

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
AOÛT 2026

La Provence,

L'UN DES PREMIERS VIGNOBLES FRANÇAIS
À OUVRIR LES VENDANGES : **LA FRAÎCHEUR**,
SIGNATURE DES MEILLEURS ROSÉS DU MONDE

Aujourd'hui, les consommateurs recherchent avant tout des vins frais, équilibrés et élégants. Spécialiste des vins rosés, auxquels elle consacre 90 % de sa production, **la Provence répond à cette attente en faisant de la fraîcheur la signature de ses vins**. Cette année, la Provence est l'un des premiers vignobles français à lancer les récoltes. Dans les domaines les plus précoces du littoral, les premiers coups de sécateurs résonneront dès le début du mois d'août.



**VINS DE
PROVENCE**

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



©Cécile Skrzypczak-CIVP

Cette fraîcheur ne doit rien au hasard.

Elle est le fruit d'un savoir-faire qui commence dans la vigne et se poursuit jusqu'au chai. **Tout débute par la récolte de baies saines**, cueillies au moment où elles présentent le meilleur équilibre entre sucre, fraîcheur et maturité, condition indispensable à l'élaboration de vins frais, gourmands et aromatiques.

Les vendanges sont ensuite réalisées de nuit ou aux heures les plus fraîches afin de répondre à une véritable exigence de qualité : préserver le potentiel aromatique des raisins en limitant leur exposition aux fortes températures. **Réduire au maximum le temps entre la vigne et le chai** constitue également une étape essentielle pour conserver toute la fraîcheur du fruit.

Au chai, un **pressurage** délicat révèle la couleur pâle caractéristique des Rosés de Provence tout en préservant la finesse des arômes.

Enfin, **l'art de l'assemblage**, véritable signature des vigneronnes et vignerons provençaux, associe les différents cépages et parcelles afin de créer des vins équilibrés, élégants et d'une grande fraîcheur.

LES 7 HEURES QUI DONNENT NAISSANCE À UN ROSÉ DE PROVENCE



3 h

Les premiers coups de sécateur

La nuit est encore noire lorsque les équipes entrent dans les vignes. À la lumière des lampes frontales, **les raisins sont récoltés à parfaite maturité**, avant les premières chaleurs. L'objectif est simple : préserver la qualité des baies et tout leur potentiel aromatique dès les premiers instants.



7 h

Préserver la fraîcheur jusqu'à la cuve

Le **jus est clarifié** avant d'être mis en **fermentation à basse température**. Cette étape est déterminante pour conserver toute la fraîcheur aromatique, la finesse et la vivacité du futur millésime.



10 h

Déjà préparer la prochaine nuit

Les installations sont entièrement **nettoyées et remises en place**. Quelques heures plus tard, une nouvelle nuit de vendanges commencera, avec la même exigence et la même précision.



12 h

Le temps du partage

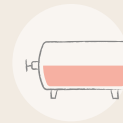
Après l'effort, les équipes se retrouvent autour d'une grande tablée. Pain, olives, fromage, tapenade... Un **moment de convivialité** profondément ancré dans l'art de vivre provençal, où l'on célèbre autant le travail accompli que celui à venir.



14 h

Le repos avant une nouvelle nuit

À l'ombre d'un figuier, entre deux oliviers ou sous la fraîcheur d'un mas, les vendangeurs profitent de quelques **heures de repos** avant de repartir dans les vignes. Un rythme singulier qui fait partie intégrante des vendanges provençales.



4 h

Direction le chai

À peine cueillis, les raisins rejoignent **le chai**. Les premières bennes sont réceptionnées, les éléments végétaux retirés, les grappes préparées pour le **pressurage**. Chaque étape s'enchaîne rapidement afin de conserver toute la fraîcheur du fruit.



5 h

Les premiers contrôles

Les **premiers jus sont analysés**. Potentiel alcoolique, qualité sanitaire : ces contrôles permettent aux équipes d'ajuster avec précision les choix de vinification en fonction des caractéristiques de chaque parcelle.



6 h

Au lever du soleil, le rosé prend naissance

C'est au lever du soleil que le rosé prend vie. Les raisins fraîchement récoltés, sont pressés avec délicatesse. **Le pressurage** direct révèle la couleur si caractéristique des Rosés de Provence. C'est ici que s'exprime pleinement la maîtrise technique des caves provençales.

Préserver cette fraîcheur

IMPLIQUE ÉGALEMENT D'ADAPTER EN PERMANENCE LES PRATIQUES VITICOLES.

Gestion adaptée des sols pour favoriser la rétention en eau et leur vitalité, **alimentation hydrique raisonnée** afin de garantir une maturation équilibrée des raisins et de maintenir leur niveau de fraîcheur, **expérimentation de cépages** plus tolérants à la sécheresse capables de préserver la fraîcheur des vins : les vignerons des Vins de Provence innovent pour **préserver durablement la qualité des baies et l'identité de leurs rosés**.

Un autre levier essentiel est le **suivi rigoureux de la maturité des raisins**. Grâce à des contrôles de maturité, parmi les plus importants des régions viticoles françaises, les vignerons de Provence peuvent **déterminer avec précision le moment optimal des vendanges**, un facteur clé pour préserver la fraîcheur et l'équilibre des vins.

UN MILLÉSIME PROMETTEUR, SOUS LE SIGNE DE LA FRAÎCHEUR

Le millésime 2026 s'est construit en deux temps : un **hiver** et un **début de printemps généreusement arrosés**, suivis d'un **printemps** et d'un **été particulièrement chauds et secs**. Les réserves en eau constituées en début d'année ont permis aux terroirs les plus profonds de préserver un bon potentiel qualitatif. Les conditions sanitaires très favorables ont également permis de limiter fortement les traitements phytosanitaires, confirmant la capacité d'adaptation et le savoir-faire des vignerons provençaux.

“ Les vendanges marquent chaque année le début d’une nouvelle aventure. Elles racontent tout ce qui fait la force de notre vignoble : une expertise reconnue, une attention permanente portée à la qualité et une capacité à s’adapter pour préserver cette fraîcheur qui fait la signature des Vins de Provence. Derrière chaque bouteille, il y a avant tout des femmes et des hommes engagés, qui cultivent un savoir-faire unique. ”

Éric Pastorino,
Président du Conseil Interprofessionnel
des Vins de Provence (CIVP).





Les coulisses des vendanges en Provence :

ENJEUX, EXPÉRIENCES & ENGAGEMENTS

PRÉSERVER LA FRAÎCHEUR, AUJOURD'HUI COMME DEMAIN

Face aux évolutions climatiques, les vignerons des Vins de Provence adaptent en permanence leurs pratiques afin de préserver la qualité des raisins et la fraîcheur qui caractérise leurs vins. **Gestion du feuillage** pour protéger les grappes des fortes chaleurs, **régénération des sols** pour maintenir leur capacité à retenir l'eau, **agroforesterie**, **préservation de la biodiversité**, **expérimentation de cépages** plus résistants... Autant d'initiatives qui témoignent d'un **engagement collectif en faveur d'une viticulture durable**. Cette année encore, la précocité des vendanges répond à cette même exigence : **récolter chaque parcelle au moment où elle exprime le meilleur équilibre entre maturité et fraîcheur**.

MILLE FAÇONS DE VIVRE LES VENDANGES EN PROVENCE

Des vignobles en bord de Méditerranée aux terroirs d'altitude, des paysages qui ont inspiré Cézanne jusqu'aux vignobles insulaires de Porquerolles, les vendanges offrent une multitude d'expériences. **Lever du soleil sur les vignes**, **immersion dans des domaines d'exception**, découverte de **terroirs aux expressions** uniques ou **rencontre avec les femmes et les hommes** qui façonnent le millésime : les vendanges révèlent toute la richesse des paysages, des savoir-faire et de l'art de vivre provençal.

DES VENDANGES PORTEUSES DE SENS

Les vendanges sont aussi une aventure profondément humaine. Elles offrent l'occasion de **transmettre des savoir-faire**, de **créer des emplois saisonniers** et de **favoriser l'inclusion**. Certains domaines, comme le Domaine Le Bercail ou le Domaine du Capitaine Danjou, font de la vigne un véritable projet social en accompagnant des personnes en situation de handicap ou d'anciens militaires vers une nouvelle activité. Dans les caves coopératives, enfin, plusieurs dizaines de vignerons unissent leurs récoltes autour d'un modèle collectif qui conjugue solidarité, innovation et exigence de qualité.



VINS DE PROVENCE

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

À PROPOS DU CIVP

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. 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 200 km et sur 100 km 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**. Le vignoble réunit une famille de producteurs se composant de 5 000 exploitations viticoles réunies autour de 600 caves particulières, coopératives ou maisons de négoce qui produisent entre 160 et 170 millions de cols par an, dont près de la moitié sont vendus à l'export.

CONTACTS PRESSE

Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence (CIVP)

Claire Malherbe
cmalherbe@provencewines.com
+33 (0)7 80 98 13 62

Romain Schalapa
rschalapa@provencewines.com
+33 (0)6 31 14 07 12

Agence 14 septembre

Giulia Molari
giuliamolari@14septembre.com
+33 (0)7 69 36 80 57

Mathilde Tabone
mathildetabone@14septembre.com
+33 (0)7 72 77 40 20

Hugo Waharte
hugowaharte@14septembre.com
+33 (0)6 76 40 53 26



Cofinancé par
l'Union européenne