
CAHIER ŒNOTOURISME 2021

A l'air libre au pays
des vignobles vertigineux



VIENNE
CONDRIEU
TOURISME



À L'AIR LIBRE AU PAYS DES VIGNOBLES VERTIGINEUX

En France, un touriste sur cinq choisit sa destination de vacances en lien avec le vin. À 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 s'élèvent vers l'infini, ces murets de pierre qui dorment au soleil, ce fleuve qui ondule dans la vallée fertile... ? Comment oublier ces vignerons bâtisseurs qui ont regagné de leurs mains du terrain sur des friches pour redonner vie à la vigne, reprenant un labeur entamé voici 2 000 ans ? Au-delà des étiquettes flatteuses, Vienne Condrieu se révèle aussi une destination riche de pépites à dénicher et de rencontres qui marquent les esprits.



TROIS 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 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

- 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 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

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

Vignobles de 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, Sotanium, Héluicum, Lucidus en référence à cette histoire illustre. La production est composée de rouges mais il existe quelques blancs (3/4 - 1/4). Les vignerons de Vitis Vienna ont choisi d'opter pour la qualité et se limitent à de petits rendements. Actuellement en cours de démarche pour obtenir l'AOC, l'association de vignerons Vitis Vienna, qui réunit dix-huit 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. Cette nouvelle appellation devrait voir le jour prochainement. Elle deviendrait alors la plus septentrionale de la Vallée du Rhône, se positionnant comme la porte d'entrée de ces prestigieux vignobles.

Carte d'identité

- IGP Collines Rhodaniennes
- Vin rouge et vin blanc depuis 1996
- Syrah pour les vins rouges et viognier pour les vins blancs

NOUVEAUTÉS 2021

LA DYNAMIQUE VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

Avis de nouvelle ère avec les vigneronns « Vignobles & Découvertes » de Vienne Condrieu. Ils se sont creusé les méninges pour offrir à chacun tout ce qui nous manque si cruellement : de beaux horizons, du lien social, des surprises et de la convivialité. Dès ce printemps et tout l'été, ils organisent brunchs, apéros-musicaux et randonnées dans leur domaine. Des rendez-vous qui s'ajoutent à l'accueil dans les caveaux des domaines et autres initiatives particulières. Le tout en respectant les mesures barrières. De quoi faire de son escapade, une dégustation !

Brunchs au Caveau

Expérimentés l'été dernier avec succès, les brunchs au caveau reviennent dès ce printemps. Ils se déploient dans de nombreux domaines viticoles, ravis de partager leur environnement dépayssant, leurs savoir-faire et leurs vins avec le public. Chaque troisième dimanche du mois et tous les dimanches de juillet-août, un restaurateur du territoire va chez un vigneron pour organiser un brunch le midi. De son côté, le vigneron propose ses vins à la dégustation et à la vente accompagnés d'une visite de son domaine ce jour-là.

Tarif : 30 €/pers. incluant brunch et vin.
Brunch chaque troisième dimanche de chaque mois, d'avril à octobre. En juillet et août, chaque dimanche de 11h à 14h

📍 vienne-condrieu.com

Premier brunch au Domaine Verzier à Chavannay dimanche 25 avril (sous réserve)

Vigneron : Domaine Verzier / Restaurant : Au Pré de Meyssiez

Le domaine Verzier a l'habitude d'organiser portes-ouvertes et événements. Mais c'est la première fois qu'il s'associe à un restaurateur pour proposer un brunch. « C'est sympa de partager nos compétences pour offrir un moment de convivialité et retrouver le vivre ensemble qui nous manque tant » souligne Philippe Verzier. En respectant les gestes barrières et la distanciation sociale, le domaine va organiser un brunch sur l'herbe à l'ombre du tilleul, du noyer ou de l'érable du jardin privé du domaine. En cas de mauvais temps un repli est prévu dans le caveau vouté et sa salle attenante. Le plaisir sera à coup sûr dans l'assiette et dans les verres. Ce brunch est aussi la promesse d'un beau dimanche à la campagne. Le domaine Verzier se situe sur les hauteurs du village médiéval de Chavannay, au bord de la colline. Une madone haute de 17 mètres domine la vallée et permet parfois de tutoyer la chaîne des Alpes.

📍 vignobles-verzier-chantepedrix.com



Fascinant Week-End du jeudi 14 au dimanche 17 octobre

Le Fascinant Week-End regroupe des animations dans les caves ou les lieux patrimoniaux et des loisirs autour du vin dans toute la région.

📍 www.fascinant-weekend.fr

Randos dans les vignes

Chaque samedi en juillet et août, une balade accompagnée d'un guide est proposée. Pendant deux heures (17h/19h), l'itinéraire arpente les vignes de Condrieu et Côte-Rôtie, s'approche du Parc naturel régional du Pilat et promet des fins de journée parées de couleurs dorées.

📍 vienne-condrieu.com

Les Apéro-musicaux chez un vigneron

Chaque troisième jeudi du mois d'avril à octobre et tous les vendredis de juillet-août de 17h à 19h, un groupe de musique joue chez un vigneron. Autour d'une mini-collation, le vigneron propose ses vins à la dégustation et à la vente, ainsi qu'une présentation/visite de son domaine.

Tarif : 15 €/pers.

📍 vienne-condrieu.com

8^e édition Les Pressailles en novembre

Les dix-huit domaines de Vitis Vienna marquent chaque année les Pressailles le premier samedi de novembre. Cette fête traditionnelle célèbre la fin des vinifications dans la vallée du Rhône. Ce jour-là, les viticulteurs reçoivent les visiteurs et amateurs de vins. Portes-ouvertes, visites à pied dans les vignes s'organisent dans chaque domaine à Chasse-sur-Rhône, Seyssuel et Vienne. Le soir, à partir de 18h, tout le monde est invité à goûter le nouveau millésime du vin produit sur les coteaux de Vitis Vienna. Un buffet campagnard issu des productions agricoles locales accompagne ce moment de convivialité.

Tarif soirée : 5 € comprenant le verre, l'entrée avec les vins à déguster et le buffet campagnard.

📍 www.vitisvienna.com

AUTRES ÉVÉNEMENTS CHEZ UN VIGNERON

A côté de la programmation « Vignobles & Découvertes », les familles des domaines de Côte-Rôtie, de Condrieu et de Vitis Vienna initient d'autres rendez-vous « maison » tout au long de l'année. Zoom sur quelques-unes des initiatives alléchantes !



Les « Gaillardises » au domaine Pierre Gaillard du vendredi 11 au dimanche 13 juin 2021

Ce rendez-vous de printemps annuel de la famille Gaillard aura cette année une saveur particulière. Le domaine fête ses quarante ans ! Un anniversaire qui sacre la passion de Pierre et Pascale et de leurs trois enfants, Jeanne, Elise et Pierre-Antoine qui s'épanouissent dans les vignes ici et ailleurs. Au programme (sous réserve) :

Vendredi 11 juin, repas prestige avec un chef.

La cuverie se transforme en restaurant avec tables rondes et nappes blanches pour un service à l'assiette accompagné d'une dégustation. Tarif : à partir de 100 €/pers.

Réservation par T. +33 (0)4 74 87 13 10 ou par mail : vins.gaillard@wanadoo.fr

Samedi 12 et dimanche 13 juin, nombreuses animations dans les vignes et en cave de 10h à 18h.

Promenade commentée, parcours dans les vignes fléchées, restauration, dégustations...

📍 www.domainespierregaillard.com

Balade et dégustation au Domaine Rémi Niero, samedi 19 juin entre 9h30 et 13h

En famille ou entre amis, on part pour une balade accompagnée d'un membre du domaine Niero dans les coteaux. Puis on partage quelques verres de la dernière cuvée « Cœur de Roncharde ». La dégustation s'accompagne d'une sélection de Rigottes AOP Condrieu... Un beau moment d'accord met/vin/nature et une belle occasion de découvrir l'approche environnementale et le respect du terroir chers à Rémi Niero.

Départs accompagnés de groupes limités à 6/8 personnes toutes les 30 minutes du Domaine Niero (domaine HVE), au centre du village de Condrieu, de 9h30 à 12h30 le samedi 19 juin.

Réservation obligatoire au T. +33 (0)4 74 56 86 99 ou par mail à domaine@vins-niero.com

📍 www.vins-niero.com

Un break à la vigne au Domaine Christophe Pichon, dimanche 27 juin à partir de 11h

Un dimanche au milieu des vignes, avec déjeuner sur l'herbe, le tout avec un horizon à perte de vue sur le Rhône, sur Vienne et la vallée. Voilà la proposition alléchante de la famille Pichon sur leur parcelle Mont-Arnaud. Côté festivités, elle a tout prévu : partie de pétanque, baby-foot, ping-pong, molkky, fléchettes et même transats... Pour cette journée de plein été, elle s'associe à l'atelier de Baptiste qui proposera jambon à la broche, fromages du cru et tartes aux fruits. Bien sûr une dégustation gratuite commentée sera proposée tout au long de la journée : Côte-Rôtie, Condrieu, Saint-Joseph, Mosaique, Diapason... avec vente directe.

Pour réserver : unbreaklavigne@gmail.com

Et aussi une soirée privée spécial feu d'artifice mercredi 14 juillet avec dégustation, tapas sur le même site du Mont-Arnaud pour profiter d'une vue imprenable sur le spectacle pyrotechnique.

Réservation obligatoire : contact@domaine-pichon.fr

📍 www.domaine-pichon.fr

Visites sur-mesure au Domaine Corps de Loup

Depuis son arrivée à Corps de Loup en 1991, la famille Daubrée s'est totalement investie pour faire renaître le domaine et ses vins. Aujourd'hui Tristan et Yvan sont aux commandes et ils aiment partager leur métier avec les visiteurs. Le domaine est entouré d'un parc arboré d'1 ha qui se dévoile une fois le portail passé. Nichée à flanc de coteau, au pied des vignes, la demeure aux vieilles pierres fait face au Rhône. Toute l'année, trois formules de « visite/dégustation » sont proposées sur rendez-vous, accompagnées du vigneron. Pour la visite « complète », les vignerons embarquent les visiteurs à travers ses vignes, la cuverie ou encore la cave d'élevage.

Tarif : 3 formules sur réservation. Visite à partir de 12€/pers., 2 pers. minimum (45 mn - présentation des vignes et du domaine et des vignobles de Côte-Rôtie et Condrieu, visite de la cave d'élevage dégustation de la gamme complète du domaine soit 7 vins). 20 €/pers. 6 pers minimum (en plus de la première formule, visite de cave de vinification et produits du terroir tels Rigotte de Condrieu et saucisson de Saint-Sauveur-en-Rue qui accompagne la dégustation). 25 €/pers entre 5 et 12 pers. (2h - en plus des deux précédentes formules, visite de la cuverie et dégustation tirée du fût).

Dégustation commentée seule : gratuit
Ouvert toute l'année

T. +33 (0)9 53 87 84 64 / +33 (0)6 73 71 79 03

📍 corpdeloup.com

Caveau du Château

Le vin ? Un produit culturel et historique

On doit à la Famille Guigal la conception de ce lieu œnotouristique aux multiples facettes ouvert depuis juin 2020. Installé à Ampuis dans une belle demeure qui appartenait à Vidal-Fleury, il est tout à la fois un musée, un espace de dégustation-vente où sont présentés les vins du Domaine de Bonserine, de la Maison Vidal-Fleury et du Château de Nalys aux côtés du Domaine E.Guigal, ainsi qu'un lieu de séminaire et d'incentive. Au départ, Philippe et son épouse Eve Guigal avaient imaginé la construction d'un simple caveau-dégustation. En cherchant des objets pour le décorer, ils ont réalisé que la passion du père de Philippe, Marcel, pour l'histoire et le patrimoine leur permettait de disposer d'un fonds conséquent d'objets. En quarante ans, il a amassé de nombreux outils et ustensiles pour travailler la terre, la vigne, et produire du vin, dont certains remontent à l'époque gallo-romaine. Après un minutieux travail d'inventaire, Philippe Guigal a sollicité les experts du 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 E.Guigal, aventure débutée en 2003 au Château d'Ampuis. « C'est un musée autour de la viticulture, souligne Marielle Grossetête, directrice du Caveau du Château. Mais il a aussi été conçu dans un esprit de valorisation et de diffusion des connaissances. Ce parti-pris permet de réancrer le vin comme produit culturel et produit historique dans une région où l'on fait du vin depuis plus de 2000 ans ».

📍 www.lecaveauduchateau.com 📍 www.guigal.com



Domaine Graeme & Julie Bott,

vertige en Côte-Rôtie ou en Condrieu

C'est le plus jeune domaine créé sur Ampuis en Côte-Rôtie. Julie Bott native de la vallée du Rhône Nord et Graeme Bott néo-zélandais, sont partis de zéro en 2015. Ces deux professionnels du vin se rencontrent sur un domaine en Côte-Rôtie. Ils achètent une maisonnette sur un coteau avec un jardin en AOP Condrieu... qui devient leur première parcelle ! Le domaine Graeme & Julie Bott a des vignes en appellation Côte-Rôtie, Condrieu, Saint-Joseph et sur le vignoble de Seyssuel. Aujourd'hui le domaine se compose d'une quinzaine de parcelles d'une surface de 300m² à 2 ha pour la plus grande. Un joli patchwork qui en dit long sur la complexité du travail. Certaines parcelles offrent de beaux points de vue sur les vignobles en terrasse et la vallée. Et le couple a envie de les partager avec ses visiteurs et amateurs de vin. L'idée est simple : emmener les visiteurs soit sur une parcelle en Côte-Rôtie soit en Condrieu, selon leur choix. La première se situe sous la chapelle du XVIII^e de Tupins-et-Semons qui offre une vue magistrale et vertigineuse sur l'appellation Côte-Rôtie et la vallée du Rhône. La deuxième en Condrieu bénéficie d'une vue magnifique sur cette appellation, son village et le sillon du Rhône. Après cette escale commentée par Julie ou Graeme, retour au caveau pour une découverte des méthodes de vinification et bien sûr une dégustation de leurs vins.

Visite des coteaux + dégustation au domaine Bott

Durée 1h30/2h – tarif : 50 €/pers, minimum 2 personnes.

Date : toute l'année sur RDV uniquement.

Dégustation sur réservation

Durée 1h30 – tarif : 25 €/pers.

T. : +33 (0)6 12 73 27 51

bott@domainebott.fr

📍 www.domainebott.fr



Eymin Tichoux, domaine avec vue à Seyssuel

Sophie Eymin, originaire de Seyssuel, a choisi de redonner vie aux coteaux de ses ancêtres sur un morceau de colline abrupt et rocailloux à Seyssuel. Avec son conjoint Kevin Tichoux, ils défrichent les terres familiales à partir de 2014. Ils plantent les premiers pieds de syrah en 2015. Le choix d'une culture biologique s'impose pour respecter le sol et retrouver dans les vins l'expression de chaque terroir. Aujourd'hui c'est le seul domaine à vinifier sur cette commune ! Ils planchent d'ailleurs sur un projet de construction de cave contribuant ainsi au développement du vignoble de Vienne-Seyssuel. Ces jeunes vigneron s'expriment sur les rives droite et gauche du Rhône et étendent leur domaine sur les prestigieuses appellations de Condrieu, Côte-Rôtie et Saint-Joseph. Le jeune couple aime partager son histoire et sa passion pour cette terre. Ils reçoivent sur réservation selon deux formules, dégustation ou visite de cave et dégustation. A la demande ils amènent aussi les visiteurs arpenter à pied leurs vignes à Seyssuel. Splendide spectacle plein sud avec vue imprenable sur Vienne et sur la chaîne des Alpes. L'occasion de découvrir leurs techniques de travail des sols avec un cheval.

T. +33 (0)6 23 49 41 42
contact@eymin-tichoux.fr

📍 www.eymin-tichoux.fr



Domaine de Boisseyt à Chavanay : 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 vignerons se sont succédés 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 d'une heure, 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, vous pourrez déguster le Saint-Joseph « Les Rivoires » avant de redescendre

au caveau terminer la dégustation avec les autres cuvées du Domaine. Le domaine de Boisseyt dispose de 11 ha 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.

« Sur les coteaux de Chavanay »

Visite et découverte en marchant vers la célèbre parcelle des Rivoires, du vieux village de Chavanay. Puis, dégustation de 2 vins sur la parcelle et de la gamme au retour.

2h – 20 €/pers, à partir de 4 personnes. Sur rendez-vous.

📍 www.deboisseyt.com



Dégustation à domicile

Réunir sa famille et ou un groupe d'amis et organiser une dégustation à domicile sur son lieu de villégiature, c'est simple avec Luc Chatain, sommelier conseil. Il se déplace avec ses flacons, ses crachoirs et tous ses documents pour percer les secrets des vignobles de Côte-Rôtie et de Condrieu. Cette expérience ludique permet de faire connaissance. Des petits tubes à essai invitent à identifier odeurs et arômes avant de rentrer dans le vif du sujet. Pendant deux heures trente, le groupe déguste méthodiquement quatre vins, deux blancs et deux rouges du nord de la vallée du Rhône, accompagnés des commentaires précis du sommelier. Une belle aventure qui sollicite tous les sens, qui permet de reconnaître les vins et d'identifier ceux que l'on préfère.

Tarif : 390 € pour un groupe de 2 à 12 pers.
T. +33 (0)4 74 56 00 45 / +33 (0)6 95 08 95 95

📍 www.vino-passion.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.

T. +33 (0)4 74 56 00 45 / +33 (0)6 95 08 95 95

📍 www.vino-passion.com

À la rencontre des vignerons et producteurs locaux en minibus

Ils sont trois guides-conférenciers originaires du cru. Ils organisent des excursions thématiques à bord d'un minibus tout confort. Leur crédo ? Aller à la rencontre des paysages et partager un moment avec des vignerons et des producteurs locaux. Deux balades de 2h30 se concentrent sur le territoire. Parmi elles, la sortie « vignobles de Côte-Rôtie et Condrieu » pour les amoureux de la syrah et du viognier. Rendez-vous devant le Pavillon du tourisme de Vienne (5 min à pied de la gare). On prend la direction du lieu-dit Boucharey sur les hauteurs d'Ampuis. Là, le guide propose une première dégustation de deux 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 de l'époque gallo-romaine à nos jours, explique le travail dans les vignes escarpées... Puis le groupe se rend dans l'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 les vendredis après-midi à 39 €/pers. ou tour privé sur-mesure au départ de Vienne Condrieu à 250 € pour 2 à 4 pers. (plus sur devis).

Autre option : 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. Tarif : tour partagé les samedis après-midi à 39 € / pers. ou tour privé sur-mesure au départ de Vienne Condrieu à 250 € pour 2 à 4 pers. (plus sur devis).

T. + 33 (0)6 48 11 09 91
contact@rhonetrip.com

📍 www.rhonetrip.com



MUR À VIN

RENVERSANT

Le pavillon du tourisme de Vienne Condrieu donne la mesure du patrimoine viticole de façon spectaculaire.

Un mur de 10 mètres de haut abrite plus de 700 bouteilles représentant toutes les cuvées et toutes les appellations de chaque vigneron entre Vienne et Valence. Cette vinothèque forme une carte géante des vignobles recensant les crus des vignobles de Côte-Rôtie, de Condrieu et de la Vallée du Rhône.

ET WINE BAR

EN SELF-SERVICE

À côté de la vinothèque, un « wine bar » permet la dégustation de vins au verre, en libre-service.

Une sélection minutieuse des crus est proposée et renouvelée très régulièrement afin de rendre accessible la découverte de vins hauts de gamme. Elle résonne aussi avec les événements du territoire. Le wine bar fonctionne avec une carte qui s'achète au pavillon du tourisme. La carte créditée permet de déguster librement dans de jolis verres, quatre blancs et quatre rouges, de la vallée du Rhône Septentrionale.

Dégustation à partir de 1 € !

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 îlons 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 les 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 : 10h, 15h ou 17h tous les jours
Tarif : 49€ + 14€ la dégustation
T. +33 (0)6 45 82 35 45
contact@gyropodescondrieu.fr

🌐 www.gyropodescondrieu.fr



VIGNOBLES AVEC VUE !

Pour admirer le travail à la main de ces vigneron·ne·s bâtisseurs, on suit leurs conseils de balades. A la clé des points de vue saisissants. Trois vigneron·ne·s livrent leurs coins secrets en exclusivité. Toutes les saisons ont leur charme. Au printemps, une fois les sols travaillés, on admire le paysage architectural. A l'automne, les vignes chatoient de mille feux.



Pierre Gaillard
Domaine Gaillard

« De ma parcelle de la Caille la vue est splendide sur Condrieu et la vallée. Pour y aller, prendre la route dans le centre de Condrieu direction chez Domaine Gangloff. On accède alors à la montée de la Caille et ma vigne est là dernière en montant à gauche et clos d'un mur ».

« Pour embrasser le village médiéval de Chavanay, il faut aller en haut de la montée du bois Lombard à Verlieu. Suivre la route entre Cuilleron et l'Eglise de Verlieu et monter en prenant sur la droite sur les hauteurs ».



Sophie Eymin-Tichoux
Domaine Eymin-Tichoux

« Notre vigne de Syrah à Seyssuel est la première parcelle la plus au sud du village. Elle est exposée plein sud avec une belle vue sur Vienne et le Rhône. On voit également toute la chaîne des Alpes selon la météo. Il faut simplement nous téléphoner pour venir la voir ».



Christophe Pichon
Domaine Pichon

« La route de Vérin est un spot idéal pour une jolie photo avec plan large sur les vignes et en arrière-plan Condrieu et son pont sur le Rhône ».

« À Ampuis, on ne rate pas la côte Blonde avec l'église en arrière-plan ».



LES ADHÉRENTS VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

Nouveaux adhérents 2021

**Domaine Francois Merlin
à Saint-Michel-sur-Rhône**
06 81 85 91 67

**Domaine Francois Villard
à Saint-Michel-sur-Rhône**
04 74 56 83 60
www.domainevillard.com

Domaine Les Terriens à Chavanay
06 07 88 27 45
www.les-terriens.fr

**Domaine Anthony Paret
à Saint-Pierre-de-Bœuf**
04 74 87 12 09
www.anthonyparet.com

**Domaine Graeme & Julie Bott
à Ampuis**
06 12 73 27 51
www.domainebott.fr

**Domaine Eymin-Tichoux
à Seyssuel**
06 23 49 41 42
www.eymin-tichoux.fr



Autres adhérents

Domaine Niero à Condrieu
04 74 56 86 99
www.vins-niero.com

Domaine Gérard à Condrieu
04 74 87 88 64

Domaine Gallet à Ampuis
04 74 56 15 95
www.domainegallet.com

Vignobles Levet à Ampuis
04 74 56 15 39
www.coterotielevet.fr

**Domaine Corps de Loup
à Tupin-et-Semons**
09 53 87 84 64
www.corpsdeloup.com

**Domaine Roland Grangier
à Chavanay**
04 74 56 20 14
www.domainegrangier.com

Domaine Faury à Chavanay
04 74 87 26 00
www.domaine-faury.fr

Vignoble De Boisseyt à Chavanay
04 74 87 23 45
www.deboisseyt.com

Cave Yves Cuilleron à Chavanay
04 74 87 02 37
www.cuilleron.com

**Vignobles du Monteillet
à Chavanay**
04 74 87 24 57
www.montez.fr

Vignobles Verzier à Chavanay
04 74 87 06 36
vignobles-verzier-chanteperdrix.com

**Domaine Pierre Gaillard
à Mallevall**
04 74 87 13 10
www.domainespierregailard.com

Domaine du Chêne à Chavanay
04 74 87 27 34
www.domaineduchenerouviere.com

**Domaine Christophe Pichon
à Chavanay**
04 74 87 06 78
www.domaine-pichon.fr

Domaine Richard à Chavanay
04 74 87 07 75
www.domaine-herverichard.com

Caveau du Château à Ampuis
04 74 56 10 22
www.guigal.com

Domaine Mouton à Condrieu
04 74 87 82 36
www.mouton-perefiles.fr

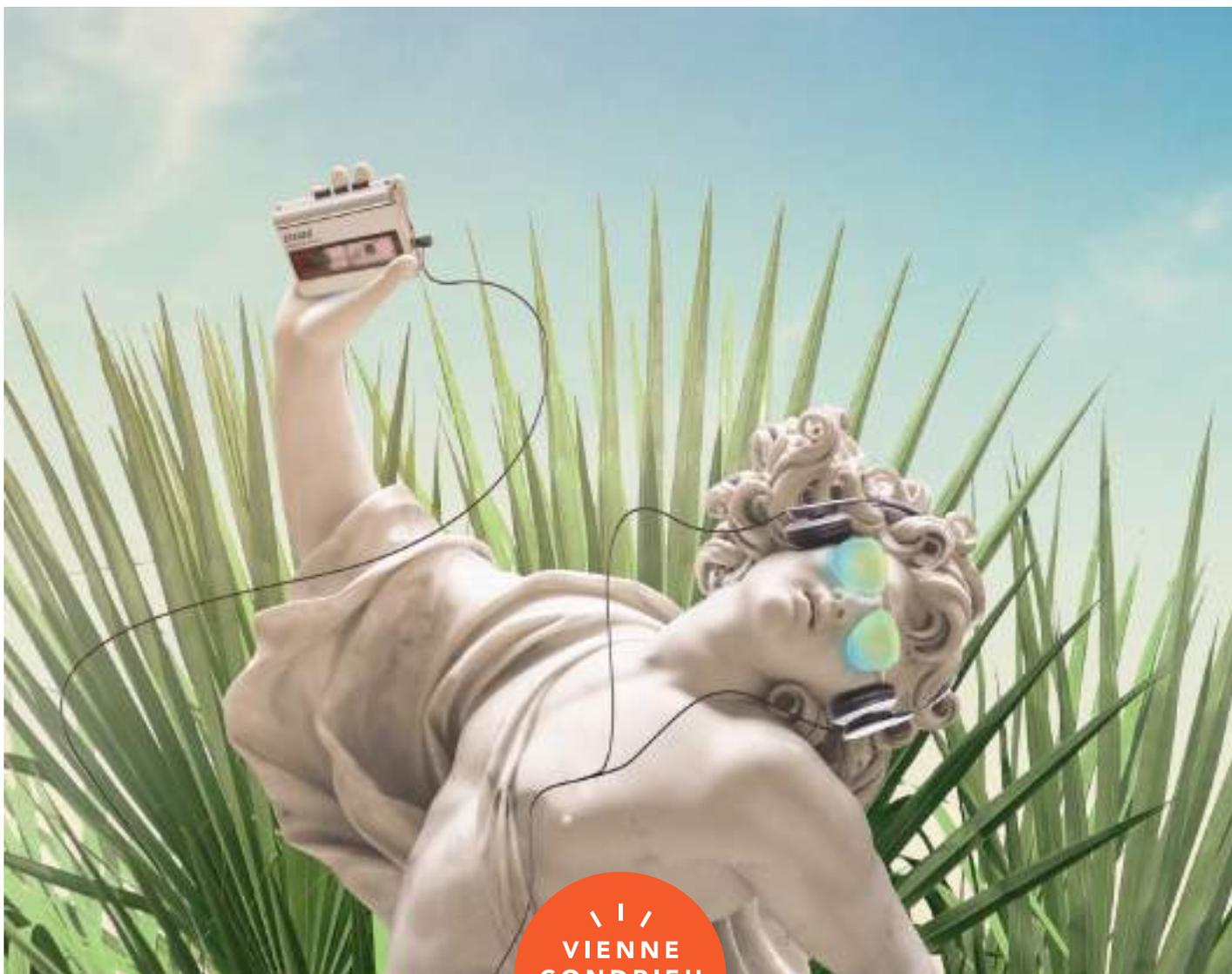
**Domaine Degache Frères
à Tupin-et-Semons**
04 74 56 68 00
www.coterotie-degache.fr

Domaine Billon à Ampuis
04 74 56 17 75
www.domainebillonchristophe.com

**Domaine Christophe Semaska
à Ampuis**
04 74 58 39 17
www.domaine-semaska.com

Les Vins de Vienne à Chavanay
04 74 85 04 52
www.vinsdevienne.com

Domaine de Bonserine à Ampuis
04 74 56 14 27
www.domainedebonserine.fr



VIENNE
CONDRIEU
TOURISME

Vienne Condrieu Tourisme

Pavillon du tourisme

Cours Brillier - CS 700
38217 Vienne Cedex

+33(0)4 74 53 70 10

contact@vienne-condrieu.com

www.vienne-condrieu.com

[f](#) [@](#) [t](#) [in](#) viennetourisme

Photos HD libres
de droit et infos sur
mediaconseilpresse.com

Contact presse Vienne Condrieu Tourisme

AGENCE MEDIA CONSEIL PRESSE

Marie-Claude Prévitali | Pauline Genoni | Fabien Dominguez

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

M. +33(0)6 08 98 74 13

contact@mediaconseilpresse.com