

# LE SITE REMARQUABLE DE CHÂTEAUNEUF-DU PAPE



*un **T**erroir  
une **H**istoire  
Un **V**in*



**Courthézon – 14 octobre 2010**

# LES SITES REMARQUABLES DU GOÛT FRANÇAIS



# SITE REMARQUABLE DU GOÛT: DEFINITION

**" Un Site Remarquable du Goût permet d'identifier un accord exceptionnel entre le savoir-faire des hommes, la qualité d'un produit et la richesse d'un patrimoine architectural et environnemental. Cette identification ne peut se faire sans la volonté d'accueillir, d'expliquer, de tisser le lien entre savoir-faire et savoir ". Charles Perron (Président de l'Institut National des Sites)**



Paludier à Guérande



Patrimoine de Guérande



Fromage de Banon



Pays de Forcalquier

# SITE REMARQUABLE DU GOÛT: L'AGREMENT

La première étape est de déposer un **dossier de candidature**. Il est examiné par des représentants des **4 ministères**: de l'environnement, de la culture, du tourisme et de l'agriculture. L'agrément est donné sur la base d'une situation établie, non d'une ambition.

Les **critères** d'agrément sont les suivants:

- . un produit **alimentaire et emblématique** du territoire, bénéficiant d'une notoriété et d'une histoire
- . un **patrimoine exceptionnel** sur le plan environnemental et architectural
- . un **accueil du public** permettant de faire connaître les liens entre le produit alimentaire, le patrimoine culturel, les paysages et les hommes.

# CHÂTEAUNEUF DU PAPE : UN PRODUIT

Les vins de Châteauneuf-du-Pape: produit emblématique et historique

Le crû Châteauneuf du Pape est sans conteste le plus notoire du Sud de la Vallée du Rhône.

Bénéficiant d'une histoire illustre, les Papes ont largement contribué à cette notoriété.

La reconnaissance en A.O.C date de 1936, et en fait l'une des 4 premières appellations françaises.

De multiple terroirs, **treize cépages** autorisés et une **bouteille originale** garantissant l'origine font que ces vins sont uniques.



# CHÂTEAUNEUF DU PAPE : UN SITE

Châteauneuf-du-Pape: un patrimoine historique lié au produit

## ***Un Patrimoine architectural:***

- à travers son célèbre château et remparts dominant le village
- et également le petit patrimoine, constitué par les petits cabanons au milieu des vignes



## ***Un patrimoine paysager et environnemental:***

- vignoble constitué en majorité de vignes non palissées (originalité)
- un travail de sensibilisation des viticulteurs a été mené afin de rompre avec une certaine monotonie du paysage de vignoble (replantation de haies, d'arbres, jachère fleurie...)

# CHÂTEAUNEUF DU PAPE : L'ACCUEIL DU PUBLIC

Reconnu SRG en 2006, Châteauneuf-du-Pape n'a eu de cesse de mobiliser les acteurs du tourisme afin d'améliorer l'accueil du public.

De nombreuses fêtes populaires autour du vin existaient déjà (Fête de la Véraison, Fête de la vigne et du vin), ainsi qu'une Maison des vins ouverte 7 j/7j proposant des dégustations gratuites.

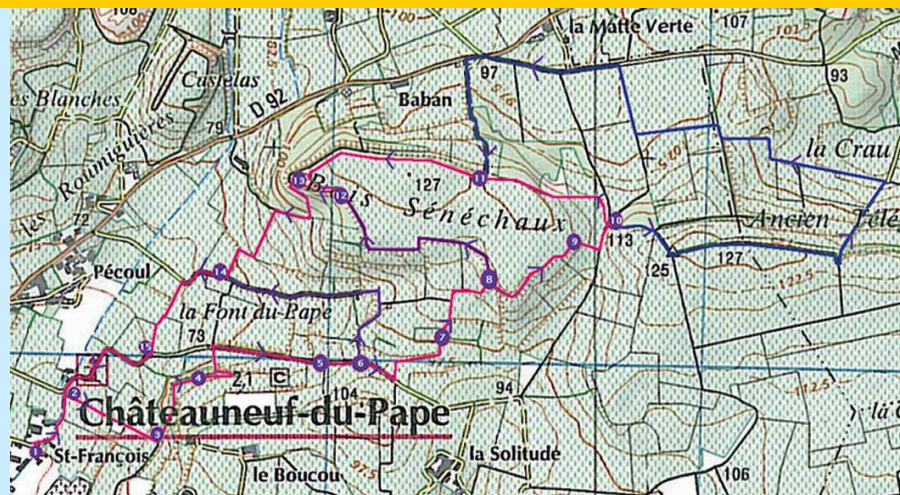
Toutefois, la démarche SRG nous a incité à améliorer encore l'accueil du public et notamment les outils proposés pour la connaissance des vins



# L'ACCUEIL DU PUBLIC: REALISATIONS

## **1. Le sentier viticole**

Un parcours pédestre avec des variantes allant de 2,8 km à 7 km a été mis en place en 2009.



**15 panneaux de découverte** jalonnent le parcours en expliquant l'histoire du village, mais aussi les terroirs, les cépages, le paysage.

Durant l'été, l'Office de tourisme organise des visites guidées du sentier, suivies par des





# L'ACCUEIL DU PUBLIC: REALISATIONS

## **2 – Déambulations**

### **oenomusicales**

Depuis 2007, deux éditions ont lieu chaque été. A la tombée de la nuit, les participants effectuent un parcours dans les vignes, et font halte dans plusieurs domaines. A chaque arrêt, un concert de musique classique les y accueille, puis une partie du repas leur est servie. Les vignerons font déguster leurs vins et échangent avec les visiteurs.



Cet évènement est organisé en partenariat avec le Festival « *Les Floraisons Musicales* »

## 3 – Les interventions pédagogiques

En tant que SRG, nous pensons qu'il est de notre devoir de promouvoir et d'éduquer au goût. A cet effet, nous participons:

-A la mise en place d'ateliers du goût dans les **écoles primaires** et **maternelles** (en présence d'élèves, de producteurs ou d'agriculteurs locaux

-ex: Pélardons en 2009)

-A des interventions dans les **collèges** sur les **métiers relatifs au goût** (fromage de Comté, apiculteur du plateau de Sault, vigneron de Châteauneuf-du-Pape)

-A des interventions croisées avec d'autres SRG dans les **écoles de sommellerie** (ex: à l'Université du vin de Suze la Rousse en partenariat avec le Comté)

# Les interventions pédagogiques en



## **4 - La Charte d'accueil au caveau**

Elle vise à donner aux visiteurs une plus grande visibilité sur la qualité de l'établissement qui les accueille.

Elle s'inscrit dans une **démarche de progrès** de l'accueil des visiteurs.

Déjà 19 caveaux signataires.

## **5- La charte Restaurateurs (en cours de réalisation)**

Mêmes objectifs que la charte caveau.

Intégrer et responsabiliser tous les acteurs de la filière.

# LE RESEAU SITE REMARQUABLE DU GOÛT

## 6 – Les échanges avec d'autres sites

-Echange de marchandises et interventions des autres sites lors de nos **manifestations locales** (ex: Diner de fin des vendanges, déambulations oenomusicales...)

Ex: Organisation de la 1<sup>ère</sup> édition des « **Printemps de Châteauneuf-du-Pape** » en avril 2010, le Salon des vins de l'Appellation.

**Corner « Fromages Remarquables »** en présence de producteurs de fromages des SRG de Comté, Beaufort, Roquefort, Saint-Nectaire...

2000 visiteurs sur le week end.



# LE RESEAU SITE REMARQUABLE DU GOÛT

- Participation aux **événements d'autres sites** (« *Ronde des chefs* » en Limousin; *Ateliers du goût* aux 60 ans de l'AOC Comté à Besançon en 2009)
- Participation des vignerons aux **Salons des Sites Remarquables** du goût organisés chaque année sur les différents SRG (Billom, Agen, Armagnac...)
- Rassemblement des représentants et producteurs des sites remarquables du goût lors des **Universités d'automne**.  
Objectif: mieux connaître les produits et savoir-faire des différents sites pour pouvoir communiquer sur le réseau

# LE SITE REMARQUABLE DU GOÛT: CONCLUSION

L'efficacité de la démarche de qualité d'un Site Remarquable du goût dépend de:

- **volontés humaines** fortes qui sont prêtes à s'investir personnellement; émanant des professionnels locaux, de l'interprofession, des producteurs ou de l'Office de tourisme...

- **l'omniprésence de la pensée SRG** dans tous les évènements que l'on organise. Toutes les occasions sont bonnes pour y intégrer un volet SRG, si petit soit il.

- **liens personnels** et étroits développés **avec d'autres sites** (si possible présentant un produit complémentaire au sien).

C'est une démarche personnelle et pro-active.

Merci beaucoup pour votre attention.

Et merci d'être venu à **Châteauneuf-du-Pape** !

Visitez notre site: [www.chateauneuf.com](http://www.chateauneuf.com)

La Fédération des Syndicats de Producteurs de Châteauneuf-du-Pape

