Des vignerons reprennent alors cette tradition dans leurs caves sous forme de « pressailles privées ». Depuis 2014, Vitis Vienna fait de ce moment un temps de rencontres, de visites des caves et de balades dans les vignes le premier week-end de novembre.

CONDRIEU, CÔTE-RÔTIE, SAINT-JOSEPH ET VITIS VIENNA QUATRE VIGNOBLES HAUTS PERCHÉS

Tellement différentes et tellement proches. Condrieu, Côte-Rôtie, Saint-Joseph, Vitis Vienna... Les quatre appellations se suivent sur des coteaux suspendus au ciel. Fruit du travail acharné de vignerons acrobates, elles marquent du sceau de l'excellence et de la rareté, la Vallée du Rhône. Avant d'être un délice pour le palais, elles sont d'abord belles. Leurs terrasses, soutenues par des murets en pierres sèches, épousent les douces lignes des collines et répondent aux ondulations du Rhône dans la vallée. Ici, les vignerons vivent dans leur terroir. Ils ont du caractère et peu de temps pour musarder. Mais quand ils ouvrent les portes de leurs caves, ils savent partager leur passion.



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, souvent de 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.

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 chaillots, 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.

SAINT-JOSEPH

Le vignoble de Saint-Joseph s'étend sur la rive droite du Rhône au niveau du 45° parallèle. Comme le Côte-Rôtie et le Condrieu, le vignoble est planté sur des coteaux au relief raide, façonnés en terrasses depuis l'antiquité. Autrefois appelé « Vin de Mauves », ce sont les Jésuites qui, au XVII^e siècle, lui donnèrent son nom actuel. L'appellation est aujourd'hui connue pour ses vins rouges issus de syrah, à la fois puissants et fins et plus confidentiellement pour ses vins blancs élaborés à partir de cépages roussanne et/ou marsanne. La syrah donne vie à des vins puissants aux arômes d'épices poivrées avec une pointe de violette. Elle leur confère d'admirables notes sombres et aromatiques. Les blancs, équilibrés et gourmands, présentent une belle robe jaune aux reflets verts et une structure variable selon l'assemblage de roussanne et de marsanne.

VITIS VIENNA

Comme leurs cousins de la rive droite, les vins rouges de Vienne, Chasse-sur-Rhône et Seyssuel, sont produits avec le cépage syrah, et les blancs avec le cépage viognier, deux cépages nés ici. Ils expriment sur ce terroir tout leur potentiel aromatique. L'origine du vignoble Vitis Vienna remonte à l'époque romaine et la réputation de ses vins dépasse déjà ses frontières. Sur la rive gauche du Rhône, le paysage viticole est à couper le souffle. Les vignes sont en coteaux, exposées sud / sud-ouest, épousant les courbes du fleuve. C'est le plus septentrional des vignobles de la région et pourtant, il y fait chaud, très chaud même comme en témoigne la végétation spécifique de ces terres. Dans ce climat très particulier se développent une faune et une flore remarquables, que les vignerons s'attachent à préserver. Un vignoble replanté depuis 1996.

CARTE D'IDENTITÉ

- AOP depuis 1940
- Vin blanc
- Cépage viognier
- 200 ha cultivés

CARTE D'IDENTITÉ

- AOP depuis 1940
- Vin rouge
- Cépages syrah et viognier
- 330 ha cultivés

CARTE D'IDENTITÉ

- AOP depuis 1956
- Vin rouge et vin blanc
- Cépages : syrah, marsanne et roussanne
- 1 400 ha cultivés

CARTE D'IDENTITÉ

- IGP Collines Rhodaniennes – AOP en cours
- Vin rouge et vin blanc
- Cépages syrah et viognier
- 60 hectares cultivés

REPÈRES

Vins prestigieux, patrimoine gallo-romain, parc naturel du Pilat, événements viticoles et culturels majeurs... Au cœur de la région Auvergne-Rhône-Alpes, la destination « Vallée du Rhône, Condrieu - Côte-Rôtie » s'étend sur une quarantaine de kilomètres de part et d'autre du fleuve Rhône, facilement accessible par la route et en train.

4 APPELLATIONS DES CÔTES DU RHÔNE ET UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)

AOP Côte-Rôtie
AOP Condrieu
AOP Château-Grillet
AOP Saint-Joseph
IGP Collines Rhodaniennes « Vitis Vienna »



45 KM

du Nord au Sud et d'Est en Ouest,
le long du Rhône.

160 CAVES VITICOLES

au cœur du Parc naturel régional du
Pilat et le long de la ViaRhôna dont 40
labellisées « Vignobles et Découvertes ».



+/- 20 ÉVÉNEMENTS CULTURELS ET VITICOLES CHAQUE ANNÉE



Marchés aux vins, festivals,
journées culturelles, vendanges
d'un jour ou journées portes-
ouvertes, trail, brunchs, balades
et randonnées...

UNE DESTINATION FACILEMENT ACCESSIBLE



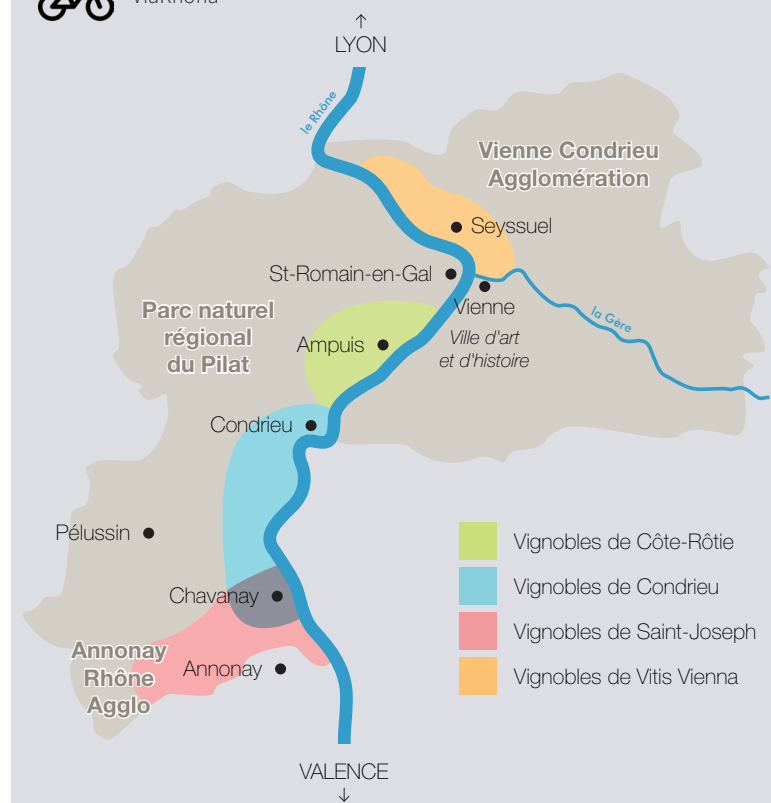
- Nationale 7
- A7 (2 sorties : Vienne et Ampuis/Condrieu)



- 2 gares TGV à proximité : Lyon-Part-Dieu et Valence TGV.
- 4 gares TER sur la ligne Lyon/Avignon : Chasse-sur-Rhône,
Vienne, Saint-Clair-les-Roches et Le-péage-de-Roussillon).



ViaRhôna



DE NOMBREUX PARTENAIRES LABELISÉS « VIGNOBLES & DÉCOUVERTES »



De l'époque gallo-romaine aux
villages médiévaux jusqu'à l'ère
industrielle, une destination
patrimoine à découvrir avec 15
sites patrimoniaux labellisés.



Une offre de restauration dense
avec la priorité aux circuits courts
et aux accords mets et vins.
35 restaurateurs sont engagés
dans la démarche « Vignobles et
Découvertes », dont un 2 étoiles
et un 1 étoile au Guide Michelin.



Une large gamme d'hébergements
touristiques avec 6 000 lits
disponibles. 24 hébergeurs sont
engagés dans une démarche
d'œnotourisme.