



3^{ème} Journée de l'œnotourisme

Auvergne-Rhône-Alpes

4 juin 2024 – Cœur de Savoie & Chambéry



Auvergne
Rhône-Alpes
Tourisme

VIGNOBLES
D'Auvergne-Rhône-Alpes



Bienvenue

✓ **Christophe RICHEL**

Président du Comité Interprofessionnel des Vins de Savoie

✓ **Béatrice SANTAIS / Jean-François DUC**

Cœur de Savoie

✓ **Ludovic WALBAUM**

Président du Comité Vin – Vignobles d’Auvergne-Rhône-Alpes

✓ **Fabrice PANNEKOUCKE**

Président d’Auvergne-Rhône-Alpes Tourisme



Rappel stratégie et plan d'actions oenotourisme en Auvergne-Rhône-Alpes

- ✓ **Delphine CHABERT**
Auvergne-Rhône-Alpes Tourisme
- ✓ **Isabelle FAURE**
Auvergne-Rhône-Alpes Tourisme
- ✓ **Isabelle SEIGLE-FERRAND**
Comité Vin – Vignobles d'Auvergne-Rhône-Alpes

Quelques chiffres-clés

Actions phares Oenotourisme 2024



Rappel stratégie et plan d'actions oenotourisme en Auvergne-Rhône-Alpes

- ✓ **Plan filière régional**
- ✓ **Convention 2022- 2027 Comité Vins/Agence Régionale du tourisme :**
 - Recensement et observation de l'offre
 - Professionnalisation des acteurs
 - Accompagnement des projets
 - Communication et promotion
 - Commercialisation
- ✓ **Objectifs de la journée**



Programme de la journée

- 09h45** Chiffres clés et plan d'actions en Auvergne-Rhône-Alpes
- 10h00** Fédération Nationale Vignobles & Découvertes
- 10h30** Echanges autour d'Offres inspirantes sur les territoires
- 12h30** Buffet déjeunatoire au Clos de Florie
- 14h00** Visites de domaines viticoles : Domaine des Granges Longes et Domaine du Château de la Violette
- 16h00** Retour à la Maison de la Vigne et du Vin
Fin de la journée

Quelques chiffres - clés

- 8 vignobles principaux en Auvergne-Rhône-Alpes (avec un nombre de **44 AOC et 13 IGP**)
- 5 000 exploitations viticoles, 59 000 en France soit **8,4%** de l'offre nationale
- **1 050 caves ouvertes au public (+29% en 5 ans)**
- **421 caves/caveaux engagés dans une charte qualité** dont 335 avec le label V&D (2 821 en France, soit **12%** de l'offre nationale)
- **Vallée de la Gastronomie** : offres oenotourisme = près de **30% des offres** (après les restaurants)

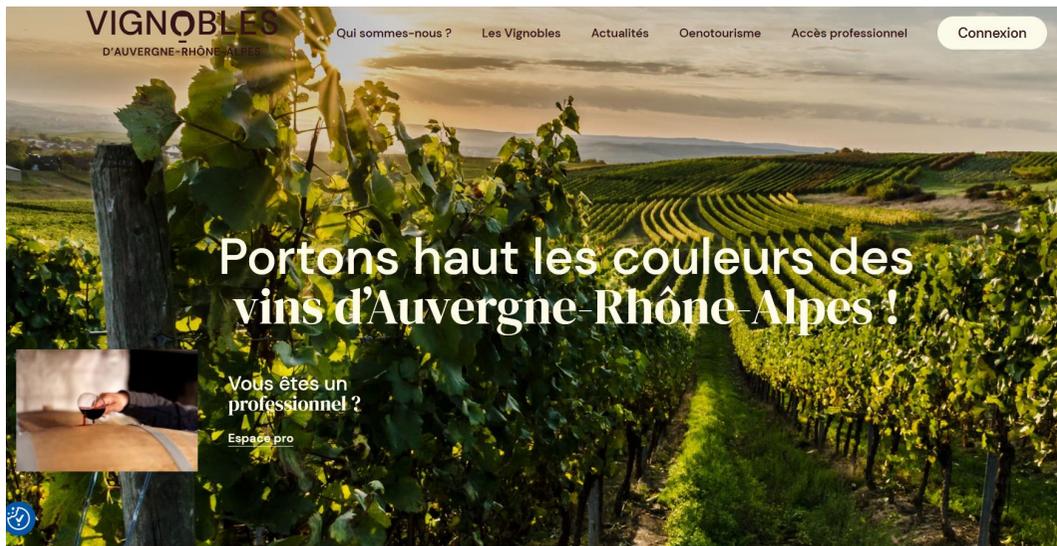
Sources : INAO - France Agrimer - Apidae – Atout France - Auvergne-Rhône-Alpes Tourisme



Actions 2024 – ART/Comité Vin

Professionnalisation des acteurs

- Formation fin avril sur les techniques d'animations de réunions et réseau des acteurs labellisés Vignobles & Découvertes
- Journée de l'Oenotourisme N°3



Accompagnement de projets

- Conseil et accompagnement
- Aide à la réflexion et mise en œuvre des projets

Plan régional filière viticole

Soutien aux projets / Accompagnement financier régional

Enveloppe annuelle Œnotourisme (investissement et fonctionnement) de 500 K€

- Aider à l'investissement dans les caveaux pour les projets œnotouristiques
- Promouvoir l'offre œnotouristique régionale (actions collectives)
- Animation œnotourisme
- Soutien aux projets de développement touristique dans le secteur du vin.
- Une évaluation des dispositifs a été menée à l'issue de la première année de mise en œuvre du plan, des ajustements sont en cours pour optimiser certaines mesures.

En 2023 – 30 projets ont bénéficié d'une aide régionale

Communication/Promotion

- **Campagne digitale** : activités œnotourisme responsables en juillet août avec 4 territoires partenaires
- **Presse** : rédactionnel de 8 pages dans Cuisine Actuelle en septembre
- **Promotion des offres œnotourisme** tout au long de l'année lors des actions de promotion de la Vallée de la Gastronomie, Partir Ici, etc.



Évènementiel – une programmation qui intègre la notoriété de nos vins et la promotion des destinations labélisées

- Salon de l'Agriculture, LyonComotive - Samaritaine Paris, Lyon Street Food Festival, Valence en Gastronomie, Lyon Tasting, Marché des Terroirs...
- Salon Destination Vignobles à Angers (01/02 octobre) : workshop international avec 150 tour-operators et 3 pré-tours organisés en région

Le label Vignobles & Découvertes en 2023

Créé en 2009, le label V & D est attribué pour une durée de 3 ans par Atout France, après recommandation du Conseil Supérieur de l'Oenotourisme, à une **destination à vocation touristique et viticole proposant une offre de produits touristiques** multiples et complémentaires (hébergement, restauration, visite de cave et dégustation, musée, événement,...) et permettant au client de faciliter l'organisation de son séjour et de l'orienter sur des prestations qualifiées.



	Auvergne- Rhône-Alpes	France	Poids région /France	Les autres régions leaders	Position Auvergne- Rhône-Alpes / France
V&D : nb de territoires	12	74	16,2%	Occitanie : 21 Nouvelle-Aquitaine : 11	2 ^{eme}
V&D : nb de prestataires	1 109	8 251	14,1%	Occitanie : 2 320 Nouvelle-Aquitaine : 1 252	3 ^{eme}
V&D : caves	335	2 821	11,9%	Occitanie : 739 Nouvelle-Aquitaine : 582	3 ^{eme}

Source : Atout France

Fascinant Week-end

- **Évènement initié en Région Auvergne Rhône Alpes** puis qui s'est étendu depuis 5 ans au national avec la création de la Fédération Nationale Vignobles & Découvertes qui pilote aujourd'hui l'évènement.
- **Une réflexion a été initiée l'an dernier sur l'évolution de l'évènement.**
- **Pour l'édition 2024, en Auvergne Rhône Alpes un plan de communication est prévu :**
 - ✓ Spots radio sur l'ensemble de la région
 - ✓ Évènements : salon des vins en région, Lyon Tasting, Valence en Gastronomie
 - ✓ Communication digitale (sur sites ciblés, réseaux sociaux...)



La Fédération Nationale Vignobles & Découvertes

✓ Cécile TERRIEN – Animatrice

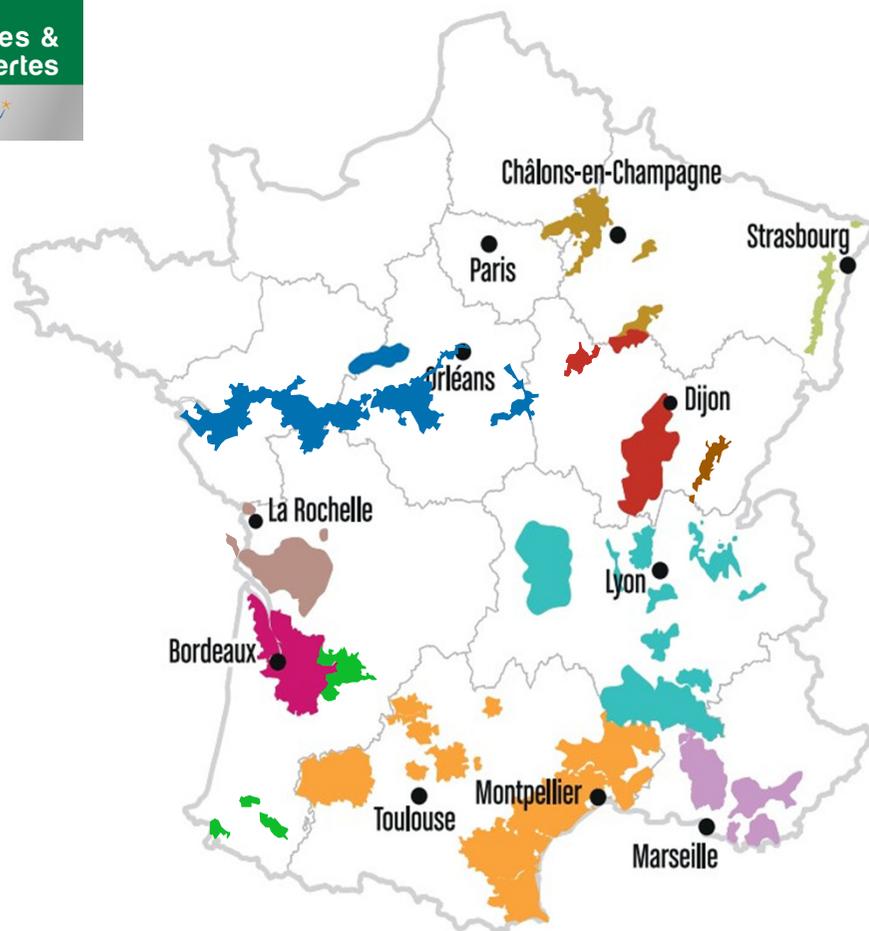


FÉDÉRATION VIGNOBLES & DÉCOUVERTES





vignobles &
découvertes



LA FEDERATION NATIONALE VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

La Fédération Nationale Vignobles & Découvertes est une **association** loi 1901 née le **9 avril 2019** à Paris.

Présidée par **Michel Chapoutier**, lui-même accompagné par **Ludovic Walbaum** (vice-président), elle rassemble toutes les destinations viticoles qui ont obtenu le label national Vignobles et Découvertes.

Elle représente aujourd'hui :

- **17 régions viticoles**
- **75 destinations (dont 12 en AURA)**
- Plus de **8 400 prestataires touristiques**



vignobles &
découvertes



4 MISSIONS

Fédérer

Être un **lieu d'échanges et de partage** à la fois entre les destinations mais aussi entre la filière tourisme et la filière vin

Représenter

Porter les revendications de l'ensemble de la filière œnotouristique **et défendre ses intérêts auprès des décideurs et pouvoirs publics**

Etudier

Contribuer à **l'observation et à l'étude de l'œnotourisme en France** en collaboration avec Atout France et France Agrimer

Promouvoir

Valoriser l'offre œnotouristique française au niveau national et international par la mise en avant du label Vignobles et Découvertes et la **promotion de l'événement national de l'œnotourisme porté par la Fédération** (aujourd'hui Fascinant Week-end Vignobles et Découvertes)



vignobles & découvertes



FONCTIONNEMENT



La gouvernance

1 bureau mensuel

9 membres élus par le CA

1 CA par trimestre

21 membres répartis en 3 collèges porteurs de destination, référents viticoles, référents tourisme)

1 Assemblée Générale annuelle



Les groupes de travail

(ouvert à tous)

Développement du label

Animation du réseau

Promotion / Fascinant Week-End

PLAN D' ACTIONS PREVISIONNEL 2024

COMMISSION ANIMATION

Préparation du séminaire 2025

- Cahier des charges
- Agenda
- Choix de destination
- Programme

Glossaire Vignobles & Découvertes

- Eléments de langage commun à toutes les destinations

Structuration de l'oenotourisme durable

- Travail en transverse avec la commission dvpt du label

Création d'un centre de ressources

- Missions
- Modalités de mise en œuvre

Animation Formation Partage d'expériences

- Webinaires
- Opportunité de formation via les têtes de réseau comme ADN Tourisme

Organisation d'un Educteur des animateurs

- 1ère édition automne 2024.

BILAN DES ACTIONS 2023

COMMISSION DEVELOPPEMENT DU LABEL

Finalisation des propositions d'évolution du cahier des charges du label V&D et envoi à Atout France

Principales propositions :

- Passage de la durée du label de 3 à 5 ans
- Segmentation de l'offre
- Renforcement des attendus pour les autres catégories de labellisés
- Création d'un socle qualitatif commun pour les propriétés viticoles

La définition du plan d'actions 2024 est en attente du retour d'Atout France sur les propositions d'évolution du label



PLAN D' ACTIONS PREVISIONNEL 2024

**COMMISSION
PROMOTION
EVENEMENT
NATIONAL**



Soutenir la mise en œuvre du FWE 2024

- **Actualisation du site internet FWE**
- Mise en avant de l'offre sur les **RS** de la FNVD à l'automne en amont du FWE

Construire et déployer le nouvel évènement national

- **Structuration** du concept
- Déploiement du **plan de communication** national
- **Travail en collaboration** avec les destinations

Mise en place d'une newsletter

- **Créer du lien** entre les destinations adhérentes à la FNVD et **communiquer sur les actualités de la Fédération**

PLAN D' ACTIONS PREVISIONNEL 2024

ETUDES



Oenotourisme en France



**Formations oenotouristiques
en France**





Echanges autour d'offres inspirantes

Quand les Offices de Tourisme mettent en lien leurs acteurs...

Les Apéro'vignes

✓ **Intervenant** : Pauline Montpied- Cœur de Savoie

Les afterworks à la Maison des Vins et du Tourisme

✓ **Intervenant** : Elodie LOUISE – Rhône Crussol Tourisme

Le brunch di-vin chez un vigneron du dimanche

✓ **Intervenant** : Florian MARCELIN – Vienne Condrieu Tourisme

Les Apéro'vignes

- Tous les jeudis de l'été et de Pâques
- Associé aux afterworks et soirées étudiantes, avant dernier soir du séjour, visiteurs plus familiers avec le territoire qu'en début de semaine : ils osent !
- 18h30/20h30 (18h-20h auparavant)
- Chaque semaine chez plusieurs viticulteurs différents (jusqu'à 3)



- Une seule formule duplicable : visite et dégustation
- Réservable en ligne obligatoirement
- Tarif unique : 7 euros

Pourquoi a-t-elle été mise en place ?

- Pour oser pousser la porte du caveau, l'événement crée l'occasion
- Pour doper la vente en direct et créer des habitudes de consommation
- Pour faciliter la communication à l'échelle du territoire
- Pour fédérer autour de l'oenotourisme



Comment ?

- Temps de travail des équipes OT (planning, com, création des billets en ligne, apidae)
- Temps donné par le viticulteur le jour j
- Fonctionne sans subvention : par le prix du billet et la vente en direct

Quels sont les points positifs ? Ce qui plaît ? Ce qui a plu ?

- Identité du domaine conservée (le cadre est dupliqué, pas le contenu)
- Diversité des méthodes de travail, des cépages, des personnalités
- Prix et convivialité
- Côté viticulteur : les ventes en direct et le fichier client
- Les viticulteurs qui sont motivés, demandeurs, relais de communication



Quels ont été les soucis rencontrés ? Les erreurs à éviter ?

- Démarrage difficile les premières années (mais maintenant ça marche !)
- Demander le règlement sur place favorise les « no show », d'où le paiement en ligne exclusivement
- Clients qui s'éternisent dans certains cas, ou qui oublient que c'est une visite et dégustation



Les conséquences non prévues... Une info en résumé ?

- Identification des clientèles grâce à la billetterie (70% de locaux) avec des clients qui reviennent
- Effet ricochet , prise de conscience de l'importance et de l'économie de l'oenotourisme à l'échelle du territoire, ouverture de compte de billetterie propres (7 viticulteurs/11 offres réservables en ligne / 100 rdv au cours de l'été)
- Possibilité avec l'accueil mobile de l'OT de faire des Apéro'vignes itinérants directement au cœur des vignes
- Organisation à la demande, « Apéro'entreprise » privatifs



Echanges autour d'offres inspirantes

Quand les Offices de Tourisme mettent en lien leurs acteurs...

Les Apéro'vignes

✓ **Intervenant** : Pauline Montpied- Cœur de Savoie

Les afterworks à la Maison des Vins et du Tourisme

✓ **Intervenant** : Elodie LOUISE – Rhône Crussol Tourisme

Le brunch di-vin chez un vigneron du dimanche

✓ **Intervenant** : Florian MARCELIN – Vienne Condrieu Tourisme

Les Afterworks à la Maison des Vins et du Tourisme

- Afterworks : duos inédits vin/food
- Mercredis soir de mai à août : aucune offre de ce type sur le territoire ce jour-là. Echanges domicile/travail. Quelques touristes l'été
- Maison des Vins & du Tourisme (Saint-Péray, 07)



- 16€ par personne
- Jauge fixée à 80 personnes
- Espace extérieur et intérieur si besoin
- 3^{ème} saison en 2024
- Beaucoup de groupes et de couples d'amis

Pourquoi a-t-elle été mise en place ?

- Promouvoir les AOC portées par la Maison des Vins & du Tourisme
- Travailler avec les restaurateurs/traiteurs/agriculteurs
- Proposer une offre qui n'existait pas sur le territoire
- Faire vivre ce nouveau lieu et développer sa notoriété



Comment ?

- 2 salariées de 18h à 22h (accueil et coordination)
- Minimum 2 professionnels (service)
- Prix de l'entrée réparti entre les acteurs (office du tourisme/domaine viticole/métier de bouche)

Quels sont les points positifs ? Ce qui plaît ? Ce qui a plu ?

- Côté inédit et unique
- Synergies entre les acteurs locaux
- Offre accessible financièrement
- Temps d'échanges privilégiés (notion de « cadeau ») et importance du rythme



Quels ont été les soucis rencontrés ? Les erreurs à éviter ?

- Critères liés à la restauration
- Besoin de transparence avec les partenaires
- Se mettre à la place du public ciblé (horaires, praticité...)
- Être équipé et prévoir un plan B si pluie
- Privilégier la qualité à la quantité



Les conséquences non prévues... Une info en résumé ?

- Copie de cette activité sur le territoire
- Être soucieux du détail
- Période ciblée pour créer « l'attente »
- Réussir à fidéliser la clientèle
- Peu de retombées économiques sur le territoire, mais public ravi et qui en parle



Echanges autour d'offres inspirantes

Quand les Offices de Tourisme mettent en lien leurs acteurs...

Les Apéro'vignes

✓ **Intervenant** : Pauline Montpied- Cœur de Savoie

Les afterworks à la Maison des Vins et du Tourisme

✓ **Intervenant** : Elodie LOUISE – Rhône Crussol Tourisme

Le brunch di-vin chez un vigneron du dimanche

✓ **Intervenant** : Florian MARCELIN – Vienne Condrieu Tourisme

Le Brunch di-vin chez un vigneron

- le dimanche midi de mai à septembre
- Rotation sur une vingtaine de domaines
- Avec un restaurant du territoire qui se délocalise chez le vigneron



Prix et public

- Public prospect : plutôt urbain trentenaire, amis et couples
- Consolidation aussi d'une clientèle du vigneron
- 35 € incluant visite domaine, repas et vins

Pourquoi a-t-elle été mise en place ?

- Permanence des vignerons le dimanche midi compliqué à mettre en place sur l'été : peu de retours
- Évènementiel permet de faire ouvrir les vignerons le dimanche
- Renouvellement de la clientèle par le brunch 'rajeunissement des AOP'



Comment ?

- Identification restaurants et vignerons
- Couplage et programmation
- Communication surtout RS
- Autofinancement – 35 €
 - 20 € pour le restaurant
 - 10 € pour le vigneron
 - 5 € pour l'organisation

Quels sont les points positifs ? Ce qui plaît ? Ce qui a plu ?

- Originalité – brunch dans un cadre décalé
- Renouvellement clientèle
- Mise en réseau restaurant / vigneron
- Légitimité du rôle de l'OT



Quels ont été les soucis rencontrés ? Les erreurs à éviter ?

- Vignerons pas toujours 'adroits' sur ce nouveau rôle d'accueil et service
- Clientèle très exigeante
- Hétérogénéité forte suivant le lieu
- Difficulté sur les dates aout / septembre, peu d'offres; beaucoup de demande



Les conséquences non prévues... Une info en résumé ?

- Une forte mobilisation des acteurs locaux
- Un concept qui plait pour un nouveau public
- Une adaptation nécessaire des domaines
- Une offre à standardiser tout en gardant une âme différente par prestation



Echanges autour d'offres inspirantes

Quand les vignerons développent leur offre oenotourisme...

Nouveau oeno-parcours de visite Neovinum (Vignobles Sud Ardèche)

✓ **Intervenant** : Manon MEYCELLE – Vignerons ardéchois

Domaine viticole et hébergement (Drôme Provençale)

✓ **Intervenant** : Jean-Luc MONTEILLET – Domaine de Montine

Neovinum 2.0 - Diagnostic

Problèmes posés après 10 ans d'exploitation

- La fréquentation en baisse
- Peu adapté à la clientèle familiale du sud Ardèche

Moyens mis en œuvre et soutiens

- Investissement financier des Vignerons ardéchois
- Soutien de la région AURA et du département de l'Ardèche

Objectif :

- Atteindre 20 000 visiteurs dans 5 ans (contre 8 000 visiteurs lors de notre meilleure année)



Cahier des charges

Notre diagnostic nous a permis d'établir un cahier des charges reposant sur 3 axes :

Retravailler la signalétique de l'espace de découverte œnologique allant de l'extérieur du parking à la sortie du patio

Travailler sur une nouvelle disposition de l'accueil en lien avec l'espace de vente

Réaliser de nouvelles vidéos pour la salle 1 et 2 qui tiendront compte de ce qui est existant

**La proposition devait être ludique, moderne, drôle.
Le ton devait être décalé**



Résultat

Néovinum – « Plongez dans l'univers des Vignerons Ardéchois »

- Un nouvel œnoparcours immersif et ludique, 3 salles et un jardin, qui raconte notre travail et nos valeurs.
- Des offres complémentaires (initiation / atelier)
- Tarif : Visite : 5 € adulte / 3 € enfants // Initiation à la dégustation : 10 € adultes / 3 € enfants



Une nouvelle façade



Un accueil en bois et des outils de médiations qui expliquent nos valeurs

Une offre conçue pour petits et grands

- **Groupes** : la visite s'accompagne d'une dégustation commentée (jusqu'à 50 personnes)
- **Enfants** : Un livret pédagogique accompagne la visite / Création de son étiquette personnalisée à coller soit même sur un jus de fruit offert / Une initiation à la dégustation adaptée aux enfants
- **Famille** : des ateliers parents enfants



Résultat

Une salle immersive à 360 °



Des hologrammes vous expliquent la vinification



Une salle avec des jeux sensoriels

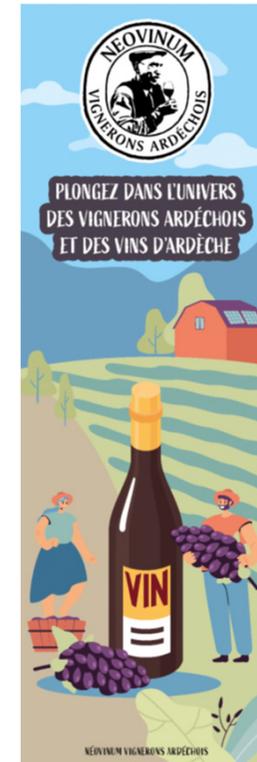


Une fresque explicative et ludique sur la dégustation



Résultat

Une communication différente, tournée vers les familles



Création d'un livret pédagogique



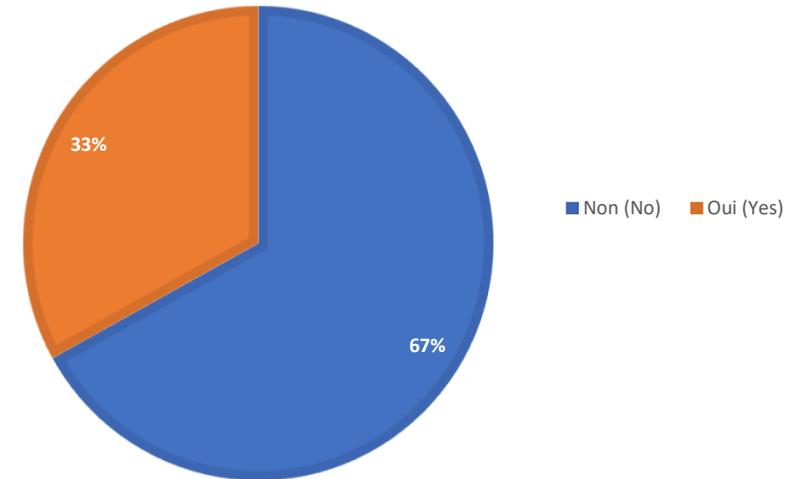
Ouvertures

Une enquête mise en place au 1^{er} mars nous offre quelques pistes de réflexion :

Un projet conçu pour les familles qui touche encore trop peu ce public

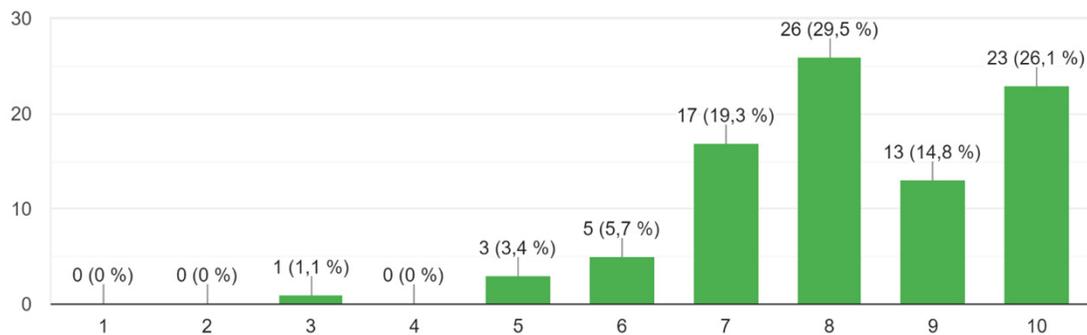
Seulement 33 % du public est venu avec des enfants

ÊTES VOUS VENU AVEC DES ENFANTS



Pensez-vous que cette offre est adaptée aux enfants (Do you think this offer is adequate for children ?)

88 réponses



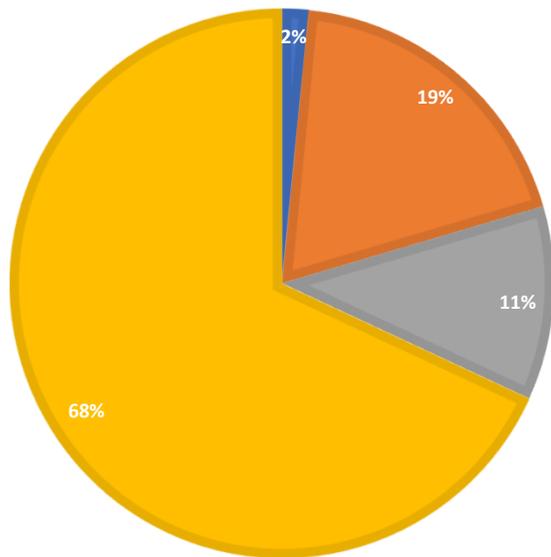
Cependant la proposition semble être adaptée aux enfants :

70 % des visiteurs venu avec des enfants trouvent cette offre adaptée.



Ouvertures

Une enquête mise en place au 1^{er} mars nous offre quelques pistes de réflexion :



QUEL ESPACE AVEZ-VOUS PRÉFÉRÉ ?

- Jardin de la biodiversité (Biodiversity Garden)
- Salle 1 (room 1) - Terroir (Vidéo 360°)
- Salle 2 (room 2) - Vinification
- Salle 3 (room 3) - Papilles
- (vide)

- Salles 1 et 3 très appréciée

- Marge de progression sur la salle 2 et sur le jardin de la biodiversité.





Echanges autour d'offres inspirantes

Quand les vignerons développent leur offre oenotourisme...

Nouveau oeno-parcours de visite Neovinum (Vignobles Sud Ardèche)

✓ **Intervenant** : Manon MEYCELLE – Vignerons ardéchois

Domaine viticole et hébergement (Drôme Provençale)

✓ **Intervenant** : Jean-Luc MONTEILLET – Domaine de Montine

Les offres œnotourisme du Domaine de Montine

- Hotel, restaurant éphémère l'été ou sur demande groupe
- Pique-nique, balade en vélo, trottinette, visite de cave, calèche
- Soirée blanche, soirée food truck, et autres soirées à thème



Focus sur l'évènement truffe

- Journée complète autour de la truffe
- Marche de Richerenches, cavage, visite de cave, repas
- Mise en valeur des vins car produit de luxe

Les offres hébergements (depuis quand ? Quel type d'offre ?)

- Depuis 35 ans, gîtes sur le domaine
- Depuis 3 ans, hôtel



Pourquoi une telle offre ? Quel type de clientèle ? Type de séjours vendus ? Comment s'est commercialisé ?

- Renouvellement de la clientèle
- 50% Français, 50% étrangers (50 ans et plus)
- En direct, Booking, site en ligne Reservit, séminaire d'entreprise

Quels sont les points positifs ? Ce qui plaît ? Ce qui a plu ?

- Montée en gamme de l'image du domaine
- Très bon retour des clients sur l'ensemble de nos prestations



Eventuellement les soucis rencontrés ?

- Problème de recrutement du personnel
- Une disponibilité de 100%



Y a-t-il eu des conséquences non prévues (en + ou -) ?

Une info en résumé ?

- Augmentation du personnel
- Changement de métier, mais complémentaire au métier de vigneron.



Les demandes clients vues par une agence réceptive locale...

- ✓ **Intervenant :** Michelle – Agence 1786

1786

EVÉNEMENTS TEAM BUILDING TRANSFERTS SÉJOURS EXPÉRIENCES ↗

FR ▾

CONTACT

NOTRE NOUVEAU SITE

1786, l'agence de voyage spécialiste des Alpes



Auvergne
Rhône-Alpes
Tourisme

1786

**ONE DESTINATION
MULTIPLE SERVICES**



TAILOR-MADE TOURS

Add a description of the package here. This could be what is included in the package or the type of outcome the client will get from purchasing the package.



PRIVATE ACTIVITIES

Add a description of the package here. This could be what is included in the package or the type of outcome the client will get from purchasing the package.



CORPORATE EVENTS

Add a description of the package here. This could be what is included in the package or the type of outcome the client will get from purchasing the package.



PRIVATE TRANSFERS

Add a description of the package here. This could be what is included in the package or the type of outcome the client will get from purchasing the package.



CHAMONIX

ANNECY

CHAMBÉRY

MEGÈVE 3 VALLEYS AIX-LES-BAINS

EVIAN

ARAVIS

GRENOBLE



Very good activity with very good wines and cheeses. Sommelier and cheese maker very interesting and passionate. I recommend !!!
 -- Guillaume



TASTING



LOCAL PRODUCTS

WINE & CHEESE TASTING

- Private sommelier services
- 5 wines and 5 cheeses Tasting in a Meilleur Ouvrier de France shop
- All year long
- 2 hours
- Private experience

1786



Great for gourmets and to discover the secrets of this mountain town. An outing everyone can agree on.
 -- Beth



HISTORY



TASTING

FOOD TOUR

- Private guide services
- 8 tastings of local delicacies
- Replaces a meal
- Perfect for those in a hurry
- All year long
- 3 hours
- Private experience

1786

Quelle expérience vous tente ?



Vivez une expérience unique et authentique au coeur des Alpes !

FR MENU

Alpes Mont Blanc

Toute l'année

Toutes thématiques

Toutes les durées

RECHERCHER



CHAMBÉRY & VIGNOBLES

Tour des Vignobles Savoyards - 4 heures - avec chauffeur privé

Quelle expérience vous tente ?



Vivez une expérience unique et authentique au coeur des Alpes !

FR MENU



CHAMBÉRY & VIGNOBLES

Tour des vignobles Savoyards - 8 heures - avec chauffeur privé

MAX: 8 personnes



Auvergne Rhône-Alpes
Tourisme



EX : Demande Groupe Septembre Neerlandais 25 PAX

Jeudi 26/09

Arrivée et installation dans les chambres de luxe au Château de Candie.

18h00 - Apéritif avec un verre de vin de Candie (Viognier) et des petits feuilletés

Introduction par votre guide œnologue sur les vins de Savoie

19h00 - Dîner en formule bistronomique, menu Savoyard entrée/plat/dessert au soin du chef.

Forfait boissons : Vins de Savoie en accord met et vin (1 verre par plat, 4 verres par personne), ½ eau plate ou gazeuse, 1 boisson chaude

Petit déjeuner

10h30 - Visite du domaine Genoux, Château de Mérande avec dégustation : apremont, chignin-bergeron et arbin la belle romaine et le comte rouge

12h30 - Déjeuner convivial sur place avec un food truck qui servira des spécialités régionales, avec vins du domaine, eau et café Okay, j'attends le detail mais ce n'est pas urgent.

Après midi, dîner et soirée libres

Nous vous ferons des suggestions tarifées de visites prochainement (Visite de Chambéry, Château médiéval de Miolans, Segway dans les vignes...) et des restaurants volontiers

Samedi 28/09 (avec autocar)

8h00 - Petit déjeuner

9h00 - Départ du Château de Candie

9h30 - Arrêt à Jongieux au milieu des vignobles pour une dégustation horizontale (dégustation d'un vin identique provenant de 4 domaines différents situés aux alentours et accessibles à pied)

Si le temps est pluvieux, nous aurons accès à un espace protégé.

Temps libre pour que chaque personne puisse se rendre chez le ou les vigneron(s) de son choix, chez qui ils pourront faire des dégustations d'autres cépages. *On préfère après facture et je prends la risque.*

12h30 - Déjeuner à Chanaz, au bord du canal, Le Relais gourmand, petits tables a 4 au bord de la rivière, Planche du Randonneur, fromages et charcuterie de Savoie, salade, 20 euro avec 2 verres de vin de préférence de Château de la Mar ?? plus dessert. Gateau tout Moche et sa boule de glace Vanille 8 euro, ou l'auberge de la savière, on verra ca l'année prochaine._

14h30 - Départ de Chanaz en direction du Belvédère de la Chambotte en longeant le lac. (cafe/the, 1 boisson par personne)

17h00 - Check In PHC

18h30 - Ballade a Pied d'une heure avec guide a Chambéry

19h45 - Dîner Gastronomique en 4 plats dans le restaurant Folie (Petit Hotel Confidentiel)

Forfait Boissons : Vins de Savoie en accord mets et vins (1 verre par plat), ½ eau plate ou gazeuse, 1 boisson chaude et apéritif (Seyssel mousseux)

Est- ce qu'il y a la possibilité pour 2 ou 3 tables dans le même coin car ils vont certainement faire des discours ?

Dimanche 29/09

Petit déjeuner et départ



1786



Quelques rappels avant le déjeuner

- **Départ en bus pour le Clos de Florie**
- **14h30 visite de 2 domaines en 2 groupes (45mn par domaine)**

Passage à pied par les vignes entre chaque domaine

- **Retour à 16h à la Maison de la Vigne et du Vin... et un cadeau avant de partir !**



Présentation des vins du déjeuner

- *Domaine des Granges Longes – Julia COCHET*
Abymes et Roussette de Savoie
- *Domaine Dupraz – Jérémie DUPRAZ*
Apremont et Mondeuse
- *Domaine du Château de la Violette – Pauline LOZANO*
Gamay et Chignin Bergeron
- *Caves de Cruet – Gaëlle RIONDY*
Crémant de Savoie et Mondeuse



Merci de votre attention et à bientôt...

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES TOURISME

Isabelle FAURE - i.faure@auvergnerhonealpes-tourisme.com

<https://pro.auvergnerhonealpes-tourisme.com/>



Auvergne
Rhône-Alpes
Tourisme

COMITÉ VIN AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Isabelle SEIGLE-FERRAND et Marina DUFIX

isabelle.seigleferrand@aura.chambagri.fr et m.dufix@vinaura.org

<https://www.vignobles-aura.com/>



OFFICE DE TOURISME ET DES LOISIRS COEUR DE SAVOIE

Pauline MONTPIED et Jérôme HUGOT

animation@coeurdesavoie.fr et j.hugot@coeurdesavoie.fr

<https://tourisme.coeurdesavoie.fr/>



Contacts intervenants et lieux visités

✓ **FEDERATION NATIONALE VIGNOBLES & DECOUVERTES**

Cécile TERRIEN - contact.fnvd@gmail.com ; <https://www.atout-france.fr/fr/informations/label-vignobles-decouvertes>

✓ **RHONE CRUSSOL TOURISME**

Elodie LOUISE - elouise@rhone-crussol.fr et <https://www.rhone-crussol-tourisme.com/fr/>

✓ **VIENNE CONDRIEU TOURISME**

Florian MARCELIN - fmarcelin@vienne-condrieu.com et <https://www.vienne-condrieu.com/>

✓ **VIGNERONS ARDECHOIS NEOVINUM**

Manon MEYCELLE – mmeycelles@vignerons-ardechois.com et www.vignerons-ardechois.com

✓ **DOMAINE DE MONTINE**

Jean-Luc MONTEILLET - jeanlucm.domainedemontine@gmail.com et <https://www.domaine-de-montine.com/>

✓ **AGENCE 1786**

Michelle LAIN - michelle@1786.travel et <https://1786.travel/>

✓ **LE CLOS DE FLORIE**

Maeva CHALANSONNET - contact@leclosdeflorie.com et <https://leclosdeflorie.com/>

✓ **DOMAINE DES GRANGES LONGES**

Julia COCHET - domainedesgrangeslonges@gmail.com et <https://domainedesgrangeslonges.com/>

✓ **DOMAINE DU CHÂTEAU DE LA VIOLETTE**

Pauline LOZANO - p.lozano@adrien-vacher.fr

✓ **COMITE INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE SAVOIE (CIVS)**

Alexis MARTINOD et Franck BERKULES - a.martinod@vindesavoie.net et f.berkules@vindesavoie.net - <https://vindesavoie.fr/>