

Guide

DES VINS DE PROVENCE

DE LA VIGNE AU VERRE



VINS DE
PROVENCE

SOMMAIRE



1 LA CARTE D'IDENTITÉ DES VINS DE PROVENCE

- | | |
|--|----|
| 1. Les chiffres clés des Vins de Provence | 8 |
| 2. La carte des Vins de Provence | 10 |
| 3. Les 3 appellations des Vins de Provence | 12 |

2 UN TERROIR ET UN SAVOIR-FAIRE SPÉCIFIQUEMENT Tournés VERS LE ROSÉ

- | | |
|--|----|
| 1. Une histoire de spécialisation de plusieurs millénaires | 30 |
| 2. Une mosaïque de terroirs propices | 31 |
| 3. Un climat aux conditions exceptionnelles | 32 |
| 4. Une diversité de cépages et une maîtrise de la conduite de la vigne | 34 |
| 5. Des mesures agro-environnementales engagées | 37 |
| 6. Un Savoir-faire rosé d'excellence | 38 |

3 UN STYLE DE VIN ROSÉ DEVENU RÉFÉRENT

- | | |
|--|----|
| 1. Le style Rosé de Provence | 49 |
| 2. Une diversité d'expressions | 52 |
| 3. Un style rosé de Provence en prise avec les nouvelles tendances de consommation | 54 |

4 LES BLANCS ET ROUGES DES VINS DE PROVENCE

56

5 L'ŒNOTOURISME EN PROVENCE

62



LA PROVENCE, EST LE SEUL GRAND VIGNOBLE MONDIAL SPÉCIALISTE DU ROSÉ...

...et c'est dans cette spécificité que viennent s'ancrer les éléments qui font d'elle la région productrice des meilleurs vins rosés du monde.

**ÊTRE UN SPÉCIALISTE DU ROSÉ,
C'EST PENSER ROSÉ DE LA VIGNE AU VERRE**



1

LA CARTE D'IDENTITÉ
DES VINS DE PROVENCE

LES CHIFFRES CLÉS

DES VINS DE PROVENCE

LA PRODUCTION VINS DE PROVENCE 2022¹ :

1 306 460 hectolitres, soit l'équivalent de
174 millions de bouteilles



71%

Côtes de Provence et les Dénominations Géographiques Complémentaires (DGC) :

Côtes de Provence Sainte-Victoire, Côtes de Provence Fréjus, Côtes de Provence La Londe, Côtes de Provence Pierrefeu et Côtes de Provence Notre-Dame des Anges

18%

Coteaux d'Aix-en-Provence

11%

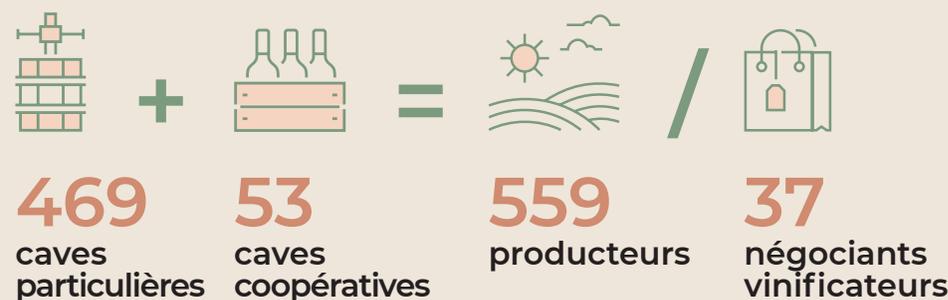
Coteaux Varois en Provence

SUPERFICIE² :

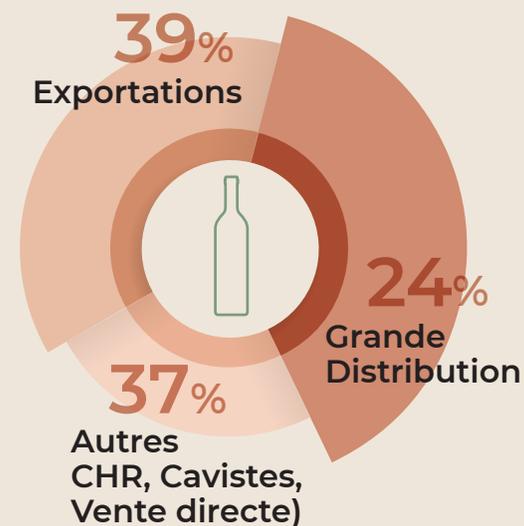
27 780 hectares sur 3 départements

Var, Bouches-du-Rhône et Alpes-Maritimes (1 commune), dont 24% en bio et 37% en HVE

LA FILIÈRE VITICOLE³ :

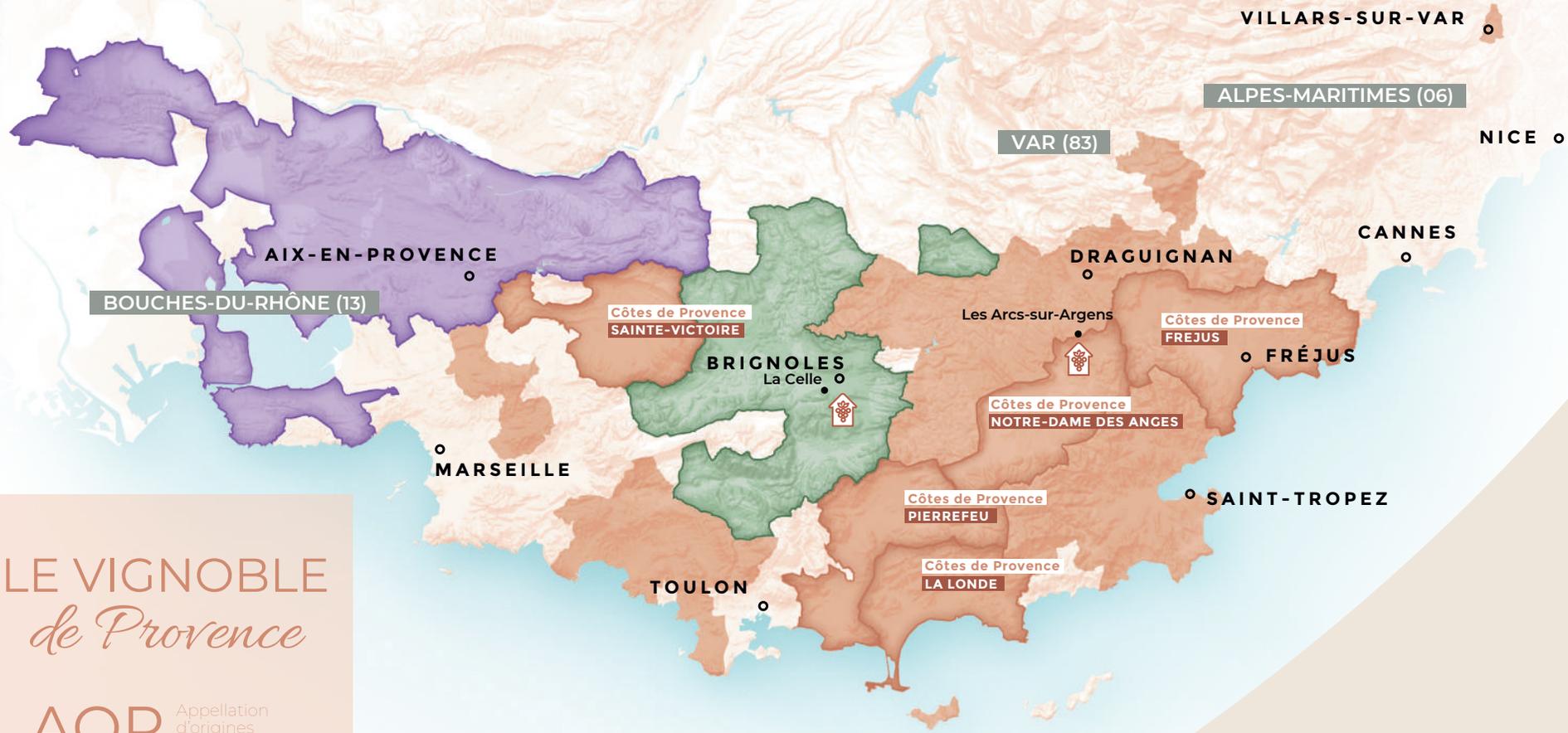


COMMERCIALISATION 3 COULEURS CONFONDUES 2022³ :



Sources : ¹ CIVP d'après Déclaration de Récolte des douanes et Déclaration de Revendication des ODG 2022. ² d'après Déclaration de Revendication des ODG 2022. ³ d'après Déclaration Récapitulative Mensuelle du CIVP, panel distributeur Circana et statistiques du commerce extérieur des douanes 2022.

LA CARTE DES VINS DE PROVENCE



LE VIGNOBLE *de Provence*

AOP Appellation
d'origines
Protégée

-  Coteaux d'Aix-en-Provence
-  Coteaux Varois en Provence
-  Côtes de Provence

DGC Dénomination
Géographique
Contrôlée

 Côtes de Provence
DGC

 Maisons des Vins

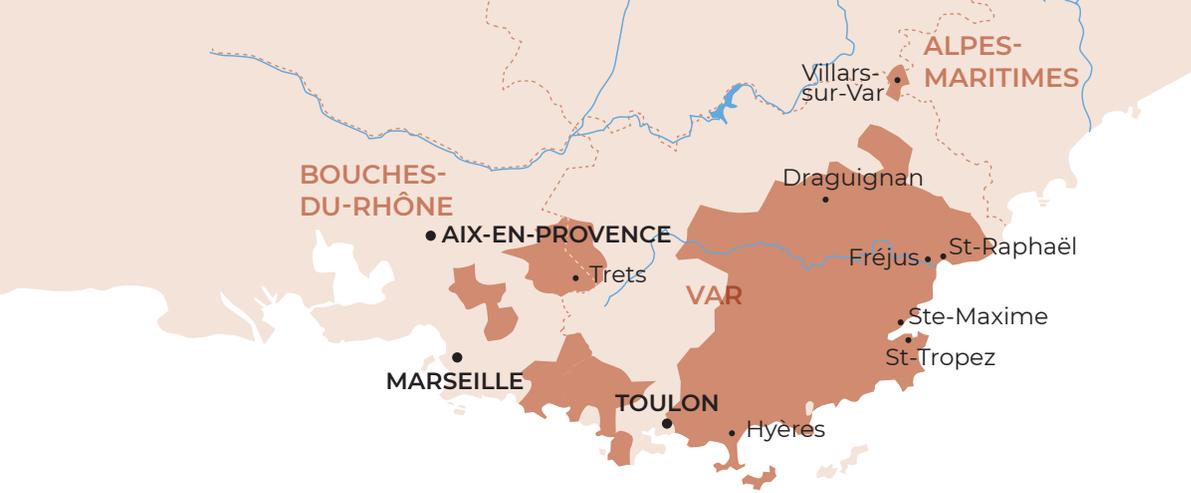


QU'EST-CE QU'UNE AOP ?

C'est le label de qualité et d'origine le plus élevé au niveau européen. L'AOP désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ainsi ses caractéristiques au produit. Contrairement au label IGP qui couvre généralement des zones beaucoup plus vastes, l'AOP couvre des zones assez petites et sont régies par un cahier des charges beaucoup plus strict avec notamment des rendements plus faibles et un nombre réduit de cépages adaptés au terroir.

QU'EST-CE QU'UNE DGC ?

Une dénomination géographique complémentaire (DGC) d'une AOP permet d'identifier des vins dont l'identité est liée à un territoire plus restreint que celui de l'AOP. Tout comme une AOP, les vins sont soumis à un cahier des charges très précis de la vigne au verre.



AOP CÔTES DE PROVENCE

L'appellation **Côtes de Provence** est **vaste**. Elle couvre **plus de 20 000 hectares**, sur 84 communes dont 68 dans le département du Var, 15 dans le département des Bouches du Rhône et une dans le département des Alpes-Maritimes. La zone s'étend **de la Provence calcaire, à l'ouest et au nord (Montagne Sainte-Victoire), à la Provence cristalline au sud et à l'est** (Massifs des Maures et

de l'Estérel). L'appellation est soumise au **climat méditerranéen** avec la présence de vents caractéristiques (le Mistral notamment). Les températures moyennes annuelles sont comprises entre 12 °C et 15 °C et la pluviométrie, très faible, entre 600 et 900 millimètres. L'ensoleillement annuel est très élevé, et est compris entre 2700 à 3 000 heures.

LES 5 TERROIRS DGC DES CÔTES DE PROVENCE

C'est au regard de la **densité de l'ensemble Côtes de Provence qui est exprimée par la variété** des sols, des sous-sols et de mésoclimats très particuliers, que des vignerons ont souhaité préserver cette diversité, gage de la meilleure expression de la typicité de leurs vins produits. Ils se sont ainsi regroupés et **engagés dans une démarche de reconnaissance officielle de leur terroir**.

Cinq DGC – Dénominations Géographiques Complémentaires - ont été reconnues par l'INAO : Côtes de Provence Sainte-Victoire, Côtes de Provence Fréjus, Côtes de Provence Pierrefeu et Côtes de Provence Notre-Dame des Anges pour les vins rosés et rouges, et Côtes de Provence La Londe pour les vins rosés, rouges et blancs. **Produire un vin en terroir DGC demande au vigneron de répondre à un certain nombre d'exigences** qui sont consignées dans un cahier des charges restrictif. Parmi ces exigences : les raisins doivent être issus des parcelles de vignes délimitées et identifiées, un choix de cépages parmi ceux sélectionnés avec des règles précises d'assemblage, des rendements inférieurs et des règles de production rigoureuses.

CHIFFRES CLÉS

AOP depuis

1977



Superficie

20 358 ha

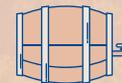
dont 21% en bio et 30% en HVE

Production

919 789 hl



dont 91% en rosé, 4% en rouge, 5% en blanc



La filière viticole comprend

348 caves particulières

35 caves coopératives

30 négociants-vinificateurs

Le rendement moyen : 45 hl/ha

Le rendement maximal : 50 hl/ha



Cépages

I Les cépages Noirs

Cépages principaux : Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Tibouren.

La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50% de l'assemblage.

Cépages accessoires : Cabernet-sauvignon, Carignan, Barbaroux, Calitor, Rousseli, Caladoc.

I Les cépages Blancs

Cépages principaux : Clairette, Sémillon, Ugni blanc, Rolle (Vermentino).

Vins secs : contiennent moins de 4 grammes par litre de sucres résiduels.



AOP CÔTES DE PROVENCE

DGC *Sainte-Victoire*

Le vignoble des Côtes de Provence Sainte-Victoire se situe au pied de la **Montagne Sainte-Victoire**. 9 communes sont comprises dans l'aire délimitée du terroir Sainte-Victoire : 7 dans le département des Bouches du Rhône (Châteauneuf le Rouge, Le Tholonet, Meyreuil, Peynier, Puylobier, Rousset et Trets) et 2 dans le Var (Pourcieux et Pourrières).

Le **climat a des nuances plus continentales** dans cette partie de l'appellation avec l'absence d'influences maritimes bloquées par la présence des Monts Auréliens et du massif de la Sainte-Baume. La barre rocheuse de la Sainte-Victoire atténue quelque peu la vivacité du Mistral, mais qui souffle cependant très fort protégeant ainsi les vignes des maladies.

Les vignes sont ici cultivées en **coteaux**. Les **sols sont pauvres et bien drainés**, propices à la culture de la vigne ; ils sont formés de calcaires et de grès argileux.

CHIFFRES CLÉS



DGC reconnue
depuis
2005



Superficie
591 ha

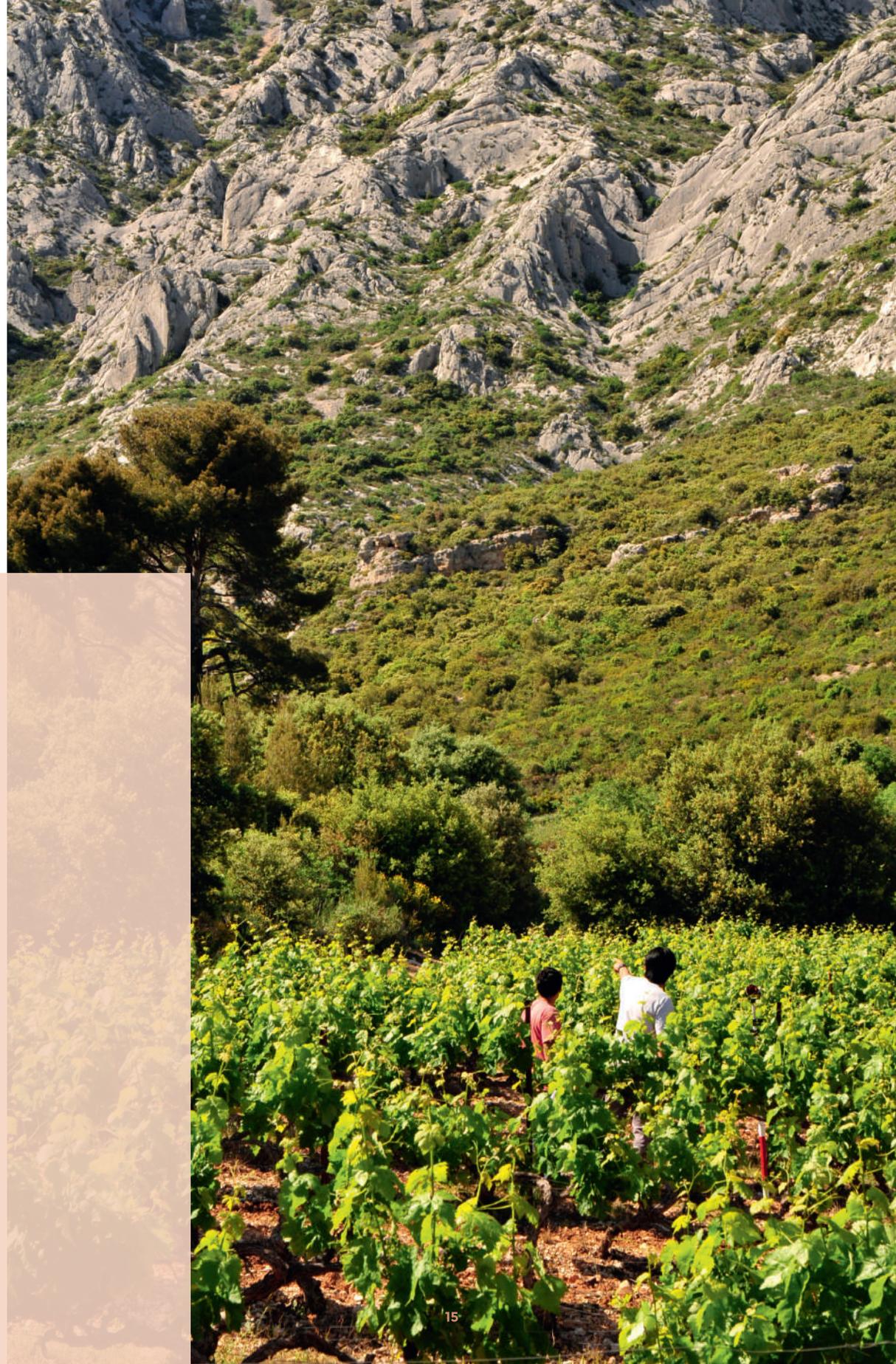


Production
26 944 hl
dont 94% en rosé
6% en rouge



Le rendement
maximal :
50 hl

Sources : d'après déclaration Récapitulative Mensuelle du CIVP 2022



AOP CÔTES DE PROVENCE

DGC *Fréjus*

Le vignoble est **situé à l'extrémité Est de l'appellation Côtes de Provence**. 8 communes du département du Var sont comprises dans l'aire délimitée du terroir Fréjus : Callas (pour partie), Fréjus, La Motte, Le Muy, Puget-sur-Argens, Roquebrune-sur-Argens, Saint-Raphaël et Trans-en-Provence (pour partie).

Soumis à l'influence maritime avec l'ouverture directe vers la mer Méditerranée, le vignoble bénéficie d'une climatologie spéciale : **un climat doux et constamment aéré.**

TROIS TYPES DE SOLS

sont observés spécifiquement sur le secteur :

- les sols rouges développés sur des produits d'altération des grès et pélites du Permien, avec localement des cailloutis de rhyolites,
- les sols d'apport sur socle permien (sols rouges caillouteux, sols blanchâtres sur tufs, sols jaunes-blancs sur pliocène marin),
- les sols sableux sur produits d'altération des Maures (avec quartzites, grès et phyllades).

CHIFFRES CLÉS



DGC reconnue depuis
2005



Superficie
63 ha

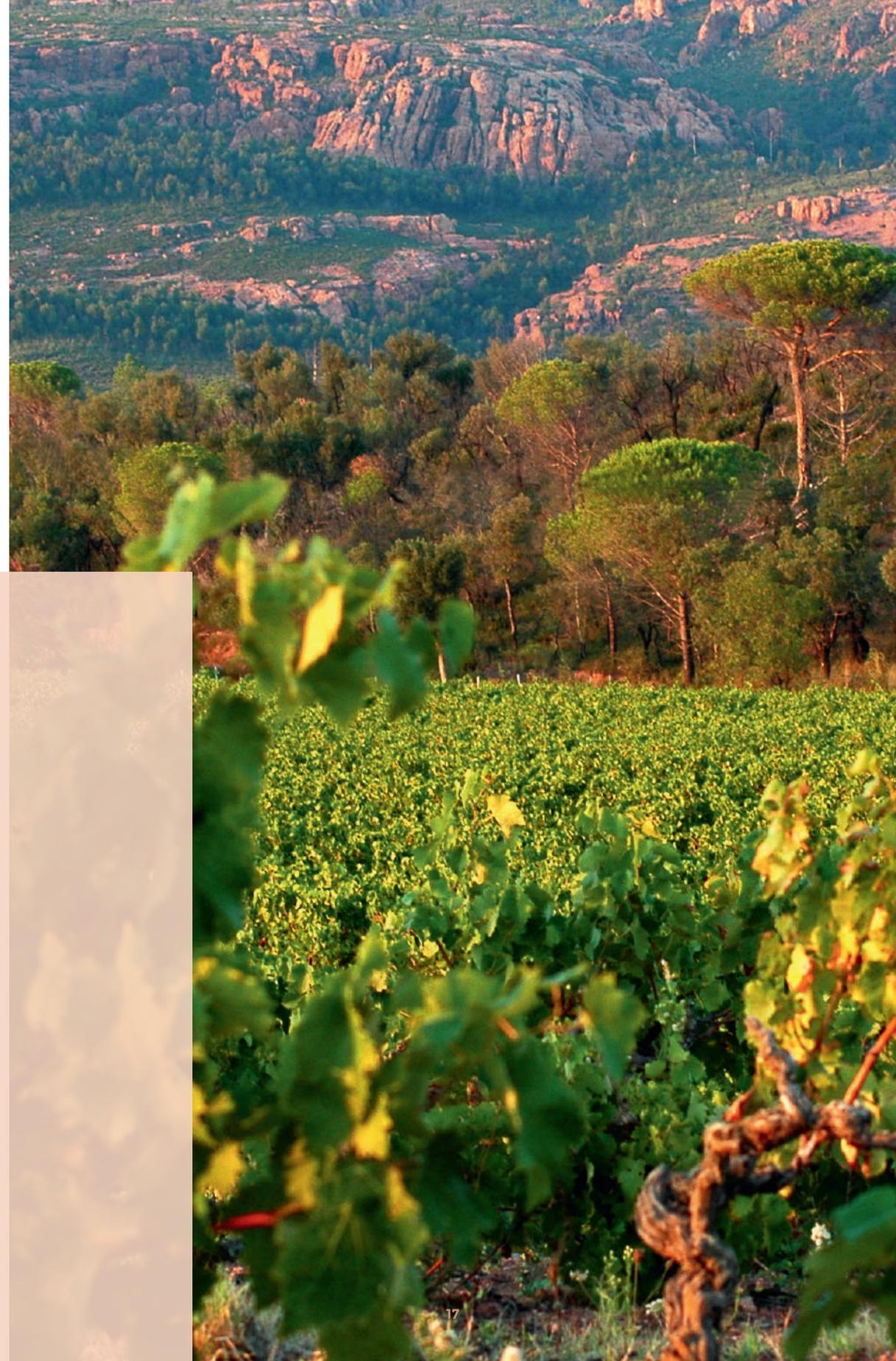


Production
2 772 hl
dont 81% en rosé
19% en rouge



Le rendement maximal :
50 hl

Sources : d'après déclaration Récapitulative Mensuelle du CIVP 2022



AOP CÔTES DE PROVENCE

DGC *La Londe*

C'est le vignoble situé le plus au sud de l'appellation, avec des vignes qui font face à la mer. 4 communes du Var sont comprises dans l'aire délimitée du terroir : Bormes-les-Mimosas (pour partie), La Crau (qui inclut l'île de Porquerolles) et La Londe-les-Maures.

La **proximité immédiate de la mer Méditerranée** conditionne la climatologie spécifique à ce secteur. Les **températures hivernales et estivales sont atténuées**. Les **précipitations annuelles sont particulièrement faibles** (inférieures à 700 mm/an). La **durée d'insolation est importante** et le régime de ventilation par les brises de mer est quasi permanent et de forte amplitude.

4 TYPES DE SOLS, tous marqués par les phyllades (schiste durci par le métamorphisme en feuillets, proche de l'ardoise) :

- les sols sur phyllades caillouteux et peu profonds,
- les sols colluviaux de pente sur phyllades plus ou moins caillouteux,
- les sols colluviaux des zones d'effondrement avec des cailloux de quartzite, de grès et de phyllades,
- et les sols d'alluvions anciennes avec des cailloux de quartzite, de grès et de phyllades.

CHIFFRES CLÉS



DGC reconnue depuis
2008



Superficie
175 ha



Production
7 694 hl
dont 73% en rosé
18% en rouge, 9% en blanc



Le rendement maximal :
50 hl

Sources : d'après déclaration Récapitulative Mensuelle du CIVP 2022



AOP CÔTES DE PROVENCE

DGC *Pierrefeu*

Le vignoble est **délimité au Sud par les reliefs du Massif des Maures et au Nord par les plateaux calcaires du centre Var**. 12 communes sont comprises dans l'aire délimitée : Carnoules (pour partie), Carqueiranne, Collobrières (pour partie), Cuers, La Crau (pour partie), La Farlède, La Garde, La Valette du-Var, Le Pradet, Pierrefeu-du-Var, Puget-Ville et Solliès-Pont.

Cette situation géographique particulière, avec l'extrémité sud-ouest du vignoble ouvert sur la Méditerranée, en fait un **secteur climatique intermédiaire** ; les écarts de température sont modérés et les températures estivales et printanières élevées. L'altitude du vignoble est inférieure à 400 mètres.

Les sols du vignoble se répartissent en **3 GRANDES CATÉGORIES** :

- les sols sablo-argileux rouges caractéristiques de la Dépression Permienne,
- les sols caillouteux (cailloutis calcaires) à matrice argilo-sableuse rouge de la plaine,
- et les sols brun-rouge limono-argileux recouverts de cailloutis schisteux des coteaux.

CHIFFRES CLÉS



DGC reconnue depuis
2013



Superficie
92 ha



Production
3 908 hl
dont 91% en rosé
9% en rouge



Le rendement maximal :
50 hl
45 hl pour les vins rouges

Sources : d'après déclaration Récapitulative Mensuelle du CIVP 2022

AOP CÔTES DE PROVENCE

DGC *Notre-Dame des Anges*

Le vignoble **Côtes de Provence Notre-Dame des Anges** est situé **au cœur du Var**, il est bordé au sud par le massif des Maures et au nord par les collines calcaires. Le terroir porte le nom de Notre-Dame des Anges en référence au point culminant du massif des Maures visible depuis tout le territoire. 10 communes sont comprises dans l'aire délimitée. Pour partie : Les Arcs-sur-Argens, Carnoules, Taradeau, Vidauban, Le Cannet des Maures, La Garde Freinet, Le Luc-en-Provence, Gonfaron, Pignans et Les Mayons en totalité.

Coupé de toute influence maritime par la présence du massif des Maures, le vignoble Notre-Dame des Anges se caractérise par un **climat méditerranéen aux influences continentales**, avec des hivers frais et humides (900 mm/an) et des étés particulièrement chauds et secs. Tout le secteur est situé sur une formation géologique commune : le grès permien datant du Primaire (le vestige géologique le plus ancien dans l'appellation).

On retrouve **QUATRE TYPES PRINCIPAUX DE SOLS** :

- les pélites dont la couleur rouge est une des caractéristiques visibles de ce terroir,
- les anciennes terrasses alluviales de l'Aille avec des galets roulés,
- les sables,
- et les schistes des bordures des Maures.

CHIFFRES CLÉS



DGC reconnue
depuis
2019



Superficie
101 ha



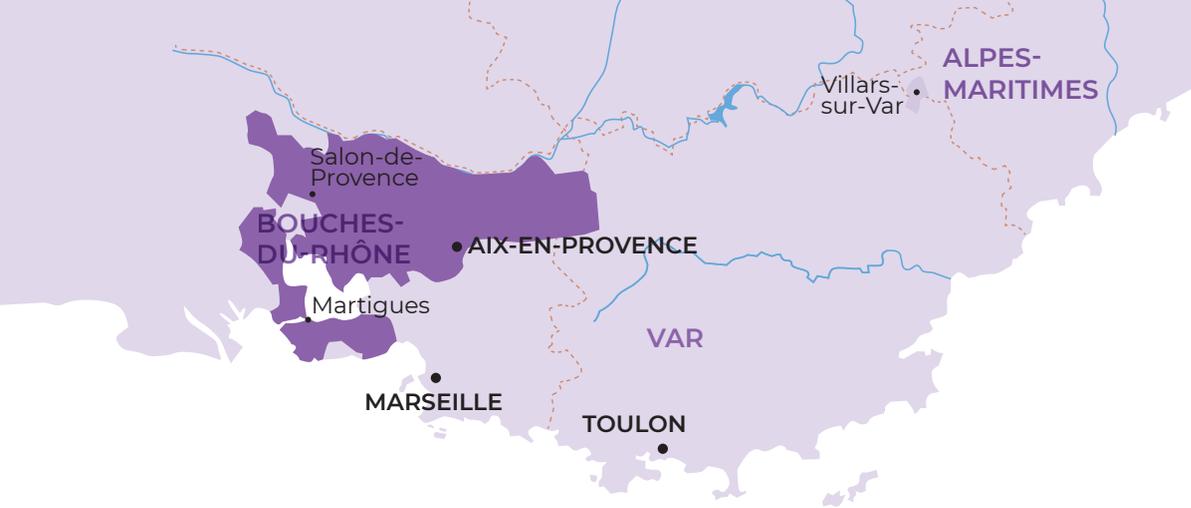
Production
4 036 hl
dont 95% en rosé
5% en rouge



Le rendement
maximal :
50 hl

Sources : d'après déclaration Récapitulative Mensuelle du CIVP 2022





AOP COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

L'appellation **Coteaux d'Aix-en-Provence** couvre plus de **4400 hectares**, sur 47 communes dans le département des Bouches-du-Rhône et 2 communes dans le département du Var.

La zone correspond essentiellement à la **partie occidentale de la Provence calcaire** et s'étend de la Durance au nord à la mer Méditerranée au sud, de la vallée du Rhône à l'ouest à la montagne Sainte-Victoire à l'est, enlaçant la ville d'Aix-en-Provence qui lui a donné son nom.

Le paysage possède **une unité**

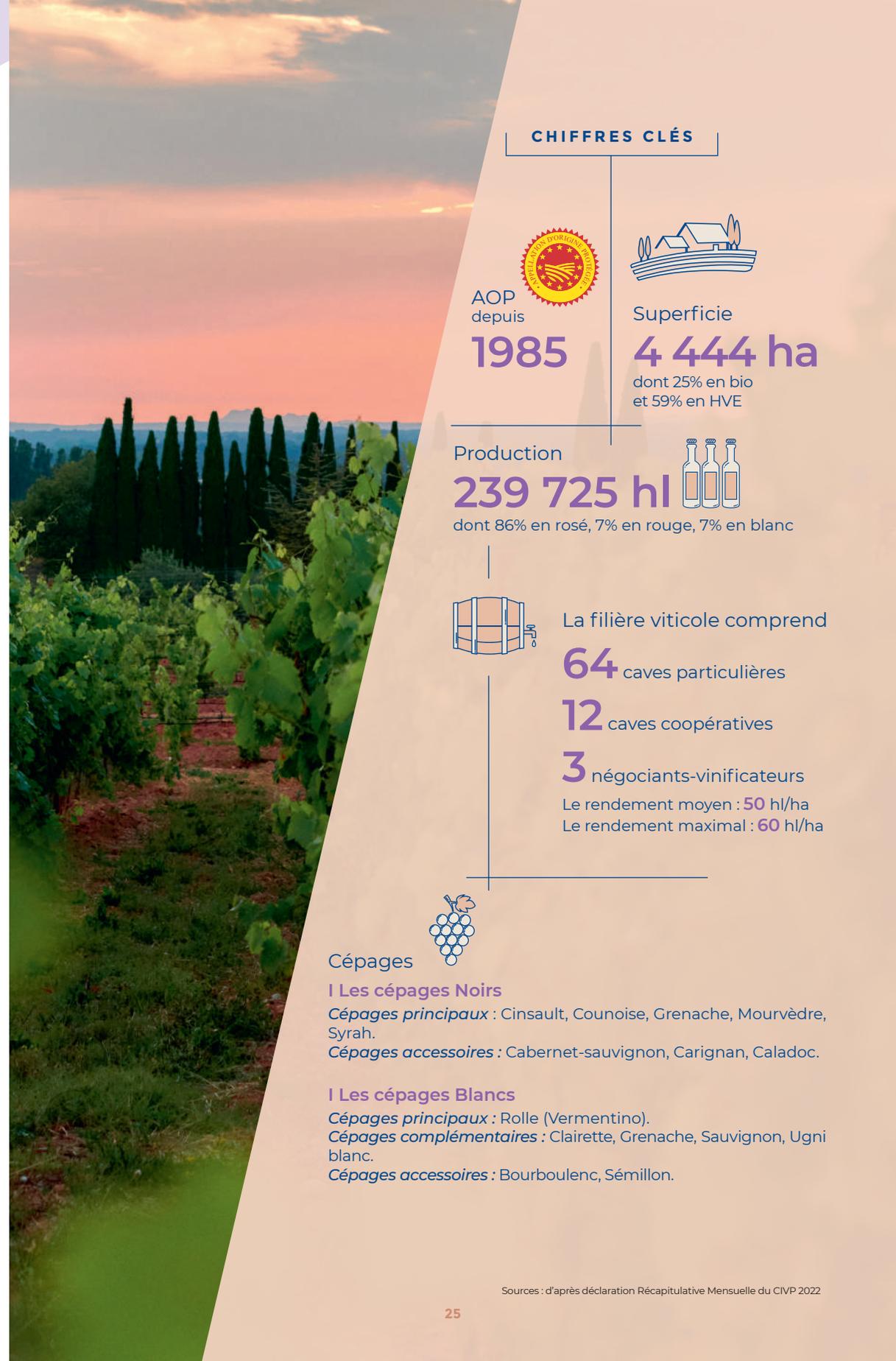
d'ensemble avec une succession de chaînes montagneuses érodées (avec des points culminants à plus de 1 000 mètres), **de bassins sédimentaires et de chaînons calcaires**.

La zone géographique bénéficie d'un ensoleillement annuel de 2 900 heures au sein d'un **climat de type méditerranéen et soumise aux effets du Mistral**, vent froid et sec.

Les températures moyennes annuelles se situent autour des 13 °C et la pluviométrie entre 550 et 680 millimètres.

DANS CETTE ZONE, LES SOLS RENCONTRÉS SONT MAJORITAIREMENT :

- ___ argilo-calcaire caillouteux,
- ___ sableux, souvent graveleux sur molasses et grès,
- ___ caillouteux à matrice argileuse ou limono-sableux sur les terrasses de l'Arc et de la Durance.



CHIFFRES CLÉS

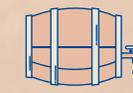
AOP depuis
1985



Superficie
4 444 ha
dont 25% en bio
et 59% en HVE

Production

239 725 hl
dont 86% en rosé, 7% en rouge, 7% en blanc



La filière viticole comprend

64 caves particulières

12 caves coopératives

3 négociants-vinificateurs

Le rendement moyen : **50 hl/ha**
Le rendement maximal : **60 hl/ha**



Cépages

I Les cépages Noirs

Cépages principaux : Cinsault, Cunoise, Grenache, Mourvèdre, Syrah.

Cépages accessoires : Cabernet-sauvignon, Carignan, Caladoc.

I Les cépages Blancs

Cépages principaux : Rolle (Vermentino).

Cépages complémentaires : Clairette, Grenache, Sauvignon, Ugni blanc.

Cépages accessoires : Bourboulenc, Sémillon.



AOP COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

L'appellation Coteaux Varois en Provence est située **au sein de la région naturelle de la Provence verte et la Provence calcaire**, au cœur du département du Var. Elle couvre près de **3 000 hectares**, sur 28 communes regroupées autour de Brignoles. On note une grande proportion de surfaces avec labels environnementaux (44 % bio et 56 % HVE).

Le paysage se distingue par **des reliefs marqués qui culminent entre 600 mètres à plus de 1 000 mètres d'altitude** pour le massif de

la Sainte-Baume. L'altitude du vignoble, comprise entre 350 mètres et 500 mètres pour les plus hautes parcelles, et la présence des massifs rocheux calcaires qui arrêtent les influences maritimes, confèrent **au climat pourtant méditerranéen, un caractère plus continental**. Le vignoble est également soumis aux influences du Mistral, vent du nord violent, froid et sec. La pluviométrie annuelle varie de 700 à 900 millimètres et les températures moyennes oscillent autour de 13 °C.

Les automnes et les printemps sont souvent très doux, les **journées d'été parfois torrides** tempérées par des nuits plus fraîches et **les hivers très froids** et rigoureux sont plus marqués que dans le reste de la région.

Dans cette zone, les sols sont caractérisés d'une part par une série de plissements calcaires et argilo-calcaires orientés d'est en ouest qui alternent avec des zones de gravettes et de silex et d'autre part, par un haut plateau constitué de formations triasiques au sein duquel les principaux cours d'eau du Var prennent leur source.

CHIFFRES CLÉS

AOP depuis

1993



Superficie

2 978 ha

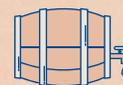
dont 44% en bio et 56% en HVE

Production

146 946 hl



dont 92% en rosé, 4,5% en rouge, 3,5% en blanc



La filière viticole comprend

67 caves particulières

11 caves coopératives

5 négociants-vinificateurs

Le rendement moyen : **50 hl/ha**

Le rendement maximal : **60 hl/ha**

Cépages



I Les cépages Noirs

Cépages principaux : Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah
Cépages accessoires : Cabernet-sauvignon, Carignan, Tibouren.

Les vins rouges et rosés sont issus de l'assemblage d'au moins 2 cépages. La proportion de l'encépagement principal est supérieure ou égale à 50 % de l'assemblage.

I Les cépages Blancs

Clairette Grenache blanc, Sémillon, Ugni blanc, Rolle (Vermentino).

La proportion du cépage Rolle (Vermentino) est supérieure ou égale à 30 % de l'assemblage.

Vins secs : contiennent moins de 4 grammes par litre de sucres résiduels.



2

UN TERROIR
ET UN SAVOIR-FAIRE
SPÉCIFIQUEMENT TOURNÉS
VERS LE ROSÉ



Une histoire de spécialisation DE PLUSIEURS MILLÉNAIRES

Quand les Phocéens fondent Marseille il y a **2600 ans**, ils introduisent en France les premières vignes.

Historiquement, **la Provence est donc le tout premier vignoble de France**. Quatre siècles après les Phocéens, les Romains s'installent sur les terres provençales et y développent la vigne. En étendant son empire, Rome emmène la vigne partout avec elle. C'est ainsi que naissent d'autres vignobles, à la suite de la Provence.

Mais si la viticulture en Provence est issue d'un héritage et d'une tradition plurimillénaires, **c'est aussi dans l'histoire plus récente que s'originent l'essor et la renommée des Vins de Provence en France comme à l'International**. C'est en effet à **partir de la fin des années 1970 que des vigneron visionnaires et engagés osent le pari (risqué et décrié à l'époque) du rosé de qualité**, se structurant progressivement autour des AOP des Vins de Provence, de cahiers des charges précis et d'exigences qualitatives toujours plus fortes.

Une mosaïque DE TERROIRS PROPICES

La Provence viticole, qui abrite les 3 AOP Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux Varois en Provence s'étend d'Est en Ouest sur 200km, et sur 100km du Nord au Sud des contreforts des Alpes à la Méditerranée. **De la Sainte-Victoire à l'île de Porquerolles, de la Sainte-Baume en passant par l'Esterel, ces paysages, connus dans le monde entier pour leur beauté spectaculaire, abritent également une mosaïque de terroirs particulièrement propices à la culture de la vigne et l'élaboration de grands rosés.**

Deux grands ensembles géologiques coexistent, l'un **calcaire** sur la partie ouest et nord du vignoble et l'autre, **cristallin** sur la partie est, face à la mer.

À ces deux ensembles géologiques, correspondent deux formations végétales caractéristiques de la Méditerranée : **la garrigue** sur sol calcaire et **le maquis** sur sol cristallin. Les sols viticoles de la Provence sont **pauvres et bien drainés**. Ces terrains **peu profonds, sans excès d'humidité, conviennent parfaitement à la vigne.**

Un climat

AUX CONDITIONS EXCEPTIONNELLES

Large ouverture maritime tempérant le climat, reliefs de l'intérieur apportant du contraste et des microclimats, haut degré d'ensoleillement, faible pluviométrie, influence des vents constituent autant de **conditions exceptionnelles pour la culture de la vigne et la production d'un raisin extrêmement sain, avec un équilibre jus/peau spécifique, condition sine qua non à la vinification de rosés d'exception.**

L'**ensoleillement** est la première caractéristique du **climat méditerranéen** avec des températures particulièrement élevées en été, qui peuvent être localement modulées par le relief. Les étés sont secs et chauds, voire caniculaires lors des journées sans vent dans les zones en retrait du littoral. Comme toute zone méditerranéenne, la Provence reçoit des précipitations, rares mais pouvant être violentes. **Les vents sont nombreux en Provence** et font partie intégrante du climat de la région. Le plus connu, le Mistral, à la particularité d'être un vent violent et très sec. Ces caractéristiques assainissent le vignoble, atténuant la présence des parasites et freinant naturellement le développement des maladies dans les vignes. Plus saines, les vignes ont ainsi moins besoin de traitements phytosanitaires.





Une diversité DE CÉPAGES

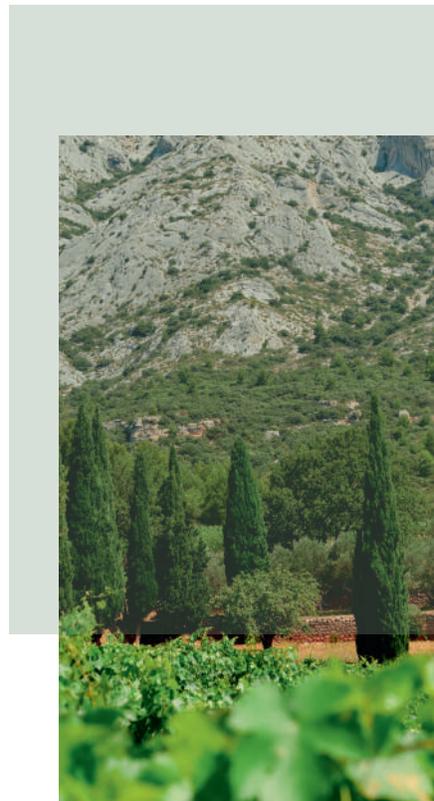
L'adéquation entre le milieu naturel et les cépages plantés (au premier rang desquels le Grenache, le Cinsault, la Syrah et le Rolle) est par ailleurs remarquable pour l'élaboration de grandes cuvées rosées.

Plus d'une douzaine de cépages entrent dans l'élaboration des vins en Provence. Certains d'entre eux constituent une base que l'on retrouve dans la majorité du vignoble, alors que d'autres sont plus spécifiques à certaines appellations.

	 GRENACHE NOIR	SYRAH
TERROIR 	Se plaît particulièrement dans les terroirs caillouteux et ensoleillés.	Climat tempéré à chaud pour bien mûrir.
STRUCTURE 	<ul style="list-style-type: none"> - Acidité généralement faible. - Apporte structure, rondeur et bouquet. - Donne des vins capiteux et puissants. 	<ul style="list-style-type: none"> - Des vins colorés et riches en tannins (car petites baies à peau épaisse), peu acides. - Apporte de la fraîcheur, de la structure et est propice à l'élaboration de vins de garde.
ARÔMES 	Jeunes arômes de petits fruits rouges et baies qui deviendront par la suite, des fragrances épicées.	Subtiles notes de fruits rouges confits, notes de fruits noirs et d'épices.

	 CINSAULT	MOURVÈDRE
TERROIR 	S'adapte sur tous les sols, notamment les sols schisteux, pauvres et secs. Cultivé préférentiellement dans les terroirs pauvres et secs.	« Le mourvèdre doit voir la mer et avoir la tête au soleil ». Mieux adapté aux sols calcaires suffisamment profonds, et aux zones méridionales chaudes pour permettre une bonne maturité. Dans les sols argileux les tannins sont plus rustiques, les maturités plus longues et l'alcool généralement plus prononcé.
STRUCTURE 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilisé principalement pour les vins rosés de la couleur pâme (car peau fine et faible intensité colorante) - Apporte fraîcheur, finesse et fruit. - Permet de nuancer d'autres cépages plus puissants. 	<ul style="list-style-type: none"> - Apporte tannins fins, une structure souple et une sensation en bouche de velouté. - Donne des vins puissants qui nécessitent un temps de vieillissement en bouteille.
ARÔMES 	Arômes frais et fruités (groseille, grenade, framboise, nectarine...) et floraux (tilleul).	Arômes de violette, de mûre, d'épices.

	 ROLLE
TERROIR 	<ul style="list-style-type: none"> - Cépage tardif, nécessitant un climat chaud sensible au vent. - Adapté aux zones chaudes et aux terroirs secs et peu fertiles, palissage soigné nécessaire (sensible au vent).
STRUCTURE 	Apporte du gras, rondeur et de l'équilibre en bouche.
ARÔMES 	Parfums d'agrumes, notes florales et de poire, d'amande et de fenouil.



Une maîtrise de la conduite

DE LA VIGNE PROPICE

Aux qualités intrinsèques des cépages s'ajoutent celles des terroirs sur lesquels ils sont élevés ainsi que la conduite de la vigne provençale.

Les contreforts de la Sainte-Victoire, au climat plus frais engendrant une maturité tardive, renforceront la structure, la minéralité et la vivacité, quand le terroir de La Londe, aux influences maritimes fortes sera marqué par plus de rondeur et de salinité...

Aujourd'hui la conduite traditionnelle des vignes en gobelets (les sarments sont ramifiés autour d'un pied central comme les doigts de la main) a quasiment disparu au profit des vignes palissées conduites en

cordon de Royat ou en guyot c'est-à-dire attaché à une structure qui permet notamment la mécanisation de la vendange. En Provence, il faut également se protéger des vents dominants, c'est pourquoi les vigneronns choisissent de planter les rangées de vignes dans le sens du vent. La topographie permet la plantation suivant les courbes de niveau : ce sont les **restanques**.

Ces terrasses en coteaux, très pentues, sur lesquelles sont plantées des parcelles de vignes, au même titre que les murets ou les bosquets, sont des éléments qui structurent le paysage et permettent la préservation de la biodiversité en hébergeant de la faune auxiliaire par exemple.

DANS SA CONDUITE DU VIGNOBLE, LE VIGNERON VA TENIR COMPTE DE 3 FACTEURS DÉTERMINANTS POUR LA PRODUCTION DE VIN ROSÉ DE QUALITÉ :

- le régime hydrique de sa vigne
- les éléments nutritifs puisés dans le sol
- la gestion spécifique du feuillage (protection des grappes vis-à-vis de l'ensoleillement)

Des mesures

AGRO-ENVIRONNEMENTALES ENGAGÉES

Engagé dans la transition agroécologique, le vignoble des Vins de Provence qui se singularise par une forte proportion de vignes en bio (environ 20% sur les départements du Var et des Bouches-du-Rhône), a souhaité accélérer la conversion des exploitations vers un label environnemental.

Un plan collectif porté par le syndicat des Côtes de Provence a ainsi été lancé s'appuyant sur la certification HVE (Haute Valeur Environnementale). Ce plan prévoit d'atteindre 60% de surfaces labellisées (bio et/ou HVE) en 2024 (soit 25 000 ha minimum) et 100% en 2030.

Un savoir-faire ROSÉ D'EXCELLENCE

Détenteur d'un savoir-faire historique et pionnier de grands choix techniques entièrement dédiés au vin rosé, le vignoble de Provence fonde l'identité de ses rosés sur un socle qualitatif particulièrement solide.

Contrairement aux autres vignobles qui ont choisi de faire du Rouge ou du Blanc leur signature, et avec plus de 90% de sa production orientée sur le Rosé soit l'équivalent de 152 millions de bouteilles de rosé, **la Provence dédie le meilleur de ses raisins à ses cuvées rosées et représente aujourd'hui la 1^{ère} région en France de vins rosé AOP.**

Sélection des meilleurs raisins, vendanges de nuit, gestion continue de la température, vinification par pressurage direct, macération pelliculaire à froid, art de l'assemblage... de la vigne à la cave, en **Provence toutes les étapes de l'élaboration sont pensées à l'aune de la délicatesse des grands vins rosés, particulièrement difficiles à élaborer, exigeant maîtrise, précision et haut degré d'expertise.**





Le Centre
du Rosé
le goût de la recherche

AU-DELÀ DE SON SAVOIR-FAIRE HISTORIQUE,

la Provence dispose d'un Centre du rosé, seul centre de recherche et développement au monde dédié au vin rosé créé dans les années 1990, dont l'objectif est de contribuer à l'amélioration qualitative continue des vins rosés en engageant des travaux de recherche et d'expérimentation.

Ce centre réunissant **experts, chercheurs, vignerons et dégustateurs**, imagine ainsi les rosés de demain et centralise les connaissances pour :

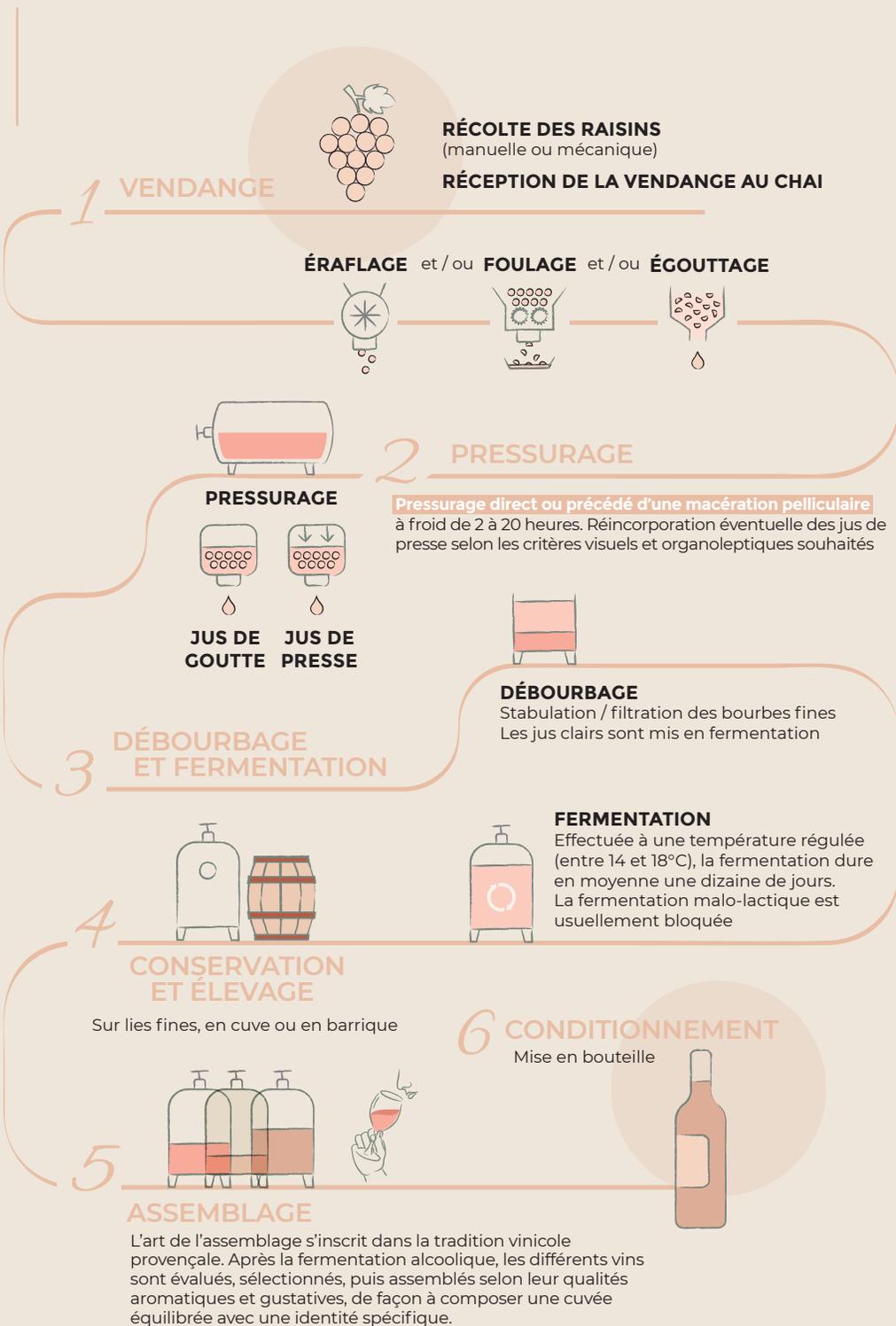
- renforcer le leadership du rosé de Provence
- aider les vignerons à améliorer la qualité de leurs vins et leur vignoble
- les accompagner pour faire face aux nouveaux challenges de demain

Les résultats de ces travaux font l'objet de publications dans des revues scientifiques et de présentations lors de colloques dans le vignoble.

www.centredurose.fr

Schéma de vinification

DES VINS ROSÉS



Les vins rosés

DE PROVENCE

LA VENDANGE

La **date de récolte est souvent plus précoce** que pour les vins rouges. Le raisin est cueilli à maturité optimale afin de garantir l'équilibre acidité/ alcool. Les **vendanges en Provence se font « à la fraîche » généralement la nuit ou à l'aube** pour éviter que les raisins ne s'altèrent, puis sont apportées au chai à une température la plus basse possible. Toutes ces étapes vont permettre au vigneron d'accéder dans des conditions optimales à la vinification de ses rosés.

La vendange de raisins noirs à pulpe blanche arrive au chai. Le rosé est habituellement produit à partir de raisins noirs, mais un petit apport de raisins blancs (avant la fin de la fermentation) permet de révéler aux vins de la fraîcheur et des arômes supplémentaires.

Le plus souvent, on procède à l'éraflage/ égrappage (les baies sont séparées de la rafle), puis au foulage (les baies éclatent et libèrent la pulpe, la peau, les pépins et le jus de raisin).

LE PRESSURAGE

D'où vient cette couleur rosée ?

Seule la pellicule des raisins noirs contient des pigments colorés, la pulpe qui donne le jus est, elle, incolore. **La couleur du vin rosé va donc dépendre de la durée et de la température lors du contact entre les pellicules et le jus : c'est le temps de macération.** C'est aussi durant cette

phase délicate que sont extraits les arômes du vin rosé. Le mode de vinification joue ainsi un rôle important dans la robe finale du vin, même si le choix de cépages et le terroir influenceront également la couleur et la personnalité du rosé.

En Provence, **deux techniques sont principalement utilisées pour cette étape : la macération pelliculaire pré fermentaire à froid et le pressurage direct.**

Le choix de l'une ou l'autre technique sera guidé par plusieurs facteurs : la maturité de la vendange, les cépages vinifiés et leur potentiel organoleptique, le choix de leur proportion au moment de leur assemblage et le profil aromatique recherché.



Dans les deux techniques, produire du vin rosé demande beaucoup de minutie pour obtenir une belle couleur et des arômes délicats et expressifs à la fois.

__ Pour la macération pelliculaire pré fermentaire à froid :

La vendange éraflée / foulée macère dans une cuve entre 2 h et 20 h à une température contrôlée de 10 °C à 14 °C. Cette maîtrise de la température durant la macération permet d'une part de retarder le début de la fermentation et d'autre part, aux enzymes contenues dans la pellicule de libérer et diffuser les pigments et précurseurs aromatiques dans le jus. Quand la couleur et l'aromatique correspondent au souhait du vigneron, le jus est égoutté et le

reste de la vendange est pressé (jus de goutte et jus de presse).

__ Pour le pressurage direct :

Cette technique consiste à **presser directement les baies sans macération préalable**. Le pressurage est lent avec des pressions modérées ce qui permet à la pellicule de libérer les pigments et de donner une légère couleur, finement rosée, au jus. Celui-ci est immédiatement mis à fermenter.

Les vins rosés issus de pressurage **direct sont généralement des rosés assez clairs de faible intensité** contrairement aux rosés élaborés **par macération pelliculaire pré fermentaire à froid dont la couleur est, elle, plus soutenue**.

LA FERMENTATION

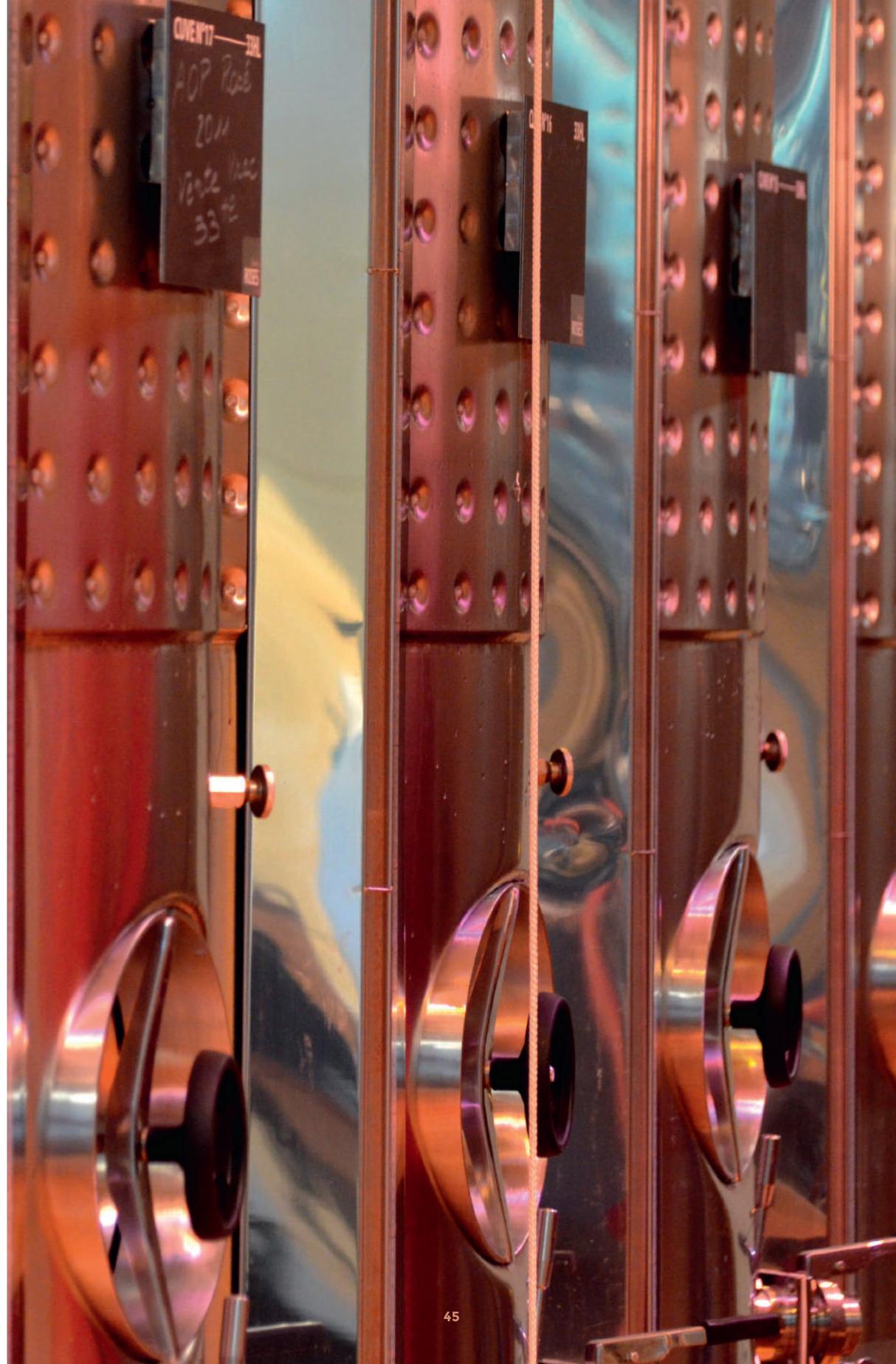
Les jus sont ensuite mis en fermentation à **température régulée (14 à 18 °C)** pour préserver au maximum les arômes. La fermentation dure en moyenne une dizaine de jours.

LA CONSERVATION ET L'ÉLEVAGE

La conservation des vins se fait en cuve en acier **inox ou béton**. L'élevage sur lies fines se pratique sur les vins rosés. Quelques rosés sont également vinifiés ou élevés en barrique.

L'ASSEMBLAGE

L'art de l'assemblage s'inscrit dans la tradition vinicole provençale. Après la fermentation alcoolique, les différents vins sont évalués, sélectionnés, puis assemblés selon leur qualités aromatiques et gustatives, de façon à composer une cuvée équilibrée avec une identité spécifique.





3

UN STYLE DE VIN
DEVENU RÉFÉRENT



Le style Rosé DE PROVENCE

Si les expressions des rosés de Provence témoignent d'une grande diversité, il existe néanmoins des **marqueurs communs qui permettent de définir un style** qui se construit autour :

- d'une **robe pâle**
- d'une belle **complexité aromatique** avec des notes fruitées et florales
- d'une **bouche élégante** avec de la rondeur, de la vivacité et une perception de sucosité bien que les vins soient secs.
- d'une **fraîcheur** en fin de bouche

De l'intérieur des terres jusqu'à la bordure maritime, au gré des reliefs et des micro-climats, les vins rosés de Provence **exprimeront des nuances** entre acidité et rondeur, fraîcheur et chaleur, fruits exotiques et fleurs blanches...



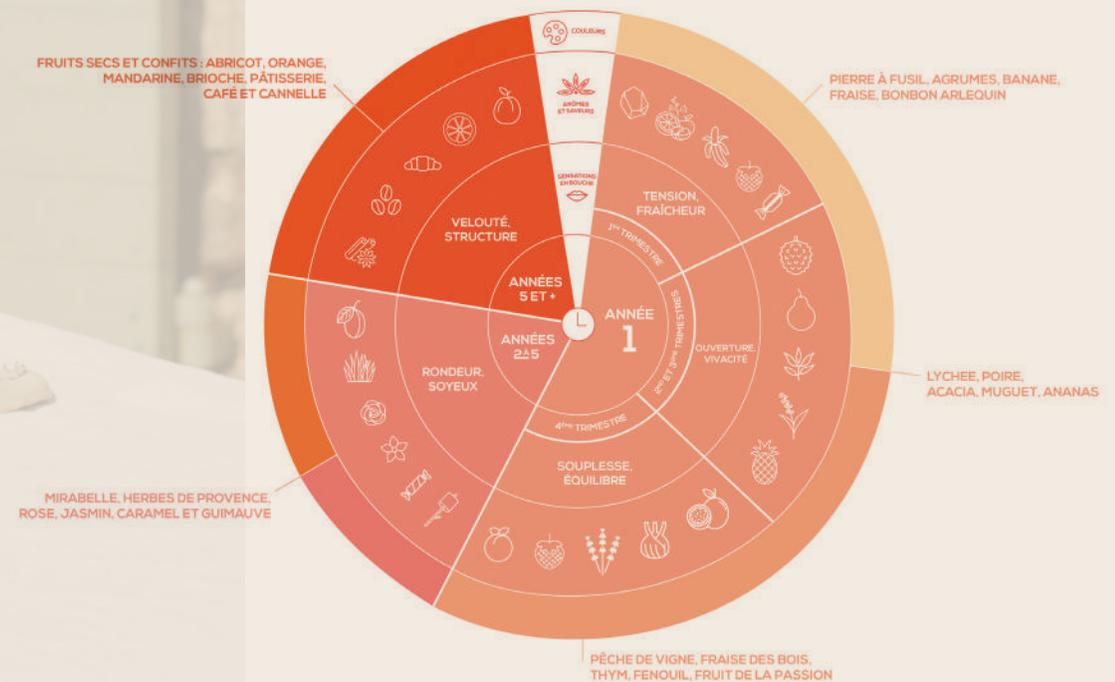
1. Le nuancier des couleurs



Ce sont les noms des **6 principales couleurs des vins rosés** élaborés en Provence. Réalisé en collaboration avec le Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le vin rosé,

le nuancier est un référentiel, utile pour les producteurs comme pour les consommateurs qui permet de qualifier précisément la couleur d'un rosé.

2. La roue des arômes





Une diversité — D'EXPRESSIONS

Avec plus de **5000 exploitations viticoles**, réunies autour de 600 caves (caves particulières, caves coopératives ou maisons de négoce), ce **style de vin de Provence** devenu aujourd'hui une référence, n'en préserve pas moins ses nuances et la diversité de ses expressions.

1. Des nuances de dégustation

— Côtes de Provence

Les vins rosés Côtes de Provence offrent une robe rose pâle. Produits de haute expression, ils présentent, selon leur origine, une palette aromatique fruitée (fruits blancs, agrumes, fruits exotiques, fruits rouges...) ou florale, mêlée de notes minérales ou empyreumatiques et soutenue par une structure équilibrée entre rondeur et vivacité.

— Coteaux d'Aix-en-Provence

Les vins rosés Coteaux d'Aix-en-Provence sont des vins légers, souples, fruités et floraux majoritairement consommés dans leur jeunesse. Ils

arborent une belle robe rose pâle aux reflets brillants.

— Coteaux Varois en Provence

Les vins rosés Coteaux Varois en Provence sont des vins secs, à la robe d'un rose franc et vif, et se caractérisent par des arômes de fruits frais et fréquemment de fruits rouges. Quelques notes épicées ou de « garrigue » rappelant le thym, le romarin, le genêt, le genévrier, viennent parfois enrichir la complexité du profil aromatique. Ces vins présentent un bel équilibre entre fraîcheur et structure en bouche.



2. Une diversité de l'offre

Les Vins de Provence proposent une **gamme particulièrement diversifiée de vins, adaptés à tous les budgets** que vous recherchez une cuvée d'exception pour une célébration ou un vin abordable pour une occasion décontractée, les Vins de Provence ont quelque chose à vous offrir !





Un style rosé de Provence
**EN PRISE AVEC LES NOUVELLES
TENDANCES DE CONSOMMATION**

Le style des vins de Provence s'inscrit dans de nouvelles **tendances de consommation** : des repas moins structurés, pas forcément pris autour d'une table, le développement de la cuisine du monde et des apéritifs dînatoires : des moments qui réaffirment le partage et la convivialité.

En prise avec son époque, mêlant savoir-faire exigeant, modernité et imaginaire fort, le style des vins de Provence a su **séduire de nouvelles générations de consommateurs en France et à l'International**.

L'OBSERVATOIRE MONDIAL DU ROSÉ

Le maintien du leadership de la Provence passe également par l'obtention d'une information économique fiable sur cette couleur, nécessitant un travail primordial de reconstitution, croisements et analyses des données. Le Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence et FranceAgriMer ont ainsi créé l'**Observatoire Mondial du Rosé** dont ils assurent le pilotage conjointement. Depuis 2002, cet **observatoire économique rassemble, analyse et diffuse les données relatives à la production, à la consommation et aux flux de commercialisation des vins rosés à travers le monde**. Un rapport est publié chaque année permettant de suivre les évolutions et les tendances du vin rosé à l'échelle mondiale.



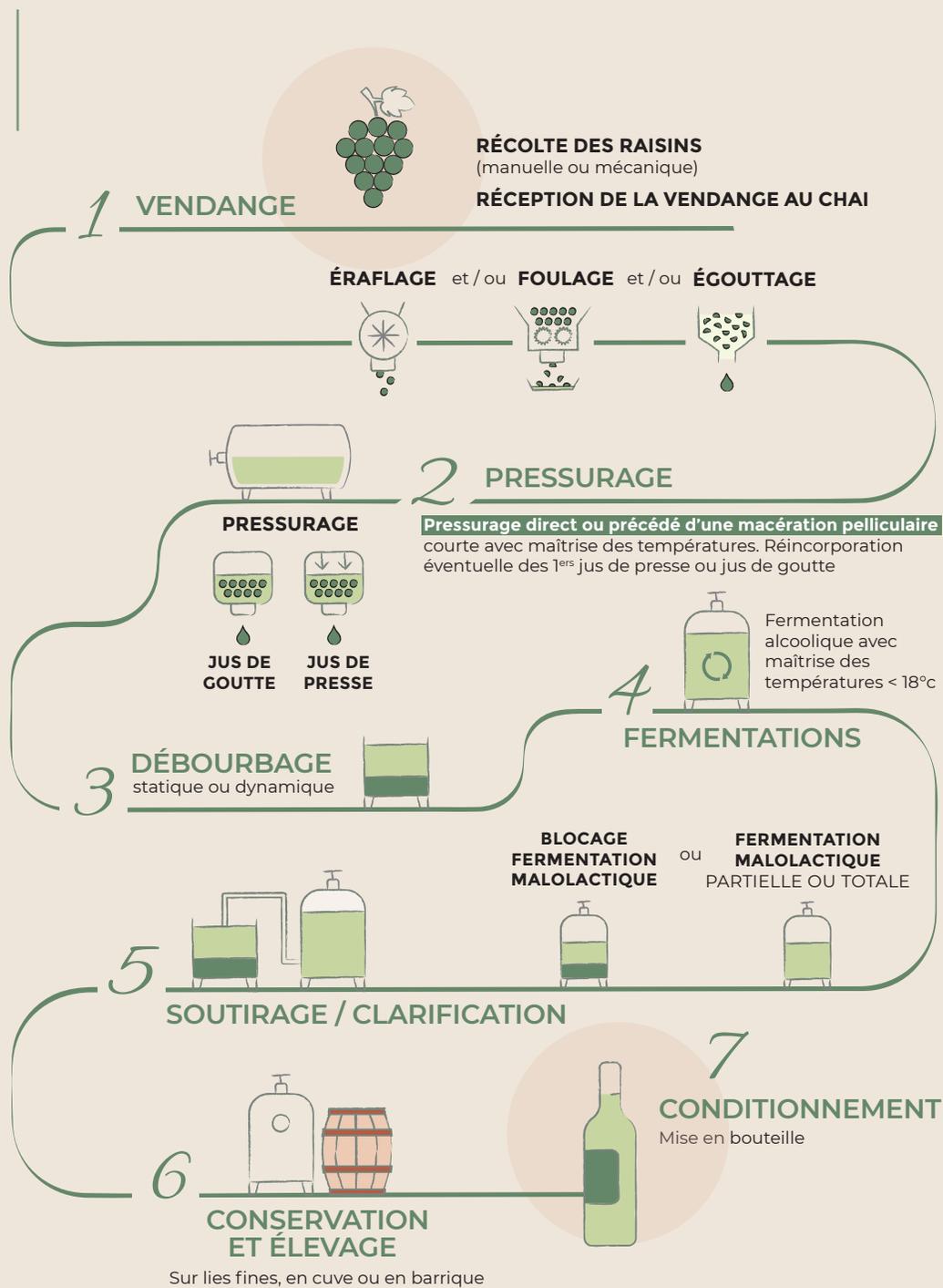


4

LES BLANCS ET ROUGES DES VINS DE PROVENCE

Schéma de vinification

DES VINS BLANCS



Les vins blancs

DE PROVENCE

LA VENDANGE

La vendange de raisins blancs à pulpe blanche arrive au chai. Le plus souvent, on procède à l'éraflage / égrappage (les baies sont séparées de la rafle), puis au foulage (les baies éclatent et libèrent la pulpe, la peau, les pépins et le jus de raisin).

LE PRESSURAGE

Les baies sont ensuite égouttées directement dans le pressoir ou mises en cuve de macération pelliculaire.

Dans ce dernier cas, la macération se fera à température maîtrisée (10 °C à 14 °C), le temps nécessaire à la diffusion des arômes variétaux de la pellicule vers la pulpe. Les jus de goutte et de presse peuvent être séparés dans un premier temps puis suivant leurs potentialités aromatiques être assemblés ou non.

LA FERMENTATION

Le moût subit ensuite un débourbage puis la fermentation alcoolique qui se passe en cuves ou en barriques. Celle-ci se fait à température maîtrisée (10 °C à 14 °C).

Dans la grande majorité des cas, les Vins de Provence blancs ne font pas la fermentation malolactique.

CONSERVATION - ÉLEVAGE

Les vins blancs peuvent être directement soutirés et mis en bouteille. Ils sont alors consommés jeunes. Ils révèlent des notes variétales et de vinifications typiques de chaque cépage.

Ils peuvent également être élevés quelques mois sur lies fines. Les vins ainsi obtenus présentent des caractéristiques organoleptiques différentes (fruits secs, à coques,

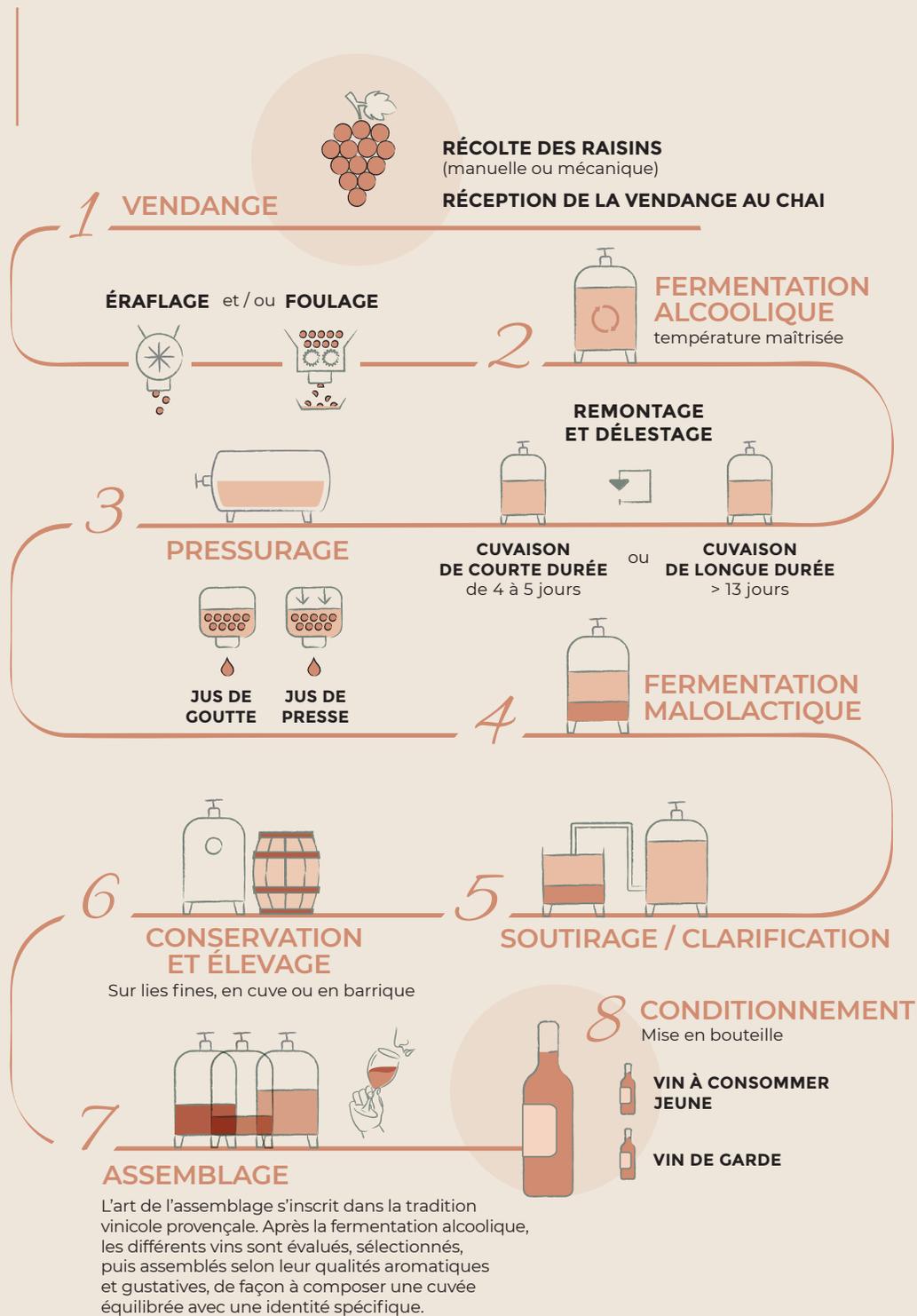
miel...). Quelques vigneronns laissent s'enclencher sur certains de leurs vins blancs la fermentation malolactique, les élèvent en barriques quelques mois et les soutirent avant de les mettre en bouteilles.

Dans ce cas, les vins sont aptes à un vieillissement et présentent en plus des arômes variétaux et de vinification des notes douces de grillé, vanille, épices apportées par le bois.



Schéma de vinification

DES VINS ROUGES



Les vins rouges

DE PROVENCE

LA VENDANGE

La vendange de raisins noirs à pulpe blanche arrive au chai. Elle est éraflée / foulée puis vinifiée en cuvaision classique courte ou plus longue.

LA CUVAISON & FERMENTATION

C'est l'étape d'extraction de la couleur, de la structure et des arômes des vins rouges.

Au cours de cette phase, la vendange va fermenter, les températures sont maîtrisées.

À ce stade, le vinificateur va privilégier une durée de cuvaision qu'il choisira longue ou courte selon les caractéristiques de sa matière première et le produit souhaité. Une cuvaision courte permettra d'élaborer des vins à consommer jeunes sur le fruit tandis qu'une cuvaision longue favorisera l'extraction des polyphénols (pigments colorés + tanins) et donnera des vins charpentés, colorés, aptes au vieillissement.

Pendant la cuvaision et la fermentation alcoolique, les remontages / délestages effectués vont contribuer à l'extraction des précurseurs d'arômes et des polyphénols présents dans les baies. A la fin de la fermentation alcoolique, une deuxième fermentation, la fermentation malolactique (transformation de l'acide malique en acide lactique) a lieu pour les rouges.

ASSEMBLAGE

À la fin de cette phase de fermentations, on sépare alors la phase liquide de la phase solide : La phase liquide de la cuve est écoulée (vin de goutte), la matière solide est pressée (vin de presse).

Tout comme le rosé, les vins sont dégustés séparément afin de déterminer les proportions de l'assemblage selon les caractéristiques de la cuvée souhaitée.

CONSERVATION - ÉLEVAGE

L'élevage permettra au vin d'affirmer soit en récipients de bois (barriques, une autre personnalité. Il se fera soit foudres). en récipients inertes (béton, inox),





5

L'ŒNOTOURISME EN PROVENCE

Véritable invitation à la déconnection et au slow tourisme, l'œnotourisme en Provence c'est découvrir la Provence autrement :

à travers la **beauté de son vignoble**, son **savoir-faire historique** sur le vin rosé qui en font des rosés d'excellence, sa **culture** et son **art de vivre** qui allie moments de partage conviviaux et décontraction sous un soleil incomparable.

Nos vignerons fourmillent d'idées et d'initiatives originales pour provoquer les rencontres et partager leur passion. Ils proposent des expériences œnotouristiques multiples et variées, uniques et immersives pour partager, au fil des saisons, leur histoire, leur savoir-faire rosé et l'art de vivre en Provence : soirées à thème, concerts dans les vignes ou les chais, cinémas en plein air, expositions d'art, sentiers vignerons pour marcheurs ou VTT.

Enfin tables d'hôtes, chambres d'hôtes, gîtes, spa, cours de yoga, cours de cuisine et cours d'œnologie viennent compléter les plus traditionnelles visites de cave et dégustations commentées.

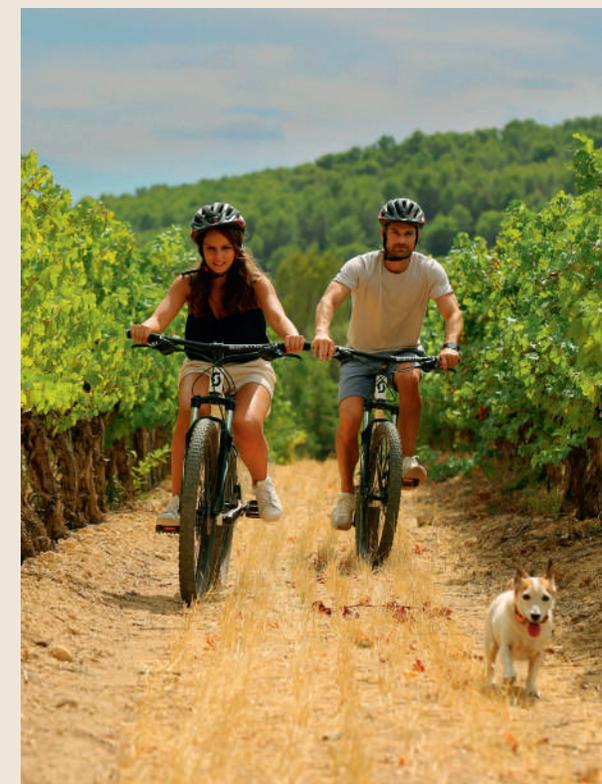


LABEL VIGNOBLES & DÉCOUVERTE

7 DESTINATIONS SONT LABELISÉES VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

- __ Pays d'Aix-en-Provence
- __ Provence Verte Verdon
- __ Dracénie Provence Verdon
- __ Bandol Sud Sainte Baume
- __ Méditerranée Porte des Maures
- __ Cœur du Var
- __ Salon de Provence

Ce label national certifie l'excellence de territoires à vocation touristique et viticole pour leur offre de produits touristiques complète (hébergement, restauration, visite de cave et dégustation, musée, évènement...).





www.fascinantweekend-provencebandol.fr

FASCINANT WEEK-END VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

C'est le rendez-vous œnologique annuel, qui se tient chaque **3^{ème} week-end** d'octobre, dans les destinations labellisées Vignobles & Découvertes. Cet événement permet de partir à la rencontre des hommes et des femmes du vin. Le Fascinant Week-end offre aux visiteurs une expérience immersive dans nos vignobles autour d'activités culturelles, sportives, ludiques, voire insolites, à faire en famille, entre amis ou en solo !

ROUTE DES VINS DE PROVENCE

Des portes de Nice à celles de la Camargue, la route des Vins rassemble plus de 456 vigneron en cave particulière et cave coopérative, engagés dans une démarche de qualité d'accueil (376 vigneron Vins de Provence). Elle propose plusieurs circuits thématiques (Art & Culture, Escapade à deux, Plaisirs gourmands...).



CÔTES DE PROVENCE
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE
COTEAUX VAROIS EN PROVENCE



www.vinsdeprovence.com

MAISON DES VINS
RN 7 - CS 50002 __ 83460 LES ARCS SUR ARGENS
0(033) 4 94 99 50 10__CIVP@PROVENCEWINES.COM

SIRET : 451 070 197 00012 – APE : 9499Z



Cofinancé par
l'Union européenne