

## LE MILLÉSIME 2018 EN PROVENCE

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

### Les conditions climatiques du millésime 2018

#### L'ANNÉE DANS LES VIGNES

##### **La pluie bienfaitrice**

L'événement marquant de 2018 est évidemment la forte pluviométrie bienfaitrice sur l'ensemble des secteurs du vignoble après une année 2017 particulièrement sèche. Ces pluies étalées de janvier à début juillet avec des moyennes supérieures aux normales de 50 à plus de 100 %, en fonction des périodes et des zones, ont permis une reconstitution des réserves. Elles ont été accompagnées de quelques épisodes de grêle très localisés.

##### **Un printemps sous surveillance**

Ces conditions météo favorables ont permis une belle et abondante sortie de grappes à la fin du printemps mais ont également favorisé une pression du mildiou plus importante que d'ordinaire. À partir du mois de mai, l'observation régulière et le travail des vignes ont été la clé de ce printemps inaccoutumé. Cependant, cette pression n'a pas d'impact sur la qualité, mais a eu des conséquences volumétriques sur les zones touchées.

##### **Un été chaud**

A partir du mois de juillet, l'été était au rendez-vous avec des températures élevées et un temps ensoleillé renouant avec les normales saisonnières.

##### **Des vendanges menées dans des conditions idéales**

Le calendrier des vendanges a confirmé que 2018 a été une année atypique en Provence, avec une récolte très étalée dans le temps. Les vendanges ont démarré fin août dans des conditions météorologiques exceptionnelles. Le mois de septembre a offert au vignoble des alternances optimales d'après-midis ensoleillés et de nuits fraîches pendant lesquelles les températures sont descendues sous la barre des 10° C. Résultat : un état sanitaire du raisin excellent, favorisé aussi par un mistral bienvenu et l'absence de précipitation. Pour les secteurs les plus tardifs, localisés dans l'arrière-pays provençal, les vendanges se sont prolongées jusqu'à la mi-octobre.

##### **PILOTAGE OPTIMAL, GAGE DE QUALITE DES VINS**

Ces excellentes conditions météorologiques et sanitaires ont permis aux producteurs d'étaler les vendanges dans la durée pour patienter jusqu'à la fin des maturités, quasiment à la parcelle près.

### Les chiffres clés Vins de Provence – Millésime 2018

Côtes de Provence / Coteaux d'Aix-en-Provence / Coteaux Varois en Provence  
Production : 1 242 479 hectolitres, soit 165 millions équivalent bouteilles

Superficie : 27 221 hectares sur 3 départements : Var, Bouches-du-Rhône, Alpes-Maritimes (1 commune)  
Répartition : 90% rosé (1 122 594 hl), 6% rouge (70 057 hl) et 4% blanc (49 828 hl)  
Filière viticole : 549 producteurs (486 caves particulières et 63 caves coopératives) / + de 100 sociétés de négoce

## Les chiffres clés par appellation – Millésime 2018

### AOC Côtes de Provence

Superficie : 20 149 hectares  
Production : 886 907 hectolitres (118 millions de bouteilles équivalent)  
Dont 91% de Rosé, 5% de Rouge et 4% de Blanc  
La filière viticole : 348 caves particulières, 40 caves coopératives et 23 négociants vinificateurs  
Rendement maximal autorisé : 55 hl/ha  
Rendement moyen : 44 hl/ha  
dont les dénominations de terroir :  
Côtes de Provence Sainte-Victoire - Production : 30 564 hectolitres (rosé et rouge)  
Côtes de Provence Fréjus - Production : 477 hectolitres (rosé et rouge)  
Côtes de Provence La Londe - Production : 6 572 hectolitres (rosé, rouge et blanc)  
Côtes de Provence Pierrefeu - Production : 6 280 hectolitres (rosé et rouge)

### AOC Coteaux d'Aix-en-Provence

Superficie : 4 222 hectares  
Production : 217 757 hectolitres (29 millions de bouteilles équivalent)  
Dont 85% de Rosé, 9% de Rouge et 6% de Blanc  
La filière viticole : 67 caves particulières et 12 caves coopératives  
Rendement maximal autorisé : 60 hl/ha  
Rendement moyen : 51 hl/ha

### AOC Coteaux Varois en Provence

Superficie : 2 850 hectares  
Production : 137 815 hectolitres (18 millions de bouteilles équivalent)  
Dont 92% de Rosé, 5% de Rouge et 3% de Blanc  
La filière viticole : 71 caves particulières, 11 caves coopératives et 3 négociants vinificateurs  
Rendement maximal autorisé : 55 hl/ha  
Rendement moyen : 48 hl/ha

## Le profil des vins

### Côtes de Provence

**Les blancs** du millésime 2018 présentent des couleurs jaune pâle avec quelques reflets verts. Ils offrent des arômes intenses de fruits (poire, fruits exotiques, ananas, agrumes) complétés par des notes délicates de fleurs blanches et d'aromates (menthe, sauge). Les vins blancs Côtes de Provence expriment en bouche une fraîcheur acidulée, avec densité, gras et rondeur caractéristiques du cépage Vermentino très utilisé dans l'appellation. La richesse en alcool est optimale et bien équilibrée par l'acidité. Pour les cuvées de vins blancs élevées en bois, elles présentent des arômes de vanille, d'épices, de miel et d'abricot.

**Les rosés** 2018 présentent une palette de rose pâle (couleur saumon à vieux rose) et arborent une robe lumineuse. Grenache, Cinsault et Syrah composent l'assemblage de base, pouvant être complétés par le Mourvèdre, le Tibouren ou des cépages blancs (Rolle). Les vins développent des notes d'agrumes (pomelos, citron), de fruits exotiques (fruits de la passion, mangue) mais aussi des arômes de fruits rouges plus ou moins acidulés (groseille, fraise, framboise, cerise) complétées par des notes florales (fleurs blanches, aubépine, fenouil / anisé) avec une pointe de minéralité pour les vins issus des terroirs les plus secs. En bouche, les vins expriment une fraîcheur qui se poursuit jusque dans une finale gouleyante et gourmande. Pour les quelques cuvées passées dans le bois, elles présentent des notes de vanille, de fruits secs et d'épices apportant complexité au bouquet aromatique.

**Les rouges** du millésime 2018 offrent des couleurs intenses ; de rubis jusqu'au pourpre. La bonne richesse en sucres des raisins a conduit à des vins équilibrés sans être alcooleux. Pour les vins rouges qui seront consommés dans leur jeunesse, ils se distinguent par un fruité rafraichissant avec des notes de cerise, fraise, framboise, cassis, les tanins sont souples et ronds. Pour les cuvaisons plus importantes : densité et complexité, les vins exprimeront des arômes de fruits noirs (mûre, myrtille, cerise burlat), de garrigue, complétées par des notes d'épices. L'usage du bois (utilisé de manière attentive afin de ne pas masquer la matière mais de la mettre en valeur) apportera des notes discrètes de vanille et une évolution des tanins en rondeur. Bons potentiels de garde.

### **Coteaux d'Aix-en-Provence**

**Les blancs** du millésime 2018 sont, globalement, à la fois fins, expressifs et puissants, des nez complexes marqués par des traditionnelles notes de fleurs blanches et d'agrumes, des bouches puissantes et rondes avec de belles longueurs.

**Les rosés** 2018 ont des robes claires, vives aux reflets bleutés pouvant aller jusqu'au grisé. Fruités plus que floraux, souvent intenses, les nez sont expressifs avec des notes aromatiques allant des agrumes aux fruits rouges. Les bouches sont amples avec un support acide capable de résister à la puissance alcoolique. Complexes, puissants et fruités, ces vins rosés vont mettre en valeur les cuisines méditerranéennes mais aussi asiatiques.

**Les rouges** 2017 avec couleurs allant du pourpre au grenat sombre, présentent des nez complexes souvent caractérisés par des notes allant des fruits rouges aux notes végétales et une bouche ronde, structurée, avec une tannicité bien fondue. Ils seront prêts à consommer après une période d'élevage de plusieurs mois. Un millésime dont le potentiel de garde devrait être inférieur au trois précédents millésimes qui étaient exceptionnels.

### **Coteaux Varois en Provence**

**Les blancs** du millésime 2018 présentent une belle couleur franche et élégante, jaune clair aux reflets verts. Le nez est aromatique, il s'ouvre progressivement sur des arômes de fruits blancs et d'agrumes (mandarine), parfois des notes mentholées. La bouche est friande et ample, marquée par des notes intenses de fruits et de fleurs. L'équilibre entre rondeur et fraîcheur caractéristique des Coteaux Varois en Provence est présent une fois de plus. Une réussite.

**Les rosés** 2018 présentent une couleur très pâle, aux tendances saumonées et pêche avec des reflets rose pâle voire sable. Ils dévoilent au nez des notes aromatiques d'agrumes associées à des notes de fruits rouges, plus rarement de fruits jaunes. En bouche, les vins sont légers et présentent une belle fraîcheur où domine le fruité.

**Les rouges** 2018 présentent une belle robe rouge rubis. Le nez est de puissance modérée, il est marqué par des notes de fruits rouges, des notes végétales et d'épices. La bouche est de structure moyenne, elle est dominée par les fruits rouges. Ce sont des vins souples et agréables, prêts à boire. L'assemblage fera la différence dans ce millésime de vigneron.

Sources : les syndicats des vins Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux Varois en Provence.

---

## **CONTACTS PRESSE**

Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence

Jennifer PENNA & Cédric SKRZYPCZAK

[jpenna@provencewines.com](mailto:jpenna@provencewines.com) - [czak@provencewines.com](mailto:czak@provencewines.com)

Tél. : 04 94 99 50 13 - [www.vinsdeprovence.com](http://www.vinsdeprovence.com)