



CONFÉRENCE DE PRESSE MARDI 14 OCTOBRE AU SPOT - NÎMES

- Introduction par **Denis Verdier** - Président de la Fédération Gardoise des Vins IGP
- Les vendanges 2025 avec Gérard Sanchez Groupe ICV
- Projet de réforme européen en **faveur de la réhabilitation des cépages interdits**
- Bilan œnotouristique de l'été 2025
- **Les événements de l'automne :**
 - **Le Banquet des Vignerons en Cévennes**
 - **Les Vignes Réboussières - les 10ans !**
 - **Soirée ReGard sur le Vin au Spot**

Fédération Gardoise des Vins IGP

La Maison des Vignerons , 575, chemin du Chai, 30900 Nîmes

Contacts :

Éléonore ANGER - eleonore.anger@odg30.fr / 07 49 02 21 94

Alix BAILLY - alix.bailly@odg30.fr / 07 49 03 47 62



VENDANGES - LE BILAN

Fédération Gardoise des Vins IGP

La Maison des Vignerons , 575, chemin du Chai, 30900 Nîmes

Contacts :

Éléonore ANGER - eleonore.anger@odg30.fr / 07 49 02 21 94

Alix BAILLY - alix.bailly@odg30.fr / 07 49 03 47 62

Le millésime 2025 dans le Gard

Premier bilan au 14 octobre 2025

Un millésime capricieux et imprévisible !

Tout a pourtant bien commencé. Les observations menées fin juillet et début août dans le vignoble gardois autorisent le meilleur pour les vignerons : des vignes correctement alimentées en eau, une précocité importante et une pression parasitaire nulle.

Les contrôles de maturité, sous l'effet d'une météo clémente, montrent des évolutions de degrés potentiels fulgurantes, renforcées par un potentiel acide élevé sur tous les cépages.

À partir du 14 août, les perturbations s'enchainent sur notre département à un rythme hebdomadaire. D'abord bienvenues, les pluies deviennent rapidement un vrai casse-tête pour les vignerons et les caves en perturbant largement les plannings de ramassage.

Bref rappel de la succession des orages du mois d'août :

- ✓ **14-15 août** : de quelques mm à 20-30 mm, avec un maximum de 50 mm sur le bassin Alésien.
- ✓ **19, 20 et 21 août** : une bande de 15-20 km de large sur axe Corconne–Quissac–Gardonnenque a bénéficié d'un arrosage de 40 à 80 mm. On a pu relever jusqu'à 100 mm autour d'Uzès.
- ✓ **27-28 août** : 5-20 mm un peu partout, 20-40 mm dans la plaine d'Aimargues et en Petite Camargue.
- ✓ nuit du **31/08 au 01/09** : le coup de grâce ! Sur le Centre et l'Est du département les **150 mm sont atteints**. Certains relevés indiquent jusqu'à plus de 220 mm par endroit (autour d'Uzès) !

Dans le même temps, après l'épisode caniculaire du 10 au 18 août, les températures restent chaudes : 25-30 °C pour les maximales et une succession de journées chaudes – humides.

Quel impact sur les vendanges...

Il aura fallu beaucoup de patience et d'organisation dans les caves et chez les vignerons pour s'adapter à ces conditions climatiques : suivre, parcelle par parcelle, l'évolution de la maturité, ramasser les raisins en bout de processus de maturation et laisser mûrir ce qui peut encore mûrir, évaluer régulièrement l'évolution de l'état sanitaire et surtout anticiper sur les « fenêtres de ramassage » à venir. Aussi, la durée des vendanges a été particulièrement longue cette année, jusqu'à 8 semaines pour certains !

...et les vinifications ?

L'étalement des vendanges à autoriser, dans les caves, un déroulement efficace des vinifications.

Les degrés potentiels légèrement plus bas cette année ont permis des fermentations régulières et sans accrocs. Aussi, la mise au propre des vins a pu s'enclencher rapidement et a avancé significativement les opérations de dégustations et d'assemblage.

Une qualité des vins conforme aux attentes des marchés

La précocité du millésime nous autorise, dès aujourd'hui, à dresser un premier bilan qualitatif des vins du millésime 2025.

Les vins blancs

La faible récolte sur presque tous les cépages blancs associée à des températures estivales élevées ont généré une précocité exceptionnelle et imposé aux vignerons des ramassages accélérés, à partir de début août dans certains secteurs.

La préservation de l'acidité naturelle des raisins a été le maître-mot cette année.

Les qualités organoleptiques sont au rendez-vous avec, le plus souvent, des notes de fruits à noyaux, pêche blanche, nectarine, abricot et des sensations de bouche soyeuses et homogènes.

Les vins rosés

Pour cette catégorie de vins, les enjeux sont importants au regard des volumes vinifiés.

Les attentes commerciales sont très précises : des teintes plutôt pâles et franches, une belle intensité olfactive et l'expression de la spécificité aromatique des différents cépages.

La maîtrise œnologique dans les caves (savoir-faire et équipements) permet de répondre à ces exigences, en qualité et quantité, et le millésime 2025 a répondu à toutes les attentes.

Les vins rouges

Quantitativement à la baisse sur presque tous les cépages (surtout Merlot et Cabernet), les vins rouges se caractérisent par des degrés potentiels plus bas cette année (un avantage pour les vins de notre région !) et des sensations de bouche sur la douceur. Les cuvées premium auront dû attendre longtemps la pleine maturité des raisins.

Bilan quantitatif du millésime 2025 dans le Gard

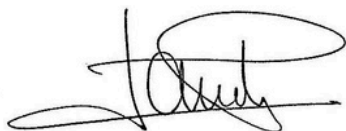
Avec une récolte estimée à **2.250.000 hl de vins**, le millésime 2025 devient la plus petite récolte que le Gard n'ait jamais connu depuis l'après-guerre avec :

- -11 % par rapport à 2024
- -19 % par rapport à la moyenne quinquennale
- -23 % par rapport à la moyenne décennale.

Les causes de cette baisse sont multiples : faible taille des baies, effets de la canicule d'août, des phénomènes de concentration sur souche parfois, sans oublier le plan d'arrachage qui a concerné environ 4 000 ha sur le département.

Par bassin de production, la tendance des volumes produits est la suivante :

- Le sud du Gard et les Costières de Nîmes sont les deux secteurs qui affichent une progression par rapport à l'an dernier, sans toutefois retrouver les volumes de la récolte 2023.
- Le centre et le nord du département accusent la plus forte baisse de production, par rapport à une récolte 2024 plutôt « correcte »,
- Pour la deuxième année consécutive, les Côtes du Rhône affichent une faible récolte : -10% par rapport à 2024 mais surtout -29% par rapport à la moyenne décennale !



Gérard Sanchez

Directeur du Centre Œnologique de Nîmes

gsanchez@icv.fr



OBSERVATOIRE DES CÉPAGES

Fédération Gardoise des Vins IGP

La Maison des Vignerons , 575, chemin du Chai, 30900 Nîmes

Contacts :

Éléonore ANGER - eleonore.anger@odg30.fr / 07 49 02 21 94

Alix BAILLY - alix.bailly@odg30.fr / 07 49 03 47 62

Pour la liberté et la diversité dans nos vignes !



L'Observatoire des Cépages de l'IGP Cévennes réaffirme sa volonté de bâtir une viticulture juste, libre et durable, et milite activement pour la réintroduction des cépages anciens, oubliés, hybrides, résistants et interdits (Clinton, Noah, Isabelle, Jacquez, Othello, Herbemont) .

En collaboration avec les députés européens français Éric Sargiacomo et Chloé Ridel, ainsi qu'avec des partenaires italiens et portugais, un amendement visant à autoriser à nouveau ces cépages a été rédigé. Il sera soumis au vote du Parlement européen le 5 novembre 2025, dans le cadre de la Politique Agricole Commune 2027.

En amont de ce vote, une conférence-dégustation se tiendra au Parlement européen à Strasbourg, le 22 octobre 2025, afin d'éclairer le débat et de sensibiliser les parlementaires à l'intérêt agronomique, environnemental et culturel de ces variétés.

L'Observatoire des Cépages de l'IGP Cévennes y participera activement, en témoignant lors de la conférence et en proposant une initiation à ces cépages à travers des vinifications réalisées dans le Gard.

Les revendications de l'Observatoire des Cépages sont claires :

- Réviser les réglementations interdisant la commercialisation de vins issus de ces cépages ;
- Créer un statut de "cépage patrimonial" pour encadrer leur culture et leur diffusion ;
- Soutenir la recherche et la formation sur les variétés résistantes ;
- Intégrer ces cépages dans la PAC 2027 comme leviers de résilience climatique.



Face à des réglementations dépassées et aux défis du changement climatique, l'Observatoire des Cépages de l'IGP Cévennes revendique le droit de cultiver et de partager des vins issus de toutes les variétés — qu'elles soient anciennes, oubliées, hybrides, résistantes ou interdites.

Refuser leur reconnaissance, c'est fragiliser la viticulture. Les accueillir, c'est offrir à l'Europe une chance de redevenir un modèle d'innovation et de liberté paysanne.

Les cépages hybrides ne sont pas un vestige du passé, ils sont la promesse d'un avenir sobre, libre et résilient.

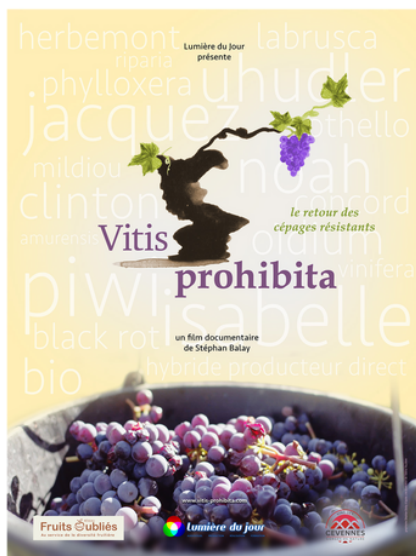
Nous comptons sur votre présence et votre engagement pour prendre part aux échanges le 22 octobre prochain et défendre, ensemble, une production raisonnée, vivante et engagée, décidée à faire bouger les lignes.

Programme :

- **16h à 18h** : Conférence et débats – interventions de représentants européens et de députés (traduction assurée)
- **18h à 20h** : Cocktail et échanges autour d'une dégustation de produits issus de cépages anciens, oubliés, hybrides, résistants et interdits.

En amont de cette rencontre, l'Observatoire des Cépages s'engage à vous mettre, au besoin, en contact avec les députés et différents acteurs de ce projet.

De plus, le visionnage du film "Vitis Prohibita" est une occasion de comprendre les fondements de ce combat et les engagements de l'Observatoire des Cépages. Un lien de visionnage pourra vous être transmis si nécessaire.



ŒNOTOURISME - BILAN DE L'ÉTÉ

Fédération Gardoise des Vins IGP

La Maison des Vignerons , 575, chemin du Chai, 30900 Nîmes

Contacts :

Éléonore ANGER - eleonore.anger@odg30.fr / 07 49 02 21 94

Alix BAILLY - alix.bailly@odg30.fr / 07 49 03 47 62





Les Vignerons sur le pont



Les mercredis soirs, du 16 juillet au 20 août
19H - 23H

ÉDITION ANNIVERSAIRE - 10 ANS

Site du Pont du Gard
7€ le Pass Dégustation



Cette année, l'événement emblématique des vins IGP Coteaux du Pont du Gard a fêté ses 10 ans avec plusieurs nouveautés. Un verre à dégustation a été créé spécialement pour l'occasion et une programmation musicale plus riche a été proposée, incluant un orchestre de 15 musiciens et une soirée DJ.

L'événement s'est déroulé sur six soirées, tous les mercredis de l'été, de 19h à 23h30. Les visiteurs pouvaient acheter un pass dégustation, qui incluait le verre, un carnet, un crayon, et deux tickets pour des verres de vin.

Malgré deux soirées interrompues par la pluie, cette dixième édition a attiré près de 8 200 dégustateurs et 16 500 verres de vin ont été servis. Le succès de l'événement se confirme, consolidant son statut de rendez-vous incontournable pour les touristes comme pour les habitants locaux.

Les Vignerons sur le pont
6 SOIRÉES
SITE DU PONT DU GARD
19H - 23H

PROGRAMME

16 JUILLET	TIFANY B
23 JUILLET	SLICE
30 JUILLET	TIFEN & CO
6 AOÛT	CHIC WAH WAH
13 AOÛT	ORCHESTRE SYMPHONIQUE POP JAZZ
20 AOÛT	SOIRÉE DJ

22h30 à 23h00
Spectacle son & lumières
Foodtrucks sur place - Restaurant Les Terrasses

ENTRÉE : 7€

Préventes : www.uzes-pontdugard.com

Logos: IGP Coteaux du Pont du Gard, PAYS D'UZES, PONT DU GARD, JHM, Groupe, la Gazette, etc.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

8200
DÉGUSTATEURS

16 500
VERRES SERVIS

[@regardsurlevin](https://www.instagram.com/regardsurlevin)

[Vins IGP Coteaux du Pont du Gard](https://www.facebook.com/VinsIGPCoteauxduPontduGard)





FÊTE DU VIN SAINT-AMBROIX

Dimanche 3 août

15 caves & leurs vins en IGP Cévennes
Place de l'Esplanade - **St-Ambroix**
6€ le Pass Dégustation

Cette fête s'est tenue le dimanche 3 août sur la Place de l'Esplanade de Saint-Ambroix.

Avec quinze caves pour présenter et faire découvrir les vins IGP Cévennes, les quelque 522 visiteurs ont pu déguster les cuvées proposées.

Les conditions météorologiques étaient idéales, avec un soleil radieux et une légère brise, mais cela n'a pas suffi à égaler l'affluence record de l'année précédente. Le résultat reste toutefois très satisfaisant, avec un public assez homogène, composé d'habituels et de touristes.

552
DÉGUSTATEURS

1791
BOUTEILLES
VENDUES

 [@igp.cevennes](https://www.instagram.com/igp.cevennes)

 [Vins IGP Cévennes](https://www.facebook.com/Vins-IGP-Cévennes)



ŒNOTOURISME - OCTOBRE NOVEMBRE



Fédération Gardoise des Vins IGP

La Maison des Vignerons , 575, chemin du Chai, 30900 Nîmes

Contacts :

Éléonore ANGER - eleonore.anger@odg30.fr / 07 49 02 21 94

Alix BAILLY - alix.bailly@odg30.fr / 07 49 03 47 62

VIGNOBLE EN SCÈNE

17 18 et 19 octobre 2025

UN EVENEMENT NATIONAL

Inspiré des Journées Européennes du Patrimoine, **Vignobles en Scène**, a pour ambition de devenir le grand rendez-vous annuel de l'œnotourisme en France. Organisé dans l'ensemble des 74 vignobles labellisés de France, Vignobles en Scène a pour objectif de mettre en lumière la diversité, la créativité et la richesse des territoires viticoles français.

4 DESTINATIONS GARDOISES

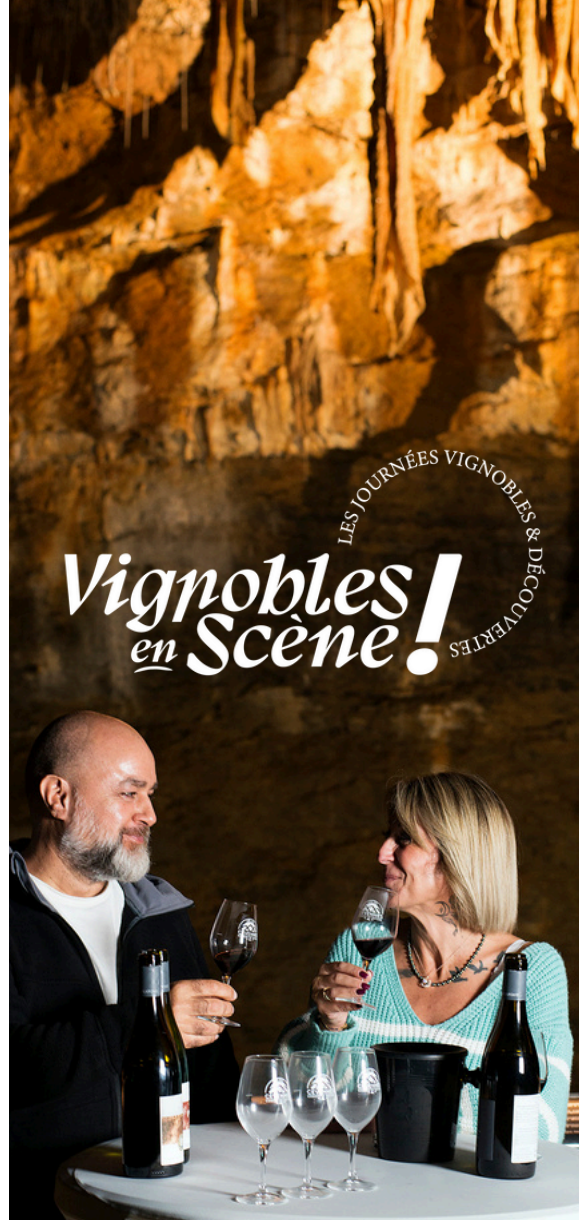
Les 4 destinations gardoises labellisées « Vignobles & Découvertes » invitent à la rencontre de nos terroirs, entre patrimoine viticole et moments festifs inoubliables. Il s'agit de permettre aux visiteurs de (re)découvrir le riche patrimoine des régions viticoles sous un autre angle, de vivre une expérience au cœur du vignoble, sans nécessairement être connaisseur de vin.

Le vignoble des Cévennes est labellisé "Vignoble et Découvertes" depuis 2017. Avec près d'une quarantaine d'acteurs sur le territoire regroupant caves, hébergements, restaurateurs et prestataires d'activités, le vignoble des Cévennes est le réservoir d'un réseau d'acteurs engagés et désireux de valoriser le savoir-vivre à la cévenole.

→ La destination a été renouvelée cette année (2025), pour une durée de trois ans.

DEUX TYPES DE RENDEZ-VOUS

- **Des Banquets Insolites** dans des lieux d'exceptions (grotte, château, belvédère...)
- **Une Collection d'Animations** réparties en 3 grandes catégories :
 - **Les Gustatives** : Dégustations exclusives, accords mets & vins, rencontres avec des chefs et artisans du goût...
 - **Les Immersives** : Balades dans les vignes, ateliers sensoriels, activités sportives ou contemplatives...
 - **Les Créatives** : Concerts, spectacles, expositions, projections...*(Toutes ces expériences sont proposées par des prestataires labellisés)*



LE RENDEZ-VOUS CÉVENOL

LE BANQUET DES VIGNERONS EN CÉVENNES

VENDREDI 17 OCTOBRE
📍 MAS DES JUSTES

Plongez au cœur des Cévennes pour une soirée unique. Dans une ambiance chaleureuse et intimiste, une invitation à la découverte des saveurs locales, en compagnie de trois vigneron·nes passionné·es venu·es partager leur savoir-faire.

Le chef "**Le Cuisinier Nomade**" sublimera les produits du terroir à travers une cuisine de saison, préparée au barbecue dans une mise en scène originale et conviviale.

Domaine du Mas des Justes à St Justes et Vacquières.
A partir de 19h, **45€/personne**.

Entrée, plat, fromages, dessert & 3 verres de vin



Infos & Réservations



ENTRÉE

Crumble aux oignons doux Des Cévennes,
Salade de légumes croquants et fruits frais,
vinaigrette de Maracuja.

PLAT

Jarret de cochon,
cuisson lente 8h au Feu de Bois de fûts de cognac.
Laqué au jus à la saveur de la garrigue.
Pommes de terre au feu de bois.

FROMAGES

Assortiment de trois Pélardons
assaisonnés et affinés par les soins du chef.

DESSERT

Tarte à la gelée de pomme des Cévennes & basilic,
quenelle de ganache cacao & avocat.

SOIRÉE DÉCOUVERTE DES

VINS IGP

DU GARD

L'ENTRÉE

7 €

TARIF ÉTUDIANT : 5 €

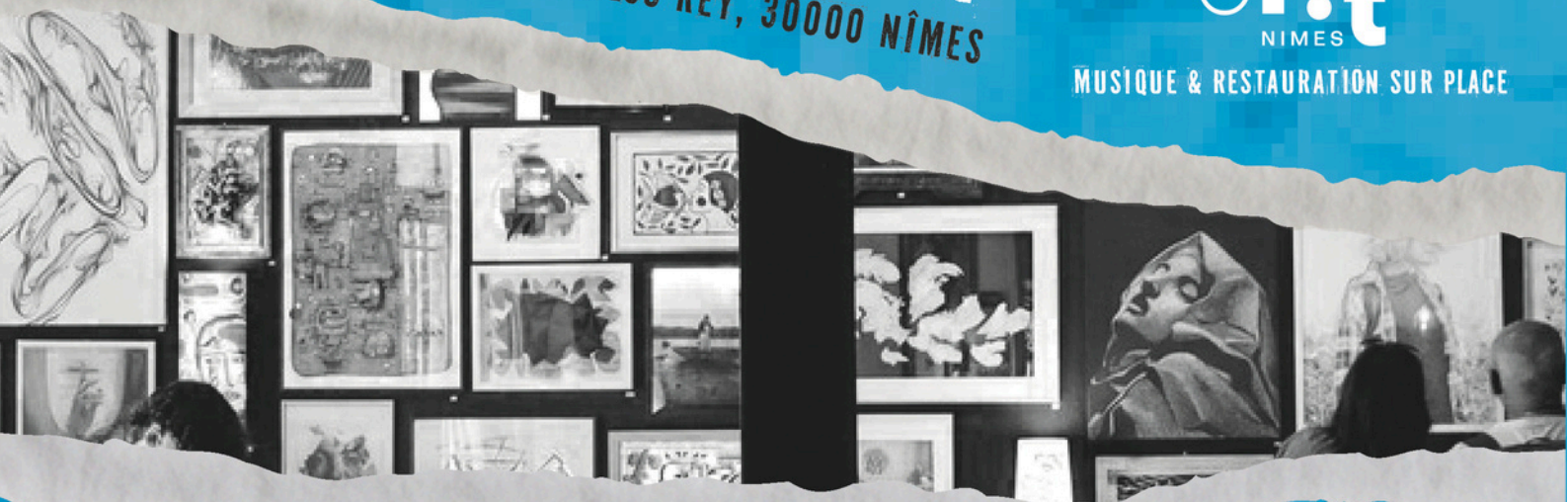


18H30/23H JEUDI
20 NOVEMBRE 2025

LE SPOT, 8 RUE DE L'ENCLOS REY, 30000 NÎMES

Le
Spot
NÎMES

MUSIQUE & RESTAURATION SUR PLACE



CONTACT@ODG30.FR - 07 49 03 47 62

PLUS D'INFOS :



IGP
Sud de France



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

SOIRÉE REGARD SUR LE VIN LE RENDEZ-VOUS DES VINS PRIMEURS IGP

JEUDI 20 NOVEMBRE 2025

Le Spot, 8 Rue de l'Enclos Rey 30000 NÎMES
18h30-23h30

Le temps d'une soirée, venez explorer les saveurs et les savoir-faire des vins d'ici !

Dégustez, échangez et découvrez les cuvées de 12 caves gardoises réunies pour une expérience unique, dans un lieu unique au cœur de Nîmes : Le Spot. Véritable repaire d'artistes, lieu de rencontres et bar convivial, Le Spot mêle créativité, partage et innovation à travers les œuvres qui y sont exposées.

C'est l'occasion idéale de redécouvrir la richesse des vins IGP Cévennes, IGP Coteaux du Pont du Gard et IGP Gard.

Toujours dans une démarche de rendre lutter contre la baisse de consommation de vin, la Fédération Gardoise des vins IGP mettra, de nouveau, à l'honneur les cuvées pétillantes « Les Bullicieuses », présentées dans un bar dédié.

Vous y retrouverez également la présence de Grap'Sud pour la distribution du Bulli'Spritz, un cocktail savoureux aux notes légèrement amères, parfait pour accompagner cet instant festif !

Au programme de cette soirée exceptionnelle :

- Rencontre avec les vigneronnes et vignerons passionnés
- Dégustation des vins à Indication Géographique Protégée (IGP)
- Bar à bulles « Les Bullicieuses » & espace cocktail
- Petite restauration sur place
- Ambiance musicale pour une soirée festive !

Que vous soyez amateur de vin ou simplement curieux de (re)découvrir le savoir-faire de notre territoire, cette soirée est faite pour vous !

Contact Presse :

Alix BAILLY - 07 49 03 47 62 - alix.bailly@odg30.fr



regardsurlevin.fr



@regardsurlevin
@igp.cevennes



Vins IGP Coteaux du Pont du Gard
Vins IGP Cévennes



Venez retrouver :

Château de Montfrin
Domaine des Lucs
Collines du Bourdic
Domaine de Berguerolles
Vignerons créateurs
Domaine Deleuze Rochetin
Cave d'Héraclès
Domaine le Soulier
Domaine de Donadille
GAEC Les Cambaux
Domaine de la Quine
Domaine de GrandChemin

Infos pratiques :

Date : Jeudi 20 novembre 2025

Heure : de 18h30 à 23h

Lieu : Le Spot, 8 Rue de l'Enclos Rey,
30000 Nîmes

Entrée : 7 € (5 € pour les étudiants)

i

PLUS D'INFOS :





LES VIGNES REBOUSSIÈRES

Fédération Gardoise des Vins IGP

La Maison des Vignerons , 575, chemin du Chai, 30900 Nîmes

Contacts :

Éléonore ANGER - eleonore.anger@odg30.fr / 07 49 02 21 94

Alix BAILLY - alix.bailly@odg30.fr / 07 49 03 47 62



LES VIGNES RÉBOUSSIÈRES

HN
DOMAINE
TERRES
D'HACHÈNE

SAMEDI SOIR EN NOCTURNE !!

25 & 26 OCTOBRE

DOMAINE TERRES D'HACHÈNE

Saint-Nazaire-des-Gardies (30)

15 €

BALADE VIGNERONNE FESTIVE ET DÉCALÉE

DOMAINE TERRES D'HACHÈNE

RÉSERVATION : WWW.VINDESCEVENNES.COM



VINS IGP CÉVENNES



IGP.CÉVENNES



LES VIGNES
RÉBOUSSIÈRES

DOSSIER DE PRESSE

25-10-2025
26-10-2025

DOMAINE
TERRES
D'HACHÈNE

LES VIGNES

RÉBOUSSIÈRES

BALADE VIGNERONNE FESTIVE & DÉCALÉE

CONTACT
PRESSE

Éléonore Anger

œnotourisme & communication

eleonore.anger@odg30.fr

07 49 02 21 94

Alix Bailly

Chargée Promotion & communication

alix.bailly@odg30.fr

07 49 03 47 62

POSITIONNEMENT RÉBOUSSIER

**REBOUSSIÉ, REBROUSSIÈ (l.), REBOUCHÈ,
REBOUCHÈ (g.), IERO, IÈIRO, ÈRO, adj. Re-
bours, revêche, à l'opposite des autres, v.
rebetenco, travers.**

**Coumo adounc, despichouso e fiero,
Elo me sarié reboussiero?**

A. CROUSILLAT.

« Rébouscier » signifie celui qui est « toujours prêt à prendre le parti du contraire, le parti du refus, parce qu'il est viscéralement attaché à son libre choix et à son libre arbitre. » Jean Paulhan (écrivain nîmois)
...ou également : « contrariant, rebours, revêche ». (Dico occitan Alibert)

Un positionnement à la croisée de multiples influences

Les Cévennes sont par tradition une terre de rébellion qu'elle soit politique, religieuse ou écologique. Nombre des vignerons présents aux Vignes Rébousnières paraissent atypiques (certains sont étrangers, d'autres sont... des femmes, d'autres ont un positionnement œnologique particulier (sans sulfites par exemple), d'autres enfin ont un caractère, disons, bien affirmé...).

En parallèle de ces personnalités fortes, les choix artistiques proposés sont volontairement marqués voire décalés.

Les termes de Vignes Rébousnières permettent aussi de faire un jeu de mots par rapport aux Vignes Buissonnières, référence incontournable en matière de balade vigneronne dans la région. Les Vignes Rébousnières par le positionnement artistique.

Aussi, le choix de la date, en octobre, de par la prise de risque qu'il représente est particulièrement à contre courant...

Images libres de droit sur demande

SOMMAIRE

PRÉSENTATION DE LA BALADE

Prestations incluses
Prestations non incluses
Dates et Localisation
LES 10ANS

DIMENSION OENOLOGIQUE

DIMENSION ARTISTIQUE

DIMENSION CULINAIRE

PARTENAIRES



BALADE VIGNERONNE DÉCALÉE - SAMEDI 25 OCTOBRE & DIMANCHE 26 OCTOBRE 2025
DOMAINE TERRES D'HACHÈNE

PRÉSENTATION DE LA BALADE

A L'ORIGINE DU PROJET

CONTACTS

SOMMAIRE

PRÉSENTATION DE LA BALADE

DIMENSION OENOLOGIQUE

DIMENSION ARTISTIQUE

DIMENSION CULINAIRE

PARTENAIRES



© Vignes Rébousnières

Les participants à la balade auront accès à un parcours au cœur des vignes, des bois situés autour du **Domaine Terres d'hachène** à St-Nazaire-des-Gardies. Le long de ce **parcours de 4 km**, 14 vigneron·nes, répartis sur 7 stands, leurs feront déguster **42 vins IGP Cévennes**. En complément, en milieu de balade, un stand animé par des **producteurs locaux** proposera de déguster des produits du terroir. Tout au long de la balade, les participants pourront découvrir des œuvres d'art : sculptures, photographies... Activités enfants : ânes, maquillage, ateliers jeux en bois et mandalas et d'autres surprises !

Les départs se feront en décalé, 30 personnes par départ.

SAMEDI 25 OCTOBRE :

Premier départ à 16h00 . Dernier départ à 20h00.

DIMANCHE 26 OCTOBRE :

Premier départ à 9h45 . Dernier départ à 14h30.

Prix de la balade : 15€

Gratuit pour les enfants (eau et jus de fruit leur seront proposés).

Nombre maximum de participants : 600.

Parking à proximité.

PRESTATIONS INCLUSES

La balade vigneronne festive et décalée avec le verre sérigraphié IGP Cévennes, le carnet de dégustation et un crayon pour prendre des notes. Les dégustations des vins et produits locaux cévenols le long du parcours.

Expositions artistiques bande dessinée et live painting.

Musique à l'espace restauration. Balade à dos d'âne pour les petits, jeux en bois pour petits et grands.

PRESTATIONS NON INCLUSES

Il y aura quatre food-trucks disponibles pour les repas au point de départ et d'arrivée. Il y aura également la possibilité de consommer une sélection de vins avec de la vente au verre (2,50 euros le verre), et d'acheter les vins que vous avez dégustés sur place.

DATES ET LIEU

La randonnée est prévue pour le week-end du changement d'heure d'hiver, soit le **Samedi 25 octobre (en nocturne!) & Dimanche 26 octobre**.

Les Vignes Rébousnières ont vocation à changer d'emplacement chaque année au sein du territoire de l'IGP Cévennes.

Cette année elles auront lieu au Domaine Terres d'Hachène.

[Le Puechlong, 30610 Saint-Nazaire-des-Gardies]



© Les Vignes Rébousnières

Les réservations à partir du vendredi 12 septembre 2025 et devront être effectuées à l'avance sur le site web **www.vinsdescevennes.com**. Clôture des réservations le 24 octobre.



BALADE VIGNERONNE DÉCALÉE - SAMEDI 25 OCTOBRE & DIMANCHE 26 OCTOBRE 2025
DOMAINE TERRES D'HACHÈNE

LES 10ANS !

CONTACTS

SOMMAIRE

PRÉSENTATION DE LA BALADE

DIMENSION OENOLOGIQUE

DIMENSION ARTISTIQUE

DIMENSION CULINAIRE

PARTENAIRES

Pour les audacieuses et audacieux, afin de fêter les 10ans de ce bel événement, les vigneron·nes sont heureux de vous présenter **la balade en nocturne le samedi 25 octobre !**

N'oubliez pas vos frontales !



Le Dimanche 26 octobre, retrouvez toutes les thématiques de cette balade mais en journée !

Chaque cave présentera 3 vins en IGP Cévennes.

Sur réservation, par ici :





BALADE VIGNERONNE DÉCALÉE - SAMEDI 25 OCTOBRE & DIMANCHE 26 OCTOBRE 2025
DOMAINE TERRES D'HACHÈNE

CONTACTS

SOMMAIRE

PRÉSENTATION DE LA BALADE

DIMENSION OENOLOGIQUE

DIMENSION ARTISTIQUE

DIMENSION CULINAIRE

PARTENAIRES

DIMENSION OENOLOGIQUE

IGP CÉVENNES

Le vignoble des Cévennes est situé au sud de la France dans la région du Languedoc. Son nom lui vient du massif des Cévennes, qui est le dernier contrefort du Massif Central. Les sols calcaires sur lesquels sont principalement cultivées les vignes, s'inscrivent dans un paysage vallonné façonné par des rivières aux crues redoutées, où vergers, oliviers et céréales coexistent.

Les vins rouges sont connus pour leur élégance, leur puissance aromatique et leur structure tannique variable en fonction des techniques de vinification utilisées.

Les jours ensoleillés d'été suivis de nuits fraîches favorisent la finesse des vins blancs et rosés, qui sont également soutenus par un joli fruité en bouche. Les vignerons ont diversifié leur production depuis environ quarante ans, notamment en introduisant des cépages plus précoces, particulièrement bien adaptés au climat du piémont cévenol.



© Vignes Rébousnières 2022





BALADE VIGNERONNE DÉCALÉE - SAMEDI 25 OCTOBRE & DIMANCHE 26 OCTOBRE 2025
DOMAINE TERRES D'HACHÈNE

CONTACTS
SOMMAIRE
PRÉSENTATION DE LA BALADE
DIMENSION OENOLOGIQUE
DIMENSION ARTISTIQUE
DIMENSION CULINAIRE
PARTENAIRES



LES CAVES PARTICIPANTES

DOMAINE TERRES D'HACHÈNE

Le **Domaine Terres d'Hachène** tient son nom des initiales de l'expression **Hic et Nunc, Ici et Maintenant** en latin.

L'intégralité des terres du domaine sont travaillées de manière responsable et **respectueuse de l'environnement**.

Cet engagement historique - inscrit dans l'ADN des Terres d'Hachène - a été officialisé par la certification en Agriculture Biologique de tous leurs vins depuis 2017.



**TERRES D'HACHÈNE
DOMAINE SOULIER
QUARTIER LANDER
MAS DES CABRETTES
DOMAINE TRÉPALOUP
LES VIGNERONS DE TORNAC
DOMAINE DES ARNASSEAUX**



**MAS SEREN
MAS DES CABRES
DOMAINE DE COMIAC
DOMAINE DE LA LÈQUE
LES VIGNES DE L'ARQUE
DOMAINE SAINTE OCTIME
LES VIGNERONS DE ST JEAN DE SERRES**



BALADE VIGNERONNE DÉCALÉE - SAMEDI 25 OCTOBRE & DIMANCHE 26 OCTOBRE 2025
DOMAINE TERRES D'HACHÈNE

DIMENSION ARTISTIQUE

CONTACTS

SOMMAIRE

PRÉSENTATION DE LA BALADE

DIMENSION OENOLOGIQUE

DIMENSION ARTISTIQUE

DIMENSION CULINAIRE

PARTENAIRES

ZYG by Laure Chouchan - Sculptrice

Après une carrière dans l'audiovisuel où j'utilisais l'image pour communiquer, j'ai choisi la terre comme médium et suis devenu "tailleur d'images".



Chaque pièce que je façonne en terre naît de la rencontre entre mon inspiration et une émotion suscitée par une personne, une image, une culture, un mot ou un événement. Dans ma pratique artistique, je m'inscris dans le figuratif, cherchant à capturer ce "petit supplément d'âme" palpable et subtil qui émane de la singularité des corps et des visages que je modèle.

Jean-Paul ABJEAN - HIROHUME

Jean Paul Abjean est un artiste complet et polyvalent : à la fois vidéaste-monteur, photographe, télépilote de drone, motion et web designer, il est tout simplement passionné de création d'image.

**Rendez-vous la samedi 25 octobre à la
nocturne pour créer vos propres
photographies en Live Painting !**



Ampholia

Entreprise familiale animée par Jacques & Nicole Bertrand. Ce couple de potiers passionnés est installé depuis plus de 30 ans à Anduze, centre historique de la poterie du sud de la France.

Leurs créations revisitent le décor le plus emblématique de l'art du jardin, qui fit la renommée des plus belles demeures de la Renaissance italienne jusqu'à l'apogée du Jardin à la française.



BALADE VIGNERONNE DÉCALÉE - SAMEDI 25 OCTOBRE & DIMANCHE 26 OCTOBRE 2025
DOMAINE TERRES D'HACHÈNE

CONTACTS
SOMMAIRE
PRÉSENTATION DE LA BALADE
DIMENSION OENOLOGIQUE
DIMENSION ARTISTIQUE
DIMENSION CULINAIRE
PARTENAIRES

Arthur Vignaud - Photographe

Il pratique la photographie depuis une dizaine d'années. C'est la nature qui l'inspire le plus dans son travail. Sensible à l'environnement qui l'entoure, c'est en prenant le temps d'observer, d'écouter et de sentir, durant ses balades et randonnées, qu'il compose ses photos. La poésie, sous forme de textes courts ou de haïkus, fait également partie de ses moyens d'expression.

<https://arthur-vignaud.wixsite.com/photographie>



Megafoni

La belle fanfare composée de trois musiciens, le groupe se retrouve autour d'un répertoire de chanson jazzy swinguant et joyeux. Joie de vivre et partage avec le public assurés !



**Des oeuvres en live et musiciens vous attendent au
Domaine terres d'Hachène le dimanche 26 octobre !**

Natur'Ânes

Les enfants pourront profiter de balade à dos d'ânes ! Offert par les organisateurs, c'est l'occasion de faire de belles rencontres avec ces animaux en toute bienveillances !



**D'AUTRES SURPRISES VOUS ATTENDENT
LORS DE L'ÉVÉNEMENT....**



BALADE VIGNERONNE DÉCALÉE - SAMEDI 25 OCTOBRE & DIMANCHE 26 OCTOBRE 2025
DOMAINE TERRES D'HACHÈNE

DIMENSION CULINAIRE

CONTACTS
SOMMAIRE
PRÉSENTATION DE LA BALADE
DIMENSION OENOLOGIQUE
DIMENSION ARTISTIQUE
DIMENSION CULINAIRE
PARTENAIRES

Retrouvez des producteurs locaux de qualité tout au long du parcours ☺

JUS DE RAISIN

LES VIGNES DE L'ARQUE
LES VIGNERONS DE TORNAC



L'OUSTRAL DES PARPAGNAS FROMAGES DE CHÈVRE



MYSTÈRES MIJOTÉS CHÂTAIGNES



LE MOULIN DU PARADIS HUILE D'OLIVE



NECTARS DU SOLEIL MIELS





BALADE VIGNERONNE DÉCALÉE - SAMEDI 25 OCTOBRE & DIMANCHE 26 OCTOBRE 2025
DOMAINE TERRES D'HACHÈNE

DIMENSION CULINAIRE

CONTACTS

SOMMAIRE

PRÉSENTATION DE LA BALADE

DIMENSION OENOLOGIQUE

DIMENSION ARTISTIQUE

DIMENSION CULINAIRE

PARTENAIRES

Faire appel à des food-trucks permet d'offrir aux participants la possibilité de manger sur place, de choisir ce qu'ils souhaitent manger selon leurs envies (et leur budget).

5 food-trucks proposeront des plats salés et sucrés.



© Le Bistrot des Gônes

LE BISTROT DES GÔNES

Menu enfants, planche à partager, Dahl de lentille à l'indienne, effiloché de porc, dessert, locavore, éco-responsable et options végétariennes

<https://www.lebistrotdesgones.com/>



© Toro Truck

TORO TRUCK

Burgers de Tauraux de Camargue

www.torotruck.com

LA P'TITE FRINGALE

Burger base de canard, saucisse locales, frites maison, boissons locales.

Facebook : La p'tite fringale



© La P'tite Fringale

MAISON GARNIAC

Spécialisé dans les truffes de l'entrée au dessert (sans aucun arôme de synthèse).

<https://garniac.fr/food-truck/>



© Maison Garniac

PIZZA BOUB FAMILY

Professionnel de la pizza, pâte faite maison, sans aucun ajout de matière grasse. Pizzas en cuisson craquante et savoureuses.

<https://www.pizza-boub-family.com/>



CONTACTS

SOMMAIRE

PRÉSENTATION DE LA BALADE

DIMENSION OENOLOGIQUE

DIMENSION ARTISTIQUE

DIMENSION CULINAIRE

PARTENAIRES

PARTENAIRES





Fédération Gardoise des Vins IGP

La Maison des Vignerons , 575, chemin du Chai, 30900 Nîmes

Contacts Presse :

Éléonore ANGER - eleonore.anger@odg30.fr

Alix BAILLY - alix.bailly@odg30.fr