

COSTIÈRES DE NÎMES : UNE APPELLATION QUI SE RENOUVELLE

À l'occasion de sa conférence de presse annuelle, l'AOC Costières de Nîmes dévoile les premières tendances d'un millésime 2026 prometteur et dresse le bilan des transformations engagées pour préparer son avenir. Dans un contexte viticole et commercial exigeant, l'appellation fait le choix de l'action : adaptation du vignoble, évolution des pratiques, diversification de l'offre et recherche de nouveaux débouchés. Un mouvement de fond, porté collectivement par les vignerons et le Syndicat, dans lequel une nouvelle génération prend toute sa place.

2026, le millésime de la surprise

Après un hiver et un printemps marqués par des pluies abondantes, qui ont permis de reconstituer les réserves hydriques, le vignoble des Costières de Nîmes a connu une **forte précocité**, avec une végétation et une floraison en avance d'environ dix jours. L'été, particulièrement chaud a été ponctué d'orages localisés bénéfiques selon les secteurs.

Débutées dès la mi-août, les vendanges pas particulièrement précoces ont pu être **échelonnées** afin de rechercher les meilleurs équilibres entre maturité, fraîcheur et potentiel aromatique. Malgré les épisodes caniculaires, l'état sanitaire est **très bon** et les volumes **globalement généreux**, avec des progressions pouvant atteindre 10 à 15 % selon les exploitations.

Les premiers retours sont particulièrement encourageants : **blancs et rosés affichent de beaux équilibres, d'une fraîcheur étonnante et expression aromatique**, tandis que les rouges présentent maturité, équilibre et potentiel.

Une appellation en transformation : des pratiques à la valorisation des vins

Dans un marché du vin en profonde mutation, les Costières de Nîmes poursuivent **leur transformation**. Confrontée, comme l'ensemble de la filière, à une contraction des volumes et à l'évolution des modes de consommation et des circuits de distribution, l'appellation choisit d'agir en travaillant davantage la **valeur, la diversité de son offre et la complémentarité de ses débouchés**.

Ce renouvellement est d'abord visible dans le vignoble. **En dix ans, la part des volumes issus de productions conventionnelles est passée de 85 % à 10 %**, tandis que les productions HVE, Bio et biodynamiques représentent désormais près de 90 % des volumes récoltés.

Il se traduit également par une **offre qui se diversifie**. Si le rosé reste la première couleur de l'appellation, le rouge représente aujourd'hui 43 % des sorties de chais et le blanc atteint désormais 10 %, contre 6 % il y a dix ans. Une évolution qui témoigne de la capacité des Costières de Nîmes à élargir leur expression et à répondre à de nouveaux usages et marchés.

La recherche de valeur constitue un autre marqueur de ce renouvellement. Chez les cavistes, le prix médian des Costières de Nîmes atteint 13,90 €, en progression de 49 % depuis 2018*. Une dynamique qui doit désormais s'accompagner d'un travail sur la distribution et la présence de l'appellation dans les différents circuits. Certains marchés export offrent par ailleurs des perspectives encourageantes, avec notamment des progressions en valeur en Belgique et au Canada.

* Données provisoires et spécifiques au relevé cavistes.

S'adapter, valoriser, défendre et faire rayonner : une appellation qui agit

Face aux défis climatiques et économiques, le Syndicat des Vignerons des Costières de Nîmes poursuit son action autour de quatre priorités : s'adapter, valoriser, défendre et faire rayonner.

S'adapter, en accompagnant l'évolution des pratiques viticoles : optimisation de l'irrigation, expérimentation de cépages d'intérêt à fin d'adaptation (VIFA) et préservation de la biodiversité.

Valoriser, en renforçant la connaissance des vins et la visibilité de l'appellation, notamment à travers son réseau d'ambassadeurs et Le Verre des Costières, véritable vitrine du vignoble au cœur de Nîmes.

Défendre, en poursuivant la mobilisation pour préserver l'aire d'appellation, ses paysages et son patrimoine viticole, notamment face aux projets d'aménagement susceptibles d'impacter le territoire.

Faire rayonner, enfin, en renouvelant les occasions de rencontre entre les vignerons et leurs publics. Gastronomie, œnotourisme et événements constituent autant de leviers pour faire découvrir les Costières de Nîmes autrement. Cette dynamique se poursuivra notamment en novembre avec « Minuit Toqué ».

Une nouvelle génération pour construire les Costières de Nîmes de demain

Le renouvellement des Costières de Nîmes passe aussi par celles et ceux qui en écriront la prochaine histoire. Une nouvelle génération de vignerons arrive aujourd'hui avec l'envie de poursuivre un héritage, mais aussi de faire évoluer le vignoble, ses pratiques et ses façons de se raconter.

À l'occasion de cette conférence de presse, Isabel Cassier (Château de Nages et Domaine Cassier), Mathieu Dupret (Domaine du Vistre) et Tanguy Castillon (Château Ermite d'Auzan) portent la voix de cette génération, parmi de nombreux autres jeunes vignerons engagés dans l'avenir de l'appellation. Tous témoignent,

chacun à leur manière, d'une même dynamique : faire vivre l'héritage tout en inventant la suite.

Adaptation des pratiques, résilience du vignoble, diversification des débouchés, évolution des modèles commerciaux, nouvelles manières de communiquer ou encore nouvelles expériences autour du vin et du territoire : reprendre une exploitation ne signifie plus nécessairement la reproduire à l'identique.

Cette nouvelle génération ne se contente pas de reprendre le flambeau : elle contribue à dessiner ce que seront les Costières de Nîmes demain. À travers leurs parcours, leurs choix et leur vision à cinq ou dix ans, Isabel, Mathieu et Tanguy incarnent ainsi une transformation plus large, collective, qui dépasse leur seule génération et participe au renouveau de l'appellation.

Les Costières de Nîmes ne se renouvellent pas en tournant le dos à leur histoire, mais en donnant à ceux qui la poursuivent les moyens d'en écrire la prochaine page.

Minuit Toqué - 40 ans des Costières de Nîmes : une édition anniversaire à ne pas manquer.



40 ans AOC

minuit Toqué

Samedi 21 Nov. 2026

DINER GASTRONOMIQUE EN COSTIÈRES DE NÎMES

CHÂTEAU ST LOUIS LA PERDRIX, ROUTE DE REDESSAN - BELLEGARDE

COSTIÈRES DE NÎMES

MENU 12 ÉTOILES
SÉLECTION VIGNES TOQUÉES

99€ MENU accords mets et vins

- 1 Mise en bouche - Rosé et Blanc**
Michel et Sébastien Bras ***
Brouillade en coquille aux copeaux de saucisse de cousins, mouillettes au Sichuan de Lagardelle
- 2 Mise en bouche - Rouge**
Franck Putelat **
Huitre du bassin de Thau en tartare d'Aubrac et sa chips pomme de terre soufflée
- 3 Entrée - Blanc**
Christian Têtedoie *
Filet de Rouget Barbet mariné au citron gel cassis-vin rouge et poivrons sublimes
- 4 Poisson - Blanc**
Serge et Maxime Chenet *
Colin de Ligne et risotto de riz complet de Camargue aux citrons confits et safran des Cévennes
- 5 Viande - Rouge**
Cyril Attrazic **
Poitrine de veau confite à l'ail doux, royale de Blanquette et jus de macis ragout de pois blond de la planèze
- 6 Fromage - Blanc**
Christian Etienne *
Pelardon des Cévennes de Vincent Vergne sur tronçon de pomme pink lady au miel des costières
- 7 Dessert - Rouge**
Michel Kayser **
Scénographie cévenole au chocolat intense d'Eric Comte

LIEU : CHÂTEAU ST LOUIS LA PERDRIX, ROUTE DE REDESSAN - BELLEGARDE

 **Infos/Résas : www.costieres-nimes.org**

 **DS AUTOMOBILES**

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

Minuit Toqué célèbre les 40 ans des Costières de Nîmes

Le 21 novembre 2026, les Costières de Nîmes s'offrent une soirée d'exception au **Château Saint Louis La Perdrix**.

Pour célébrer **les 40 ans de l'appellation**, *Minuit Toqué* revient dans une édition anniversaire imaginée comme un grand rendez-vous entre gastronomie, vins et histoire.

250 convives prendront place pour un dîner d'exception, construit autour de **sept séquences gastronomiques** issues des plus belles éditions des *Vignes Toquées*. De la mise en bouche au dessert, ce menu inédit fera revivre des créations qui ont marqué l'histoire de cet événement emblématique de l'appellation.

Pour cette soirée unique, une **sélection de grands chefs ou MOF d'exception** uniront leurs talents :

Michel et Sébastien Bras, Franck Putelat, Christian Têtedoie, Serge et Maxime Chenet, Cyril Attrazic, Christian Étienne, Vincent Vergne et Michel Kayser.

Au fil des assiettes, les produits du terroir dialogueront avec les créations des chefs et **une sélection de vins haut de gamme des Costières de Nîmes** soigneusement choisis pour accompagner chaque séquence. Une véritable partition gastronomique, au tarif de **99 euros par personne**, où chaque plat trouvera son écho dans le verre.

Dans l'écrin du Château Saint Louis La Perdrix, cette édition anniversaire sera aussi l'occasion de célébrer **40 années de passion, de transmission et d'engagement des vignerons des Costières de Nîmes**.

Une soirée rare. Des chefs emblématiques. Des vins d'exception.
Et 40 ans d'histoire à célébrer.

Réservations et billetterie en ligne : www.costieres-nimes.com