

Dossier de presse 2025

—
VIENNE
CONDRIEU
TOURISME
—



Automne dans les vignobles

Vienne Condrieu

PORTE D'ENTRÉE DES VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE NORD

À l'automne, la Vallée du Rhône Nord se pare de ses plus belles couleurs : coteaux dorés, terrasses vertigineuses et reflets flamboyants sur le fleuve. Tout près de Lyon, c'est à Vienne, véritable porte d'entrée de ce territoire de tradition viticole multimillénaire, que débute le voyage. Ici, les vignobles racontent une histoire vivante, faite de paysages grandioses, de crus d'exception et de rendez-vous épicuriens qui rythment la saison. De septembre à novembre, les temps forts se succèdent et composent une programmation foisonnante pour célébrer la fin des vendanges : ateliers gourmands, Journées européennes du patrimoine aux accents viticoles, trail au cœur des vignes, Pressailles festives de Vienne-Seyssuel ou encore Vignobles en Scène, grand événement national majeur de l'œnotourisme.

Mais la magie ne s'arrête pas à l'automne.

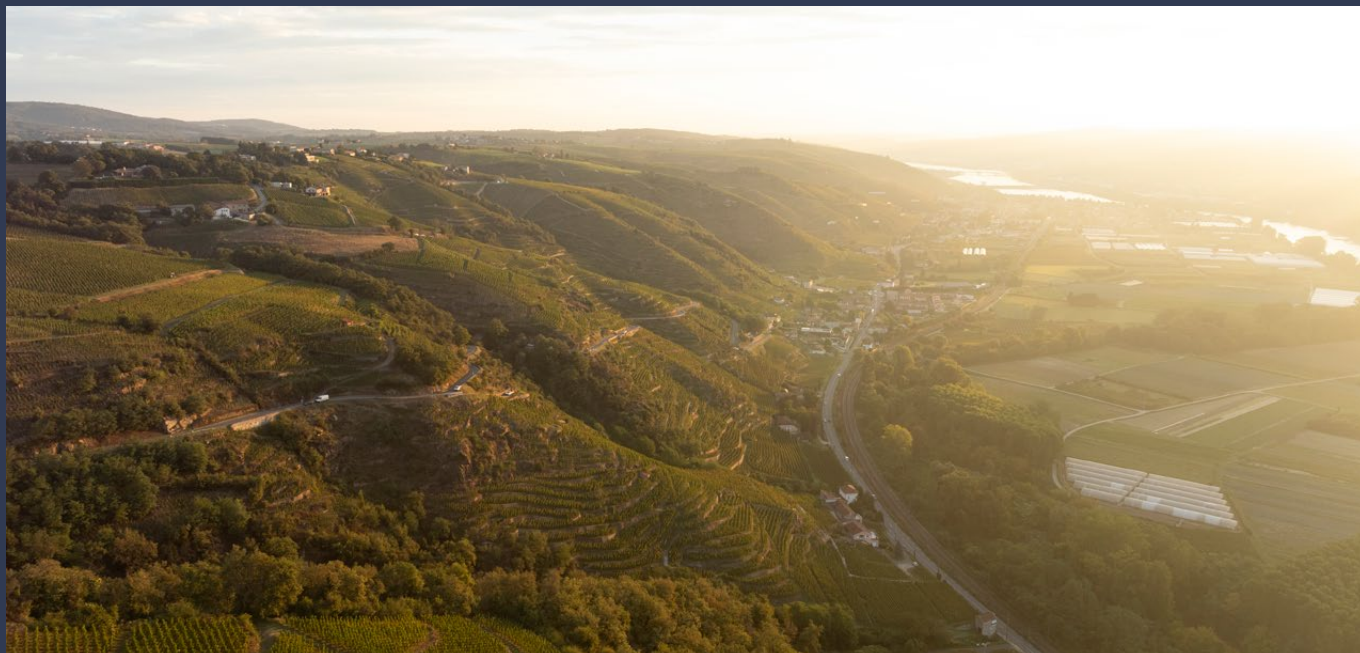
Toute l'année, la vigne se vit au grand air, entre balades guidées en cyclodebout, expériences insolites avec la chasse aux Gnolus, routes sinueuses et escarpées en City Tram et randonnées au point de vue imprenable sur la vallée du Rhône. Le soir venu, les hébergements de charme nichés au cœur des vignes prolongent l'expérience dans un cadre authentique et raffiné.

Avec la création de la nouvelle destination Vallée du Rhône Nord, la plus vaste offre œnotouristique de la vallée du Rhône entre



Vienne et Valence, le territoire affirme ses ambitions : devenir une référence incontournable, en France comme à l'international. Et il en a tous les atouts : des crus réputés – Côte-Rôtie, Condrieu, Saint-Joseph, Crozes-Hermitage, Hermitage, Cornas, Saint-Péray et Vienne-Seyssuel –, une accessibilité idéale et une énergie collective qui fédère vignerons, restaurateurs, hébergeurs et acteurs culturels.

Plus qu'un territoire, c'est un art de vivre où se mêlent vins prestigieux, patrimoine millénaire, gastronomie et paysages à couper le souffle. Cet automne, c'est au fil du Rhône que bat l'œnotourisme, dans une destination emblématique qui veut s'imposer en France.



SOMMAIRE

4 LES TEMPS FORTS DE L'AUTOMNE

- 4 Quatre occasions singulières de découvrir la vigne
- 9 Des activités à vivre en famille et entre amis dans les vignobles tout l'automne

13 ZOOM SUR VIGNOBLES EN SCÈNE

- 13 Trois jours, huit vignobles, trois thématiques, une expérience inoubliable
 - 16 Un événement construit à l'échelle d'une nouvelle destination œnotouristique d'exception en France « destination Vallée du Rhône Nord »
-

19 TROIS HÉBERGEMENTS AU CŒUR DES VIGNOBLES :

Le charme d'un séjour authentique au milieu des vignes

22 CONDRIEU, CÔTE-RÔTIE ET VIENNE-SEYSSUEL :

Trois vignobles hauts perchés



Les temps forts de l'automne

QUATRE OCCASIONS SINGULIÈRES DE DÉCOUVRIR LA VIGNE

Une fois l'été passé, la Vallée du Rhône Nord s'habille de couleurs flamboyantes. Des coteaux de Vienne aux terrasses vertigineuses de Côte-Rôtie, les rayons dorés du soleil illuminent les rangs de vignes, tandis que les vendanges s'achèvent et que les caveaux s'animent. De septembre à novembre, c'est une saison où l'on respire un air plus frais, où l'on goûte aux saveurs de saison et où l'on célèbre la vigne sous toutes ses formes. Ateliers culinaires pour éveiller ses papilles, Journées européennes du patrimoine aux accents viticoles, trail aux panoramas grandioses ou encore Pressailles festives de Vienne-Seyssuel : voici une sélection de quatre rendez-vous singuliers pour vivre l'automne au rythme des vignobles.

1

La manufacture des saveurs, une expérience culinaire à vivre... et à partager.

De septembre à décembre

Préparer un délicieux repas pour deux personnes le vendredi après-midi, prêt à être dégusté pour le dîner : voilà la succulente nouveauté proposée par l'Office de Tourisme de Vienne Condrieu. Un vendredi par mois, le Pavillon du tourisme donne rendez-vous aux amateurs de bons produits et saveurs du terroir pour 2h30 de cuisine aux côtés de Sylvie. La fondatrice des ateliers Nutri'Good guide pas-à-pas ses apprentis cuisiniers pour leur transmettre des gestes naturels qui subliment les produits de saison. Quel que soit le niveau, chacun repart avec des idées simples et délicieuses à refaire chez soi. Rigotte de Condrieu rôtie en feuille de figuier, cocotte de porc aux raisins, poires et légumes de saison ou encore financier au praliné... les produits sont soigneusement sélectionnés auprès des producteurs du territoire et les recettes pensées pour être accessibles à tous. De quoi en apprendre plus sur les origines des produits, leurs usages, leur pleine maturité et entamer le week-end autour d'un bon repas partagé !



À chaque mois son menu de saison :

- Vendredi 12 septembre
Sous les figuiers, la Rigotte
- Vendredi 3 octobre
Poires & Vendanges
- Vendredi 24 octobre
L'automne s'installe
- Vendredi 14 novembre
Confort Food, cuisinons orange
- Vendredi 5 décembre
Miel & Lumière d'hiver

Repas pour deux personnes 85 €

vienne-condrieu.com

nutrigood.fr

vienne-condrieu.com/manufacture-saveurs-experiences-culinaires



Les Journées européennes du patrimoine aux couleurs de la vigne

Du 19 au 21 septembre

À l'occasion de leur 42^e édition, les Journées européennes du patrimoine de Vienne Condrieu mettent en lumière plusieurs piliers du territoire. Au-delà de sites régulièrement ouverts au public qui proposent une programmation singulière et souvent inédite dans le cadre des JEP, cette édition 2025 est une nouvelle occasion de découvrir la démarche de candidature au patrimoine mondial de l'UNESCO désormais portée par l'Association « de Rhône en Vignes – cultures en partage de Vienne à Valence ». Ce projet ambitieux met en valeur le territoire formé par les huit appellations des Côtes-du-Rhône septentrionales.



ACTIVITÉS SPÉCIALES JEP

Événement participatif autour de la candidature au patrimoine de l'UNESCO

Dans le cadre du projet de candidature au patrimoine de l'UNESCO « Rhône des côtes », des étudiants accueillent les habitants pour présenter le projet, répondre à leurs questions et partager leurs avis sur « ce qui fait patrimoine dans le territoire ». Axée sur la notion de paysage culturel, fluvial et vitivinicole, cette candidature concerne un territoire situé le long du Rhône entre Vienne et Valence.

Pour ceux qui le souhaitent, il est possible d'appuyer son propos en apportant une copie d'archive (photos, lettres, cartes postales, article de journaux...). Un avis qui est essentiel pour retracer et valoriser l'identité de ce territoire !

- Lycée AGROTEC Vienne-Seyssuel : samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h
- Belvédère de Tupin-et-Semons : samedi et dimanche de 10h à 12h et de 14h à 18h
- Maïon du Jazz - Vienne : dimanche de 10h à 12h et de 14h à 18h

Visite guidée : « Autres regards sur le vignoble » à Tupins-et-Semons

La visite revient sur 2000 ans d'histoire à travers le changement des paysages, témoins de l'évolution du vignoble. Parmi eux, les fameuses terrasses à flanc de coteau, les « chaillets », délimitées par des murets en pierre sèches, sur lesquelles de la vigne est conduite sur « des échalas ».

Samedi et dimanche de 14h30 à 15h30 et de 16h à 17h (réservation conseillée)

Départ devant la mairie de Tupin-et-Semons
5 rue de la Mairie, 69420 Tupin-et-Semons
04 74 53 70 10

vienne-condrieu.com



Visite guidée : « Histoire Condriote » à Condrieu

Un véritable plongeon dans l'histoire de Condrieu, de l'époque médiévale à aujourd'hui, à la découverte de son patrimoine architectural et naturel et ses spécialités locales. Un conteur retrace le récit des Condriots et Condriotes pour le plaisir des petits et des plus grands.

Samedi de 14h à 15h30 (réservation conseillée)

Départ devant la Mairie de Condrieu
8 Rue de la Mairie, 69420 Condrieu
04 74 53 70 10

vienne-condrieu.com



Les vignes : terrain de jeu du 5^e Trail en Côte-Rôtie

18 octobre

Grands sportifs ou amateurs de randonnées plus paisibles sont attendus au départ de la 5^e édition du Trail en Côte-Rôtie. Tracé par des vignerons «trailers», il propose des parcours qui serpentent les chemins d'Ampuis, de Saint-Cyr-sur-le-Rhône et de Tupin-et-Semons, traversant les coteaux escarpés du célèbre vignoble. Le samedi 18 octobre, les trailers 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 5^e édition : trois courses à pied aux noms évocateurs : la Verticale (13 km, 600 m de dénivelé), la Brune et Blonde (25 km, 1200 m de dénivelé) et l'AOC (46 km, 2400 m de dénivelé) qu'il est aussi possible de réaliser seul, en relais (2x23 km) ou en duo (46 km mais à deux). On retrouve pour la troisième année le challenge chronométré de la grimpée de la Brocard, commune aux trois courses, qui poussera les trailers les plus vaillants dans leurs derniers retranchements. Les marcheurs ne seront pas en reste avec les Vendangettes, nom de cette catégorie hors chrono. Elles offrent la possibilité de partir à la découverte des vignobles avec, au choix, 10 km ou 15 km de balade. Pour les enfants, des courses entre 500 m et 2 km sont également organisées. Deux points d'animations sont prévus sur le parcours pour encourager ses trailers favoris. Ravitaillement en pâtes de fruit pour les uns, en vin du cru pour les autres. Convivialité garantie !

3

Départ des courses :

Château d'Ampuis

Arrivée des courses :

Place du village d'Ampuis

Un village exposant proposera animations, food-trucks et écran géant pour suivre la course

Le Trail en Côte-Rôtie est référencé UTMB Index et ITRA (International Trail-Running Association) et contribue donc aux classements UTMB et ITRA.

trailencoterotie.fr





Les Pressailles : le vignoble Vienne-Seyssuel célèbre la fin des vendanges

1^{er} novembre

Chaque année, début novembre, les 21 vignerons de l'association Vienne-Seyssuel proposent un temps fort pour célébrer la fin des vendanges et faire découvrir le nouveau millésime de Vienne-Seyssuel. Place aux festivités avec une soirée dédiée à la rencontre avec des vignerons et à la dégustation du millésime 2025 des vins Vienne-Seyssuel, le tout animé par un DJ. Un concept de street-food est proposé en collaboration avec trois restaurateurs du territoire, accompagné d'un bar à vins avec tous les vins de Vienne-Seyssuel de millésimes différents. En complément tout le long du week-end : portes ouvertes des domaines viticoles, visites de caves et autres dégustations sont prévues pour faire découvrir les secrets de ce vignoble antique.

Étendu sur trois communes le long du Rhône ; Vienne, Seyssuel et Chasse-sur-Rhône, son origine remonte à la période gallo-romaine. Loués par les auteurs antiques, les vins de la rive gauche du Rhône étaient réputés jusqu'aux confins de l'Empire romain avant de tomber dans l'oubli pendant des siècles. Ce n'est qu'à la fin des années 1990 que quelques vignerons passionnés redécouvrent ces terroirs d'exception et redonnent vie à ce grand vignoble. En cours de démarche pour obtenir l'AOP, Vienne-Seyssuel deviendrait l'appellation la plus septentrionale de la vallée du Rhône, se positionnant comme la porte d'entrée de ces prestigieux vignobles.

Soirée : 5€ verre inclus
vienne-seyssuel.com



Les temps forts de l'automne

**DES ACTIVITÉS À VIVRE EN
FAMILLE ET ENTRE AMIS DANS
LES VIGNOBLES TOUT L'AUTOMNE**

En randonnée pédestre, en cyclodebout ou en City Tram, le territoire de Vienne Condrieu regorge d'un panel d'activités pour s'épanouir au grand air ! Les amoureux de la nature et des grands crus partent à la découverte des paysages fascinants de la vallée du Rhône et du Parc naturel régional du Pilat, berceau de cépages illustres et de vins d'exception, où chaque virée rime avec plaisir des sens.



À l'assaut des coteaux escarpés en cyclodebout

Difficile de passer inaperçu au milieu des vignes à bord de ce drôle d'engin tout terrain 100 % électrique. À mi-chemin entre le tricycle et la trottinette, le cyclodebout est aussi pratique que stable et s'adapte parfaitement aux chemins escarpés et pentus de la Côte-Rôtie. Avec François Nemoz, on part pour une échappée d'1h30 en vallée du Rhône au départ de Condrieu. Le circuit emprunte la ViaRhôna en direction du sud pour monter sur les hauteurs du village de Saint-Michel-sur-Rhône. Arrivés sur le plateau viticole, c'est parti pour une traversée des vignes, le long de plusieurs domaines viticoles des appellations Condrieu et Saint-Joseph. On redescend ensuite jusqu'au centre du village de Chavanay. Reliés par une oreillette, les excursionnistes se laissent guider et emporter par des paysages à couper le souffle. Au retour de la balade, François offre une dégustation gourmande de spécialités locales, accompagnée d'un petit rafraîchissement « breuvage du cru ». **La balade est aussi proposée en gyropode.**

À partir de 45 €

Île des Pêcheurs, 16 chemin du Camping, Condrieu

T. 06 45 82 35 45

mobilboard.com/fr/agence/segway/condrieu



Le belvédère de Tupin-et-Semons : point de vue spectaculaire au-dessus des vignes

Un balcon au-dessus du vide et des vignobles de Côte-Rôtie, une vue à couper le souffle sur le Rhône, un panorama impressionnant qui s'étend à perte de vue... Les qualificatifs sont nombreux pour décrire ce belvédère tout neuf. Ce nouvel incontournable de la destination est situé à côté de l'Église de la Nativité-de-Notre-Dame et surplombe les coteaux viticoles et le Rhône. Il permet d'admirer l'évolution des paysages au fil des saisons, entre teintes dorées d'automne et renouveau printanier. Alliant esthétique et pédagogie, sa structure métallique projette au sol du vocabulaire issu du lexique viticole pour une expérience immersive dans l'univers de la vigne et du savoir-faire des vignerons. En plus d'admirer la vue, les visiteurs peuvent ainsi enrichir leur compréhension du savoir-faire viticole en se laissant guider par ces mots qui racontent une histoire vieille de plusieurs siècles. Accessible via le Sentier des Grand(e)s Cru(e)s, une randonnée de trois kilomètres entre Rhône et vignobles, ce site s'inscrit dans un projet plus large de « route des belvédères », porté par Vienne Condrieu Agglomération, afin de valoriser les paysages et le patrimoine viticole du territoire.

Chemin du Belvédère, Tupin-et-Semons

Le sentier des Grand(e)s cru(e)s pour retracer l'histoire

Sur trois kilomètres, cet ancien sentier au cœur du Parc naturel régional du Pilat a été entièrement réhabilité et rénové. Historiquement emprunté pour relier le hameau de Semons à la vallée, il longe la ViaRhôna, traverse les ruelles de Tupin-et-Semons et le coteau de Bassenon pour retracer l'histoire du village et de ses vignes, intimement liée au Rhône. Entre vignobles de Côte-Rôtie abondés par l'eau du Rhône et crue historique emportant le premier village de Tupin au XVII^e siècle, Tupin-et-Semons entretient depuis toujours un lien étroit avec les eaux du fleuve. Une signalétique de six pupitres sur « échelas », typiques des vignes de Côte-Rôtie, accompagne les randonneurs tout au long du sentier pour retracer cette histoire, de crues en crus. Élargi, revégétalisé et aménagé de façon à respecter la nature environnante tout en offrant un parcours sécurisé et agréable à faire en famille, il est désormais accessible au public. En scannant des codes QR, les marcheurs découvrent les témoignages oraux de quatre viticulteurs de la commune qui content le travail de la vigne au fil des saisons. Pour le volet ludique et familial, le circuit s'est doté d'un parcours de géocaching. On part à la chasse de Rôzo 1^{er}, ce Gnolu Grand Chef des espaces préservés qui entraîne successivement au cœur de l'Île du Beurre et au travers des vignes jusqu'à Tupin-et-Semons avec une vue panoramique sur le Rhône en guise de récompense.

Boucle au départ du parking du centre d'observation de l'Île du Beurre
Distance : 3 km
Durée : 1h15 environ



Géocaching : chasser les Gnolus dans les vignes

Avis aux amateurs de chasse aux trésors : on part à la chasse aux Gnolus ! Le concept est simple : armé de son smartphone, le parcours en géocaching invite à sortir des sentiers battus de manière ludique et gratuite.

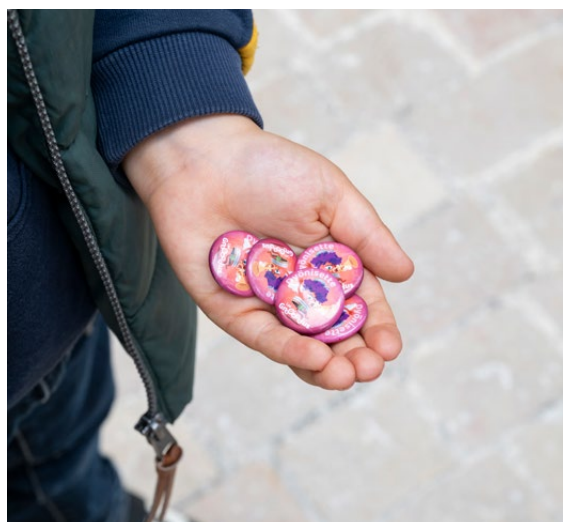
À Condrieu, Dyönissette, une Gnolu particulièrement espiègle, a échappé à la vigilance de la L.I.G (Lutte contre l'Invasion des Gnolus). Lancé à sa poursuite à travers les vignes et dans les bois, on (re)découvre le territoire autrement.

À Tupin-et-Semons, petits et grands partent sur les pas de Rôzo 1^{er}, Gnolu Grand Chef des espaces préservés. Il les guide sur un parcours de 3,5 km au cœur de l'Île du Beurre et au travers des vignes jusqu'à Semons avec une vue panoramique sur le Rhône.

Deux autres parcours à découvrir : (4 au total)

- Au départ du musée de Saint-Romain-en-Gal – Vienne, on part à la chasse de Citrùs, le plus sentimental des Gnolus !
- À Chonas-l'Amballan ; Öpinell, un petit Gnolu très habile, a décidé de participer à la fête... de la fin des vendanges.

lesgnolus.fr



Découvrir l'histoire des vignobles avec le « Côte-Rôtie tour »

Le Côte-Rôtie Tour arpente les coteaux jusqu'en octobre ! Sans effort et confortablement installé à bord du Vienne City Tram, on admire des paysages à couper le souffle. Pendant une heure, le guide 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 à Ampuis.

Jusqu'au 10 octobre 2025, tous les samedis.

Tarif adulte : 8,50 € ou 19,50 € avec dégustation.

Tarif enfant (4-16 ans) : 4 €

Gratuit pour les moins de 4 ans.

Angle de la rue du Carcan et de la route de Boucharey, Ampuis

T. 04 74 53 70 10

Sur réservation en ligne sur vienne-condrieu.com



Offre spéciale Journées européennes du patrimoine et Vignobles en Scène

Samedi 20 et dimanche 21 septembre

Samedi 18 et dimanche 19 octobre

Départs à 10h et 11h

Tarif sans dégustation : 4 €

(gratuit pour les enfants de moins de 4 ans)

Tarif avec dégustation : 15 €

Rue du Carcan, 69420 Ampuis

04 74 53 70 10

vienne-condrieu.com





Zoom sur Vignobles en Scène

**TROIS JOURS,
HUIT VIGNOBLES,
TROIS THÉMATIQUES,
UNE EXPÉRIENCE INOUBLIABLE**

Du 17 au 19 octobre, la Vallée du Rhône Nord déploie son plus beau décor pour un week-end de découvertes, de saveurs et de rencontres. Nouveau nom, même esprit : l'événement national « Fascinant week-end » se réinvente et devient « Vignobles en Scène », célébrant l'âme du vin à travers trois univers – les Gustatives, les Immersives et les Créatives. Au fil de huit appellations prestigieuses, sept offices de tourisme et des dizaines de vignerons, restaurateurs, artistes et artisans unissent leurs talents pour offrir un voyage sensoriel exclusif, de Vienne à Valence.

Pendant trois jours, la Vallée du Rhône Nord devient un terrain de jeu pour tous les sens. Inspiré des Journées européennes du patrimoine, **Vignobles en Scène** célèbre l'âme du vin français dans ce qu'elle a de plus vivant : la rencontre, le partage, l'émerveillement. Des dizaines de domaines participants, labellisés « Vignobles & Découvertes », ouvrent leurs portes pour des visites, des dégustations et des animations spéciales. Un programme riche où se mêlent gastronomie, culture, patrimoine et nature. Une invitation à la rencontre avec vignerons, chefs, artistes et artisans qui partagent leurs savoir-faire dans un esprit de convivialité et de transmission.

Trois collections d'expériences à vivre

Les Gustatives

Pour les gourmands et les curieux, ces rendez-vous marient terroir et gastronomie. Les Banquets Insolites ouvrent les portes de lieux spectaculaires pour des dîners accords mets & vins d'une grande finesse. Brunchs vignerons, marchés gourmands et dégustations commentées invitent à savourer les produits de saison aux côtés des vignerons.

Les Immersives

Ici, on vit le vignoble au plus près : visites de caves, balades en VAE accompagnées de dégustations, ateliers sensoriels au cœur des chais, trail et semi-marathon dans les vignobles... Les Rando Wine conjuguent grand air et plaisir du palais, pour ressentir pleinement l'empreinte des paysages et des cépages.

Les Créatives

Quand le vin rencontre l'art : concerts intimistes au coucher du soleil, spectacles dans les caves, performances artistiques dans les vignes et autres dégustations au cœur d'une exposition de tableaux offrent des moments suspendus dans des cadres insolites.

Liste des expériences à retrouver en ligne sur valleedurhonenord.com/fr/temps-fort/vignobles-en-scene-en-vallee-du-rhone-nord



Une nouvelle dimension pour un événement déjà culte

Portée par l'union de sept offices de tourisme et des sept AOP des Côtes-du-Rhône septentrionales, la destination Vallée du Rhône Nord est aujourd'hui la plus vaste et la plus riche offre œnotouristique de toute la vallée du Rhône. Vignobles en Scène s'inscrit comme son rendez-vous phare d'automne, rassemblant une programmation foisonnante sur un territoire de caractère : Côte-Rôtie, Condrieu, Vienne-Seyssuel, Saint-Joseph, Crozes-Hermitage, Hermitage, Cornas et Saint-Péray. À travers Vignobles en Scène, la Vallée du Rhône Nord affirme son ambition : devenir l'une des destinations œnotouristiques de référence en France et à l'international. En conjuguant la richesse de ses terroirs, la diversité de ses expériences et l'énergie collective de ses acteurs, elle offre un moment unique où l'automne devient un spectacle à savourer... verre à la main !



Jeudi 16 octobre

19h→23h

Banquet insolite au Safari de Peaugres

Une soirée œnogastronomique inédite au cœur du parc animalier, ponctuée de cinq escales gourmandes associant cuisine raffinée et grands crus des Côtes-du-Rhône septentrionales. En bonus : on profite en avant-première du nouveau parcours nocturne du festival Lumières Sauvages avec plus de 2000 sculptures lumineuses réalisées à la main.

Le Montanet, 07340 Peaugres

Réservation obligatoire - places limitées

Tarif unique : 90 € (pas de formule enfant disponible)

Incluant : le parcours nocturne « Lumière Sauvage », le repas en 5 étapes, les vins, softs, eaux et café



Samedi 18 octobre

19h→23h

Banquet insolite au Château de Châteaubourg

Un dîner accords mets & vins mêlant histoire, vin et gastronomie dans un lieu patrimonial habituellement fermé au public. Précédé d'une déambulation dans la cour du château et ponctuée de dégustations des prestigieuses AOC de la Vallée du Rhône Nord, cette soirée prend la forme d'un banquet assis autour de tables « à partager », traversant trois pièces du château.

5 rue du Château, 07130 Châteaubourg

Réservation obligatoire - places limitées

Tarif unique : 90 € (pas de formule enfant disponible)

Incluant : le banquet, les vins, softs, eaux et café



Les Rando Wine

Des balades guidées de 2 heures au cœur des terrasses de vignes, ponctuées de dégustations. Une échappée belle dans les paysages spectaculaires de la Vallée du Rhône Nord.

10€ par personne (randonnée guidée + dégustation de vins)



Les Wine Notes

Quand les notes de Swing ou de New Orleans dialoguent au coucher du soleil avec les arômes d'une syrah ou d'un viognier lors d'un concert intimiste. Un afterwork sensoriel et convivial, entre musique et vigne.

15€ (dégustation + spectacle)



Les Brunchs Vignerons

Une parenthèse gourmande chez les vignerons mêlant terroir et grands vins. Les tables généreuses au milieu des vignes, mêlant produits locaux, accords sucrés-salés et vins du terroir invitent à savourer la région autrement.

Adulte : 35 € (buffet sucré/salé + boissons : thé, café, jus de fruits et vins du domaine)

Enfant (jusqu'à 16 ans) : 22 €

La nouvelle destination Vallée du Rhône Nord

**UNE DESTINATION ŒNOTOURISTIQUE
D'EXCEPTION EN FRANCE**

—

De Vienne à Valence, sept offices de tourisme et les sept appellations prestigieuses des Côtes-du-Rhône septentrionales se rassemblent désormais sous une bannière commune : Vallée du Rhône Nord. Une alliance inédite qui donne naissance à la plus vaste et la plus cohérente destination œnotouristique de la vallée du Rhône, capable de rivaliser avec les grands noms du tourisme viticole en France et à l'international.



Créée officiellement le 31 mars 2025, l'association « Vignobles & Découvertes – Vallée du Rhône Nord » marque la fusion de trois destinations labellisées préexistantes, validée par Atout France dès sa naissance. Cette union s'appuie sur un réseau déjà solide de plus de 250 socio-professionnels – vignerons, restaurateurs, hébergeurs, acteurs culturels et de loisirs – et sur une tradition viticole multimillénaire. Bien que rattachés à l'ensemble des Côtes-du-Rhône, les crus septentrionaux possèdent une identité forte à commencer par des cépages emblématiques – syrah, viognier, marsanne, roussanne – dont les origines remontent aux Allobroges et à l'Antiquité romaine. Des paysages spectaculaires, sculptés par des siècles de viticulture en terrasses, avec des coteaux abrupts qui domine le Rhône. Sa richesse patrimoniale et culturelle complète l'expérience viticole : villages perchés, sites gallo-romains, gastronomie, nature préservée.



La Vallée du Rhône Nord voit les choses en grand

Avec la création de l'association « Vignobles & Découvertes – Vallée du Rhône Nord », le territoire affiche clairement ses ambitions : jouer dans la cour des grandes destinations œnotouristiques françaises et internationales. Loin d'un simple regroupement, cette union porte un projet collectif qui vise à faire rayonner l'excellence viticole et patrimoniale de ses crus au-delà des frontières. Deux priorités guident cette dynamique :

- créer une destination œnotouristique de référence notamment dans l'esprit des amateurs de vin et de culture,
- mettre en tourisme la candidature des Côtes-du-Rhône septentrionales au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Modus Operandi

Pour y parvenir, la stratégie est claire :

- créer une identité cohérente et unie,
- capitaliser sur la notoriété des vignobles, leur excellence et le savoir-faire viticole,
- adopter un positionnement stratégique s'adressant aux clientèles françaises et étrangères mais également aux clientèles locales et de proximité,
- proposer des expériences touristiques globales, intégrées et durables qui correspondent aux nouvelles attentes des visiteurs.

À travers cette union, l'idée est aussi de stimuler les synergies entre acteurs économiques et culturels pour créer une dynamique œnotouristique à grande échelle et contribuer au développement économique du territoire.

Une ambition à la hauteur de ses atouts

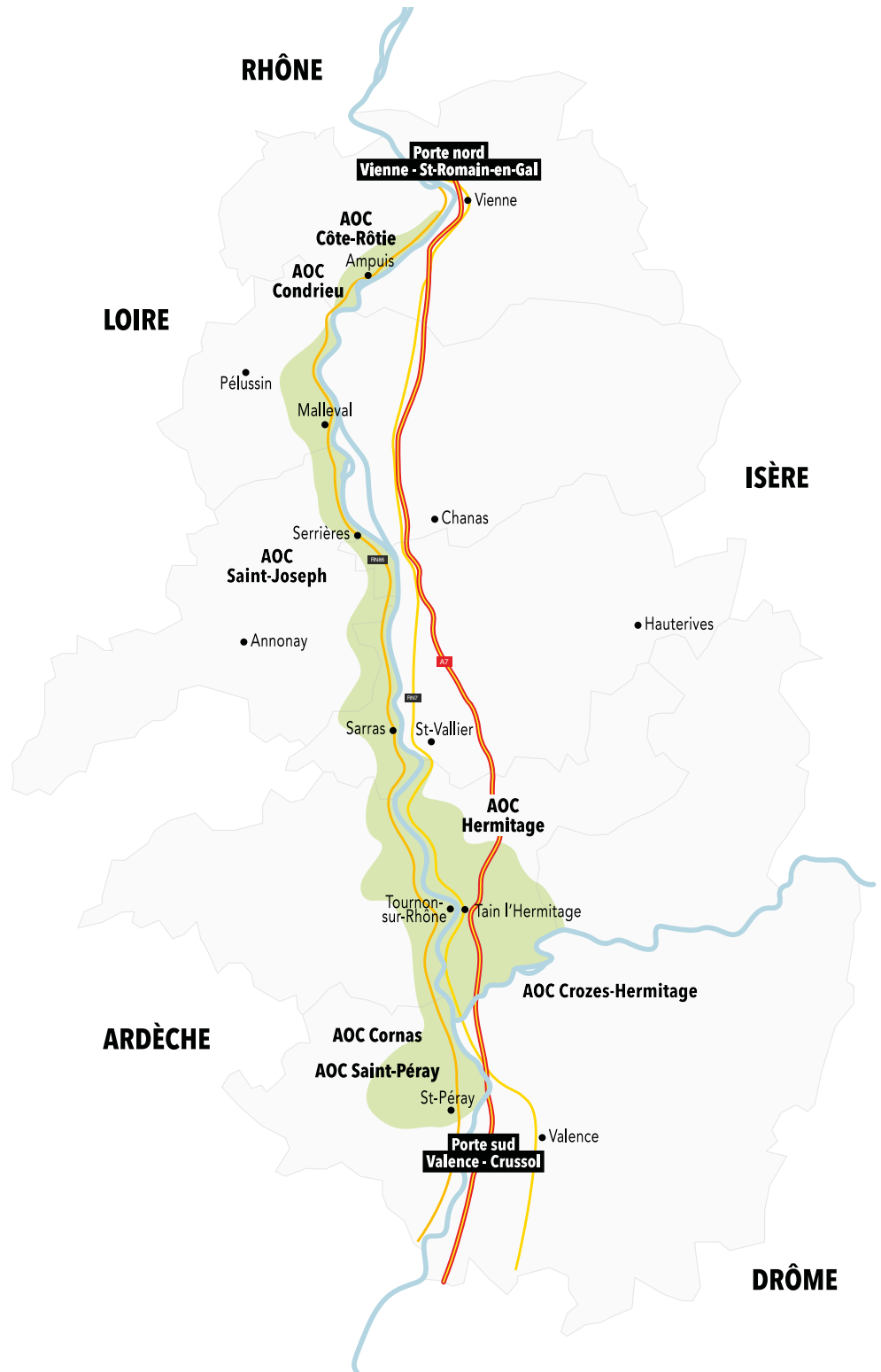
Cet objectif est d'autant plus réaliste que le territoire bénéficie d'un positionnement géographique stratégique. Aux portes de Lyon, Grenoble, Saint-Étienne, Valence, facilement accessible depuis la Suisse, Paris ou encore Marseille et connectée aux grandes capitales européennes par le rail et les axes routiers, la Vallée du Rhône Nord est au croisement de flux touristiques majeurs. Ses infrastructures modernes offrent déjà un terrain favorable au développement d'un œnotourisme à grande échelle.

Plus d'informations en ligne sur valleedurhonenord.com



Un fil rouge : le Rhône, lien naturel, culturel et gastronomique

Véritable colonne vertébrale de ce territoire, le fleuve-roi est à la fois un trait d'union géographique et un marqueur identitaire. Il raconte l'histoire commune des vignobles, relie les paysages et irrigue la culture locale. ViaRhôna, Vallée de la Gastronomie, tourisme fluvial... De Vienne à Valence, le Rhône est conducteur qui fait rayonner une destination où le vin, le patrimoine et la nature s'entremêlent.





Trois hébergements au cœur des vignobles

LE CHARME D'UN SÉJOUR AUTHENTIQUE AU MILIEU DES VIGNES

Après une sortie sportive à travers les coteaux escarpés, une session dégustation dans les caves ou un concert de jazz chez un vigneron, la nuit se prolonge dans les vignes grâce à de ravissants hébergements labellisés Vignobles & Découvertes. De Chasse-sur-Rhône à Condrieu et jusque dans le Pilat, des propriétés de charme accueillent amoureux du grand air et amateurs de vins de caractère pour un séjour œnotouristique en immersion totale.

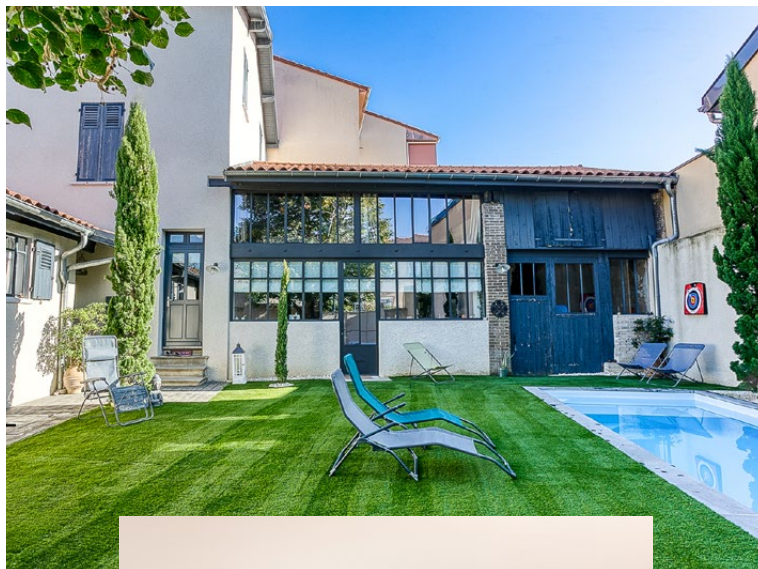
MT. 1937, la maison d'hôtes chargée d'histoire

MT.1937 est une maison d'hôtes située au cœur du village de Condrieu, face aux célèbres vignobles en terrasses de Côte-Rôtie. Cette bâtisse condriote date de 1937 et est classée aux bâtiments de France. Ancienne maison de tonneliers, elle a été transformée en maison d'hôtes par Audrey et Philippe en 2024. Située à 100 m de la ViaRhôna avec garage sécurisé pour les vélos, son jardin et ses trois chambres (dont une suite) sont une promesse de détente et de multiples gourmandises dès le petit-déjeuner. Au départ de la maison, de nombreux sentiers pédestres conduisent sur l'Île du Beurre. On gravit ensuite les coteaux viticoles pour atteindre un superbe panorama sur le Rhône et les vignobles. L'occasion d'aller à la rencontre de nombreux vignerons sur leur domaine pour de délicieuses dégustations (Côte-Rôtie, Condrieu et Viognier).

120€ par nuit pour les chambres 150€ par nuit pour la suite
1 place du Marché aux Fruits, Condrieu

T. 06 12 73 43 78

mt1937.amenitiz.io/fr



L'hôtel Beau Rivage, une nuit au pied des vignes

Situé à Condrieu, bordé par la douceur du Rhône et les coteaux vertigineux, le Beau Rivage est un havre de paix pour les amoureux de tranquillité. Cette situation idyllique lui permet de proposer plusieurs prestations en lien avec le vignoble : conseils et explications sur les différents cépages, mise à disposition d'information spécifique sur le vin et le vignoble ou encore organisation de dégustation, visite de cave et accompagnement sur demande.

À partir de 190€ la nuit
2 rue du Beau Rivage, Condrieu
T. 04 74 56 82 82

hotel-beaurivage.com



Parenthèse de détente au Domaine de Gorneton

Quelques minutes à pied suffisent pour rejoindre les vignes depuis le Domaine de Gorneton. Nichée dans une splendide bâtisse à Chasse-sur-Rhône, cette maison d'hôtes offre tout le cachet d'une maison forte du XVII^e siècle admirablement préservée. Ses cinq chambres d'hôtes peuvent accueillir jusqu'à quinze personnes. Pour les amateurs de grands crus, le bar à vins du Domaine permet une découverte des belles bouteilles de la région, accompagnées de planches à partager composées de produits locaux et raffinés.

À partir de 187€ la nuit
680 Chemin de Violans, Chasse-sur-Rhône
T. 06 34 66 10 55
ledomainedegorneton.com





Condrieu, Côte-Rôtie et Vienne-Seyssuel

TROIS VIGNOBLES HAUTS PERCHÉS

Tellement différents et tellement proches. Condrieu, Côte-Rôtie, Vienne-Seyssuel... Les trois vignobles se suivent sur des coteaux suspendus au ciel. Fruit du travail acharné de vignerons acrobates, ils marquent du sceau de l'excellence et de la rareté, la vallée du Rhône. Avant d'être un délice pour le palais, ils sont d'abord beaux. 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.

Carte d'identité

- AOC depuis 1940
- Vin blanc
- Mono-cépage viognier
- 200 ha cultivés

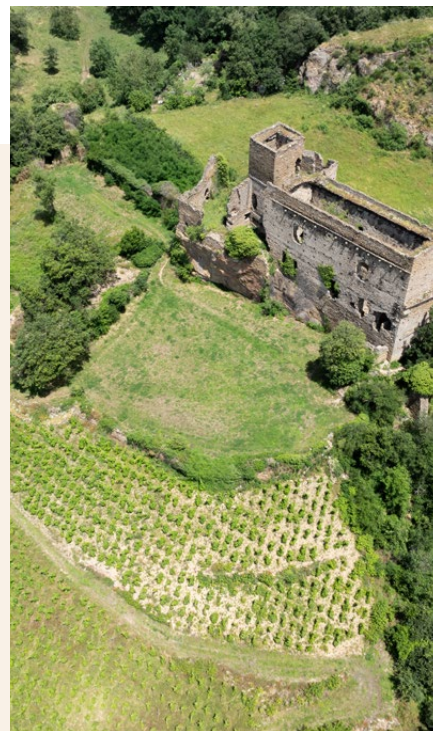


Côte-Rôtie

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.

Carte d'identité

- AOC depuis 1940
- Vin rouge
- Cépages syrah et viognier jusqu'à 20%
- 290 ha cultivés



Vienne-Seyssuel

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 Vienne-Seyssuel 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

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

Contenu : Media Conseil Presse et Vienne Condrieu Tourisme / **Conception graphique :** Vienne Condrieu Tourisme
Credits photos : p.2-3-4-5-6-7-8-9-11-12-13-14-16-18-22-23-24 © Instagram Studio, p.10 © Mobilboard Condrieu
© Instagram Studio, p.15 © Safari de Peaugres © Morbure © Vienne Condrieu Tourisme, p.17 © Bernard Favre Photos,
p.18 © Météo Bleu, p.19 © MT-92 © Météo Bleu, p.20 © Météo Bleu, p.21 © Dominique de Geronville © Institut d'Études de la Région de la Vallée de la Saône

 [viennedondrieutourisme](#)