

## ➤ Exploitations viticoles :

- ✓ avoir signé la **charte qualité d'accueil** du CIVC
- ✓ être **ouvert au minimum de Pâques à la Toussaint et accueillir le samedi et/ou le dimanche**, ou au moins sur rendez-vous
- ✓ proposer une **visite comprenant au moins une dégustation commentée**.  
La prestation peut être gratuite ou payante
- ✓ proposer la **vente à la propriété à partir de une bouteille** et proposer la **livraison en France et à l'international**
- ✓ pratiquer **au moins une langue étrangère**
- ✓ disposer des **crachoirs** dans la salle de dégustation ouverte au public, afin de familiariser le plus grand nombre à la modération
- ✓ communiquer sur la marque et sur les prestataires labellisés et participer aux actions entreprises par le réseau
- ✓ avoir un site internet ou être référencé sur le site web d'un institutionnel local
- ✓ proposer au moins **deux des « plus » suivants** :
  - une prestation adaptée pour la clientèle familiale : jeux pour enfants, jus de fruits,...
  - une prestation adaptée pour les groupes
  - une prestation adaptée à la clientèle handicapée (label « Tourisme & Handicap »)
  - une découverte guidée des vignes
  - des initiations ou des stages de dégustation
  - un site internet traduit en une langue étrangère au moins
  - vente de vin de la propriété en ligne
  - une production biologique : label AB, EcoCert, Haute Valeur Environnementale...



© J. Guillard / CDT Marne

## ➤ Hébergements (chambres d'hôtes, gîtes, hôtels, campings) :

- ✓ être **classé en préfecture** pour les hôtels, campings et gîtes/meublés de tourisme (fournir l'arrêté ou décision de classement)
- ✓ pour les chambres d'hôtes : suivre une **démarche qualité d'accueil** (avoir un label national ou territorial ou la marque Qualité Tourisme)
- ✓ être situé **dans les vignes ou dans un environnement de charme**
- ✓ avoir un site internet
- ✓ accueillir dans **une langue étrangère** au moins
- ✓ proposer une **prestation en lien direct avec le vignoble**, à savoir :
  - information, sensibilisation au vignoble avec au moins une information spécifique dans les espaces privés du client (chambre, studio,...) et dans les espaces communs (documentation, livres, espace dédié,...)
  - renvoyer les visiteurs vers les autres partenaires touristiques labellisés (restaurants, caves, sites naturels et patrimoniaux,...)
- ✓ proposer au moins **l'un des « plus » suivants** :
  - hébergement de charme (respectant les matériaux et le type d'habitat caractéristique de la destination) ou chez le vigneron
  - hébergement sensible à la thématique du vin et proposant des prestations relatives à cet univers : dégustation gratuite ou payante, spa et bien-être, organisation de visite découverte,...
  - proposition de prestations relatives aux produits du terroir ou valorisant l'artisanat local
  - avoir un site internet traduit dans une langue étrangère au moins
  - proposer la réservation en ligne



## ➤ Restaurants et bars à vins :

- ✓ présenter une **carte des vins proposant de manière significative et prioritaire les vins de la région** ;
- ✓ être **ouvert** pendant toute la **période d'activité touristique principale** de la destination (au moins, haute et moyenne saison)
- ✓ renvoyer les visiteurs vers les autres partenaires touristiques labellisés (hébergements, caves, sites naturels et patrimoniaux,...)
- ✓ l'équipe du restaurant doit être capable de **parler des vins de la région et de conseiller le client** sur les accords mets et vins
- ✓ proposer le **vin** de la région **au verre**
- ✓ proposer une **carte traduite en une langue étrangère** au moins
- ✓ proposer une **cuisine en partie ou exclusivement locale**
- ✓ avoir un **site internet** ou être référencé sur le site web d'un organisme institutionnel
- ✓ proposer au moins **deux des « plus » suivants** :
  - avoir le titre « Maître Restaurateur » et/ou est porteur de la marque Qualité Tourisme et/ou d'un label qualité local ou national
  - disposer d'une équipe en capacité de s'exprimer dans une langue étrangère
  - avoir une cave à vin électrique pour garantir la qualité des bouteilles ouvertes
  - être référencé dans un guide touristique et/ou gastronomique de moins de 3 ans
  - proposer une démarche de partage autour du vin
  - disposer d'un site internet traduit dans une langue étrangère au moins



## ➤ Patrimoine (culturel, naturel, immatériel) :

- ✓ renvoyer les visiteurs vers les autres partenaires touristiques labellisés (restaurants, caves, hébergements,...)
- ✓ être **ouvert pendant toute la période d'activité touristique** principale de la destination (au moins, haute et moyenne saison)
- ✓ dans le cas d'un monument, d'un musée ou d'un site de visite : proposer un **accueil physique** de la clientèle individuelle. Cet accueil physique peut être assuré par l'office de tourisme.
- ✓ être **fléché et facile d'accès** et bénéficier d'un **stationnement** à proximité
- ✓ être bien **entretenu**
- ✓ proposer un **parcours de découverte** adapté dans au moins **une langue étrangère**
- ✓ dans le cas d'un monument, d'un musée ou d'un site de visite : disposer d'un **parking** dimensionné **pour l'accueil de groupes**
- ✓ proposer **l'un des « plus » suivants** :
  - programmer des événements permettant d'animer la destination
  - avoir un label qualité et/ou être porteur de la marque Qualité Tourisme
  - proposer une visite en lien avec l'univers du vin
  - proposer une présentation exemplaire d'un savoir faire local et/ou une dégustation commentée exemplaire d'un produit du terroir
  - accepter les cartes de crédit



## ➤ Autres prestations (loisirs, sports, bien-être, évènementiels) :

Pour les **activités sportives et de loisirs** :

- ✓ fiabilité de l'accueil : respect des périodes d'ouverture
- ✓ pratiquer au moins une langue étrangère
- ✓ être ouvert pendant la période d'activité touristique
- ✓ informer sur les autres prestataires labellisés situés à proximité (hébergements, caves, restaurants...)

Pour les **événements** :

- ✓ être spécifiques au vin ou associé à l'univers du vin ou valoriser les produits du terroir et savoir-faire locaux



# Critères « Vignobles & Découvertes »



## ➤ Réceptifs :

- ✓ être immatriculé au registre des opérateurs de voyages et de séjour
- ✓ avoir une activité réceptive et être implanté au sein ou à proximité de la destination labellisée
- ✓ être ouvert pendant la période d'activité touristique tout en encourageant la désaisonnalisation
- ✓ informer, vendre et proposer des prestations dans une langue étrangère au moins
- ✓ proposer des produits forfaits ou des packages dynamiques oenotouristiques valorisant majoritairement les prestataires labellisés