

Dossier de Partenariat

PRÉSENTATION 2026

Lirac est un Cru des Côtes du Rhône implanté sur la rive droite, bénéficiant d'un terroir varié et préservé, qui se caractérise par sa fraîcheur et donne naissance à des vins élégants et équilibrés.

Voir le dossier de presse, pour en savoir plus :



LIRAC

Un Cru grandeur Nature

Pourquoi devenir
partenaire du Cru
Lirac en 2026 :

- ✓ Prestige & qualité
- ✓ Visibilité
- ✓ Réseautage
- ✓ Ancrage local
- ✓ Expérience & partage



Tél :
04 66 50 25 45



Site Web :
<https://vin-lirac.com/>



Adresse :
chemin des chênes, 30126 Lirac

Mot du président

Bonjour à tous,

L'appellation Lirac s'attache depuis toujours à faire connaître la richesse de son terroir et le savoir-faire de ses vignerons.

Ensemble, nous partageons la même ambition : faire vivre et rayonner nos vins, symbole d'un territoire authentique et accueillant.

Pour continuer à développer cette dynamique, nous avons besoin de nous entourer de partenaires qui, comme nous, croient à la force du collectif et à la valeur du lien entre entreprises, producteurs et territoire.

En devenant partenaire du Syndicat de l'Appellation Lirac, vous associez votre image à une appellation reconnue, et contribuez directement à la mise en valeur de notre patrimoine à travers nos actions de communication, nos événements et nos projets de promotion.

Nous espérons pouvoir compter sur votre soutien et votre confiance pour faire avancer, ensemble, cette belle aventure locale.

Grégory SERGENT



Table des Matières



—○ Page 4 et 5
Présentation du Cru Lirac

—○ Page 6
Les éléments clés

—○ Page 7
Une Confrérie

—○ Page 8
Les temps forts 2026

—○ Page 9
Devenir un sponsor

—○ Page 10
Communication

—○ Page 11
Forfaits de partenariat

—○ Page 12
Accord de partenariat

Lirac, un Cru grandeur Nature

Histoire & Héritage

Lirac, un vignoble ancré dans les mythes et l'histoire : Du rêve d'Hannibal au centurion Alarius, les légendes côtoient l'Histoire réelle, avec des traces de viticulture depuis l'Antiquité.

Un des berceaux de l'origine contrôlée : Dès 1737 à Roquemaure, les fûts étaient marqués « CDR » (Côte du Rhône) pour éviter les fraudes, bien avant la naissance des AOC modernes.

Le Cru Lirac est ainsi à l'origine de la « Côte », qui, par extension, a désigné l'ensemble des vins des Côtes du Rhône.

Dans les années 1930, le Comte Henri de Régis de Gatimel entame un combat pour faire classer le terroir de Lirac en A.O.C. Avec succès : le 11 octobre 1945, l'appellation reçoit une reconnaissance judiciaire par le Tribunal d'Uzès, et l'AOC Lirac est définie par le décret du 14 octobre 1947. Lirac devient ainsi le premier Cru des Côtes du Rhône à produire des vins dans les trois couleurs : rouge, rosé, et blanc.

Terroir & Géo-diversité

Une singularité géologique rare : Le terroir repose sur un socle de safres (sables anciens), associés à des galets, marnes sableuses, calcaires, grès marins et colluvions. Lirac, sculpté par le Rhône : Le fleuve a façonné le relief et laissé en héritage un sol aux réserves hydriques naturelles favorables à une viticulture équilibrée.

Des expositions au levant : Grâce au relief, les vignes sont souvent tournées vers l'est, favorisant une fraîcheur naturelle et une maturité lente.

Nature & Biodiversité

Une appellation forestière : 2500 hectares de forêts pour 1200 hectares de vignes. Cette couverture végétale apporte fraîcheur et équilibre.

Un vignoble préservé : Grâce à son relief, certains secteurs restent inaccessibles et naturellement protégés.

Un patrimoine vivant : Vieilles vignes non clonées (depuis les années 60), gobelets anciens, cépages endémiques.



Viticulture & Engagement

Respect du vivant :

53 % des parcelles en agriculture biologique

23 % en biodynamie

Engagement environnemental : Intégration d'un volet vert au cahier des charges de l'appellation.

Transmission et modernité : Une jeune génération de vignerons anime l'appellation, portée par la modernité des vins.

Style des Vins de Lirac

→ Fraîcheur, finesse, élégance sont les maîtres mots.

Rouges : Grenache, syrah, mourvèdre, cinsault

Robes grenat transparentes, tanins veloutés, vins digestes, aériens et équilibrés.

Moins marqués par la chaleur que d'autres crus rhodaniens.

Blancs : Clairette, grenache, bourboulenc, roussanne, marsanne, picpoul, viognier

Vins vibrants, sapides, avec des amers nobles proches de l'umami.

Fort développement (+18%) et véritable signature du cru.

Rosés : Minoritaires, à la frontière avec Tavel, laissant souvent place à son voisin plus connu.

Dynamique collective & rayonnement

4 villages unis : Roquemaure, Lirac, Saint-Laurent-des-Arbres et Saint-Geniès-de-Comolas.

Montée en puissance : Lirac a gagné en reconnaissance, attirant désormais 32 domaines venus de Châteauneuf-du-Pape.

Identité visuelle forte : Bouteille écussonnée avec un blason inspiré du comte de Ségrès ou de l'Ermitage de la Sainte-Beaume.

Citations fortes

« Nos vins profitent de la finesse des sols, ils sont dans l'air du temps avec l'éclat du fruit, libérés du diktat de la puissance pour favoriser leur nature rafraîchissante. » — François Miquel, co-président de Lirac

« On a su garder nos arbres et nos vieilles vignes. » — Rodolphe de Pins, ancien président de l'AOC



Tél :
04 66 50 25 45

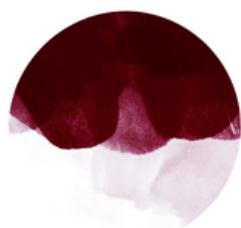


Site Web :
<https://vin-lirac.com/>



Adresse :
chemin des chênes, 30126 Lirac

les éléments clés



85% Rouge



13% Blanc



2% Rosé

Les différents terroirs :

Les Galets Roulés, Les Éboulis calcaires, Les Sables

Les 4 communes :

Lirac, Saint Laurent des Arbres , Saint Geniès de Comolas et Roquemaure

Les acteurs :

64 caves particulières, 4 Caves coopératives, 15 Maisons de Négoce

Production Moyenne :

20 000hl par an – sur une superficie de 800ha – 2,5 millions de bouteilles par an



une confrérie

Présidente de la confrérie : Michèle DEGOUL



La Confrérie des Jaugeurs de Lirac a été créée au cinquantième anniversaire du Cru Lirac en 1997; elle s'inspire toujours de cette tradition historique. Elle porte aujourd'hui sur les valeurs historiques et qualitatives des vins de notre Cru.

A travers des intronisations, des dégustations de prestige, des défilés en soirées de gala, les Jaugeurs de Lirac font partager l'amour de leur vin. Robe pourpre et tradition font d'eux les Ambassadeurs visibles du Cru Lirac. Les Jaugeurs actuels ont une robe d'hommes de loi du XVIII^e siècle, ornée des trois couleurs des vins de Lirac. Ils jaugent désormais les vins plutôt avec leur palais. Ils portent fièrement la jauge, emblème de leur fonction et de leur savoir-faire.

Soutenez l'AOC Lirac et l'Association des Jaugeurs de Lirac : un partenariat deux en un !

En devenant partenaire de l'AOC Lirac, vous soutenez non seulement la renommée de notre terroir, mais aussi l'Association des Jaugeurs de Lirac, qui joue un rôle clé dans la préservation de notre patrimoine viticole. Votre soutien renforce notre engagement pour la qualité et les traditions locales, tout en aidant ceux qui veillent sur nos pratiques et notre savoir-faire. Ensemble, faisons rayonner le cru Lirac et tous ceux qui contribuent à sa richesse !



les temps forts 2026

Le Programme des actions promotionnelles de l'année

Vendredi 16 janvier : Rencontre annuelle des Producteurs et Négociants de Lirac

8eme édition de cet événement qui a pour but de faire déguster les nouveaux vins disponibles à la vente aux maisons de négoce et acheteurs. Programme sur demande, évènement réservé aux courtiers, négociants et producteurs.

Samedi 21 mars : Salon des Vins

Salon ouvert aux professionnels et au grand public 📍 Maison Bronzini, Villeneuve-lès-Avignon : 30 producteurs et plus de 70 cuvées à déguster !
Dégustation des vins de Lirac, mais aussi de Châteauneuf-du-Pape, Tavel, Côtes-du-Rhône... Ateliers d'initiation à la dégustation, masterclass sur les accords mets-vins et restauration sur place. (environ 400 participants)

Lundi 4 mai : Concours de la Sainte Baume

Avec une année test en 2025, le premier concours officiel des vins de Lirac aura lieu en 2026. Le jury sera composé de vignerons, d'œnologues, de sommeliers, de cavistes et d'amateurs. Plus d'informations sur demande.

Samedi 30 mai : Balade Gourmande des Jaugeurs et Vignerons de Lirac

Venez découvrir les terroirs de l'appellation Lirac sur la commune de Saint-Laurent-des-Arbres. La promenade d'environ 5 km est ponctuée d'arrêts dégustation accords Gastronomiques et vins de Lirac (environ 300 participants)

Saison Estivale : Oenotourisme à la Maison du Cru Lirac

Visites dans les vignes suivies d'une dégustation en accords mets & vins
Ateliers dégustation (initiation à la dégustation; accords mets et vins...)
Atelier de Noël

Toute l'année : Opérations presses en collaboration avec notre Agence Inter-Rhône : accueil de journalistes à Lirac et organisation de MasterClass
Opérations dans différents pays du monde (France; Suisse; Angleterre; Etats-Unis; Allemagne; Canada...)



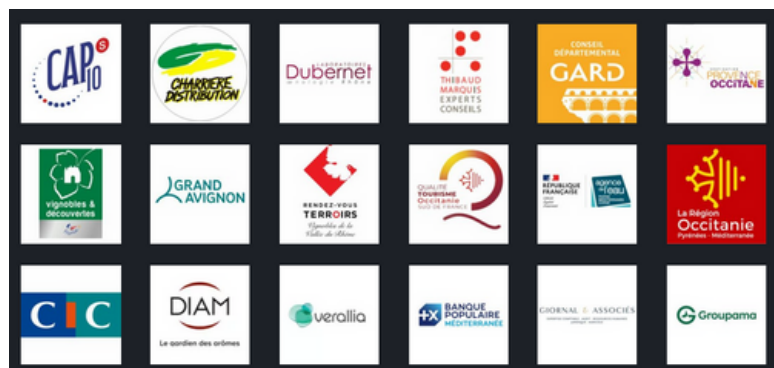
pourquoi devenir un sponsor de l'appellation Lirac ?

Devenir sponsor de l'appellation Lirac, c'est bien plus qu'un simple partenariat ; c'est l'opportunité unique de s'associer à un terroir d'exception et de profiter de nombreux avantages :

- **Valorisation d'un Terroir Authentique** : Lirac est reconnu pour la richesse de son terroir, alliant tradition et innovation. En tant que sponsor, vous mettez en avant des vins qui reflètent l'identité et la culture de la région, attirant ainsi les amateurs de vin à la recherche d'authenticité.
- **Visibilité et Notoriété** : Grâce à des événements, des campagnes promotionnelles et une présence sur les réseaux sociaux, vous bénéficierez d'une exposition accrue auprès d'un large public de consommateurs et de professionnels.
- **Engagement en faveur du Développement Durable** : L'appellation Lirac s'engage pour des pratiques viticoles respectueuses de l'environnement. En soutenant l'AOC Lirac, vous montrez votre engagement envers la durabilité et l'écoresponsabilité, des valeurs de plus en plus importantes pour les consommateurs d'aujourd'hui.
- **Soutien à la Promotion des Vins** : Votre soutien contribue à la promotion des vins de Lirac à l'échelle nationale et internationale. En tant que sponsor, vous participez à la diffusion de la culture viticole de la région et à la reconnaissance de ses produits sur les marchés.
- **Dynamisation de l'Économie Locale** : En soutenant l'appellation Lirac, vous participez activement à la dynamisation de l'économie locale. Votre engagement aide les vignerons et les acteurs de la filière à se développer et à prospérer.



communication avec votre logo



forfaits de partenariat

01

Statut Rouge 1000€ HT

Vous donnant droit à :

- Une participation à une soirée avec les producteurs (assemblée générale/vœux)
- La diffusion d'un mail valorisant votre structure auprès de nos adhérents (sur votre demande)
- Votre logo sur nos plaquettes et documents publicitaires (hors affichage urbain)
- Votre logo sur les flyers de nos événements
- Votre logo sur nos Newsletters (une dizaine/an)
- Votre logo sur notre site internet
- Une dégustation privée à la Maison du Cru Lirac dans la limite de 15 personnes (sur réservation)
- 6 invitations pour participer au Salon des Vins de Lirac avec verres
- 2 places pour participer à la Balade Gourmande des Jaugeurs de Lirac (valeur : 140€)

02

Statut Rosé 700€ HT

Vous donnant droit à :

- Une participation à une soirée avec les producteurs (assemblée générale/vœux)
- La diffusion d'un mail valorisant votre structure auprès de nos adhérents (sur votre demande)
- Votre logo sur nos plaquettes et documents publicitaires (hors affichage urbain)
- Votre logo sur les flyers de nos événements
- Votre logo sur nos Newsletters (une dizaine/an)
- Votre logo sur notre site internet
- 4 invitations pour participer au Salon des Vins de Lirac avec verres

03

Statut Blanc 500€ HT

Vous donnant droit à :

- Une participation à une soirée avec les producteurs (assemblée générale/vœux)
- Votre logo sur nos plaquettes et documents publicitaires (hors affichage urbain)
- Votre logo sur les flyers de nos événements
- Votre logo sur nos Newsletters (une dizaine/an)
- Votre logo sur notre site internet
- 2 invitations pour participer au Salon des Vins de Lirac avec verres



accord de partenariat

Avec le Syndicat de l'appellation Lirac

**Le Syndicat de l'Appellation Lirac d'une part
Et d'autre part : "votre entreprise"**

Il est préalablement exposé ce qui suit :

L'Organisme de Défense et de Gestion de LIRAC est une association créée en 2009 constituée de l'ensemble des producteurs de Lirac, vignerons indépendants, caves coopératives et négociants. Notre Syndicat a pour mission de défendre les intérêts des producteurs et de promouvoir notre Appellation. Nous souhaitons développer la notoriété des vins de Lirac, Cru depuis 1947. Ainsi, nous souhaitons proposer à nos fournisseurs de s'associer dans cette démarche de promotion de façon durable et privilégiée.

L'ODG vous propose de participer au soutien de ses actions et de vous associer à son développement dans la réalisation de ses opérations promotionnelles. L'ODG s'engage à reverser une partie des sommes perçues à l'association des Jaugeurs de Lirac qui assure la notoriété de l'Appellation auprès du grand public au niveau local.

Ceci exposé, il est convenu ce qui suit :

Article 1 : La présente convention a pour objet de définir la participation des Sponsors dans le cadre de ses actions pendant une année.

Article 2 : Dans le cadre de cette convention, le Sponsor s'engage à verser une participation financière hors taxe dont le montant varie suivant le statut* choisi : Statut Rouge : 1000 € HT ; Statut Rosé : 750€ HT ; Statut Blanc : 500 € HT

Article 3 : En contrepartie, l'ODG s'engage à promouvoir l'image du Sponsor dans le cadre de ses actions à toutes les occasions qui lui seront données dans les conditions proposées à l'article 2.

Article 4 : Conditions de règlement : Le Sponsor s'engage à verser la somme correspondante à sa participation pour l'année 2024 au plus tard le 15 janvier 2025. L'ODG fournira un justificatif dès réception du règlement.

Article 5 : Le Sponsor s'engage à fournir les éléments de communication nécessaires avant le 15 janvier 2025.

Article 6 : Les parties pourront mettre fin au partenariat sans motif sous réserve de l'envoi d'un préavis d'un mois par lettre recommandée avec accusé réception. En cas de résiliation par l'une ou l'autre partie, aucun remboursement de la somme versée lors de l'entrée en partenariat ne pourra faire l'objet de remboursement.





CONTACT

CHEMIN DES CHÊNES,
30126 LIRAC

04 66 50 25 45

CONTACT@CRU-LIRAC.COM

<https://vin-lirac.com/>