



© G. P. Photo - Photos : F. Millio

### Exprimer notre terroir

Le secret de la personnalité des vins Côtes de Provence Fréjus est dans notre terroir. Nous nous efforçons de l'interpréter au mieux par le choix des cépages, de leur assemblage et des méthodes de vinification. Pour les rosés, les cépages choisis sont Tibouren, Mourvèdre, Grenache, ainsi que Syrah et Cinsault et pour les rouges : Mourvèdre, Syrah, Grenache. Pour la vinification : les vigneronns optent pour une macération pelliculaire à basse température pour les rosés, et le foulage complet pour les rouges. L'élevage aussi a une grande importance : 5 mois pour les rosés et au minimum 1 an, dont 6 mois en tonneaux de chêne, pour les rouges.

### The expression of our terroir

The secret source of the distinctive nature of the wines of Côte de Provence Fréjus is their terroir, as interpreted through the medium of the grapes grown there, our vinification methods and the way we blend the finished wines. When it comes to rosés, the grapes of choice are Tibouren, Mourvèdre, Grenache, Syrah and Cinsault. For reds the choice lies between Mourvèdre, Grenache and Syrah. When it comes to vinification, local winemakers opt to macerate the grapes on their skins at low temperatures when making rosé and an intensive crush for the reds. The length of time we age our wines is also extremely important – rosés get five months before they're released on the market, while reds are aged for at least a year, of which six months must be spent in oak barrels, before bottling.

### Les chiffres clés

AOC Côte de Provence Fréjus (production 2008)  
Superficie classée : **235 ha**  
Production : **116 000** équivalent bouteilles  
Volume : **869 hl**  
Rosés : **77 %**  
Rouges : **23 %**  
Rendement autorisé en dénomination de terroir : **50 hl/ha**  
Rendement moyen : **38 hl/ha**  
La filière viticole : **8** caves (particulières et coopératives).

### Key Figures

AOC Côte de Provence Fréjus (production 2008)  
Land area with official appellation: **580 acres** (235 hectares)  
Production: **116,000** equivalent bottles  
Volume: **19,150 gallons** (869 hl)  
Rosés: **77%**  
Reds: **23%**  
Authorized yield: **50** hectoliters per hectare for specific "terroir" designation  
Average yield: **38** hectoliters per hectare  
Winegrowers: **8** wineries (private and co-operative)

### CONTACTS PUBLICS - CONTACTS DETAILS

**Côte de Provence Fréjus**  
**Association Vins et Terroir de Fréjus**  
Château de CABRAN  
83480 Puget-sur-Argens - FRANCE  
Tél : 33 (0)4 94 40 80 32  
E-mail : vins-terroir-frejus@voila.fr

**Maison des Vins Côte de Provence**  
**Syndicat des Vins Côte de Provence**  
RN7 - 83460 Les Arcs-sur-Argens  
FRANCE  
Tél : 33 (0)4 94 99 50 20  
E-mail : caveaucp@wanadoo.fr

AVEC LA PARTICIPATION :



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION



Les vigneron·nes Côtes de Provence Fréjus produisent des vins rosés et rouges très typés par ce terroir d'exception.

The winemakers of Côtes de Provence Fréjus make rosés and reds, all of which bear the hallmark of their distinctive terroir.



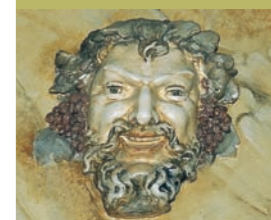
## Le vignoble de Fréjus : plus de 2000 ans d'histoire

Les sources existantes sur l'activité viticole de Fréjus (Forum Julii) se révèlent nombreuses et concordantes. Chose rare, les citations de la littérature ancienne sont nombreuses, elles sont confirmées par l'archéologie, et renforcées par l'épigraphie.

Forum Julii a d'abord la chance d'être la patrie de naissance d'un général célèbre, Agricola, beau-père d'un écrivain latin encore célèbre, Tacite. Or le père d'Agricola, le sénateur Julius Groecinus, fut, de son temps, un spécialiste réputé de la viticulture. On lui doit un traité en deux livres sur la culture de la vigne, malheureusement perdu, mais qui fut, pendant deux siècles, l'ouvrage de référence

du monde antique.

Il est cité, notamment, par Columelle et par Pline l'Ancien.



## The Fréjus vineyards: more than 2,000 years of history

There are plenty of sources that allow us to confirm that Fréjus (Forum Julii) was actively involved in winemaking during the Roman era. Incredibly, many ancient texts still exist that refer to the region's wine trade, and these are backed up by both archaeological finds and epistolary sources.

Forum Julii was the birthplace of one of Rome's most famous generals, Agricola, who was himself the father-in-law of the famous writer Tacitus. Agricola's father, Julius Groecinus was, in his day, a famous winemaker who wrote two treatises on viticulture that have, sadly, been lost but which were, in their day, the reference books of choice on the subject. Passages from the work are quoted by both Columella and Pliny the Elder.

## Connus depuis plus de 2000 ans, reconnus par décret ministériel du 5 octobre 2005, les vins Côtes de Provence Fréjus expriment notre terroir.

Situé à l'extrémité Est de l'appellation Côtes de Provence, le terroir de Fréjus s'étend sur les premiers contreforts du massif de l'Estérel et bénéficie d'une large ouverture directe sur la mer Méditerranée. Son altitude ne dépasse pas 100 mètres. Le vignoble est établi sur des terrains bordés par plusieurs reliefs : au Nord par les barres rocheuses de rhyolite rouge, à l'Est par le massif de l'Estérel et l'embouchure de l'Argens dans la Méditerranée, au Sud par le massif cristallin des Maures et à l'Ouest à la fois par l'escarpement calcaire des collines du haut Pays et le rétrécissement de la vallée intérieure. Des vents nombreux et variés caressent le vignoble. On en recense une trentaine parmi lesquels : le Mistral, le Ponant, le Labé, la Montagnère et surtout la Brise de Mer – l'Auro de mar – en provençal, qui donne des hivers moins froids et des étés plus frais. Cette particularité climatique est très bénéfique à la vigne.

Les parcelles aptes à produire du "Côtes de Provence Fréjus" ont été identifiées: elles se situent sur huit communes : Fréjus, Saint-Raphaël, Le Puget-sur-Argens, Roquebrune-sur-Argens, La Motte, Le Muy ainsi que quelques parcelles de Trans-en-Provence et Callas.

## Known for more than 2,000 years. Recognised by ministerial decree on 5 October 2005. The wines of Côtes de Provence Fréjus are a perfect expression of terroir.

Located in the far east of the Côtes de Provence appellation, the Fréjus terroir is spread out over the first foothills of the Esterel range, which flows from west to east before spilling its waters into the Mediterranean Sea. All the vineyards lie at an altitude below 100 metres above sea level and are planted on land bordered by a number of geographical features. To the north lie rocky slopes of red rhyolite, the Esterel range and the delta of the Argens River lie to the east, to the south you'll find the crystal-rich Maures range and the western frontier is defined by a limestone escarpment and the narrowing valley of the back country.

Winds from all quarters blow over the vineyards: over 30 individual winds have been recognised, among them the famous Mistral as well as the Labé, the Ponant, the Montagnère and the Auro de Mar, Provençal for sea breeze. All of these winds combine to create a climate of warm winters and cool summers – and they also help to keep the vineyards healthy.

Distinct areas particularly well suited to the production of Côtes de Provence Fréjus wines have been identified. These are based in eight communes: Fréjus, Saint-Raphaël, Puget-sur-Argens, Roquebrune-sur-Argens, La Motte and Le Muy as well as some scattered vineyards in Trans-en-Provence and Callas.



## Les vins rosés Côtes de Provence Fréjus

offrent une robe limpide, d'un rose saumoné pâle à clair. Le nez est fin, marqué tout au long de la dégustation par des notes minérales (fumé, grillé, silex). Le bouquet révèle également des arômes subtils de fruits à chair jaune (pêche, abricot), d'agrumes et selon les millésimes de fruits exotiques (mangue, litchi), des notes d'épices (poivre, menthe, vanille) et de fleurs (fleur d'acacia, d'oranger). En bouche, ils sont équilibrés, ronds et marqués par une délicatesse et une fraîcheur persistante. Elevés au moins jusqu'en mars, les rosés Côtes de Provence Fréjus s'épanouissent jusqu'au-delà de l'hiver suivant. A servir entre 10 et 12°C.

## The rosé wines of Côtes de Provence Fréjus

have a wonderfully clear salmon-pink hue. The aromatic, elegant nose typically displays mineral notes of smoke and stones. You'll also discern yellow-fleshed fruits (peaches and apricots), citrus fruits and, depending on the vintage, you may also find tropical fruit (mango and lychee), spices (pepper, mint, vanilla) and flowers (acacia and orange blossom). The palate tends to be balanced, round and delicate, with a persistent, zesty freshness. Released on the market in March at the earliest, the rosés of Côtes de Provence Fréjus carry on developing until at least the following winter. Serve at a temperature between 10° and 12°C.

## Les rouges Côtes de Provence Fréjus

possèdent une robe rubis intense aux reflets pourpres évoluant vers des tons plus profonds au vieillissement.

L'expression aromatique est d'élégance et de complexité, marquée par le mourvèdre et la syrah. Notes de fruits noirs (cerises bigarreaux, mûres), d'épices (poivre, menthe, vanille, cannelle, réglisse) et de fleurs (violette, rose). Les arômes de tabac, sève, cèdre et santal affinent cette description. En bouche, ces vins sont d'une rare délicatesse. L'attaque est ronde; l'équilibre est tendre et gourmand. Ils laissent au final une impression fraîche et subtile.

Les rouges Côtes de Provence Fréjus évoluent agréablement pendant une dizaine d'années. A servir entre 16 et 18 °C.

## The red wines of Côtes de Provence Fréjus

are distinguished by their intense ruby colour, which tends towards purple when the wines are young and mellows with age.

The nose is elegant and complex, and you can often distinguish the characteristic aromas of the Mourvèdre and Syrah grapes. You'll find plenty of dark fruit (cherries, blackberries), spice (pepper, mint, vanilla, caramel and liquorice) and flowers (violets, roses). Nuances of tobacco, undergrowth, cedar and sandalwood add further definition. These wines display both delicacy and finesse, as well as supple, rounded tannins and a precise balance. The finish is fresh and elegant.

The red wines of Côtes de Provence Fréjus age well for a decade or so. Serve between 16° and 18°C.