

Rhône

Le magazine
des Rhodaniens



Une terre de vignes nobles

RHÔNE
LE DÉPARTEMENT

GRAND FORMAT

Les raisins
d'un savoir-faire
millénaire

ÉDUCATION

L'internat du Rhône
ouvert
sur l'excellence

ANNIVERSAIRE

Le musée gallo-romain
du Département
à 30 ans



6|11

Beaujolais,
Coteaux du Lyonnais,
Condrieu, Côte-Rôtie,
des vignes de vie

5

Première rentrée
pour l'Internat
du Rhône
à Deux-Grosnes



12|13

Marine Descombe,
la vigneronne
qui vinifie
l'avenir

19|20

30 ans que
le musée de
St-Romain-en-Gal
raconte 2 000 ans
d'histoire



3| L'édito **4|5|** Près de chez vous **14|** Made in Rhône **15|** En cuisine **16|17|** Le Rhône aide ses communes
18| En direct de l'assemblée **20|21|** L'agenda **22|** Le lieu remarquable **23|** L'instant archives

RhÔne | Le magazine des Rhodaniens

Directeur de la publication : Christophe Guilloteau

Rédacteur en chef : Ludovic Daim - Comité éditorial : Patrice Verchère, Daniel Pomeret, Clément Vivès, Pierre Girin, Ludovic Daim

Conception graphique : Didoodah - Mise en page : Thomas Sturm - Impression : FOT - Distribution : Groupe La Poste

Photo Une : Vigne en Côte-Rôtie à Ampuis - Fabrice Schiff/CD69

Photos intérieures : Julien Bourreau/CD69 (p.2, p.5, p.8, p.16, p.17, p.20, p.21, p.22), Fabrice Schiff/CD69 (p.2, p.3, p.4, p.6-p.7, p.8, p.9, p.10, p.11, p.16, p.18, p.20),

Famille Descombe (p.2, p.13), Segens (p.5), Maison E. Guigal (p.14) Ludovic Daim/CD69 (p.15, p.16), Mairie de Saint-Laurent-d'Agnay (p.17), musée gallo-romain de Saint-Romain-

en-Gal (p.20), Festival Sacrée Musique (p.20), Béatrice Tillier/Festival international de la Bulle d'Or (p.21) Eric Martin/Marché aux Vins de Fleurie (p.21), Asics SaintÉLyon (p.21),

Archives départementales du Rhône (p.23), Mairie de Chiroubles (p.23).

Magazine tiré à 238 370 exemplaires et distribué gratuitement dans toutes les boîtes aux lettres du Rhône. N° ISSN : 2968-1553

Si vous n'avez pas reçu votre magazine d'information départemental merci de le signaler à mag@rhone.fr

Le Département du Rhône agit pour la planète en faisant imprimer son magazine sur du papier recyclé certifié FSC® et Écolabel Européen



Le Conseil départemental du Rhône lors d'une séance publique délocalisée au cuvage des Compagnons du Beaujolais à Lacenas, le 19 juin 2026.

Vous avez été élu sénateur du Rhône le 27 septembre. Vous allez devoir laisser la présidence du Conseil départemental. Quelle est votre plus grande fierté au terme de ces 11 ans de mandat ?

L'Internat du Rhône au collège de Deux-Grosnes. Depuis le premier jour, j'ai voulu que nous ayons un internat public d'excellence. C'est le seul du Département, l'un des rares en France. Et dans un monde compliqué comme le nôtre, c'est une vraie solution pour certains enfants. Cela les sort d'un environnement parfois peu propice aux études, ça leur donne un cadre, ça les forme à la vie en société.

Et le dossier le plus compliqué ?

La réfection du pont de Condrieu. Un défi financier relevé avec le Département de l'Isère, un défi technique, un défi d'intégration des enjeux de chaque partie prenante, un défi pour répondre aux attentes légitimes des usagers et des habitants des deux rives sans rien lâcher sur la sécurité.

Vous avez eu aussi à gérer la crise Covid.

Nous avons été le premier Département à faire fabriquer et à aller livrer des masques dans les EHPAD. Les Départements ont montré pendant cette crise toute leur utilité. Après, on n'a plus entendu parler de leur suppression.

Quel héritage laissez-vous à celle ou à celui qui vous succèdera à la présidence du Rhône ?

Après la scission d'avec la Métropole de Lyon, nous avons bien repositionné le Rhône dans son identité, dans ses territoires, avec des finances assainies, des services de proximité renforcés, des Centres Techniques Routiers adaptés. Nous avons désormais un nombre de collèges calibré pour le Département, neufs, modernisés ou en passe de l'être. Nous avons traité toutes les problématiques qui nous étaient posées sur les routes. Je reste conseiller départemental et au Sénat, je me ferai le relais du Rhône sur les questions d'aménagement du territoire, de financement des collectivités et de considération de nos sapeurs-pompiers.

Fier de cette belle équipe

« Au Sénat, je me ferai le relais du Rhône sur l'aménagement du territoire, le financement des collectivités, la considération de nos sapeurs-pompiers »

Christophe Guilloteau
Président du Département
du Rhône



Agriculture

Les Talents du Rhône magnifient la terre et ses fruits

Le Département a décerné ses Talents du Rhône lors de la Fête régionale de l'agriculture organisée les 5 et 6 septembre à Saint-Clément-les-Places. Une mise en lumière des éleveurs, producteurs, artisans qui font vivre la ruralité. Les lauréats 2026 sont : Emmanuel Allasia (chocolatier) à Anse, Ophélie et Richard Auclair (éleveurs de bovins) à Dracé, Florent Astulfoni (producteur de fruits et légumes) à Vourles, Marc Sublet-Garin (maraîcher) à Genas, Julien Duperray (éleveur d'escargots) à Salles-Arbussonnas-en-Beaujolais, Aurélien Blein (éleveur de volailles, de porcs et de bovins) à Saint-Laurent-de-Chamousset, Florian et Mathis Marcon (producteurs de fruits et légumes) à Soucieu-en-Jarrest, Théo Danon (producteur de céréales, lentilles et courges, ferme itinérante) à Chaponnay, Coin de Fermes (magasin de producteurs) à Tarare, Julien Sapin (éleveur de bovins) à Poule-Les Écharmeaux, Clément Triboulet et Bertrand Seneclauze (producteurs de whisky) à Sainte-Paule, Sophie, David Mille et Lucas Ressaigaire (producteurs de fruits et légumes) à Vaugneray, Philippe Nicolas (pâtissier) à Villefranche-sur-Saône.

Un chiffre

27 188

collégiens ont effectué leur rentrée dans les 35 établissements publics et 19 privés du Rhône, le 1^{er} septembre dernier (27 260 en 2025). 260 agents du Département dédiés à l'accueil, la maintenance, la restauration et l'entretien les attendaient dans les collèges publics aux côtés des équipes éducatives afin que chacun grandisse, apprenne et s'épanouisse dans les meilleures conditions possibles. Avec cette même priorité, le Conseil départemental a consacré 53,1 M€ à ses collèges en 2026 notamment dans des travaux d'extension, de modernisation ou de rénovation thermique, comme à Jacques-Prévert à Saint-Symphorien-d'Ozon ou au Bassenon à Condrieu.

Protection de l'enfance : une charte pour renforcer la coordination et la réactivité

La protection de l'enfance est l'une des missions essentielles du Département du Rhône, qui en est le garant. Mais les professionnels de l'Aide Sociale à l'Enfance sont confrontés à des situations de plus en plus complexes parmi les 2 600 enfants confiés (violences, conduites à risque, dégradations). C'est ainsi que la collectivité a décidé de renforcer l'implication et la coopération des acteurs institutionnels en invitant l'Éducation nationale, l'Agence Régionale de Santé, la Protection Judiciaire de la Jeunesse, les forces de sécurité intérieure, l'Association des Maires de France et les services préfectoraux à s'engager dans une charte de prévention des risques et de gestion des incidents (793 en 2025 contre 385 en 2020).



Carrefour Rendre les Sept Chemins plus sûrs et plus fluides

C'est l'un des plus importants points d'engorgement du Rhône. Le carrefour des Sept Chemins à Vourles voit passer chaque jour 35 000 véhicules entre vallée du Gier, Monts du Lyonnais et Métropole lyonnaise. Le Département du Rhône a engagé depuis sept ans d'importants travaux afin de le rendre plus fluide et plus sûr. Ils se sont conclus en août par la réfection du revêtement des RD 342 et 42A après la réalisation d'un parking à usages mixtes en juin. L'aménagement proprement dit du carrefour avait été conduit entre 2019 et 2023. Le coût total de l'opération de 11,8 M€ a été supporté par le Conseil départemental, l'État, la Communauté de Communes de la Vallée du Garon, la Communauté de Communes du Pays Mornantais et Leroy Merlin.



Éducation L'Internat du Rhône a accueilli ses premiers pensionnaires à Deux-Grosnes

18 élèves ont intégré l'Internat du Rhône construit par le Département au collège du Mont Saint-Rigaud à Deux-Grosnes en cette rentrée 2026. Un internat d'excellence pour la réussite éducative, pour la ruralité, pour sa conception énergétique et écologique. Avec du bois issu des forêts départementales. Le Département du Rhône a investi 3,75 M€ dans cet établissement mixte unique dans le territoire, avec le soutien de l'État qui apporté 1,25 M€. Proposant le mercredi après-midi un programme Pleine nature pour mieux comprendre et préserver l'environnement et une section sportive raid nature (VTT, trail, course d'orientation), l'Internat du Rhône atteindra sa pleine capacité avec 48 collégiennes et collégiens en 2027.



Pont de Condrieu La colonne de gaz enfouie, la sécurisation se poursuit

Une étape aussi délicate que déterminante a été franchie dans le chantier du pont de Condrieu. L'enfouissement dans le lit du Rhône de la conduite de gaz propylène portée jusque-là par le tablier de l'ouvrage a été réalisée avec succès par l'opérateur Transugil Propylène à la mi-septembre, sans incidence sur l'activité industrielle des entreprises

de la Vallée de la Chimie desservies. L'opération de sécurisation proprement dite du pont va se poursuivre avec une solution de haubannage qui viendra compléter les palées (piliers) enfoncées dans le fleuve afin d'éviter les contraintes sur le trafic fluvial. La circulation reste ouverte aux piétons et aux cyclistes.

Le Rhône, la vigne, la vie





Parler de vigne, de vin, c'est parler d'histoire, de géologie, de paysage, de climat, de chimie. De goûts et de couleurs. C'est parler biodiversité, économie. C'est une conversation nourrie d'amitiés dans un Département béni des dieux, du Beaujolais à Côte-Rôtie, des Coteaux du Lyonnais à Condrieu.



Un Département fidèle à son sarment

Elle n'est pas de ses compétences obligatoires, comme le sont les collèges, les routes, le social ou la lecture publique. Mais comment un Département comme le Rhône pourrait ignorer sa viticulture, elle qui a fait son histoire, ses paysages, son économie, son savoir-vivre, sa culture. Alors le Rhône est là en cas de coups durs. Lesquels ne manquent pas en ces temps peu cléments pour ses plus de 2 000 viticulteurs récoltants. La collectivité s'est ainsi engagée aux côtés de la Région Auvergne Rhône-Alpes dans le Plan de relance économique du vignoble beaujolais entre 2017 et 2022, soutenant 577 projets d'investissement pour un montant d'aides départementales de 1 240 501 €.

Aides à l'investissement et à l'adaptation climatique

Le Conseil départemental poursuit son soutien aux exploitations beaujolaises et des Coteaux du Lyonnais à travers le Plan régional filière viticole 2023-2027 pour qu'elles se dotent de matériels performants et puissent répondre aux spécificités des vignes en pentes raides avec 305 564,20 € débloqués depuis 2023 pour aider 66 professionnels. Avec la Chambre d'agriculture, le Rhône accompagne aussi les vigneron dans leur adaptation au changement climatique. Le Département participe également au projet Qanopée qui vise à assurer la pérennité de la production de matériel végétal adapté pour les régions viticoles du quart nord-est de la France (Beaujolais, Bourgogne, Champagne). Enfin, depuis 2018, le Département du Rhône investit dans le dispositif Paragrêle, qui permet d'atténuer les effets des averses de glaçons, avec pour l'heure cinq stations radar couvrant en partie le Beaujolais des Pierres Dorées et les Coteaux du Lyonnais.



Beaujolais Nouveaux, une fête nationale

C'est un ralliement tous les ans depuis 41 ans. Un moment de chaleur autour des vins primeurs. Les Beaujolais Nouveaux 2026 pourront être débouchés cette année jeudi 19 novembre à 0 heure. Dès 20 heures le mercredi 18 à l'Hôtel du Département du Rhône à Lyon lors d'une avant-première mondiale de mise en perce organisée traditionnellement avec le journal *Le Progrès*. Une façon pour la collectivité de mettre en lumière l'habileté toujours renouvelée des vignerons du Beaujolais pour sortir ces pépites de macération courte. Tout en étant aussi le partenaire des Sarmentelles à Beaujeu (*lire p.21*).



Colette Darphin

Première Vice-Présidente du Rhône
en charge de la Stratégie territoriale,
l'Agriculture, la Ruralité
et le Développement durable

« La culture du vin est indissociable du Rhône »

La viticulture occupe une place particulière dans le Rhône.

Elle est indissociable du Rhône. Les vestiges de la villa viticole de Saint-Laurent-d'Agnay, dans les Coteaux du Lyonnais, l'une des plus anciennes découvertes en Gaule romaine (*lire ci-dessous*), montre que la culture du vin est ancrée dans le Rhône depuis plus de 2 000 ans. Sublimée au Moyen-Âge par les grandes abbayes de Cluny, Savigny et Ainay, la viticulture est l'une de nos richesses culturelles, économiques, paysagères. Elle fait la gastronomie, la convivialité. C'est la raison pour laquelle le Département du Rhône s'attache à la défendre (*lire ci-contre*).

D'autant que les viticulteurs ne connaissent pas des années faciles entre incertitudes géopolitiques, droits de douane, flambée des carburants, canicules et grêle par endroit.

Les épisodes de grêle des 16 et 29 juillet dans le Beaujolais ont frappé 5 000 à 6 000 hectares qui ont connu 50 à 90 % de pertes. La production sera en recul de 25 à 30 %. Le millésime sera bon mais historiquement bas en quantité et les coûts de production vont exploser sans pouvoir être forcément répercutés sur les prix de vente.

Quelles sont les pistes pour garantir l'avenir de nos vignerons ?

Le monde viticole, comme le monde agricole dans son ensemble, a besoin de solutions ce que s'efforce d'apporter le Département dans la limite de ses moyens, pas de normes ou de contrôles à outrance.

Au Patrimoine de l'Unesco ?

Le Département du Rhône a adhéré à l'association « De Rhône en vignes, cultures en partage de Vienne à Valence », qui vise à faire inscrire les huit appellations Côtes-du-Rhône septentrionales, parmi lesquelles Condrieu et Côte-Rôtie, au Patrimoine mondial de l'Unesco. « C'est un projet initié par des vignerons, explique le président Philippe Guigal, qui dirige la célèbre maison éponyme à Ampuis (*lire p.14*). Mais il dépasse largement la vigne. Il y a le fleuve Rhône, les maraîchers et les fruitiers, le patrimoine gallo-romain, les paysages,... Tout ce qui fait la valeur universelle de ce territoire et qu'ici ce n'est pas comme ailleurs. »

Vini, viti, vici

C'est la plus ancienne représentation du dieu du vin connue sur une mosaïque en Gaule. Découverte en 2009, au centre de la principale salle de réception de la villa romaine de Goiffieux à Saint-



Laurent-d'Agnay, la mosaïque de Bacchus (10-14 après J.-C.) est visible au musée gallo-romain du Département du Rhône à Saint-Romain-en-Gal. Autre chef d'œuvre parmi tous ceux conservés au musée en lien avec la culture du vin importée par les Romains, *le Châtiment de Lycurque*, magnifique mosaïque de 36 m² représentant la victoire de Bacchus (Dyonisos) sur le roi de Thrace. L'archéologie se veut aussi expérimentale à Saint-Romain-en-Gal, où le musée qui fête cette année ses 30 ans (*lire p.19 et p.20*) a reconstitué au sein du Domaine des Allobroges un vignoble à l'antique avec 300 pieds de vigne issus des plus anciens cépages connus en France. Un Domaine à découvrir lors de Vignobles en scène samedi 17 et dimanche 18 octobre.

www.musee-site.rhone.fr

Beaujolais, la clef des sols



Le Beaujolais fait figure de géant avec ses 11 600 hectares, ses 10 crus Morgon, Régnié, Moulin-à-Vent, Côte-de-Brouilly, Brouilly, Juliéna, Saint-Amour, Chénas, Chiroubles, Fleurie, ses appellations Beaujolais et Beaujolais Villages, ses 2 000 domaines et maisons de négoce, ses 17,3 millions de bouteilles expédiées l'an dernier dans 150 pays. Le Beaujolais est un géant dans le Rhône, en France, dans le monde, qui puise dans ses sols aux 300 diversités de roches, d'argiles et de calcaires des Gamay et des Chardonnay donnant des vins rouges, blancs et rosés adaptés à toutes les envies,

à tous les instants. Dans leur fruité, leur gourmandise ou leur complexité. Un géant malmené cette année par la grêle et la canicule, amputé en moyenne de plus de 30 % de rendement, un géant résilient qui mise sur des raisins plus rares mais plus sains pour compenser cette vendange en qualité.

Les Coteaux du Lyonnais à jamais les premiers

C'est dans les Coteaux du Lyonnais qu'on trouve la première trace de la culture du vin dans le Rhône laissée par les Gallo-romains dans les vestiges de la villa de Goiffieux à Saint-Laurent-d'Agnay (*lire p.9*). Les Coteaux du Lyonnais qui seront la première région viticole du Département sous la Révolution. S'étendant aujourd'hui sur 177 hectares, de Saint-Forgeux à Chasselay, de Millery (*lire p.22*) à Saint-Andéol-le-Château, de Courzieu à Chaponost, du Nord volcanique aux Monts d'Or, des Terrasses du Lyonnais au Sud rhodanien, l'appellation est forte de 20 producteurs maniant finement Gamay et Chardonnay pour donner rouges fruités et blancs élégants. Une nouvelle identité visuelle rappelle « la Lyonnitude » de ce vignoble péri-urbain marquant le lien entre la ville et des Coteaux qui auront connu une vendange 2026 là aussi réduite (- 30 à - 40 %) mais ô combien prometteuse.



Côte-Rôtie et Condrieu, bénis des dieux



Avec leur déclivité marquée, ils ne sont pas les plus simples à exploiter. Mais les deux vignobles les plus septentrionaux de la vallée du Rhône sont si magnifiquement exposés en bord de fleuve qu'ils sont passés à travers grêle et canicule cette année tout en voyant la pluie les gratifier. Les blancs de Condrieu, réalisés à partir du cépage viognier, auront un excellent rendement se réjouissent les 80 metteurs en marché de cette toute petite mais prestigieuse appellation (220 hectares sur sept communes du Rhône, de la Loire et l'Ardèche). Tout aussi prestigieux, les rouges de Côte-Rôtie (325 hectares en syrah sur Ampuis, Tupin-et-Semons et Saint-Cyr-sur-le-Rhône exploités par 120 vignerons) sont aussi bien lotis avec une belle récolte 2026.



Daphné Dumazel, garder le Mont Brouilly naturel

Elle est la gardienne du Mont Brouilly. Mais pas seulement. Avec ses deux collègues, comme elle, chargés d'études Patrimoine naturel au sein du Département, Daphné Dumazel veille sur les 45 sites classés Espaces Naturels Sensibles (ENS) du Rhône qui représentent 30 % des 2 715 km² du territoire. 45 sites riches de biodiversité, de trésors paysagers, de publics attirés. Comme les Îles du Beurre et de la Chèvre entre Condrieu et Tupin-et-Semons, comme le marais de l'Ozon à Saint-Symphorien, comme le massif de Brou entre Valsonne et Ternand. Comme le Mont Brouilly, ses 64 hectares de prairies, de forêts, ses 484 m offrant un point de vue incroyable sur le vignoble beaujolais, le Grand-Duc qui vient y nicher, les chauves-souris qui viennent y trouver du repos entre landes et val de Saône. « Un ENS ne sanctuarise pas, n'a pas de visée réglementaire, il est un équilibre entre faune,

**« On a tous besoin
de nature,
mais il ne faut pas
que ce besoin
lui nuise »**

flore et actions humaines, expose Daphné Dumazel qui a travaillé pour le Conservatoire des Espaces Naturels Rhône-Alpes avant de rejoindre le Rhône en 2021. Le Département est là pour susciter, en partenariat avec les communes, les intercommunalités, une volonté

locale de préservation. On réunit des gens très attachés à leur territoire mais qui n'ont pas forcément l'habitude de se parler, chasseurs, agriculteurs, randonneurs, associations environnementales,... » Pour chacun de ses ENS, le Conseil départemental établit un plan de gestion sur 10 ans, co-finance des aménagements, procède à

des acquisitions foncières si besoin, organise des actions éducatives sur site pour les collégiens, avec un budget total dédié de 927 012 € en 2026. « On a tous besoin de nature, pour son activité, pour son loisir, pour sa santé, mais il ne faut pas que ce besoin lui nuise. »

Marine Descombe, toutes les cartes des vins en main

La première vigneronne à figurer dans le classement des femmes de l'année du magazine *Forbes* réinvente avec son mari Kevin et son frère François une saga familiale centenaire à Saint-Étienne-des-Oullières.

On se dit que l'histoire de Marine Descombe était écrite. Une histoire de tradition, de transmission, de succession. François Descombes, à l'époque avec un « s », est entrepreneur de transport. De personnes en calèche alentour, de vins beaujolais en camion dans les bistrots jusqu'à Lyon. En ce tout début de XX^e siècle, François est maire de Saint-Étienne-des-Oullières, petite commune viticole au pied du Mont Brouilly. Son fils Florent Descombe, qu'une erreur d'état civil a privé de « s », lui succède à la mairie située en face de la maison familiale. Mais aussi à la tête de l'entreprise convaincu qu'il ne serait pas plus mal de produire et vendre directement le vin qu'il transporte. François, son fils – attention, on touche là à une spécificité de la famille Descombe qui fait se succéder les François et les Florent dans la descendance –, investit dans la vigne, développe le négoce et même l'export dans les pays limitrophes. Son fils Florent se projette vers l'Asie, la Chine et le Vietnam. Et c'est là que l'on se dit qu'il y aura bien une suite naturelle à cette histoire quand il s'agira de passer la main. Mais non. Florent Descombe, qui n'a jamais poussé ses enfants, connaissant les difficultés d'un métier percuté par la conjoncture des années 2010, veut vendre. « Personne n'a voulu reprendre. J'ai trouvé ça dommage. Je me suis dit que je pouvais essayer. Je ne connaissais rien. Je venais de faire une école de commerce. Je n'étais même pas une grande amatrice de vin. J'avais 23 ans », se souvient Marine, l'une de ses filles. Très vite, elle propose à son frère François et à Kevin Jandard, lui aussi issu de parents vignerons dans les Pierres Dorées, connu sur les bancs du lycée, aujourd'hui son mari, de rejoindre l'aventure. La famille Descombe rachète le château XVII^e de Pougelon à Saint-Étienne-des-Oullières en 2017, initialement fort d'un magnifique Beaujolais Villages avec la mythique cuvée La Centenaire, étendu dans les crus de

**« Nous voulons
replacer
le Beaujolais parmi
les grands vins »**

Brouilly, Morgon, Juliéna et Fleurie, mais aussi à d'anciennes terres de la famille Jandard pour produire du Beaujolais Blanc. En 2017, cette 5^e génération pleine de détermination acquiert aussi le Domaine de Passy Le Clou à Beine en Bourgogne, où elle produit Petit Chablis, Chablis et Chablis 1^{er} cru. Dans les deux lieux, Marine, Kevin et François (*de d. à g. sur la photo ci-contre*) investissent dans la cuverie, les chais. Ils plantent arbres fruitiers et haies, misent sur l'agroforesterie, réconcilient viticulture et biodiversité, au nom d'une pérennité qui ne doit pas s'effacer devant la productivité. Surtout, dans la conception de leurs vins, ils imposent leurs idées. Un encuvage principalement en grappe entière, une vinification en parcellaire, un élevage de 18 à 24 mois. Le respect du raisin. « Nous avons appris sur le tas. Nous ne sommes pas corsetés par l'académisme », revendique Kevin. « Nous voulons montrer tout le potentiel de garde du Beaujolais, le replacer parmi les grands vins, sur les grandes tables. Tous les vignobles ont

des difficultés mais le Beaujolais a des atouts encore inexploités », appuie Marine, qui par ailleurs présidente d'Anivin, l'interprofession défendant les cépages « décomplexés », aime jouer de la créativité pour « ses vins de copains » orange, rosé, pétillant, dont les étiquettes délurées et le goût léger ouvrent de plus jeunes débouchés. « Le commerce a toujours été la ligne directrice de la famille », explique la première vigneronne classée parmi les femmes de l'année 2024 par le magazine américain *Forbes*. Marine Descombe partira en Inde en novembre explorer de nouveaux marchés pendant que Kevin ira consolider ceux d'Amérique du Nord. « Quand les cartes sont redistribuées comme en ce moment, il y a de la place pour ceux qui veulent les prendre », pose Marine qui n'écrit finalement pas si mal les nouvelles pages de la saga familiale.



Le Rhône qu'elle aime

« Le Rhône est l'un des Départements de France les plus dynamiques, aux activités, aux paysages les plus divers. Rien que dans le Beaujolais, il y a tant de choses à voir, à faire. Nous avons la chance de vivre dans un Département à taille humaine où la convivialité se partage autour des nombreuses bonnes tables à la découverte de super vins. »

Maison Guigal, c'est dans les meilleurs fûts qu'on fait les meilleurs vins

Les flammes jaillissent du sol. Trois foyers qui vont servir à préchauffer, cintrer, bousiner. Sylvain Faity a assemblé « en ruche » les douelles, ces 34 à 40 pièces de chêne accolées toujours dans le même triptyque, petite-moyenne-grande, sous un premier cercle de fer. Elles s'arcbuteront bientôt sous l'effet des 70 à 90° de température, la pression du cabestan et les quelques

milliers de coups de marteau de l'artisan au savoir-faire millénaire qui enserreront le tonneau de trois autres cerceaux. Originaire de Cognac, Sylvain Faity est issu d'une famille de tonneliers. Une trentaine, de l'arrière-grand-père aux oncles, aux cousins,... Il est arrivé à 20 ans au Château d'Ampuis quand Marcel Guigal a décidé en 2003 d'installer sa propre tonnellerie dans la propriété familiale. « Nous essayons d'avoir la maîtrise la plus complète possible

de tout ce qui a une incidence directe sur la qualité du vin », explique son fils, Philippe Guigal, qui dirige aujourd'hui l'entreprise. Le Domaine Guigal, créé en 1946 par Étienne, le grand-père, est l'une des rares maisons en France à disposer de sa propre tonnellerie avec Château Margaux, Château Smith Haut Lafite, Château Haut-Brion dans le Bordelais ou Louis Jadot en Bourgogne, mais avec une activité commerciale pour

ce dernier. Chez Guigal, les 1 000 fûts neufs produits chaque année par Sylvain Faity, des pièces (228 litres) Bourgogne Tradition, sont exclusivement réservés aux Côte-Rôtie, Condrieu, Hermitage, Crozes-Hermitage et Saint-Joseph provenant des 75 hectares du domaine. « Un grand fût est aussi difficile à faire qu'un grand vin, pose Philippe Guigal. Le point commun, c'est le temps

et la technicité. » Les meilleurs arbres ont toujours été destinés à la tonnellerie, les plus nobles chênes tricentenaires de la forêt de Tronçais (Allier), de Jupilles (Sarthe), tout aussi magnifiques. « Face au réchauffement climatique et dans un souci de constance de nos approvisionnements, nous nous déplaçons désormais aussi vers les Vosges ou la frontière nord-est avec la Belgique », indique Philippe Guigal dans des effluves de bois toasté. Juste à



1 000 fûts sont fabriqués chaque année par Sylvain Faity à la tonnellerie du Château d'Ampuis.

ses côtés, Sylvain Faity a entrepris le bousinage d'un fût, cette cuisson intérieure minutieuse dégagant toutes les notes aromatiques qui accompagneront l'élevage du vin. « La différence entre un grand vin et un vin iconique, c'est l'accumulation de petits détails », déclare Philippe Guigal, en cela fidèle à la devise inscrite sur le cadran solaire en façade du Château d'Ampuis : « Nul Bien sans Peine ».

« La différence entre un grand vin et un vin iconique, c'est l'accumulation de petits détails »



L'Ail en Ch'mise, une cuisine bien dans sa peau

L'Ail en Ch'mise, tout d'abord. Original pour un restaurant, le choix du nom donne le ton. Celle d'une cuisine douce et savoureuse qui rassemble, comme la gousse confite dans sa peau a le bon goût de s'assembler avec tout, un rôti ou un ragoût. Un nom de restaurant qui marque aussi un attachement. Celui pour des Monts du Lyonnais où l'on ne dit pas « chemise » mais « ch'mise ». Paolo Potier et Sarah Grange, 30 ans, ont rouvert l'ex-Auberge de Saint-Clément-les-Places en novembre 2024. Une institution dans les Monts, devenue propriété de la mairie après que les restaurateurs historiques, France et Michel Deschamps, ont pris leur retraite. Attachés à l'animation du village où Paolo vit et où Sarah a vécu, les deux amis avaient déjà participé à la création du café associatif Le P'tit Clem, sur la place juste en face de ce qui allait devenir leur établissement. Ils se sont lancés après un long mûrissement, elle originaire de Frontenas, titulaire d'un BTS restauration, lui venu de Brussieu après une Licence d'histoire-géo et un Bac Pro agricole, porteurs d'une « cuisine joviale et locale ».

« Cuisiner ce que l'on aime manger »

« On aime d'abord le produit, on le respecte, on le met dans le meilleur élément. On a été surpris par la quantité de bons produits que l'on peut trouver ici. 90 % proviennent d'un rayon de 15 km », explique Paolo Potier. Pâté-croûte aux noisettes et cognac, ailes de poulet rôties et ketchup de betteraves, pied de cochon croustillant et mayonnaise à l'ail, velouté frais de poids gourmands et mousse de chèvre et miel, panna cotta fraise-rhubarbe, glace fromage blanc-citron... « Nous cuisinons ce que l'on aime manger, ce que l'on aime partager. Sans tricher. Tout ce qui est servi est fait en cuisine », affirme Sarah Grange qui exprime aussi tout son talent dans la focaccia, les brioches, le pain ou la tarte Tatin, dessert emblématique de l'ancienne maison Deschamps conservé en trait d'union. Il n'y pas de l'ail dans tous les plats à L'Ail en Ch'mise, mais toute la philosophie de cette recette simple, essentielle, qui donne une cuisine bien dans sa peau.



6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6

La recette

8 personnes

Tarte Tatin au boudin noir et aux pommes, caramel au vinaigre balsamique

Ingrédients

Pour la pâte brisée

200 g de farine
100 g de beurre
5 cl d'eau
1 pincée de sel
1 pincée de sucre

50 g de sucre
1 pincée de sel
500 g de boudin noir

Pour le caramel

100 g de sucre
4 cl de vinaigre balsamique
4 cl de jus de pommes
Sel, poivre et épices de votre choix

Pour la garniture

6 pommes à cuire (type Golden)
50 g de beurre

Préparation

Réaliser la pâte brisée en mélangeant tous les ingrédients jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Éplucher et couper les pommes en quartiers.

Réaliser un caramel dans une poêle avec le sucre et le beurre, faire revenir les pommes dès coloration. Assaisonner.

Dans un plat à tarte, disposer les pommes en rosace sur le fond.

Éplucher et émietter le boudin et déposer la pâte préalablement étalée en disque sur le dessus.

Enfourner à 180°C jusqu'à coloration dorée de la pâte.

Faire un caramel à sec et déglacer au vinaigre balsamique et au jus de pommes. Assaisonner et laisser réduire jusqu'à une consistance nappante.

Servir tiède nappé de caramel avec une petite salade verte.



Canton de Thizy-les-Bourgs

À **Amplepuis**, la commune a procédé à la réhabilitation de l'école maternelle publique La Marelle en l'adaptant au changement climatique et à la requalification du parking de l'église.

Soutien du Département : 194 555 €

1

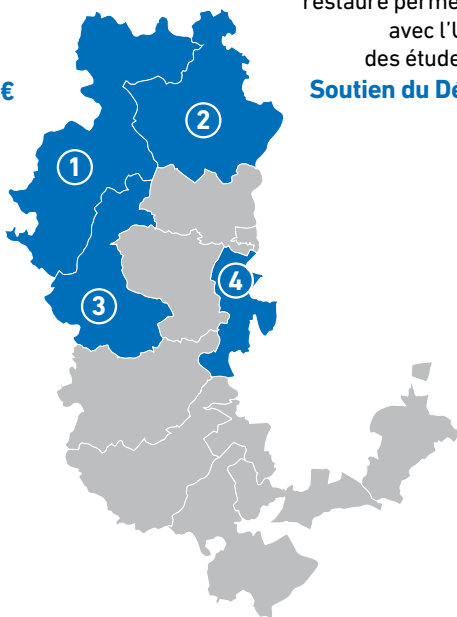


Canton de Belleville-en-Beaujolais

À **Belleville-en-Beaujolais**, le campus connecté installé dans l'ancien Hôtel-Dieu restauré permet de suivre en partenariat avec l'Université Lumière Lyon II des études supérieures à distance.

Soutien du Département : 397 914 €

2



3

Canton de Tarare

À **Saint-Marcel-l'Éclairé**, la mairie a souhaité rénover l'école Pierre-Marie-Papillon et l'agrandir avec l'appui de l'Agence Technique du Département du Rhône.

Soutien du Département : 130 000 €



4

Canton de Anse

À **Chasselay**, lieu emblématique de la commune, le square Adrien-Gauthier a été réaménagé avec une attention particulière portée à son intégration environnementale.

Soutien du Département : 40 000 €





Canton de Val-d'Oingt

À **Légn**, trois locaux commerciaux ont été aménagés par la commune près de la gare SNCF, avec des places de stationnement et un accès pour personnes à mobilité réduite.

Soutien du Département : 100 380 €

5

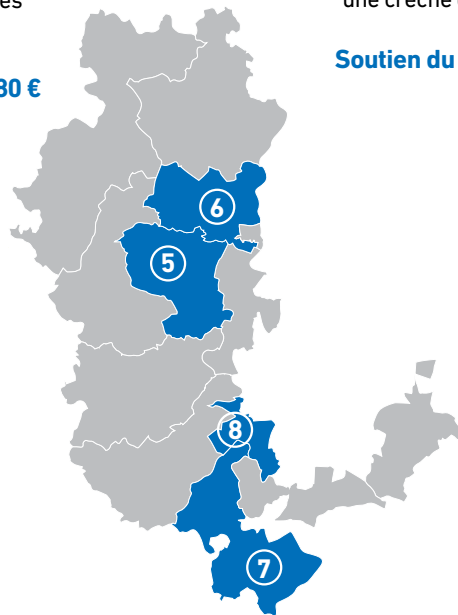


Canton de Gleizé

À **Blacé**, la Communauté d'agglomération Villefranche Beaujolais Saône construit une crèche de 36 places avec ouverture prévue début 2027.

Soutien du Département : 190 000 €

6



7

Canton de Mornant

À **Saint-Laurent-d'Agny**, une salle des fêtes modernisée par la municipalité avec un nouveau hall d'accueil à ossature bois ouvert sur l'étang et la chapelle Saint-Vincent.

Soutien du Département : 17 000 €



8

Canton de Brignais

À **Chaponost**, un nouveau restaurant scolaire avec l'aménagement d'une salle polyvalente attenante destinée aux écoles, aux associations et au centre social.

Soutien du Département : 90 000 €





Une situation financière stabilisée dans un contexte très serré

Le Conseil départemental du Rhône a approuvé à l'unanimité le compte administratif 2025 qui marque une stabilisation de la situation financière de la collectivité dans un contexte très contraint, lors d'une séance délocalisée à Lacenas, le 19 juin dernier. Les recettes réelles ont connu une légère hausse, l'an dernier, grâce à un rebond des Droits de Mutation à Titre Onéreux (+ 22 M€) liée au dynamisme en partie retrouvé du marché immobilier rhodanien. Le Département a toutefois été contraint de souscrire un emprunt de 50,9 M€ pour mener à bien ses projets (Plan Collèges Neufs, pont de Condrieu, rénovation de l'usine J.-B.-Martin à Tarare, déviation de Belleville-en-Beaujolais,...). Le montant des dépenses réelles 2025 s'élève à 590,3 M€ avec une trajectoire maîtrisée en fonctionnement (- 0,4 %). Le résultat de fonctionnement établi ainsi à 28,9 M€ a contribué à l'équilibre du budget 2026. L'épargne nette a atteint un niveau historiquement bas à 4,6 M€, comprimée par la progression des dépenses de solidarités et les prélèvements de l'État.

Patrice Verchère, président du groupe Union de la Droite et du Centre :

« Malgré un contexte difficile, nous avons poursuivi nos investissements pour accompagner le dynamisme de notre territoire. Les nouveaux collèges de Limas et de Genas illustrent notre engagement pour la réussite des jeunes Rhodaniens. Notre assemblée s'est aussi fortement mobilisée aux côtés des agriculteurs pour défendre notre souveraineté alimentaire et préserver la ruralité à travers nos nombreuses politiques environnementales. En matière de voirie, l'achèvement de la déviation de Belleville et le lancement de la sécurisation du pont de Condrieu marquent des avancées concrètes. Parce que le Rhône est le chef de file des solidarités, nous poursuivons le développement de structures pour l'enfance, les personnes âgées ou en situation de handicap. Autant d'actions pour préserver le cadre et la qualité de vie des Rhodaniens, aujourd'hui et demain. »

Daniel Pomeret, président du groupe Centre, Indépendants et Démocrates :

« Dans un contexte difficile, marqué par la hausse continue des dépenses de solidarité, par des prélèvements toujours plus lourds imposés aux collectivités, les engagements ont été tenus. Notre groupe n'ignore pas les signaux de fragilité, comme le niveau de l'épargne nette ou le recours à l'emprunt, et les marges de manœuvre qui se réduisent. Le modèle de financement des attentes citoyennes, notamment en matière sociale et sociétale, est devenu inadapté. Nous défendons une gestion responsable, sans renoncer à nos compétences primaires sociales ou éducatives comme le lourd investissement pour nos collèges et nos infrastructures. Tout en continuant à agir sur l'accompagnement de nos communes et de nos associations. Tenir nos engagements aujourd'hui, c'est préserver l'avenir de nos territoires. Plus que jamais, notre groupe défend un Rhône qui agit, investit et protège. »

RHÔNE

LE DÉPARTEMENT

MUSÉE
GALLO-ROMAIN
SAINT-ROMAIN-EN-GAL



L'histoire continue...
au musée de Saint-Romain-en-Gal !



04 74 53 74 01



musee-site.rhone.fr

Département du Rhône – Service communication – Photos : CD69 – Julien Bourreau /CD69 – Fabrice Schill – Musée SRG-CD69 – P. Plattier (fonds archéologique et patrimonial) – Septembre 2026

Événement**Les 30 ans du musée gallo-romain**

1996-2026, le musée gallo-romain du Département à Saint-Romain-en-Gal célèbre cette année ses 30 ans d'histoires. L'un des plus importants musées de site en Europe, c'est-à-dire établi sur le lieu même des fouilles archéologiques encore pleines de promesses avec la découverte en 2025 d'un mausolée monumental datant de 50 après J.-C., propose un week-end événement pour son anniversaire les 12 et 13 décembre. L'occasion de présenter un tout nouvel espace *militaria* qui mettra en lumière les armes d'un légionnaire romain découvertes en 2017 dans la commune voisine de Sainte-Colombe. Un *gladius* (glaive), un *pugio* (poignard) dans son fourreau (photo), un *pilum* (javelot) et une *lorica segmentata*, armure articulée rare parvenue jusqu'à nous quasiment complète dans un état remarquable.

Samedi 12 et dimanche 13 décembre (10 h-17 h)

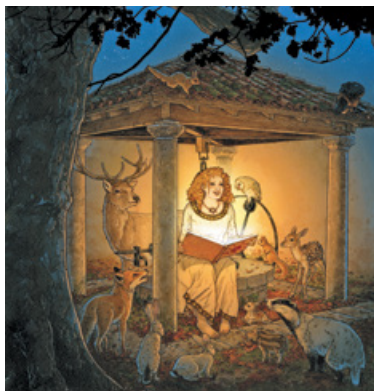
**Musée gallo-romain
Saint-Romain-en-Gal
www.musee-site.rhone.fr**

Exposition**Fragiles archives**

Autour de la présentation de documents spectaculaires, comme l'exceptionnel grand rouleau de l'abbaye de l'Île-Barbe (1367), l'exposition « Fragiles archives, préserver pour transmettre » met en valeur le travail des restauratrices du patrimoine des Archives départementales et métropolitaines. Des parchemins enluminés aux dessins préparatoires en passant par les plans, les sceaux ou les photographies sur plaque de verre, restaurer ne consiste pas seulement à réparer. Il s'agit d'observer, d'analyser, de choisir avec soin, d'intervenir sans effacer l'histoire, stabiliser sans transformer.

Jusqu'au 14 décembre

**Accès libre et gratuit
34, rue Général-Mouton-Duvernét
Lyon 3^e
www.archives.rhone.fr**

Bande dessinée**Le 37^e Festival de la Bulle d'Or**

Rendez-vous majeur des amateurs de BD et de livres illustrés, le Festival international de la Bulle d'Or attirera encore pour sa 37^e édition des milliers de lecteurs passionnés autour d'une cinquantaine d'auteurs qui le sont tout autant, les 7 et 8 novembre à Brignais. Un rendez-vous que le Département du Rhône soutient depuis longtemps et lors duquel il remet son Prix Espoir à un artiste local émergent.

**Samedi 7 et dimanche 8 novembre
Complexe Pierre-Minssieux
Brignais
www.labulledor.fr**

Conférence**Lire avec les bébés**

Au moment du coucher ou lors d'un temps d'éveil, lire avec son enfant dès le plus jeune âge lui apporte beaucoup plus que l'on ne l'imagine. Dans le cadre du dispositif national Premières pages, la Médiathèque départementale du Rhône propose deux rencontres interactives avec Sophie Van der Linden, spécialiste de la littérature jeunesse, pour sensibiliser à l'importance de la lecture aux tout-petits.



**Accès libre et gratuit pour tous
Mercredi 18 novembre (19 h 30)
Médiathèque Champollion
Amplepuis
04.74.05.06.06
Jeudi 19 novembre (19 h 30)
Médiathèque Mot@Mot
Saint-Symphorien-sur-Coise
04 78 44 37 52**

Concerts**Sacrée musique**

Cinq concerts à la bougie seront donnés dans les églises du Rhône, dont nombre ont bénéficié du soutien de la collectivité pour leur restauration, au mois de novembre dans le cadre du festival régional Sacrée Musique.



**Jeudi 12 novembre (20 h)
Duo Fortecello
Église Saint-Jean-Apôtre
Duerne**

**Vendredi 13 Novembre (20 h)
Ensemble Ô
Église Saint-Martin
Poule-les-Écharmeaux**

**Samedi 14 novembre (20 h)
Duo Fortecello
Église Saint-Vérand
Saint-Vérand**

**Dimanche 15 novembre
(17 h et 19 h 30)
Chœur départemental du Rhône
Collégiale Notre-Dame-des-
Marais
Villefranche-sur-Saône**

**Vendredi 20 novembre (20 h)
Acap'Alex
Église Saint-Blaise
Brindas**

**Réservations :
sacreemusique.com/aura**

Société**La Médiathèque départementale se prend aux jeux**

Des malles de jeux de société ont été acquises par la Médiathèque départementale pour les mettre à disposition des 160 bibliothèques du Rhône. Outil d'animation favorisant le lien social, l'intergénérationnel et l'accès à la culture, chaque malle regroupe des jeux adaptés à différents publics (3-6 ans, 6-8 ans, 8-10 ans et 10 ans et plus).

Marathon du Beaujolais

33 000 concurrents dans la course



La 22^e édition du Marathon international du Beaujolais se déclinera cette année en 9 versions, les 21 et 22 novembre : marathon, semi-marathon, 13 km du Rhône (comme les 13 cantons du Département, partenaire indéfectible de l'épreuve), les trails (15 km, 24 km, 43 km), le Family Marathon (2,5 km, 5 km) et la Rando Solidaire (12 km). Le plus grand running festif en France, qui accompagne la sortie des Beaujolais Nouveaux, devrait attirer cette année quelque 33 000 participants. Toujours dans un esprit solidaire avec plus de 200 000 € reversés par la Beaujolais Marathon Foundation à partir des inscriptions pour la lutte contre le cancer.

Samedi 21 et dimanche 22 novembre
Villefranche-sur-Saône
Gleizé
www.marathondubeaujolais.org

Challenge Athlé Nature

C'est parti pour la 4^e édition



15 trails ont été retenus pour le Challenge Athlé Nature 2026-2027 créé par le Département du Rhône et le Comité d'Athlétisme Rhône-Métropole de Lyon. Le Trail en Côte-Rôtie (13 et 25 km) à Ampuis et La Val'Lyonnaise (11 et 29 km) à Vaugneray sont les deux prochains qui arrivent dans le calendrier. Ouvert à tous, licenciés ou non, le Challenge Athlé Nature permet d'allier de manière ludique la passion du trail et la découverte des richesses des paysages rhodaniens, tout en marquant des points.

www.rhone.fr/challenge-trails

SaintÉlyon

L'épreuve frontale

Les 20 000 dossards proposés pour participer à la 72^e SaintÉlyon se sont arrachés. De la SaintÉGones (4 km) à la Lyon SaintÉlyon (160 km), en solo ou en relais, l'épreuve mythique nocturne, entre raid, trail et course sur route, se déroulera les 28 et 29 novembre, à la frontale. Avec le soutien du Département du Rhône.



Samedi 28 et dimanche 29 novembre
www.saintelyon.com

Cheval

Équita Lyon, le rendez-vous équestre mondial

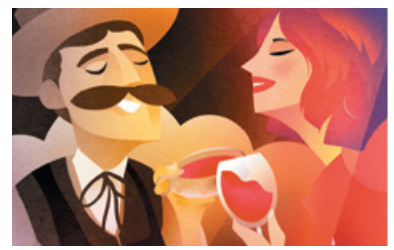
Équita Lyon, le Salon du cheval, revient du 28 octobre au 1^{er} novembre 2026 à Eurexpo. Mêlant sport de très haut niveau, avec notamment le Longines Équita Lyon-Concours Hippique International, lors duquel le Département du Rhône remet son prix, découverte de la filière équine, spectacles, animations et rencontres, le 32^e édition de ce rendez-vous incontournable pour les passionnés, les professionnels, les cavaliers et le grand public fera de la capitale des Gaules la capitale mondiale de l'équitation.



Du mercredi 28 octobre au dimanche 1^{er} novembre
Lyon Eurexpo
www.equitalyon.com

Anniversaire

Le 100^e Marché aux vins de Fleurie



Pour sa 100^e édition, le Marché aux vins de Fleurie offrira de vraies délectations. 44 vigneron du Beaujolais, du Mâconnais et du Chalonnais présents, des dégustations (avec mâchon) de vieux millésimes animées par Arnaud Chambost, sommelier Meilleur Ouvrier de France 2000, et Guillaume Mithieux, sommelier passé chez Marc Veyrat et Georges Blanc, directeur de la Maison des Beaujolais à Belleville, une journée de découverte spéciale Vignobles en scène avec Beaujolais Tourisme, le 17 octobre, et toujours le salon du livre... De quoi fêter dignement ce moment marquant.

Vendredi 16, samedi 17 et dimanche 18 octobre
Salle des Sports Fleurie
www.marcheauxvins.fr

Sarmentelles

Beaujeu, capitale des Beaujolais Nouveaux



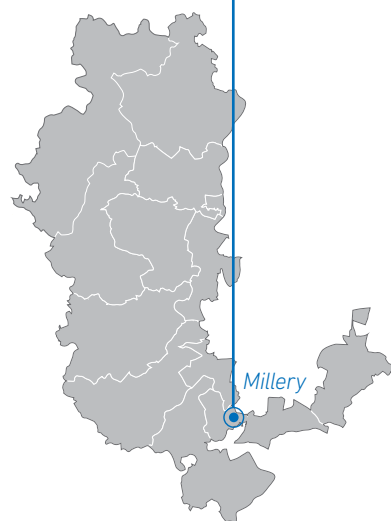
C'est l'un des temps forts de la sortie des Beaujolais Nouveaux. Les Sarmentelles attire à Beaujeu des dizaines de milliers de personnes pour cinq jours de dégustations, salons, concerts, marchés, dîners dansants, visites guidées, spectacle enfants,... Avec bien sûr en point d'orgue, mercredi 18 novembre, le défilé aux flambeaux à 23 heures, la percée du tonneau à minuit et le joyeux bal qui suit.

Du mercredi 18 au dimanche 22 novembre
Beaujeu
www.sarmentelles.fr

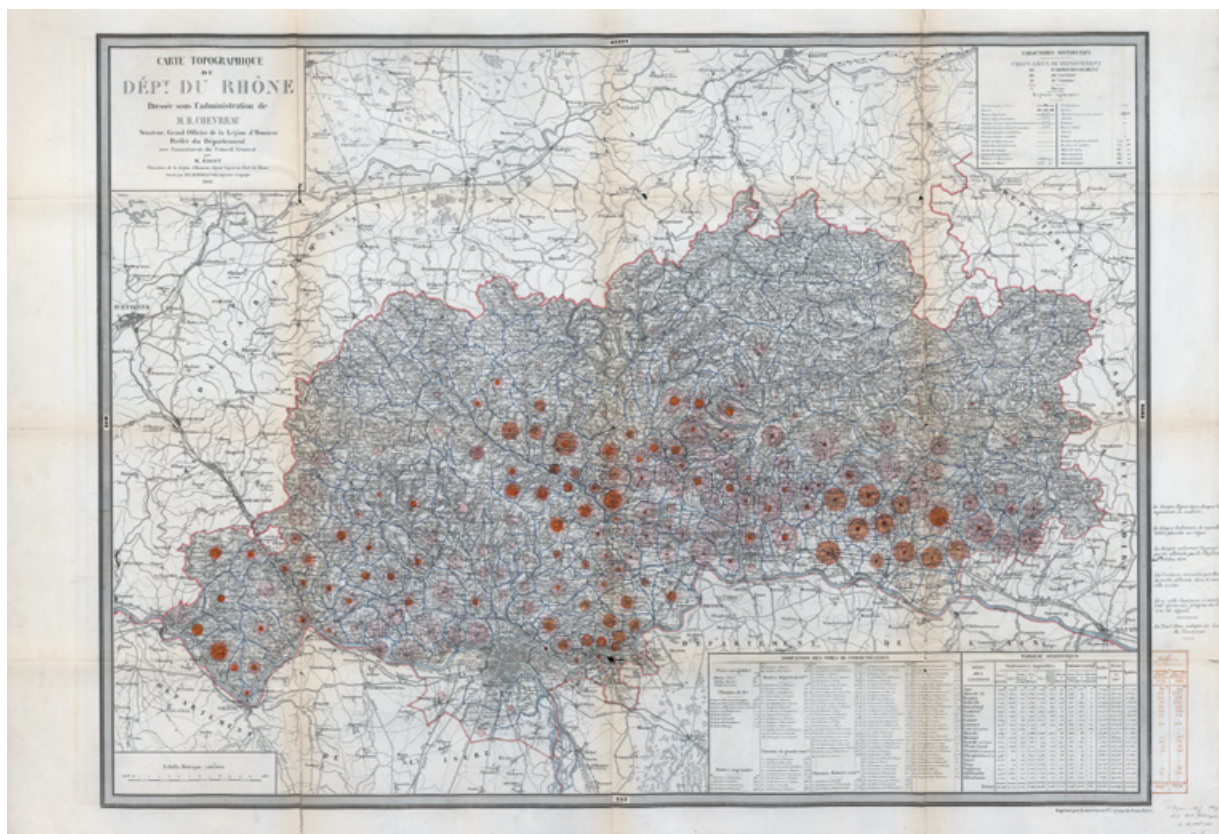


À Millery, mille idées de sentiers

Millery est un concentré de Rhône. Au pied des Monts du Lyonnais, entre vignes et vergers, avec le fleuve à portée, les Alpes qui se dessinent à l'Est en majesté. Millery est un carrefour millénaire qui lui donne encore cet esprit ouvert, un croisement de *viae* et de *stratae* romaines reliant Lugdunum à Narbonne et le Forez à Vienne marqué par une de ces bornes milliaires qui jalonnaient les voies tous les 1 000 pas et donnera son nom au village. Et c'est encore par les chemins que l'on peut le mieux découvrir Millery, des sentiers qui ouvrent de riches idées de randonnées, des itinéraires faciles qui s'inscrivent dans les 4 500 km protégés par le Département dans tout le Rhône. Des balades tranquilles dans ce vignoble si sympathique des Coteaux du Lyonnais (*lire p.10*) au pied du château de la Gallée, racontant l'histoire d'une culture du vin remontant aux Gallo-romains. Un vin qui a fait l'économie de Millery, localité plus importante que Givors sous la Révolution. Un vin dont la qualité sied jusqu'à la cour de Louis XIV, dit-on, et même jusque dans l'Angleterre du XVIII^e siècle, qui continue de s'inviter dans les verres grâce à la passion virtuose des vignerons de l'appellation.



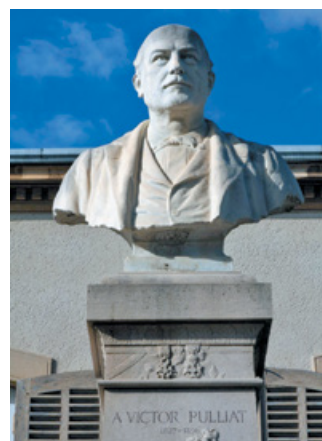
Partagez-nous les photos des lieux que vous trouvez remarquables dans le Rhône [#remarquablerhone](https://www.instagram.com/remarquablerhone)



Et Victor Pulliat sauva la vigne du phylloxera

Carte des attaques
du phylloxera dans le Rhône.
Archives départementales
et métropolitaines

La France sort à peine d'un conflit contre la Prusse qui a scellé le sort de Napoléon III, de ses rêves de Second Empire et provoqué l'insurrection de la Commune de Paris. Mais le pays est confronté à une guerre plus larvée qui durera 40 ans avant d'être gagnée : le phylloxera apparu dans le Gard en 1863 et qui ravagea 75 % des 2,5 millions d'hectares du vignoble hexagonal alors en pleine prospérité. Le puceron invisible à l'œil nu est arrivé en France sans doute via le port de Sète, accroché aux racines d'un cep américain, peut-être l'Isabelle, importé pour expérimentation. C'est aux racines des plants que l'insecte microscopique s'en prend, suçant la sève jusqu'à la mort qui n'attend pas trois ans, se reproduisant par millions, progressant sans désespérer de 15 à 30 km chaque année. Les premiers ceps jaunis sont repérés en juin 1874 à Villié-Morgon dans le Beaujolais. Mais la maladie est repérée à Ampuis aussi en Côte-Rôtie. Le préfet du Rhône Joseph Ducros prend un arrêté, ordonnant l'arrachage et le brûlage des ceps malades, le 17 juin 1874. La Société régionale de viticulture de Lyon dans ses *Conseils aux vignerons* invoque « Dieu vous a donné de l'énergie, c'est le cas de la montrer », évoque les moyens « préventifs », l'improbable inondation des vignes, le très inflammable et très dangereux sulfure de carbone,... La solution sera trouvée par celui-là même qui a fondé cette association savante. Victor Pulliat (1827-1896), viticulteur-chercheur à Chiroubles, dispose d'une collection de 1 200 plants de vignes des quatre coins du monde. Et c'est d'où est venu le mal que viendra le bien. La botaniste œnologique sauvera la *vitis vinifera* en le greffant à des plants américains résistants au *phylloxera vastatrix* en raison de leur forte teneur en liège. Dans le Beaujolais, 16 000 hectares seront replantés entre 1891 et 1905.



Buste de Victor Pulliat
érigé en 1898 devant la
mairie de Chiroubles

RHÔNE

LE DÉPARTEMENT

Crédit : Création/conception ERIC MARTIN ILLUSTRATION – service communication du Département du Rhône – Septembre 2026

LE RHÔNE

TERRE DE VIGNES

Beaujolais | Coteaux du Lyonnais | Condrieu | Côte-Rôtie