

Dossier de presse 20 26

—
VIENNE
CONDRIEU
TOURISME
—



Automne dans les vignobles

L'AUTOMNE,
LA PLUS BELLE SAISON
POUR DÉCOUVRIR

Vienne Condrieu

*À l'automne, Vienne Condrieu
révèle son plus beau visage*

S'il est une saison idéale pour découvrir Vienne Condrieu, c'est bien l'automne. Les coteaux de la Vallée du Rhône Nord revêtent leurs plus belles couleurs, les vendanges s'achèvent, les caveaux retrouvent leur effervescence et les paysages se parent de reflets flamboyants. À seulement 20 minutes en train de Lyon, Vienne est la porte d'entrée de ce territoire viticole façonné depuis l'Antiquité, où se rencontrent patrimoine millénaire, gastronomie et grands crus.

De septembre à novembre, le territoire multiplie les occasions de le découvrir. **Les Journées européennes du patrimoine** mettent à l'honneur le projet de candidature des vignobles historiques de la Vallée du Rhône au patrimoine mondial de l'UNESCO, tandis que **les 30 ans du Musée et sites archéologiques de Saint-Romain-en-Gal** rappellent que l'histoire de la vigne et du vin s'écrit ici depuis l'Antiquité. Côté gastronomie, **Le Temple des Chefs**, création exceptionnelle imaginée par les chefs Henriroux** et Girardon* pour célébrer le centenaire de la naissance de Paul Bocuse, inaugure une parenthèse culinaire inédite, complétée par une édition automnale de **Vienn'à table**. Le vignoble devient aussi le théâtre d'expériences inédites. Des coteaux parcourus en courant lors du **Trail en Côte-Rôtie** aux rencontres proposées par **Vignobles en Scène**, jusqu'aux **Pressailles** de Vienne-Seyssuel célébrant le nouveau millésime, l'automne offre mille façons de vivre la destination.



Si les temps forts de la saison donnent le tempo, **la destination s'apprécie tout au long de l'automne, à son rythme.** Les températures plus douces et les couleurs flamboyantes offrent un décor privilégié pour **partir à la découverte du territoire.** Balades guidées en Cyclodebout, chasse aux Gnolus dans les vignes, découverte des coteaux abrupts à bord du City Tram, randonnées panoramiques dominant le Rhône ou rencontres avec les vignerons invitent à prendre le temps de parcourir les paysages viticoles.

L'expérience se prolonge jusque dans l'assiette, avec des **tables installées au milieu des vignes**, puis le temps d'une nuit dans des **hébergements de charme** où admirer le coucher du soleil sur les coteaux.

Avec ses crus réputés : Côte-Rôtie, Condrieu, Saint-Joseph, Crozes-Hermitage, Hermitage, Cornas, Saint-Péray et Vienne-Seyssuel, son patrimoine antique exceptionnel et sa gastronomie reconnue, **Vienne Condrieu révèle un art de vivre unique qui s'exprime pleinement à l'automne.**



© IntapadeStudio

SOMMAIRE

4 LES RENDEZ-VOUS À NE PAS MANQUER

14 PROFITER DES VIGNES TOUT L'AUTOMNE

14 LES COTEAUX COMME TERRAIN DE JEU

18 SÉJOURNER AU PLUS PRÈS DES VIGNES

22 LES TABLES QUI CÉLÈBRENT LE TERROIR

26 CONDRIEU, CÔTE-RÔTIE ET VIENNE-SEYSSUEL : TROIS VIGNOBLES HAUTS PERCHÉS



Les rendez-vous à ne pas manquer

7 OCCASIONS DE DÉCOUVRIR VIENNE CONDRIEU À L'AUTOMNE

Lorsque les vignobles se parent de leurs couleurs d'automne, Vienne Condrieu dévoile l'une de ses plus belles saisons. Entre patrimoine antique, gastronomie, grands vins, culture et pleine nature, le territoire multiplie les occasions de venir le découvrir. Des Journées européennes du patrimoine aux Pressailles de Vienne-Seyssuel, en passant par Le Temple des Chefs, les 30 ans du Musée et sites archéologiques de Saint-Romain-en-Gal, Vienn'à table, le Trail en Côte-Rôtie ou encore Vignobles en Scène, ces sept rendez-vous célèbrent toutes les facettes de la destination.

1

Vienn'à table s'offre une édition automnale

Le samedi 19 septembre

Habituellement organisée au printemps, Vienn'à table se réinvente en 2026 avec une version automnale. Une invitation à (re)découvrir le centre historique de Vienne au fil d'une déambulation gourmande où patrimoine et gastronomie ne font qu'un.

Au départ de l'esplanade du Théâtre François Ponsard, le parcours conduit les participants à travers les ruelles de la cité antique, avec dix haltes chez des restaurateurs et professionnels des métiers de bouche. Le P'tit Bouchon, La BarCarOlle, Le Coin du Bœuf, Le Va & Vienne, le Comptoir des Criques, Mr Probus ou encore Émilie and the Cool Kids font partie des adresses qui proposent, pour l'occasion, des créations spécialement imaginées autour des produits de saison et des savoir-faire locaux. Le bar Le Rocher complète l'expérience avec une création à base de vin régional, tandis que les accords mets-vins mettent en lumière les appellations du territoire.

Entre deux dégustations, chacun est libre de pousser la porte d'un monument, d'un site historique, d'une galerie d'art ou d'une boutique de créateurs.

Tarif : 35 €

Départ : Temple d'Auguste et de Livie

Horaires : 11h30, 12h, 12h30 et 13h

vienne-condrieu.com



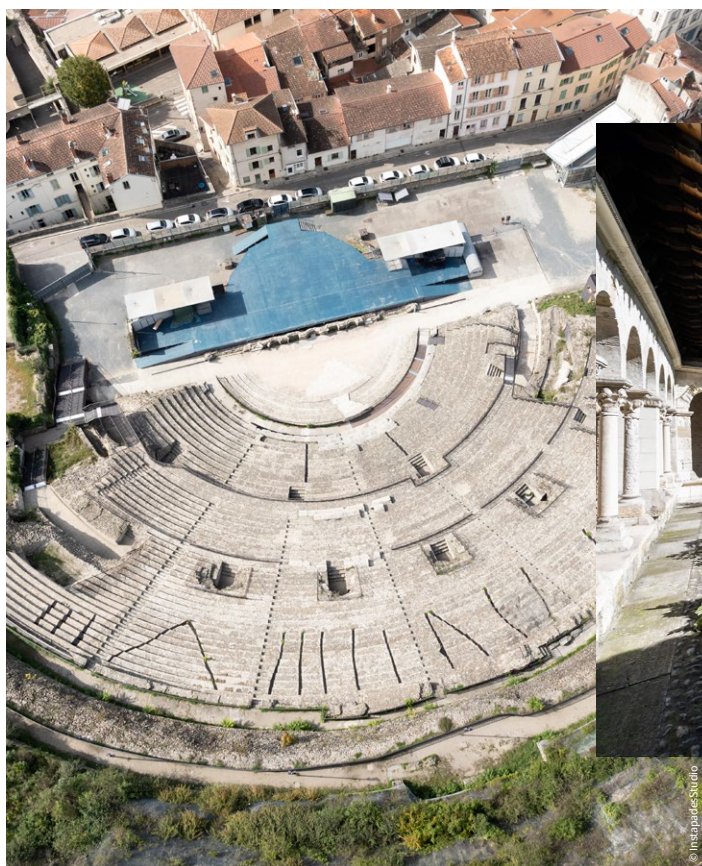
Les Journées européennes du patrimoine aux couleurs de la vigne

Les 19 et 20 septembre

À l'occasion de leur 43^e édition, les Journées européennes du patrimoine de Vienne Condrieu mettent en lumière plusieurs piliers du territoire. Au-delà des sites régulièrement ouverts au public qui proposent une programmation singulière et souvent inédite dans le cadre des JEP, cette édition 2026 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 souhaite démontrer la VUE (Valeur Universelle Exceptionnelle) d'un territoire formé par les huit appellations des Côtes-du-Rhône septentrionales. Berceau, il y a plusieurs milliers d'années, du cépage syrah, ses paysages ont été façonnés par les savoir-faire des hommes au fil des siècles et se singularisent par ses chaillées et ses échelas.

Plusieurs rendez-vous s'inscrivant dans cette démarche UNESCO auront lieu pendant ces journées. Le Côte-Rôtie Tour à Ampuis, des visites guidées à la découverte des Côtes-du-Rhône septentrionales à Tupin-et-Semons, ou encore des échanges citoyens ouverts à toutes et tous pour partager cette candidature au patrimoine de l'UNESCO.





Côte-Rôtie Tour, Ampuis

On prend place à bord du City Tram pour une balade d'une heure au cœur des vignes. Confortablement installés, on se laisse porter sans effort le long des chemins sinueux jusqu'aux coteaux sculptés en terrasses – les chaillots – qui font la particularité de ce paysage unique ! Au cours de l'excursion commentée, les spécificités d'un terroir viticole d'exception se dévoilent et les points de vue imprenables sur la vallée du Rhône émerveillent petits et grands.

Samedi et dimanche à 10h et 11h

Durée : 1h

Tarif : 4€ (gratuit pour les moins de 4 ans)

Rue du Carcan, 69420 Ampuis

T. 04 74 53 70 10

Sur réservation : vienne-condrieu.com



De crues en crus, de l'eau et du vin, Tupin-et-Semons

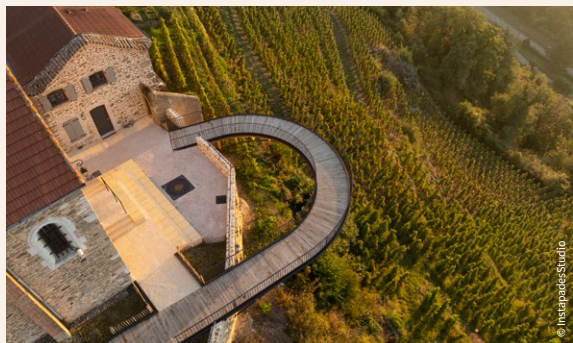
Sur 3 km, cet ancien sentier a été entièrement réhabilité et rénové. Historiquement emprunté pour relier le hameau de Semons à la vallée, il retrace l'histoire du village et de ses vignes, intimement liée au Rhône. Sur place, une signalétique de six pupitres sur échelas, typiques des vignes de Côte-Rôtie, accompagne les randonneurs tout au long du sentier pour retracer cette histoire, de crues en crus.

Samedi et dimanche

1 Route de Lyon, Tupin-et-Semons

Cette boucle se fait au départ du parking du centre d'observation de l'Île-du-Beurre.

Sentier balisé, points de vue aménagés et belvédère au village de Semons.



Le Rhône et la Vigne, une Histoire Partagée, Tupin-et-Semons

Paysage où le fleuve et la vigne se répondent depuis des siècles. Les terrasses, sculptées par l'homme, épousent les courbes du Rhône. Ici, il y a fort longtemps naissait la syrah.

Samedi et dimanche à 14h, 15h30 et 17h

Durée : 1h

5 Rue de la Mairie, Tupin-et-Semons

Réservation conseillée : vienne-condrieu.com



Vallée du Rhône nord : berceau de la syrah

Il y a plusieurs milliers d'années naissait ici le cépage syrah, puis ses cépages frères et sœurs que sont le viognier, la marsanne et la roussanne. Ces derniers sont aujourd'hui les seuls utilisés pour les 8 AOP de la vallée du Rhône nord. Des élèves en sommellerie vous présenteront les typicités de ces cépages : robe, arômes et saveurs.

Samedi et dimanche de 15h à 18h15

Belvédère de Tupin-et-Semons

Chemin du Belvédère, Tupin-et-Semons



Le Temple des Chefs célèbre le centenaire de la naissance de Paul Bocuse

Le jeudi 24 septembre

À peine mis en vente, les 350 couverts du Temple des Chefs ont trouvé preneur en quelques jours, signe de l'engouement suscité par cette création exceptionnelle en hommage au centenaire de la naissance de Paul Bocuse. Installé au pied du Temple d'Auguste et de Livie le temps d'une journée, ce restaurant éphémère réunit une vingtaine de chefs et artisans des métiers de bouche autour d'un déjeuner inédit. Les convives sont invités à vivre une véritable expérience immersive, rythmée par des animations artistiques et musicales, une scénographie soignée et de nombreuses surprises imaginées pour faire de cette soirée un moment hors du temps.

Porté par l'AGORA des chefs dont les chefs Patrick Henririoux** et Philippe Girardon*, cet événement rend hommage à l'héritage de « Monsieur Paul » tout en rappelant que Vienne occupe une place singulière dans l'histoire de la gastronomie française. C'est ici, à La Pyramide de Fernand Point, que se sont formés plusieurs des plus grands chefs du XX^e siècle, dont Paul Bocuse. Plus qu'un simple rendez-vous gastronomique, Le Temple des Chefs célèbre cette filiation d'excellence qui continue aujourd'hui de faire rayonner Vienne comme une destination où patrimoine, gastronomie et art de vivre ne font qu'un.



Vignobles en Scène, trois jours pour célébrer l'œnotourisme en Vallée du Rhône Nord

Du 16 au 18 octobre

4 Vignobles en Scène est le rendez-vous automnal phare de la Vallée du Rhône Nord. Inspiré des Journées européennes du patrimoine, l'événement célèbre l'âme du vin français dans ce qu'elle a de plus vivant : la rencontre, le partage, l'émerveillement. Des dizaines de domaines, restaurants et artisans labellisés « Vignobles & Découvertes » ouvrent leurs portes pour des visites, dégustations et animations spéciales au fil de huit appellations prestigieuses : Côte-Rôtie, Condrieu, Vienne-Seyssuel, Saint-Joseph, Crozes-Hermitage, Hermitage, Cornas et Saint-Péray. L'occasion pour la Vallée du Rhône Nord de se présenter comme une des destinations œnotouristiques de référence en France et à l'international.



TROIS COLLECTIONS D'EXPÉRIENCES À VIVRE
OÙ SE MÈLENT GASTRONOMIE, CULTURE, PATRIMOINE ET NATURE

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. Marchés gourmands et dégustations commentées invitent à savourer les produits de saison aux côtés des vignerons.

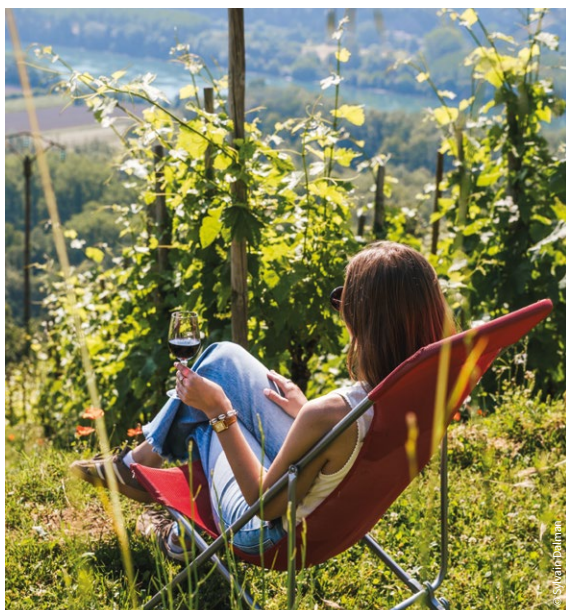
Les Immersives

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 valleedurhoneord.com/fr/temps-fort/vignobles-en-scene-en-vallee-du-rhone-nord





Banquet insolite au Safari de Peaugres Vendredi 16 octobre

Le temps d'une soirée, le Safari de Peaugres devient le théâtre d'une expérience œnogastronomique inédite. À la tombée de la nuit, les visiteurs sont invités à parcourir le festival **Lumières Sauvages**, dont les allées se parent de plus de 2000 sculptures lumineuses réalisées à la main. Au fil de cette déambulation féérique, quatre escales gourmandes et un dessert rythment la soirée, chacune imaginée par un restaurateur du territoire.

Les chefs de **l'Auberge Monnet**, **L'Essentiel**, **Les Épicurieux** et **Aux Cœurs Fidèles** unissent leurs savoir-faire pour composer un menu en cinq temps, mettant à l'honneur les produits de saison. Chaque création est accompagnée d'un accord avec les vins des sept appellations de la Vallée du Rhône Nord, offrant un voyage gustatif au cœur des terroirs rhodaniens.

Réservation obligatoire - place limitées

Tarif : 90 € (parcours « Lumières Sauvages », repas en 5 étapes, vins, softs, eaux et café inclus).

Banquet en Côte-Rôtie au Belvédère de Tupin-et-Semons Samedi 17 octobre à 12h

Le Belvédère de Tupin-et-Semons se transforme en une grande table à ciel ouvert, suspendue au-dessus des vignobles de Côte-Rôtie. Face à l'un des plus beaux panoramas de la vallée du Rhône, les convives débute l'expérience par une lecture de paysage animée par les vignerons, qui dévoilent l'histoire et les spécificités de ces coteaux façonnés depuis des siècles.

L'apéritif, accompagné d'un verre de Côte-Rôtie, ouvre la voie à un banquet imaginé par les équipes d'**Ô Bievva**, de **l'Auberge de la Source** et des **Gagères**. Ensemble, restaurateurs et producteurs locaux composent un déjeuner convivial mettant en valeur les saveurs du territoire, avec la possibilité d'accompagner chaque plat des grands vins de l'appellation. La rencontre se prolonge après le repas autour d'un bar à vins, dans une atmosphère propice aux échanges avec les vignerons.

Réservation obligatoire - places limitées

Tarif : 48 € (repas hors vins) - vins en supplément

Banquet et marché gourmand chefs & vignerons à Tain l'Hermitage Dimanche 18 octobre

À Tain-l'Hermitage, la place du Taurobole accueille un marché gourmand où chefs, vignerons et producteurs donnent rendez-vous aux amateurs de gastronomie. Ici, chacun compose son propre parcours de dégustation, au gré des stands et des rencontres, dans une ambiance conviviale propice aux échanges.

Tout au long de la journée, les chefs élaborent des créations salées et sucrées spécialement imaginées pour dialoguer avec les vins de la Vallée du Rhône Nord. À leurs côtés, les vignerons partagent leur passion, présentent leurs cuvées et dévoilent les accords qui révèlent toute la richesse de leurs appellations. Une occasion privilégiée de découvrir les produits du terroir autrement, directement auprès de ceux qui les élaborent.

Réservation conseillée

Tarifs : Accord salé : 12 € / Accord sucré : 10 €



ET TOUJOURS LES INCONTOURNABLES...

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.

12 € par personne (randonnée guidée + dégustation de vin)

Les Apéros vigne

Une échappée gourmande au cœur des vignes, loin du rythme du quotidien. Dans un décor plein de caractère, on profite d'une belle sélection de saveurs locales dans une atmosphère chaleureuse et détendue.

10 € par personne (dégustation de vin et grignotage)



Le Trail en Côte-Rôtie, 6^e édition vertigineuse

Le samedi 17 octobre

Le 17 octobre, les coteaux escarpés de l'appellation Côte-Rôtie deviennent le terrain de jeu des amateurs de trail. Imaginé par des vignerons passionnés de course à pied, le Trail en Côte-Rôtie propose une immersion unique au cœur d'un vignoble façonné par des siècles de viticulture héroïque. Au fil des sentiers d'Ampuis, de Saint-Cyr-sur-le-Rhône et de Tupin-et-Semons, les participants découvrent l'envers du décor de l'un des plus prestigieux vignobles de la Vallée du Rhône, entre terrasses abruptes, panoramas sur le Rhône et passages au milieu des parcelles les plus renommées.



Pour cette 6^e édition, trois formats sont proposés aux trailers : **La Verticale** (13 km, 600 m D+), **La Brune et Blonde** (25 km, 1 200 m D+) et **L'AOC** (46 km, 2 500 m D+), à parcourir en solo, en duo ou en relais selon les épreuves. Les marcheurs pourront quant à eux profiter des **Vendanges**, deux randonnées de 10 ou 15 km à travers les coteaux, tandis que les plus jeunes s'élanceront sur les courses **Les Millésimes**, de 500 m à 2 km.

Au-delà du défi sportif, l'événement est aussi une grande fête de village. Village exposants, food-trucks, animations et retransmission des courses sur écran géant rythment la journée, dans une ambiance conviviale fidèle à l'esprit des vignerons de Côte-Rôtie. Référencé **UTMB Index** et **ITRA**, le Trail en Côte-Rôtie s'impose désormais comme l'un des rendez-vous incontournables du trail automnal en Auvergne-Rhône-Alpes.

Départ des courses : Château d'Ampuis
Arrivée des courses : Place du village d'Ampuis

trailencoterotie.fr





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

Le 31 octobre

Chaque année, les 21 vigneron·nes 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 vigneron·nes et à la dégustation du millésime 2026 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. Étendu sur trois communes le long du Rhône ; Vienne, Seyssuel et Chasse-sur-Rhône, son origine remonte à la période antique. 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 vigneron·nes 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-condrieu.com/fete-et-manifestation/les-pressailles-de-vienne-seyssuel-vienne



Le Musée et sites archéologiques de Saint-Romain-en-Gal : 30 ans ça se fête !

Face à Vienne, le Musée et les sites archéologiques de Saint-Romain-en-Gal constituent l'un des ensembles gallo-romains les plus remarquables de France. Ouvert en 1996 sur un site archéologique de près de sept hectares, le musée conserve les vestiges d'un quartier résidentiel de l'antique *Vienna* : maisons, boutiques, thermes et mosaïques témoignent de la richesse de cette cité romaine installée au bord du Rhône. Depuis trois décennies, fouilles, recherches et restaurations contribuent à préserver et à mieux comprendre ce patrimoine exceptionnel. Les dernières campagnes menées entre 2024 et 2026 ont notamment permis de mettre au jour un mausolée romain.

Pour ses 30 ans, le musée prolonge les célébrations tout au long de l'automne avec une programmation spécialement pensée autour de son histoire, de ses collections et des métiers qui font vivre le patrimoine. Premier temps fort les **19 et 20 septembre**, à l'occasion des Journées européennes du patrimoine : les coulisses du musée s'ouvrent exceptionnellement au public avec des visites des réserves, de l'atelier de restauration des mosaïques et des enduits peints et des chantiers de fouilles. L'occasion de découvrir le travail mené depuis 30 ans pour conserver les collections et les vestiges, mais aussi de revenir sur les découvertes récentes, notamment celle d'un mausolée romain.



En octobre, place à l'immersion dans la vie antique. Les **24 et 25 octobre**, la troupe Pax Augusta investira le musée pour faire revivre le quotidien des Romains : cuisine, médecine, soins corporels, écriture sur papyrus, monnaie et costumes permettront de découvrir concrètement les usages et savoir-faire de l'époque. Une création participative autour du *tufting* invitera également les familles à composer une œuvre collective. Pendant les vacances d'automne, le **22 octobre**, une saynète participative transformera quant à elle les visiteurs en convives d'un banquet romain, entre humour, découverte des coutumes et immersion dans la vie quotidienne antique.

Le mois de décembre constituera le point d'orgue de cet anniversaire, avec un week-end consacré aux 30 ans du musée les **12 et 13 décembre**. Un nouvel espace consacré au *militaria* dévoilera notamment une **lorica segmentata**, exceptionnelle armure romaine articulée découverte à Sainte-Colombe en 2017 et conservée dans un état remarquable. Reconstituteurs de Pax Augusta, équipement de légionnaire, démonstration d'une machine d'artillerie romaine et conférences permettront d'explorer l'univers de l'armée romaine et l'histoire de cette découverte.

L'anniversaire sera aussi placé sous le signe de la création contemporaine. Du **11 au 13 décembre**, l'artiste italien Refreshink réalisera en direct une œuvre inspirée des mosaïques et de l'histoire du musée, faisant dialoguer street art et Antiquité. Des ateliers d'initiation au street art compléteront ce week-end anniversaire pour le jeune public.

En parallèle de ces temps forts, l'agenda automnal multipliera les formats pour explorer le site autrement : visites consacrées au mausolée récemment découvert, visites « 30 ans, ça se visite ! », visites flash autour des collections, rencontres et conférences.

Programmation complète sur musee-site.rhone.fr/programmation





PROFITER DES VIGNES TOUT L'AUTOMNE

Les coteaux comme terrain de jeu

À l'automne, les vignobles se découvrent autrement. Les températures plus douces, les couleurs flamboyantes des coteaux et la lumière dorée offrent un décor idéal pour prendre de la hauteur, partir à la rencontre des vignerons ou parcourir les paysages viticoles à pied, à vélo ou à bord d'engins plus insolites. Tour d'horizon de quelques expériences incontournables pour explorer les vignobles de Vienne Condrieu version été indien.

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 flambant 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 projetée 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 poursuite de Rözo 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, Dyönisette, 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 Rözo 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.
- Au départ du musée de Saint-Romain-en-Gal – Vienne, on part à la chasse de Citrùs, le plus sentimental des Gnolus ! Une autre manière de découvrir en famille l'histoire et les alentours du musée et sites gallo-romains de Saint-Romain-en-Gal.
- C'est la fin des vendanges à Chonas-l'Amballan. Les habitants se sont réunis pour célébrer le fruit de leur récolte, mais Öpinell, un petit Gnolu très habile, a décidé de participer à la fête...

En multipliant les captures de Gnolus, des récompenses virtuelles sont débloquées. À la fin de chaque balade, un Gnolu sous forme de badge est à collectionner !

lesgnolus.fr



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

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 31 octobre, tous les samedis matin.
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



La ViaRhôna à vélo depuis Vienne

Au départ de Vienne, la ViaRhôna est une belle manière de découvrir le territoire autrement, au rythme du fleuve et des paysages. Depuis le Pavillon du tourisme, il suffit d'enfourcher un vélo et de suivre l'itinéraire qui longe le Rhône avant de rejoindre l'autre rive par la passerelle. Pour faciliter cette escapade, le Pavillon du tourisme propose la location de vélos mécaniques et électriques, ainsi que des modèles pour enfants et des porte-bébés, à la journée (10h-17h) ou à la demi-journée (10h-13h30 ou 13h30-17h). Attention : quantité limitée, la réservation est fortement conseillée.

Tarifs : VTC 15€ la ½ journée et 20€ la journée
VAE 30€ la ½ journée et 40€ la journée

Retrait et retour des vélos de 10h à 12h30 et de 13h30 à 17h

La réservation de vélos en ligne est possible pour les adultes et adolescents de 12 ans minimum et de plus d'1m50

vienne-condrieu.com/que-faire-sortir/cyclotourisme/velos

BON PLAN TER !

30% de réduction sur les locations de vélos sur présentation d'un billet de train daté du jour. Offre valable auprès de l'accueil de l'office de tourisme.





PROFITER DES VIGNES TOUT L'AUTOMNE

Séjourner au plus près des vignes

À l'automne, les vignobles offrent un spectacle dont on ne se lasse pas. Pour en profiter du coucher jusqu'au lever du jour, plusieurs hébergements permettent de séjourner au plus près des coteaux, entre maisons de charme, hôtels de caractère et adresses confidentielles où admirer les couleurs flamboyantes de la saison.

NOUVEAUTÉ

Le gîte **Clusel-Roch*****, dans un domaine familial

Bienvenue dans une authentique maison de village située à Ampuis, au cœur de la célèbre région viticole de la Côte Rôtie. Idéale pour les amateurs de vin et les voyageurs en quête de calme, cette maison offre une expérience chaleureuse et conviviale, au sein du domaine Clusel-Roch. Située à proximité de la ViaRhôna, elle est aussi le point de départ parfait pour de belles balades à vélo le long du Rhône.

En entrant dans la maison, on découvre une pièce de vie avec une cuisine entièrement équipée et un salon volontairement sans télévision, avec des livres et des jeux à disposition pour favoriser la détente et les échanges. Avec ses 3 chambres confortables, le logement peut accueillir jusqu'à 6 personnes.

Guillaume et Marie Clusel accueillent les visiteurs et partagent volontiers leurs conseils pour explorer les vignobles environnants, les caves et les bonnes adresses du territoire. Sur place, les voyageurs peuvent également découvrir les vins du domaine et prolonger leur immersion au cœur de l'une des appellations les plus prestigieuses de la Vallée du Rhône.

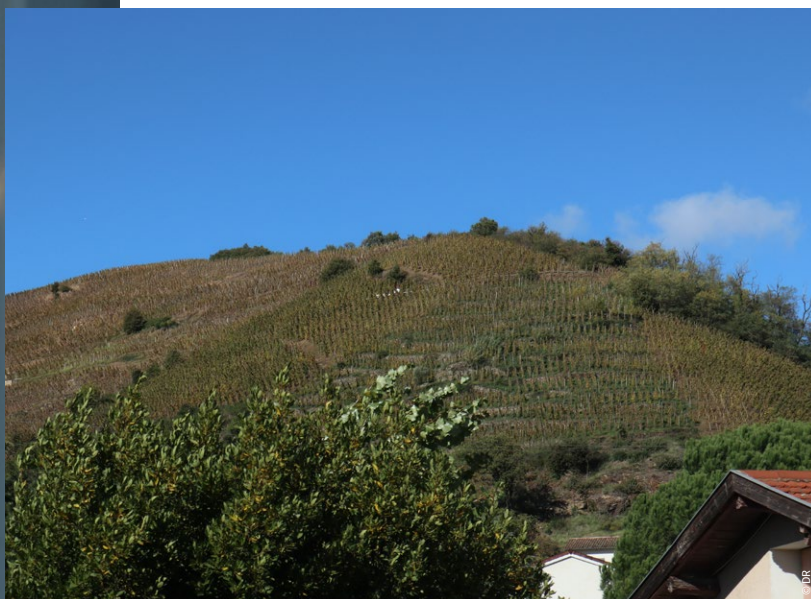
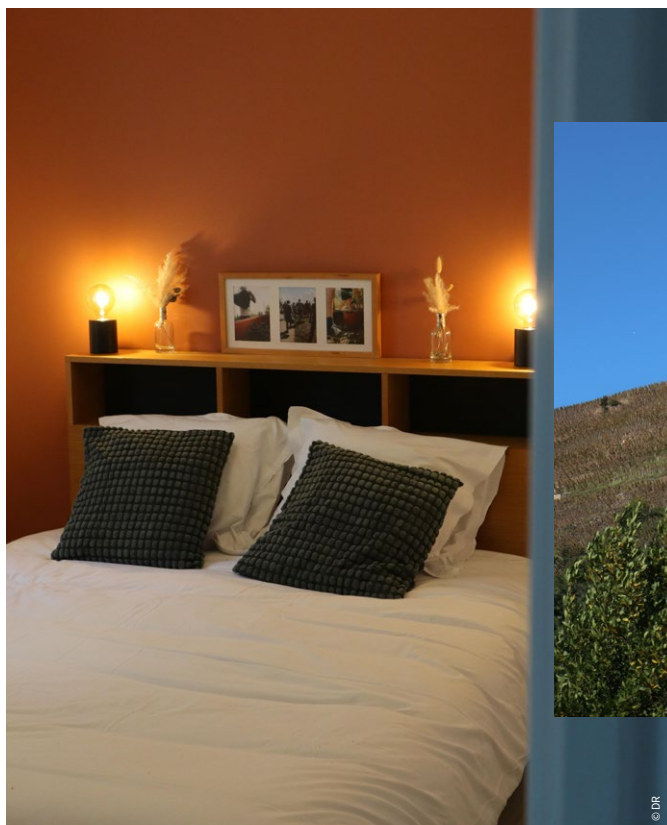


La maison n'est pas accessible aux personnes à mobilité réduite en raison de son architecture traditionnelle (escaliers, passages étroits).

À partir de 100€ la nuit

15 route du Lacat, Ampuis
T. 06 40 12 17 69

clusel-roch.fr/booking-engine



*L'Hôtel **Beau Rivage******, une institution au bord du Rhône*

Véritable institution de la Vallée du Rhône, l'Hôtel Beau Rivage accueille voyageurs et épicuriens depuis 1946, sur les rives du Rhône, au cœur des vignobles de Condrieu et de Côte-Rôtie. Ancienne guinguette devenue une table doublement étoilée sous l'impulsion de la cheffe Paule Castaing, cette maison emblématique célèbre ses 80 ans en 2026 tout en écrivant un nouveau chapitre de son histoire.

Repris fin 2025 par Adrien Bérard et sa famille, l'établissement poursuit une montée en gamme progressive tout en préservant son identité. Les chambres et suites, rénovées dans un esprit de maison de campagne élégante, offrent une parenthèse de calme entre Rhône et vignobles. Plusieurs espaces sont également repensés afin de faire du Beau Rivage une véritable destination de séjour, où l'on vient autant pour se ressourcer que pour explorer les appellations voisines.



À table, le Beau Rivage perpétue sa tradition gastronomique à travers une cuisine de saison mettant en valeur les produits locaux et les grands vins de la Vallée du Rhône. Du déjeuner bistrannique au dîner gastronomique, en passant par un verre en terrasse face au fleuve, l'établissement propose plusieurs façons de découvrir son art de vivre. Une adresse de caractère où patrimoine, gastronomie et hospitalité se conjuguent depuis huit décennies.

À partir de 120€ la nuit
Restaurant – déjeuner (semaine) : formule bistrannique à partir de 31 €
Restaurant gastronomique (soir & week-end) : menu à partir de 79 €

2 rue Beau Rivage, Condrieu
T. 04 74 56 82 82

hotel-beaurivage.com





*Le gîte **1881***** : une parenthèse de charme à Ampuis*

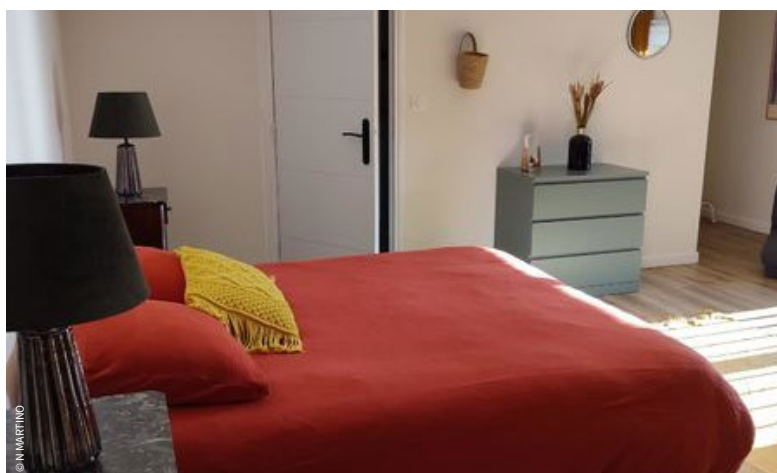
Au cœur du village d'Ampuis, à quelques pas des vignobles de Côte-Rôtie, une ancienne dépendance a été entièrement rénovée pour accueillir le gîte 1881. Cette adresse conjugue le caractère de l'ancien au confort contemporain et peut accueillir jusqu'à cinq personnes.



Depuis le gîte, la vue s'ouvre sur les coteaux viticoles qui façonnent les paysages de la Vallée du Rhône. À seulement quelques minutes à pied des commerces, des restaurants et des domaines viticoles, Le 1881 est un point de départ idéal pour explorer le territoire à pied, à vélo ou au fil des routes des vins. Les week-ends, un petit-déjeuner peut être servi sur demande afin de prolonger l'expérience en toute sérénité. Engagé dans une démarche écoresponsable, l'hébergement privilégie des matériaux isolants performants et l'utilisation de produits ménagers biologiques.

À partir de 115€ la nuit

11 rue du Pont Royal, Ampuis
T. 07 62 36 14 25





PROFITER DES VIGNES TOUT L'AUTOMNE

Les tables qui célèbrent le terroir

Lorsque les vendanges s'achèvent, une autre saison commence : celle des grandes tablées. Au cœur des vignobles ou face aux coteaux, les restaurants de Vienne Condrieu célèbrent les saveurs automnales dans des cadres qui subliment l'expérience gustative.

Table avec vue sur les vignobles aux **Gagères**

Entièrement vitré, ce restaurant au cœur du domaine viticole Maison Stéphane à Tupin-et-Semons offre une vue imprenable sur les vignobles de Côte-Rôtie. À la suite d'une rencontre lors d'une dégustation de vins, Antoine Philiber et la famille Stéphane ont ouvert Les Gagères en 2024 : une table semi-gastronomique qui met en avant la région Auvergne-Rhône-Alpes. Ici, la carte Terroir est pensée comme une ode aux traditions. À tour de rôle, à chaque changement de carte et de saisons, elle met en avant les différents départements de la région. Le chef Jean-Charles Hinard, fraîchement arrivé depuis le mois de juin, travaille exclusivement avec des produits sourcés : 80 % issus de l'agriculture biologique et 90 % originaires de la région AURA, pour une cuisine 100 % maison. Côté vin, le restaurant met évidemment à l'honneur les crus Maison Stéphane ainsi que d'autres producteurs artisans européens qui travaillent en agriculture biologique et biodynamique.

Du lundi au vendredi de 12h à 13h45 et de 19h à 21h30
1 ancienne route de Semons, Tupin-et-Semons
T. 07 86 80 26 53

lesgageres.fr



L'Auberge du Rozay : *entre terroir rhodanien et inspirations d'ailleurs*

Sur les hauteurs de Condrieu, l'Auberge du Rozay offre une expérience gastronomique singulière avec sa terrasse ouverte sur les coteaux, les paysages de la Vallée du Rhône et les vignobles environnants. Dans cette maison chaleureuse, la cuisine célèbre les produits de saison à travers des assiettes généreuses, créatives et ouvertes sur le monde.

La carte imaginée par le chef associe grands classiques de la gastronomie française et influences venues d'Afrique centrale, dans un subtil équilibre entre tradition et découverte. Œuf parfait, crème aux morilles et émulsion au Saint-Marcellin, langoustines poêlées au yuzu et légumes croquants, quasi de veau au jus réduit au cacao ou encore desserts autour des fruits exotiques témoignent d'une cuisine précise, où les produits sont travaillés avec finesse. La sélection des vins fait naturellement la part belle aux appellations voisines, avec notamment les grands crus de Condrieu et de Côte-Rôtie, pour accompagner cette cuisine de caractère.

Fermé le lundi
32 montée du Rozay, Condrieu
T. 04 74 57 54 33
auberge-du-rozay.com



*Déjeuner face aux terrasses de la Côte-Rôtie à **L'Auberge de la Source***

À quelques pas du belvédère de Tupin-et-Semons, l'Auberge de la Source est une adresse incontournable pour les amoureux de gastronomie et de paysages d'exception ! Perché sur les hauteurs du village, le restaurant offre une vue panoramique remarquable sur la vallée du Rhône et les prestigieux vignobles environnants. En cuisine, le chef propose une cuisine traditionnelle revisitée, élaborée à partir de produits frais et de saison. La carte évolue au fil des envies et met à l'honneur des recettes généreuses, entre grands classiques et créations plus contemporaines. Chaque assiette s'inscrit dans un esprit de simplicité et de partage, fidèle à l'atmosphère chaleureuse du lieu.



Avec sa terrasse ouverte sur les vignes, l'Auberge de la Source constitue une étape idéale après une balade sur le Sentier des Grand(e)s Cru(e)s ou une découverte des domaines alentours. La sélection de vins, largement tournée vers les appellations de la Vallée du Rhône Nord, prolonge cette immersion au cœur du vignoble.

Fermé le lundi et le mardi
70 rue de la Mairie, Tupin-et-Semons
T. 04 7 459 54 03

vienne-condrieu.com/restauration/lauberge-de-la-source-tupin-et-semons





***Secret de Vins**, l'adresse confidentielle de Patrick Henriroux pour ramener un peu de Vienne Condrieu chez soi*

Pour retrouver à la maison un vin découvert lors d'un déjeuner ou d'un dîner, dénicher une cuvée confidentielle ou bénéficier de conseils pour constituer sa cave, il suffit de pousser les portes de Secret de Vins, la nouvelle adresse de Patrick et Pascale Henriroux.

C'est au cœur d'une maison du XX^e siècle classée aux Bâtiments de France jouxtant La Pyramide**, que Patrick Henriroux et sa femme Pascale ont pris leurs quartiers pour une transition en douceur avec la maison de famille, aujourd'hui portée par leurs enfants. Jadis boutique d'épicerie fine de la Maison Henriroux, cette bâtisse retrouve une nouvelle vocation et devient un lieu entièrement consacré à l'univers du vin, des liqueurs et des spiritueux, à l'abri des regards.

Signé par le décorateur Régis Dho, le lieu cultive l'esprit de la maison familiale : accueil, transmission et conseil personnalisé. Patrick et Pascale Henriroux accueillent amateurs éclairés, collectionneurs comme simples curieux autour d'une sélection de pépites issues de petits et grands domaines, en Vallée du Rhône, en France et à l'international. L'occasion de prolonger les découvertes œnologiques faites dans les restaurants de la destination, en retrouvant certaines cuvées dégustées à table, mais aussi de bénéficier d'un accompagnement sur mesure pour constituer sa cave, rechercher un millésime précis ou dénicher un flacon rare.

Dans la cave privative, des dégustations d'exception réunissant jusqu'à dix personnes permettent de découvrir de grands flacons accompagnés de bouchées gourmandes, dans un cadre intimiste.

Fermé les dimanches et lundis
18 Bd Fernand Point, 38200 Vienne
T. 06 85 70 36 29

lapyramide.com/fr/secret-de-vins.html

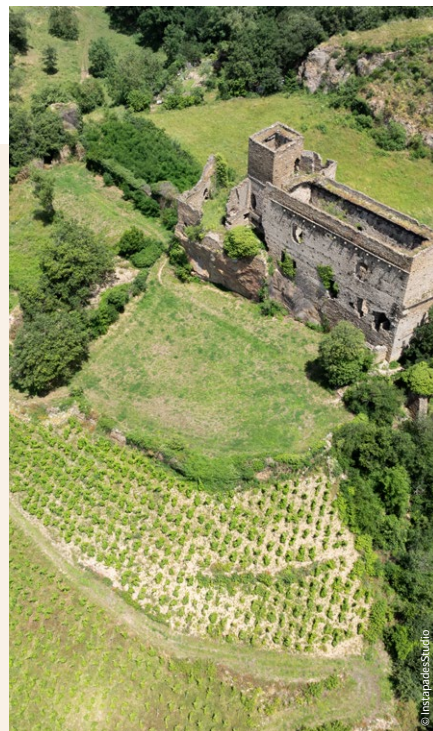




Condrieu, Côte-Rôtie et Vienne-Seyssuel

TROIS VIGNOBLES HAUTS PERCHÉS

Tellement différentes 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, elles marquent du sceau de l'excellence et de la rareté, la Vallée du Rhône. Avant d'être un délice pour le palais, elles sont d'abord belles. Leurs terrasses, soutenues par des murets en pierres sèches, épousent les douces lignes des collines et répondent aux ondulations du Rhône dans la vallée. Ici, les vignerons vivent dans leur terroir. Ils ont du caractère et peu de temps pour musarder. Mais quand ils ouvrent les portes de leurs caves, ils savent partager leur passion.



Condrieu

Les vignes s'épanouissent sur la rive droite du Rhône, sur les coteaux escarpés au pied du massif du Pilat. Seule la culture en terrasses 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 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 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 Vitis Vienna remonte à l'époque romaine et la réputation de ses vins dépasse déjà ses frontières. Sur la rive gauche du Rhône, le paysage viticole est à couper le souffle. Les vignes sont en coteaux, exposées sud / sud-ouest, épousant les courbes du fleuve. C'est le plus septentrional des vignobles de la région et pourtant, il y fait chaud, très chaud même comme en témoigne la végétation spécifique de ces terres. Dans ce climat très particulier, se développent une faune et une flore remarquables, que les vignerons s'attachent à préserver. Un vignoble replanté depuis 1996.

Carte d'identité

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

VIENNE
CONDRIEU
ÉpiCurielux
DE TOUT



Photos HD et informations
disponibles sur

MEDIA CONSEIL PRESSE.COM

Contact **presse**

AGENCE MEDIA CONSEIL PRESSE

Fabien Dominguez | Zsuzsa Makadi | Lou-Anne Cabourg

mediaconseilpresse.com

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

M. +33(0)6 38 91 91 48

contact@mediaconseilpresse.com

Vienne Condrieu Tourisme

Pavillon du tourisme

Cours Brillier - CS 700

38217 Vienne Cedex

04 74 53 70 10

presse@vienne-condrieu.com

vienne-condrieu.com

  **viennecondrieutourisme**