

Avignon, le 14 novembre 2025

“

## MILLÉSIME 2025 : PRÉCISION, RELIEF ET ÉLÉGANCE DANS LES VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE

*Malgré des conditions exigeantes au vignoble, 2025 s'annonce comme un très beau millésime. Les volumes sont plus faibles que les années précédentes, mais les vins présentent de beaux équilibres, de la concentration et un réel potentiel dans les trois couleurs.*

Cette année encore, les conditions climatiques n'auront pas ménagé les vignerons du deuxième plus grand vignoble d'AOC de France. Après un hiver doux ayant permis la recharge complète des sols, le printemps et le début de l'été ont affiché des températures globalement élevées, parfois supérieures aux normales. La maturité s'est accélérée dès la fin juillet, donnant au millésime une avance de deux semaines par rapport à 2024. Septembre, plus humide, a nécessité des choix précis de dates de vendanges, sans compromettre la qualité finale des raisins.

**Philippe PELLATON** qualifie 2025, de « millésime de vigneron ». Pour le **Président d'Inter Rhône** : « *Le ralentissement du rythme de la récolte au fur et à mesure des vendanges, a permis de rechercher le meilleur équilibre de maturité. Certes petites, les baies ont apporté concentration, intensité colorante et une grande richesse aromatique. Les rouges se distinguent par leur finesse et leur longueur, soutenues par une fraîcheur préservée. Les blancs, eux, montrent une minéralité nette et une aromatique éclatante. C'est un millésime harmonieux, de précision et d'équilibre.* »



AOC Condrieu



AOC Côtes-du-Rhône



AOC Crozes-Hermitage

### ● SUR LA PARTIE SEPTENTRIONALE : DES VOLUMES EN RETRAIT MAIS LA QUALITÉ AU RENDEZ-VOUS

Sur la partie nord des vignobles de la Vallée du Rhône, **Samuel MONTGERMONT**, Co-Président de l'AOC Saint-Péray commente : « *Les blancs 2025 affichent un profil élégant* »

1/6



*et parfaitement tenu. Marsanne et Roussanne offrent des expressions florales et fruitées délicates, portées par des textures amples, mais maîtrisées. Les degrés restent mesurés, permettant de conserver fraîcheur et énergie jusque dans la finale. Le millésime met en valeur la finesse du terroir plus que la puissance, avec un potentiel de garde assuré pour les cuvées élevées sur lies ou partiellement en fût. »*

**Pierre-Jean VILLA, Co-Président de l'AOC Condrieu :** « Cette année témoigne une nouvelle fois de la capacité de résilience du vigneron et de son matériel végétal face à des défis environnementaux sans cesse croissants. Les conditions climatiques étaient, au départ, idéales mais les chaleurs estivales ont commencé très tôt et les dernières semaines avant la récolte ont connu des épisodes de sécheresse sévère. Bien que la vendange ait donné des raisins de qualité, les rendements ont été plus faibles que prévu, en raison de ces caprices climatiques. Les vins qui en résultent sont néanmoins très prometteurs. Certaines cuvées témoignent d'une belle richesse aromatique et d'une grande profondeur. Un millésime à savourer dans quelques années. Millésime 2025 : encore une belle année en « 5 ».

**Yann CHAVE, Co-Président de l'AOC Crozes-Hermitage** confirme : « Solaire, avec deux canicules, une en juin et une très longue en août, et précoce (des blancs ont été coupés le 14 août !), 2025 a apporté moins de grappes que les années précédentes : moins 50 % en blanc et moins 25 % en rouge. Cela étant, le millésime se veut très qualitatif. Grâce au respect des équilibres, la présence d'acidité et des degrés plutôt contenus, les vins présentent des tannins mûrs et tendres. »

Pour l'AOC Hermitage, **Jacques DESVERNOIS** résume : « En Hermitage, 2025 est un millésime exceptionnel en qualité mais de très petit volume en raison des conditions météorologiques. Les blancs sont généreux et charnus d'une belle richesse aromatique. Les rouges sont colorés, peu acides et très taniques avec une chair très savoureuse, des jus très équilibrés qui tapissent la bouche sans la fatiguer. Nous pouvons espérer des vins de grande classe, à comparer à 2010, année de grand équilibre et longévité. »

**David DUCLAUX, Co-Président de l'AOC Côte-Rôtie**, déclare que « 2025 tient toutes ses promesses. Malgré une année chaude et sèche, les Côte-Rôtie 2025 sont d'une finesse et d'une qualité de tanins inégalées. Le millésime s'annonce superbe même si les rendements ne sont pas au rendez-vous. »

À la jointure entre le Nord et le Sud de la région, le Président de l'AOC Clairette de Die et Vins du Diois commente la récolte 2025 du côté des vins effervescents. Pour **Fabien LOMBARD** : « Le millésime 2025 a été marqué par un été chaud et sec, marquant des vendanges précoces dès le 18 août pour le cépage muscat à petits grains. Si les rendements se révèlent plus modestes qu'attendu, l'altitude moyenne du vignoble - supérieure à 420 mètres - a permis de préserver une belle fraîcheur aromatique et une acidité équilibrée tant sur le muscat à petits grains que sur la clairette, gages de Clairette de Die élégantes, aux arômes de fruits frais et de fleurs blanches. Les Clairette de Die s'annoncent équilibrées et expressives. Le



*cépage aligoté s'est remarquablement exprimé cette année, il promet des Crémant de Die et Chatillon-en-Diois d'une grande finesse et d'un remarquable potentiel. »*



Laudun



Clairette de Die et Vins du Diois



Grignan-les-Adhémar

## ● SUR LA PARTIE MERIDIONALE : DES VENDANGES CONTRASTEES, MAIS UNE QUALITE SOLIDE ET HOMOGENE DANS LES STYLES

**Damien GILLES**, Président du Syndicat des Côtes du Rhône : « Le millésime 2025 en Côtes du Rhône s'annonce particulièrement prometteur. Malgré des volumes légèrement en retrait, la vigne nous a offert une matière d'une grande précision, portée par un très bel équilibre sucre/acidité. Cet été, le vignoble a été soumis à un climat chaud et sec, avec un épisode caniculaire en août qui a accéléré la maturité tout en concentrant les arômes, et le Mistral a joué son rôle d'assainissement. Les premières dégustations confirment une fraîcheur remarquable et un potentiel aromatique élégant, augurant de vins d'une réelle finesse et d'une belle homogénéité. »

Pour **Samuel MONTGERMONT**, Co-Président de l'AOC Ventoux : « Pour les rouges, le millésime se caractérise par des rendements modérés et une bonne maturité de la vendange. Les Syrahs montrent une belle intensité de couleur, un fruit précis et une structure fine, révélant tout le caractère frais du massif. Les Grenaches, parfois plus lents à s'ouvrir, gagnent en rondeur et en chaleur équilibrée au fil de l'élevage. L'ensemble signe des vins profonds mais sans excès, où l'altitude apporte une fraîcheur bienvenue.

Les blancs du Ventoux présentent une très bonne tension, préservée par les nuits fraîches de fin d'été. Les assemblages expriment des arômes de fruits blancs, de fleurs légères et une touche saline discrète, avec des acidités franches et une belle buvabilité. Des vins lumineux, alliant gourmandise immédiate et équilibre naturel. »

**Jean-Marie AMADIEU** de l'appellation Gigondas évoque les conditions propres à ce terroir : « Le millésime 2025 à Gigondas s'est démarqué par une véraison sous un climat frais en juillet, favorisant une maturation équilibrée et aromatique. Les terroirs élevés et calcaires, alliés à une bonne réserve en eau et à la fraîcheur des forêts, ont permis à la vigne de bien supporter les chaleurs estivales. Malgré les pluies de septembre, les vignes ont conservé de bonnes



conditions physiologiques. Les vendanges, tardives par rapport à d'autres appellations, se sont étalées du 15 septembre au 5 octobre selon les cépages.

*Les premiers vins rouges écoulés à Gigondas promettent des degrés modérés, des arômes frais et complexes ; les jus ont de la profondeur, des tannins mûrs et soyeux ; l'équilibre est sublimé par des acidités préservées. Les blancs, et notamment la Clairette, s'expriment à travers des notes de pamplemousse, de fleurs blanches, de fenouil ; l'équilibre des vins en bouche est sapide, salin, long et acidulé, reflet du terroir calcaire de Gigondas et de la belle fenêtre de fraîcheur offerte au mois de juillet. »*

**Claude CHABRAN**, Co-Président des AOC Beaumes-de-Venise commente : « Le millésime 2025 s'annonce comme une belle réussite à Beaumes-de-Venise. La récolte, modérée, révèle une expression aromatique précise dominée par les fruits noirs comme la mûre et le cassis. Les pluies bienvenues du mois d'août ont permis de rééquilibrer la structure après les fortes chaleurs estivales, offrant une trame tanique souple et croquante. La très belle intensité colorante souligne un millésime harmonieux, à la fois gourmand et élégant »

« En dépit de volumes faibles, 2025 est un bon millésime sur le plan qualitatif, notamment pour les blancs : les vins sont équilibrés avec des degrés raisonnables. Il est actuellement difficile de dire si 2025 sera meilleur que 2024 tant ces deux millésimes sont d'un bon niveau. A ce stade, on pourrait imaginer des 2024 un peu plus denses mais 2025 semble présenter un fruit éclatant et un profil très digeste ; un style que les consommateurs ont tendance à apprécier de plus en plus. » se félicite **Pierre FABRE**, Co-président de l'appellation Cairanne.

Pour **Henri BOUR**, Co-Président de l'AOC Grignan-les-Adhémar : « La capacité de résilience de la vigne nous surprendra toujours ! Malgré la canicule et les pluies peu opportunes qui ont pu créer de l'inquiétude, nous sommes aujourd'hui heureux de pouvoir proposer des vins équilibrés et très aromatiques sur un volume en baisse. Nous ne retiendrons que le résultat final qui est bon !

Dans le Luberon, **Joël BOUSCARLE**, Co-Président de l'AOC Luberon, commente : « Le millésime 2025 est marqué par l'alternance de périodes chaudes, voire caniculaires et des épisodes plus frais. Ceci a permis à la vigne de respirer, et ensuite, aux maturations de se dérouler sous les meilleurs auspices. Les pluies sont venues contribuer au bon développement de la vigne à des moments-clés. Particulièrement frais, 2025 offre de belles acidités et donc d'agréables trames en bouche pour les blancs et les rosés. Les parfaites maturations révèlent des vins rouges aux tanins fins et fondus. Côté aromatique, le millésime est également marqué par cette fraîcheur, une belle puissance ainsi qu'un fruit particulièrement croquant. Le millésime du plaisir ! »

Sur l'autre rive du Rhône, **Luc PELAQUIE**, Co-Président de l'AOC Laudun, dernier né des Crus des Côtes du Rhône, déclare : « Les conditions climatiques de cet été furent assez éprouvantes et ont eu de forts impacts sur une partie des baies et sur les rendements. Cela étant, la récolte en blanc s'avère très qualitative avec un bon équilibre, un degré moyen bienvenu et

4/6



*une belle aromatique. Sur certaines cuvées, on note une légère diminution de cette sensation de volume, particularité propre à l'AOC Laudun. Pour les rouges, la patience fut nécessaire pour ramasser les raisins au moment le plus opportun. Les premières dégustations nous donnent des vins avec un bon équilibre, une belle intensité colorante et aromatique, du volume avec des tanins fins et soyeux. Un résultat qui sera encore sublimé par l'élevage. »*

« Un petit millésime quantitatif mais la qualité s'annonce superbe, sublimée par la fraîcheur des terroirs de Lirac tant en blancs que pour les rouges. » complète **François MIQUEL**, Co-Président du Cru Lirac.

Et **Jérôme CASTILLON**, Co-Président de l'AOC Costières-de-Nîmes de conclure : « Le millésime 2025 restera marqué par son caractère singulier. Stressant tout d'abord, puisqu'il a débuté précocement, avant le 15 août, sous un épisode de forte chaleur. Étonnant ensuite, avec des premiers jus de blancs et de rosés révélant de très belles acidités et des équilibres inattendus. Enfin, rassurant, car les rouges, grâce à un peu de patience, ont pu atteindre une maturité phénolique optimale. En somme, 2025 s'impose comme un magnifique millésime, conjuguant intensité et élégance. »



Gigondas



Cairanne



Costières de Nîmes





**63 307 HECTARES**  
POUR **2,2 MILLIONS**  
D'HECTOLITRES  
RÉCOLTÉS  
MILLÉSIME 2024



**298 MILLIONS**  
DE BOUTEILLES  
COMMERCIALISÉES  
EN 2024



**6 843 UNITÉS**  
DE PRODUCTION



**374 MAISONS**  
DE NÉGOCE



**186 DESTINATIONS**  
DANS LE MONDE  
ONT CONSOMMÉ  
DES VINS DE LA  
VALLÉE DU RHÔNE  
EN 2024



EN VALLÉE DU RHÔNE,  
LE HVE 3\* REPRÉSENTE  
**37% EN VOLUME**  
ET **34% EN SURFACE**  
DE LA RÉCOLTE 2024  
-  
LE BIO\* REPRÉSENTE  
**22% EN VOLUME**  
**24% EN SURFACE**  
DE LA RÉCOLTE 2024



CHAQUE SECONDE,  
PRÈS DE **10 BOUTEILLES**  
DE VINS DE LA VALLÉE  
DU RHÔNE SONT  
DÉGUSTÉES

