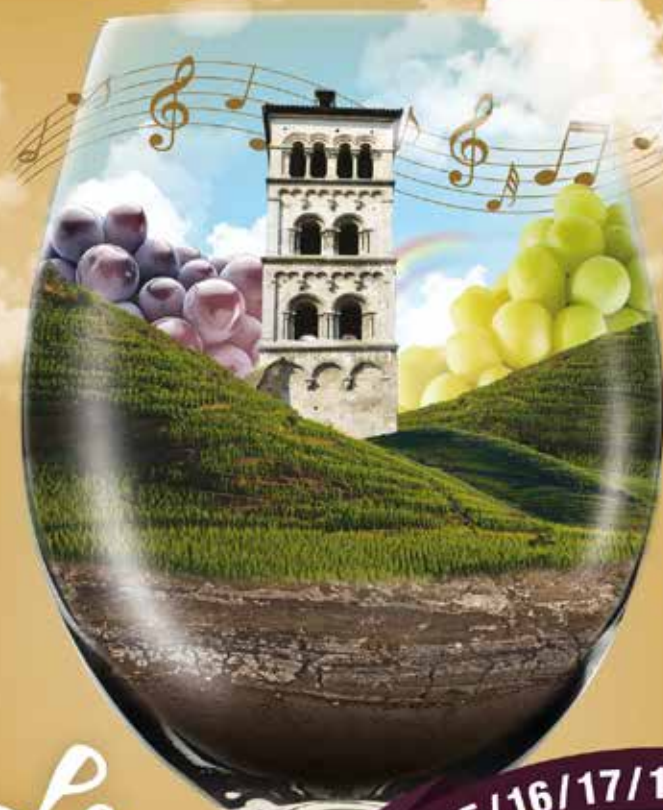


DOSSIER DE PRESSE
VIENNE CONDRIEU TOURISME

À LA DÉCOUVERTE DE LA DESTINATION
CONDRIEU CÔTE-RÔTIE

Faites de votre dégustation un voyage



Le
**Fascinant
Week-end**
VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

15/16/17/18

OCTOBRE 2020

📍 VIENNE 📍 AMPUIS 📍 CONDRIEU 📍 CHAVANAY



VIGNOBLES & DÉCOUVERTES FASCINANT WEEK-END

15/18 OCTOBRE 2020



A l'entrée de la vallée du Rhône, les appellations Condrieu et Côte-Rôtie évoquent instantanément une terre de caractère, le berceau de deux cépages illustres, des vins d'exception... La quête de beaux flacons constitue bien sûr un joli prétexte à escale. Mais comment occulter ces coteaux qui montent vers l'infini, ces murets de pierre qui dorment au soleil, ce Rhône qui ondule dans une vallée fertile... ? Comment oublier ces vigneron bâtisseurs qui ont transformé de leurs mains des friches pour redonner vie à la vigne, reprenant un labeur entamé voici 2 000 ans ? Du jeudi 15 au dimanche 18 octobre, ils ouvrent leurs caves et emmènent dans leurs vignes, organisent des brunchs, des apéros jazz, des concerts pour le Fascinant Week-end. Une opportunité d'aller à la rencontre de la nouvelle génération de vignerons qui pointe le bout de son nez !

DEUX VIGNOBLES HAUTS PERCHÉS

Côte-Rôtie et Condrieu, les deux sœurs aux destins mêlés

Tellement différentes et tellement proches... Les deux 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 ont failli s'éteindre de la même maladie. Pourtant elles sont bien là, 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, écoutent humblement les soupirs de leur cépage. La plupart élève de concert les deux appellations et font de leurs petits volumes des nectars précieux. Ils ont du caractère et peu de temps pour musarder. Mais 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 2 000 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

- AOC depuis 1940
- Vin rouge
- Cépages syrah et viognier
- 300 ha cultivés

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 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

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

80 ans des appellations Côte-Rôtie et Condrieu

Côte-Rôtie et Condrieu, ces deux appellations mythiques et recherchées, fêtent cette année leurs 80 ans. Si proches et tellement différentes. Pour Condrieu, 200 ha de vignes, des sols de granite recouverts de sables et de cailloux, plutôt acides, un seul cépage, le viognier. Pour Côte-Rôtie, 300 ha de vignes, des sols de micaschiste recouverts ponctuellement par des éboulis, deux cépages, syrah majoritaire et jusqu'à 20% de viognier, environ deux ans d'élevage. Si le viognier est originaire de Condrieu, la Syrah est née entre Vienne et Valence. Les deux cépages autochtones connaissent un beau rayonnement à l'international. Ces deux appellations (Côte-Rôtie et Condrieu) haut de gamme partagent un rendement faible avec moins de 5% de la production totale de la vallée du Rhône. Elles partagent aussi une histoire commune. La crise du phylloxera, puis les deux Guerres mondiales, conduisent presque à la disparition du vignoble, jusque dans les années 50. Les hommes préfèrent aller travailler dans l'industrie naissante toute proche ou la culture maraîchère et fruitière, alors beaucoup plus rentable. À partir des années 80, la quête de qualité conduit à produire du vin qui ne soit plus « un vin de soif ».

📍 condrieu-coterotie.com

VIGNOBLES & DÉCOUVERTES FASCINANT WEEK-END

15/18 OCTOBRE 2020

Les vendanges viennent de s'achever. Les feuilles de vigne se teintent d'orange, de jaune et de rouge foncé éclatants. Elles contrastent avec le ruban bleuté du Rhône. Ce paysage enchanteur est le théâtre du Fascinant Week-end du 15 au 18 octobre sur le territoire de Vienne Condrieu. Labellisé « Vignobles & Découvertes », cet événement mobilise dix-huit vigneronnes de Côte-Rôtie et Condrieu. D'Ampuis à Malleval, de Condrieu à Chavannay, 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.

Soirée de lancement vend 16 oct. 18h au Caveau du Château de la maison Guigal

Lancement officiel du Fascinant Week-end dans une nouvelle adresse œnologique, le Caveau du Château Guigal. Ce lieu généreux et lumineux a ouvert ses portes en juin ! A la fois espace muséal, de dégustation et de réception, il est entouré d'un élégant jardin aux arbres centenaires et du prestigieux vignoble de Côte-Rôtie. Cette soirée de gala proposera un accord mets et vins du cru. Le repas sera concocté à « plusieurs mains » par les enfants de chefs de grandes tables du territoire, qui ont rejoint leurs parents pour poursuivre leurs aventures gastronomiques. Les viticulteurs de Côte-Rôtie et de Condrieu accompagneront le repas avec leurs cuvées d'exception.

vendredi 16 octobre à partir de 18h, visite du Caveau et de l'espace muséal suivie de la soirée de gala au Caveau du Château de la maison Guigal, avec découverte du caveau, en compagnie des vigneronnes de Côte-Rôtie et Condrieu. Repas concocté par des chefs de Vienne-Condrieu avec accords mets et vins Condrieu Côte-Rôtie. Places limitées, entrée payante. Jauge 80 pax maximum. Repas assis. Prix : 90€/personne.

📞 [Réservation : vienne-condrieu.com](https://www.vienne-condrieu.com)



Apéro jazz sam 17 oct. 17h/19h gratuit Sept domaines qui swingent



Jazz à Vienne réunit chaque année plus de 200 000 festivaliers au théâtre antique et dans toute la ville. Ces terres viennoises vibrent autour des notes de jazz toute l'année. On les retrouve naturellement pendant le Fascinant Week-End. Les caves viticoles ouvriront leurs portes à des mini concerts de jazz. Au programme : visite de la cave, dégustation de crus accompagnées de notes musicales dans le caveau en compagnie des vigneronnes.

LIEUX DES APÉROS JAZZ

- > Latin jazz au Domaine Mouton à Condrieu
- > Duo saxophone et guitare au Domaine Verzier à Izeras
- > Combo blues au Domaine Yves Cuilleron à Chavannay
- > Guitare jazz et flute au Domaine Faury, La Ribaudy à Chavannay
- > Duo piano trombone au Domaine de Corps de Loup à Tupin-et-Semons
- > Swing système, jazz vocal au Caveau du Château Guigal à Ampuis
- > Duo de guitare jazz au Domaine Niero à Condrieu.

📞 [Places limitées, gratuit sur inscription : vienne-condrieu.com](https://www.vienne-condrieu.com)

VIGNOBLES & DÉCOUVERTES FASCINANT WEEK-END

15/18 OCTOBRE 2020



Une formation de **Chargé de développement en œnotourisme**, deuxième après celle de Bordeaux, a été lancée par le lycée hôtelier Bellerive, à Vienne à la rentrée 2019.

Cette formation est parrainée par Philippe Guigal.

dim 17 oct. à partir de 11h Brunch dans les caves

Le dimanche, place au brunch ! La matinée débute par la visite de caves et se poursuit avec un « brunch ». Une belle occasion d'échanger avec les viticulteurs dans une ambiance conviviale. Le brunch est préparé par les restaurateurs du territoire viennois. Chaque domaine viticole s'associe avec un restaurateur de son choix, garantie d'une belle complicité entre le contenu de l'assiette et les vins locaux.

LES CAVES QUI PROPOSENT UN BRUNCH

- > Domaine Pierre Gaillard, Route de Bazin à Malleval
- > Domaine Xavier Gérard, Route de Lyon à Condrieu
- > Domaine Faury, La Ribaudy à Chavanay
- > Vins de Vienne, Jassou à Chavanay
- > Domaine De Boisseyt, Les Prairies à Chavanay
- > Domaine Degache, Chemin des Maisons Blanches à Tupin-et-Semons
- > Domaine Richard, Verlieu à Chavanay

Brunch dans les caves de Côte-Rôtie et de Condrieu, dimanche 17 octobre de 11h à 15h. Prix : 20€ par personne. Places limitées, sur inscription, paiement à l'Office de Tourisme et en ligne.

☞ **Réservation et paiement en ligne : vienne-condrieu.com**

À la rencontre de la nouvelle garde

Ils sont nés dans les vignes ou presque... Ils ont vu leurs parents travailler ces coteaux vertigineux à la main... Ils sont partis faire des études, ont voyagé à l'étranger et sont revenus sur leur terre. Les Bryan Mouton, Maxime Verzier, Pierre-Antoine et Jeanne Gaillard, Yvan Daubré et Nicolas et Michael Degache... sont quelques-uns des jeunes qui ont choisi de prendre la relève aux côtés de leurs parents vigneron.

Ces jeunes embrassent ce métier avec des idées, des envies, des partis-pris, des ambitions, quitte à bousculer un peu... Parmi eux, Corentin Pichon, 28 ans. Il intègre le domaine familial qui existe depuis trois générations en 2014. Aujourd'hui il a en charge la vinification, l'élevage des vins et il gère aussi le personnel dans les vignes. Pas mal de responsabilités qu'il assume avec simplicité. « *Après mon BEP viticulteur et mon bac pro, je suis parti six mois en Australie dans un domaine qui produit 6 000 hectolitres. Nous sommes à 1 000 hectolitres, c'est dire le changement d'échelle. J'ai vraiment de la chance d'évoluer dans un domaine à taille humaine. En Australie on m'a permis de réaliser la vinification et de suivre le travail en cave. Cela m'a passionné. J'ai pris conscience qu'en Europe nous sommes vraiment des pionniers car les australiens reprennent nos techniques.* ». De retour à Chavanay, Il propose à son père Christophe de vinifier autrement leur Condrieu. « *Le Condrieu est souvent un vin opulent, gras, riche. Je voulais amener de la finesse et davantage de fraîcheur. J'ai proposé d'éclaircir le raisin à froid et de réaliser les vendanges le plus tard possible pour obtenir un raisin mature avec une belle complexité aromatique. La fermentation est plus lente, deux à trois mois, contre quinze jours normalement...* ». Côté développement, Corentin a aussi des idées. Il suggère à son père de se diversifier et d'enrichir le domaine de nouvelles appellations. En 2015, Cornas et Seyssuel font leur rentrée. Suit en 2016 un Côtes-du-Rhône. « *Cela nous permet d'être plus visible, de mieux satisfaire notre clientèle et de garder des parts de marché.* ». Pour l'événementiel aussi, Corentin veut amener du neuf. En juillet, il organise un « break à la vigne » sur de beaux coteaux récemment plantés de vignes et qui dominent Pipet et La Batie. Il s'associe à une épicerie fine, installe tapis et transats, barriques en guise de tables... Un happening réussi qui a réuni 200 personnes ! Un vrai couteau suisse ce Corentin !

VIGNOBLES & DÉCOUVERTES FASCINANT WEEK-END

15/18 OCTOBRE 2020

Samedi 17 et dimanche 18 octobre, seize caves accueilleront le public. Visites de caves, présentation des différents crus et bien sûr dégustations rythmeront les deux jours. Certains domaines proposeront des animations, défis, représentations théâtrales et autres curiosités selon leurs inspirations. La promesse d'un grand week-end festif !

Domaine De Boisseyt

Portes-ouvertes le week-end avec visite de cave et dégustation.

> Représentation théâtrale samedi 17 octobre à 20h et dimanche 18 octobre à 15 h

> Restauration sur place en Food truck : samedi avec « Mezclum » Burger / Tapas / Emparadas ; dimanche midi et goûter avec crêpes « La Carriole »

> Brunch le dimanche à partir de 11h

Places limitées pour le théâtre, penser à réserver !
Les Prairies à Chavanay. T. 04 74 87 23 45

☎ deboisseyt-choi.com

Domaine de Corps-de-Loup

Portes-ouvertes le week-end avec visite de cave et dégustation.

> Olympiades du vin samedi 17 octobre 2020 à 14h et à 16h. Différents défis par équipe : course de barrique, memory du vin, pyramide de bouchons...

Lot : bon cadeau par personne, pour la mini-visite du domaine valable 1 an. Activité gratuite sur réservation, places limitées.

> Apéro Jazz le samedi 17h/19h

Places limitées pour les Olympiades, penser à réserver !
Route de Lyon à Tupin-et-Semons. T. 09 53 87 84 64

☎ corpsdeloup.com

Domaine Cuilleron

Portes-ouvertes le week-end avec visite de cave et dégustation.

> Apéro Jazz le samedi 17h/19h

RD 1086 à Chavanay. T. 04 74 87 02 37

☎ cuilleron.com

Domaine Degache

Portes-ouvertes le week-end avec visite de cave et dégustation avec d'autres vigneron (Alsace, Champagne, Bordeaux et Bourgogne et un fabricant de bière artisanale).

> Repas au domaine le samedi soir sur réservation.

> Brunch le dimanche à partir de 11h

Chemin des Maisons Blanches à Tupin-et-Semons.
T. 06 22 72 85 73

☎ coterotie-degache.fr

Domaine Fauray

Visite de cave avec dégustation, quizz pour adultes et dégustations de vieux millésimes.

> Visites en vigne avec découverte de la taille.

> Animations pour les enfants, avec chasse aux trésors, jeux en bois, tour en poney, stand de crêpes maison.

> Animation musicale le temps du brunch (avec les burgers de Sophie)

> Les Mignoteries seront présentes pour faire découvrir et vendre leurs produits

> Brunch le dimanche à partir de 11h

La Ribaudy à Chavanay. T. 04 74 87 26 00

☎ domaine-fauray.fr

Domaine Pierre Gaillard

Portes-ouvertes le week-end avec visite de cave et dégustation. Et aussi animations proposées en partenariat avec l'EPCC tec :

> Siestes sifflées dans les vignes avec Fred Radix : interprétation de grands airs classiques et contemporains.

> Conférencerie spontanée par le Collectif Un euro ne fait pas le printemps : thème transmis le matin même, travaille sur le décalage, l'humour absurde et le lien avec la science, entre théâtre et conférence.

> Brunch le dimanche à partir de 11h

Activité gratuite, en soirée, sur réservation
Lieu-dit « Chez Favier » à Mallevial.
T. 04 74 87 13 10

☎ domainepierregailard.com

Domaine Xavier Gérard

> Portes-ouvertes le week-end avec visite de cave et dégustation

> Brunch le dimanche à partir de 11h

Route de Lyon à Condrieu. T. 04 26 05 38 70

Domaine Grangier

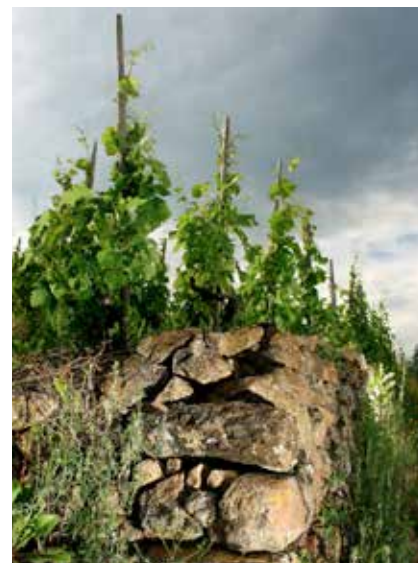
Portes-ouvertes le week-end avec visite de cave et dégustation.

Chantelouve à Chavanay. T. 04 74 56 20 14

☎ domainegrangier.com

VIGNOBLES & DÉCOUVERTES FASCINANT WEEK-END

15/18 OCTOBRE 2020



Caveau du Château Guigal

Portes-ouvertes le week-end avec visite de cave et dégustation.

- > Soirée de gala le vendredi soir
- > Apéro Jazz le samedi 17h/19h

Places limitées pour la soirée de gala, penser à réserver !
Route de la Roche à Ampuis. T. 04 58 17 08 70

📞 lecaveauduchateau.com

Domaine Mouton

Portes-ouvertes le week-end avec visite de cave et dégustation.

- > Exposition de tableaux
- > Visite des vignes par groupe de 8 personnes maximum (11h et 15h)
- > Apéro Jazz le samedi 17h/19h

Montée du Rozay à Condrieu. T. 04 74 87 82 36

📞 domaine-mouton.fr

Domaine Niero

Portes ouvertes le week-end avec visite de cave et dégustation

- > Apéro Jazz le samedi 17h/19h

Rue de la Mairie à Condrieu, 04 74 56 86 99

📞 vins-niero.com

Domaine Christophe Pichon

Portes-ouvertes le week-end avec visite de cave et dégustation.

Le Grand Val à Chavanay. T. 04 74 87 06 78

📞 domaine-pichon.fr

Domaine Richard

Portes-ouvertes le week-end avec visite de cave et dégustation.

- > Brunch le dimanche à partir de 11h

Verlieu à Chavanay. T. 04 74 87 07 75

📞 domaine-herverichard.com

Domaine Semaska

Portes-ouvertes le week-end avec visite de cave et dégustation.

Rue de Montlys à Ampuis. T. 04 74 58 39 17

📞 domaine-semaska.com

Domaine Verzier

Portes-ouvertes le week-end avec visite de cave et dégustation.

- > Apéro Jazz le samedi 17h/19h

Izeras à Chavanay. T. 04 74 87 06 36

📞 vignobles-verzier-chantepedrix.com

Domaine des Vins de Vienne

Portes-ouvertes le week-end avec visite de cave et dégustation.

- > Parcours de dégustation, jeu-concours autour d'une dégustation à l'aveugle.

- > Brunch le dimanche à partir de 11h

Jassoux à Chavanay. T. 04 74 85 04 52

📞 vinsdevienne.com

RESTAURANTS COUPS DE CŒUR

Nouvel écrin pour la table étoilée de Philippe Girardon, domaine de Clairefontaine

Imaginé et conduit par Laurence Girardon, la maîtresse de maison, le restaurant gastronomique fait peau neuve et se transforme en un cocon hors du temps. Le couple a réfléchi pendant un an à ce nouvel écrin. Loin des tendances et effets de mode, il a suivi son instinct et ses envies. Douceur de la moquette taupe et des rideaux en velours. Epure des tableaux qui animent les murs. Confort des fauteuils capitonnés à l'imprimé discret. Intimité de l'éclairage indirect façon hublot. L'atmosphère, raffinée et paisible, invite à la détente et à la rêverie. La personnalité et l'originalité du lieu sont amenées par les tables rondes en noyer d'Amérique, essence que l'on peut trouver dans le parc du domaine. Si les nappes blanches ont été remisées, l'argenterie et la verrerie amènent de l'éclat et la serviette pliée en forme de plume rappelle le paon, emblème de la maison. Ultime attention du couple, la vitrine qui renferme leur collection personnelle du Michelin, de 1900 à nos jours...

Domaine de Clairefontaine à Chonas-l'Amballan
Philippe Girardon, meilleur ouvrier de France 1997
1* Michelin

☉ domaine-de-clairefontaine.fr



Peau neuve pour le PH3 !

Le PH3, l'autre restaurant du chef Patrick Henriroux 2*, s'est renouvelé du sol au plafond. Il garde toutefois son concept de cuisine ouverte sur la salle, cher au chef étoilé, qui lui donne son ambiance animée et sans chichis. Pour le reste, l'équipe est partie d'une feuille blanche... En 2009, Patrick Henriroux est l'un des premiers chefs étoilés à proposer une deuxième table, près de son restaurant gastronomique La Pyramide, au centre-ville de Vienne. À l'époque ce sont les fauteuils qui ont été le point de départ de la décoration et ont donné l'atmosphère au lieu. Cette fois-ci, c'est le sol qui donne le tempo. Dans un design encore plus lounge, le chef Patrick Henriroux et sa brigade proposent une cuisine vraie, sensible, mettant en avant les pépites du terroir de Vienne Condrieu, avec une prédilection encore plus prononcée pour les légumes.

☉ lapyramide.com



Le Bistrot de serine

C'est la cantine stylée des viticulteurs de Côte-Rôtie et de Condrieu à Ampuis. Un lieu convivial qui cultive l'univers du vin avec une vintothèque, une carte des vins exceptionnelle forte de 600 références où se côtoient les petits et comme les grands noms tels Yves Cuilleron, Jean-Michel Gerin, Pierre-Jean Villa, François Villard, et bien d'autres encore. Au menu une bonne cuisine traditionnelle, entièrement faite maison et à base de produits frais ! Jolie terrasse avec vue sur les vignes de Côte-Rôtie.

☉ bistrotdeserine.com



LES HÉBERGEMENTS COUPS DE CŒUR

Domaine Gorneton : 5 nouvelles chambres d'hôtes dans un parc de 4 hectares

À 10 minutes de Vienne... une escale de caractère au pied du parc régional du Pilat, près du vignoble de Côte-Rôtie et des vignobles de Vitis Vienna... Bienvenue chez Nathalie et David à Chasse-sur-Rhône, dans une maison forte du 17^e siècle entourée d'un parc de 4 hectares arboré d'arbres centenaires... Un lieu hors du temps avec piscine, étang et nombreuses fontaines... Là Nathalie et David viennent d'ouvrir 5 chambres d'hôtes pouvant accueillir de deux à cinq personnes. L'idéal pour réunir sa tribu ! Chaque chambre a sa personnalité. Plafond à la française, ou sous les toits ont guidé la décoration et nourrit l'atmosphère. Côté confort, les hôtes ont misé sur une literie française de qualité hôtelière. Le petit-déjeuner sacre les circuits-courts : confitures maison de Nathalie à la pêche, aux abricots ou au raisin, fromages et yaourts de la Fromagerie Viennoise, pains variés de la boulangerie d'Estrablin, jambon de la charcuterie de Ternay...

À partir de 120€/ nuit pour 2 pers.
+ 15€/pers. le petit-déjeuner
T. 06 34 66 10 55

☎ ledomainedegorneton.com



MT1937 : une maison tonnelier esprit déco

Evelyne était tapissière décoratrice à Condrieu. Et son talent s'exprime pleinement dans sa maison Tonnelier au cœur de Condrieu où elle a aménagé trois chambres d'hôtes. Elle accomplit un rêve d'enfant. « *Ma grand-mère tenait un hôtel et j'adorais cette ambiance...* ». Chaque chambre est régulièrement refaite à partir d'une idée qui l'inspire. Cet hiver la chambre 19 qui était turquoise et jaune se pare désormais de tons plus doux de rose, de blanc et de gris... L'épure est de mise pour que l'hôte se sente bien. En cuisine, Evelyne est aussi généreuse et créative. Les petits-déjeuners, en terrasse aux beaux jours, sont de véritables fêtes avec crêpes, gaufres ou pain perdu. Les plus gourmands fondront pour ses Courabiers, sablés aux amandes saupoudrés de sucre glace, une douceur exquise pour accompagner café, thé ou fruits frais.

À partir de 110€/nuit + 10€/pers. le petit-déjeuner
T. 06 28 74 07 03

☎ mt1937.com



Domaine des vignes : chez le vigneron

Cathy Cambéabéro Clusel et Pascal Clusel proposent 12 chambres spacieuses dans leur domaine familial au pied des Côtes-Rôties à Ampuis. De belles terrasses extérieures permettent de prendre le petit-déjeuner comme le salon de jardin pour boire un verre. Il faut déguster la sélection du propriétaire c'est une belle découverte ! Et aussi : visite de vignes, de caves, casse-croûtes dans le vignoble de Côte-Rôtie, ainsi que des accords mets-vins.

A partir de 79€.
T. 04 74 59 21 24

☎ domaine-des-vignes.com

Le bon plan !

Pour toute nuitée du samedi au dimanche prise auprès de l'un des hébergements labellisés du territoire, le brunch dans les caves du dimanche est offert par Vienne Condrieu Tourisme.



Se promener « en Côte-Rôtie » en Vienne City Tram

Au départ du parking des Platanes à Ampuis, on embarque à bord du Vienne City Tram pour une ascension dans le vignoble de Côte-Rôtie. Pour le Fascinant Week-end, Vienne Condrieu Tourisme propose une promenade spéciale de 50 min. Le guide contera l'histoire de ce prestigieux vignoble et des hommes qui l'ont façonné depuis 2 400 ans. Il abordera l'étymologie d'Ampuis, conte histoires et légendes, évoquera le déclin et la renaissance dans les années 60. On comprend rapidement pourquoi ce vignoble n'est pas mécanisable ! Au sommet, on n'oublie pas quelques clichés souvenirs à partir des points de vue imprenables... Et en redescendant, on aperçoit le Château Guigal, demeure privée située en bordure du Rhône.

Pour le Fascinant Week-End, samedi 17 et dimanche 18 octobre : départ d'Ampuis, parking des Platanes à 14h, 15h, et 16h. Tarif : 7€/pers. Gratuit pour les moins de 12 ans.

📍 vienne-condrieu.com



La Maison Guigal ouvre un caveau muséal à Ampuis

Pour ses premiers pas dans l'oenotourisme, le Domaine Guigal innove. Il a ouvert début juillet un lieu de 550 m² où partager la culture du vin dans une belle bâtisse de caractère du XIX^e siècle. Cet espace se veut tout à la fois caveau, musée, espace de vente et lieu de séminaire et réception à Ampuis. La famille Guigal partage aussi sa passion pour les objets liés à la vigne et au vin de l'époque gallo-romaine et de la Grèce antique. En 40 ans, elle a accumulé plus de 700 pièces qui sont mises en espace dans les caves historiques sur 170 m². Après un minutieux travail d'inventaire, Philippe Guigal a sollicité le site et musée gallo-romain de Saint-Romain-en-Gal - Vienne pour donner corps au parcours muséal. Viticulture et viniculture sont mis en scène avec notamment le savoir-faire de tonnellerie du domaine Guigal, aventure débutée en 2003 au château d'Ampuis.

📍 lecaveauduchateau.com



3 escapades dans les vignobles avec un sommelier

Pas toujours facile de trouver son chemin sur ces routes étroites et pentues à l'extrême. Pas simple de sélectionner les domaines viticoles... Luc Chatain, sommelier conseil de Vino Passion, a conçu trois escapades, de la demi-journée à la journée dans les vignobles de Côtes-Rôtie et Condrieu avec chauffeur et véhicule. Il a tout prévu et organisé. Il sélectionne deux domaines à visiter et les vins à déguster. Il a repéré les itinéraires, les points de vue pour des lectures de paysages, les chemins dans les vignes pour les balades à pied.

Ces circuits en groupes privés débutent à 2 personnes et se limitent à 6 personnes. Prévoir chaussures de marche. Départ du pavillon du tourisme à Vienne où les AOP Condrieu et Côte-Rôtie sont présentées.

- Escapade dans le vignoble de Côte-Rôtie : durée 5h. Tarif : 150€/pers. + 250€ à 350€ le transport.
- Escapade dans le vignoble de Condrieu : durée 5h. Tarif : 180€/pers. + 250€ à 350€ le transport.
- Escapade et dégustation dans les vignobles de Condrieu et Côte-Rôtie : durée : 10h, Départ 8h30 - Retour 18h30. 270€/pers. + 250€ à 350€ le transport.

📍 vino-passion.com



À la rencontre des vignerons et producteurs locaux avec Rhône trip

Ils sont cinq guide-conférenciers originaires du cru qui organisent des excursions thématiques à bord d'un van. Leur crédo ? Aller à la rencontre des paysages et partager un moment avec des vignerons et des producteurs locaux. Deux balades d'une demi-journée se concentrent sur le territoire. Parmi elles, la sortie « vignobles de Côte-Rôtie et Condrieu » pour les amoureux de la Syrah et du Viognier. Elle débute au lieu-dit Boucharey sur les hauteurs d'Ampuis. Là, le guide propose une première dégustation de quatre vins, rouge et blanc, au milieu des vignes. La vue est vertigineuse. Elle embrasse les vignobles de Côte-Rôtie, Condrieu jusqu'à Saint Joseph. En bas, on aperçoit le village d'Ampuis et le château de la maison Guigal au bord du Rhône... Cette halte permet une lecture des paysages, raconte l'histoire gallo-romaine à nos jours, explique le travail dans les vignes escarpées... Puis le groupe se rend dans un des quinze domaines viticoles sélectionnés pour une présentation du domaine, de ses vins avec visite des chais et de la cuverie. Là encore, cinq à six vins sont dégustés en compagnie du vigneron.

Deux forfaits sont proposés : tour partagé à 89€/pers. ou tour privé à 450€ pour 2 à 4 pers.

Autre proposition à la demi-journée : balade « vins et fromages de la vallée du Rhône » avec visite de ferme et dégustation de Rigotte de Condrieu puis visite d'un domaine viticole sur Condrieu avec dégustation et accords vins et fromages. Même tarif.

T. 09 81 91 31 03
contact@rhonetrip.com

📍 rhonetrip.com



EN GYROPODE

Sans effort avec le gyropode dans les vignobles

Le gyropode ? Un moyen de transport pour en prendre plein les mirettes, en douceur et sans effort. Avec François Némoz, la balade d'1h30 « entre Condrieu et Côtes-Rôties » devient une expérience à part. Elle débute sur la ViaRhôna à Condrieu. Après quelques conseils d'utilisation et consignes de sécurité, c'est parti ! Chacun est relié à l'accompagnateur du cru par une oreillette. Passage à l'Île du Beurre, aujourd'hui réserve naturelle, hier terrain de braconnage favori des pirates du Rhône qui sévissaient dans les lônes du fleuve. L'échappée traverse la plaine d'Ampuis et prend de la hauteur sur les coteaux escarpés. Les amateurs de Côte-Rôtie découvrent la côte blonde et la côte brune et les légendes qui nourrissent ces deux typicités. L'itinéraire exclusif traverse plusieurs parcelles et révèle l'histoire du vigneron qui la travaille, ses méthodes d'élevage, l'âge des cépages, le tout ponctué de nombreuses anecdotes vécues. Une halte à l'ancienne tour des marinières permet de comprendre la verticalité du terroir. Ce portrait vivant s'achève en beauté par une dégustation des crus visités. François Némoz dispose de plus de 80 références et accompagne ce moment de convivialité de spécialités locales : mortadelle truffée, AOP Rigotte de Condrieu, saucisson sec du Pilat ou encore « macorôtie », macaron au chocolat parfumé de Côte-Rôtie... Hummm !

« Entre Condrieu et Côte-Rôtie »
Durée : 1h30 / À partir de 2 pers.
Départs à 10h, 15h ou 17h tous les jours
Tarif : 49€ sans dégustation, 59€ avec dégustation

📍 mobilboard.com/agence/segway/condrieu



9 INCON- TOUR- NABLES



Musée gallo-romain et site archéologique de St-Romain-en-Gal - Vienne, plus grand site gallo-romain d'Europe. Plus de 2000 ans séparent l'architecture moderne du musée des vestiges du site qui l'entourent sur 3 hec.



Piste cyclable ViaRhône - Elle longe le Rhône et les célèbres appellations de Côte-Rôtie et Condrieu. Elle offre une grande variété de paysages depuis Vienne jusqu'à la réserve naturelle de l'île du Beurre.



Le grand marché de Vienne depuis le XII^e. Chaque samedi matin, les étals de 400 maraîchers et forains envahissent places et artères du centre historique. À goûter : poire Triomphe, abricots ampuisais et ampuisais.



Temple d'Auguste et de Livie - Vienne
Tour à tour temple, club des Jacobins, tribunal, musée, bibliothèque, ce monument au cœur de la ville de Vienne témoigne de la puissance de la cité gallo-romaine.



AOP vins de Côte-Rôtie et de Condrieu - Des crus de légende, des cépages autochtones, des coteaux abrupts dominant le Rhône, des parcelles dessinées par les chaillots et des hommes pugnaces qui s'accrochent.



Ampuis - Des vignobles en terrasses de pierres sèches érigées par les romains et entretenues à la main par les vignerons, d'ici on saisit au mieux la beauté et le caractère de Vienne Condrieu.



AOP Rigotte de Condrieu - Issu du terroir du massif du Pilat depuis plus de 200 ans, ce petit fromage de chèvre au lait cru développe un petit goût caprin très fin, avec des arômes de noisette.



Château de Septème - Merveille du Dauphiné, le château médiéval renaît grâce à Blandine Deron, descendante de la famille propriétaire depuis 250 ans. Un lieu où (re)vivre la petite et la grande histoire.



Fernand Point, père de la gastronomie française - Deux chefs étoilés perpétuent ses savoir-faire et savoir-être : Patrick Henrioux chef** à la Pyramide et Philippe Girardon, chef* au Domaine de Clairefontaine.

4 CONSEILS DU VIGNERON YVES CUILLERON

1

Aller le site et musée gallo-romain de Saint-Romain-en-Gal - Vienne qui témoigne de la place de Vienne et du vin il y a 2 000 ans. Des pressoirs, des jarres, des tonneaux racontent aussi l'histoire du vin sur le territoire.

Monter en voiture en haut de la côte brune du vignoble de Côte-Rôtie.

De cette crête, on embrasse le vignoble et la vallée. C'est spectaculaire.

2

Pour s'offrir un beau panorama du vignoble de Condrieu, il faut grimper sur les hauteurs de Tupin, vers l'auberge de la Source.

3

Faire une virée au sommet du Pilat, massif qui culmine à 1400 m d'altitude et qui offre un point de vue époustoufflant sur la vallée du Rhône.

4

