

SYNTHÈSE

Vins de Provence : le millésime 2021

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



DANS LES VIGNES

Un démarrage plus tardif qu'en 2020

Par rapport à 2020, année de débourrement particulièrement précoce, la végétation a eu une dizaine voire une quinzaine de jours de retard selon les secteurs, retrouvant ainsi des temps de passage qui correspondent à ceux d'une année normale.

Un épisode de gel exceptionnel

Les dates des 7 et 8 avril sont à jamais inscrites dans l'histoire des millésimes des Vins de Provence. Cet épisode de gel exceptionnel a touché des zones qui n'en avaient pas connu depuis cinquante ans, provoquant de gros dégâts sur les vignes les plus précoces et un arrêt brutal du débourrement sur les autres. Les dommages, graves chez certains, ont cependant été limités à l'échelle du vignoble.

Une année mouvementée

De la sécheresse en hiver, un printemps pluvieux, le grand incendie du mois d'août qui a touché une trentaine d'exploitations de la plaine des Maures, un petit épisode de

grêle le 24 août... 2021 ne fut pas une année de tout repos pour les vignerons.

Une belle vendange à l'arrivée

En dépit des aléas du millésime, la récolte est avantageuse ! L'été, chaud et sec, a été favorable aux vignerons. Les raisins étaient sains, avec des degrés d'alcool moyens et de jolies acidités. Les opérations de vendanges ont démarré autour du 20 août pour les secteurs maritimes et début septembre pour les autres, s'achevant début octobre dans de bonnes conditions.

Des volumes satisfaisants


Au-delà de la qualité, la récolte 2021 est également satisfaisante grâce à des volumes dans la moyenne des cinq dernières années. La production s'élève ainsi à 1 255 060 hl, soit l'équivalent de 167 millions de bouteilles, assurant un potentiel de commercialisation permettant de soutenir la dynamique de croissance des Vins de Provence.





LES CHIFFRES-CLÉS DU MILLÉSIME 2021

VINS DE PROVENCE


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

 **Surfaces :** 27 727 ha sur 3 départements : Bouches-du-Rhône, Var, Alpes-Maritimes (1 commune)
20 % en bio, 24 % en HVE

 **Volumes :** 1 255 060 hl (soit l'équivalent de 167 M de bouteilles)
Rosé : 91 % • rouge : 5 % • blanc : 4 %

 **Filière :** 564 producteurs (473 caves particulières, 55 caves coopératives et 36 négociants-vinificateurs) + de 100 négociants locaux

AOC CÔTES DE PROVENCE

 **Surfaces :** 20 332 ha dont 18 % en bio et 20 % en HVE

 **Volumes :** 904 104 hl (soit l'équivalent de 120 M de bouteilles)
Rosé : 92 % • rouge : 4 % • blanc : 4 %
> 72 % des Vins de Provence

 **Filière :** 344 caves particulières, 37 caves coopératives, 31 négociants-vinificateurs

DONT LES DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES

• AOC Côtes de Provence Sainte-Victoire

Surfaces : 549 ha
Volumes : 23 652 hl
Rosé : 95 % • rouge : 5 %

• AOC Côtes de Provence Fréjus

Surfaces : 16 ha
Volumes : 689 hl
Rosé : 75 % • rouge : 25 %

• AOC Côtes de Provence La Londe

Surfaces : 163 ha
Volumes : 7 603 hl
Rosé : 66 % • rouge : 20 % • blanc : 14 %

• AOC Côtes de Provence Pierrefeu

Surfaces : 124 ha
Volumes : 5 541 hl
Rosé : 89 % • rouge : 11 %

• AOC Côtes de Provence Notre-Dame des Anges

Surfaces : 107 ha
Volumes : 4 352 hl
Rosé : 95 % • rouge : 5 %

AOC COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE


 **Surfaces :** 4 308 ha dont 16 % en bio et 31 % en HVE

 **Volumes :** 209 103 hl (soit l'équivalent de 28 M de bouteilles)
Rosé : 86 % • rouge : 7 % • blanc : 7 %
> 17 % des Vins de Provence

 **Filière :** 75 caves particulières, 12 caves coopératives, 2 négociants-vinificateurs

AOC COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

 **Surfaces :** 3 087 ha dont 34 % en bio et 44 % en HVE

 **Volumes :** 141 853 hl (soit l'équivalent de 19 M de bouteilles)
Rosé : 94 % • rouge : 3 % • blanc : 3 %
> 11 % des Vins de Provence

 **Filière :** 65 caves particulières, 11 caves coopératives, 5 négociants-vinificateurs

LES VINS



VINS DE PROVENCE ROSÉS

Très lumineuses, les robes du millésime 2021 offrent une large palette de nuances de rose clair, du rose saumoné au rose franc : sable rose, nacre, pêche claire, saumon clair, pomelo clair, litchi clair... Les nez, fin et frais, développent principalement des notes florales mais aussi de fruits à chair jaune et blanche (pêche, mirabelle, melon). Ils sont riches en notes d'agrumes (pomelo, mandarine, orange) et de fruits exotiques (ananas, litchi, fruits de la passion). Ils sont très souvent complétés par des touches de confiserie, d'épices douces et de guimauve. En bouche, le millésime se révèle très rafraîchissant. L'attaque est ronde, très souvent ponctuée par quelques accents de fraîcheur acidulée. En finale, il offre une belle persistance sur des arômes gourmands très fruités.



VINS DE PROVENCE BLANCS

Les vins blancs du millésime 2021 affichent des couleurs or clair aux reflets verts à dorés selon la durée et le type d'élevage, en cuve ou en bois. Les expressions aromatiques intenses sont marquées par des notes florales raffinées et par des parfums d'agrumes rafraîchissants évoquant notamment des notes citronnées ou de pamplemousse rose. Ils offrent aussi des arômes de fruits à chair blanche et jaune confits rappelant la poire et la pêche. En bouche, ils présentent un équilibre entre rondeur et fraîcheur qui évolue très rapidement en finale sur une impression acidulée désaltérante et parfois saline. Certains vins blancs peuvent être élevés en bois ou sur lies. Dans ce cas, leurs arômes sont souvent enrichis par des touches vanillées, toastées, de noisette, et leurs bouches gagnent en charnu tout en oscillant entre impression suave et légères touches de fraîcheur acidulée. Ils persistent longtemps sur des notes fruitées complétées d'épices douces et fortes.



VINS DE PROVENCE ROUGES

Les vins rouges du millésime 2021 sont très flatteurs, avec des robes vives sans être trop profondes et des arômes joliment fruités de griotte, de mûre, de cassis et de réglisse. Plutôt souples et enrobés, ils offrent un potentiel tannique moyen doublé d'une certaine fraîcheur et d'une impression acidulée, conférant au millésime un bon équilibre entre le friand et le rafraîchissant. Certaines cuvées supporteront avec profit un élevage en bois qui apportera rondeur et volume. La tendance globale sera plutôt vers des vins fins, frais, fruités aux tanins légers avec cependant un bon potentiel de vie grâce à leur fraîcheur naturelle.