

COTEAUX D'AIX-EN PROVENCE

Comme la cité éponyme dont elle partage le nom, l'appellation aixoise, qui compte parmi les trois appellations des Vins de Provence, a un caractère bien à elle, révélant un esprit à la fois chic et expressif. C'est une évidence : ses vins ont du style. Racés, les rouges ont de la structure et de la rondeur : beaucoup méritent la garde. S'il y a aussi des blancs, les plus nombreux sont les rosés, lesquels révèlent une distinction tout aristocratique qui allie dandysme et élégance.

LES CHIFFRES-CLÉS PRODUCTION 2022



LA FILIÈRE VITICOLE

 **64**
caves
particulières

1985

Date de
reconnaissance
en AOC

Rendement maximal
autorisé : **60 hl/ha**

Rendement
moyen : **50 hl/ha**

 **12**
caves
coopératives

 **3**
négociants-
vinificateurs



SUPERFICIE

4 444 ha
dont 25 % en bio
et 59 % en HVE 3



VOLUME

239 725 hl
(soit l'équivalent de
32 millions de bouteilles)

rosé 86 %
rouge 7 %
blanc 7 %

Source : Syndicat des vins Coteaux d'Aix-en-Provence.

DOSSIER DE PRESSE
2023

CIVP
CONSEIL INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DE PROVENCE

LE CHARME CHIC ET EXPRESSIF DE LA PROVENCE

Recouvrant l'arrière-pays aixois, l'AOP Coteaux d'Aix-en-Provence s'étire du Rhône (à l'ouest) à la Durance (au nord) tout en enlaçant l'étang de Berre, quasiment jusqu'aux portes de Marseille. Nous sommes au cœur de la Provence, au milieu de terres solaires et ventées, au magnétisme certain. Les rosés dominent, assurant le rayonnement de l'appellation dans le monde entier. Les rouges et les blancs sont plus rares par les volumes mais eux aussi sont capables de grandes choses.

LE TERROIR

LA TERRE : UNE UNITÉ CALCAIRE

L'aire d'appellation correspond à la partie occidentale de la Provence calcaire, qui se caractérise par des sols **argilo-calcaires caillouteux, sableux** (souvent graveleux sur molasses et grès), **caillouteux à matrice argileuse** ou **limono-sableux**. La vigne, qui alterne avec la garrigue et les résineux, est présente sur les différents bassins sédimentaires délimités par les petits massifs qui marquent le paysage : la chaîne de la Nerthe, la chaîne de la Fare, la chaîne d'Éguilles, la chaîne de la Trévaresse ainsi que le chaînon des Costes que prolongent les Alpilles à l'ouest.

LE CLIMAT : MÉDITERRANÉEN MAIS TEMPÉRÉ PAR LE MISTRAL

Le grand vent venu du nord impose sa rudesse, laquelle assure, en contrepartie, un air d'une **grande pureté**, propice au bon développement des grappes, ainsi qu'un **ensoleillement** exceptionnel, supérieur à 300 jours par an. L'été est chaud et sec, l'hiver doux et ensoleillé. Les pluies, essentiellement concentrées sur le printemps et l'automne, sont rares (de l'ordre de 550 à 680 mm par an).

LES CÉPAGES : UNE PALETTE EMBLÉMATIQUE

Les vins blancs sont des vins d'assemblage issus d'au moins un des quatre cépages principaux.
cépages principaux : *rolle, clairette, bourboulenc, grenache blanc*
cépages accessoires : *ugni blanc, sauvignon, sémillon*

Les vins rouges et rosés sont des vins d'assemblage issus d'au moins un des quatre cépages principaux.
cépages principaux : *cinsault, grenache, counoise, mourvèdre, syrah*
cépages accessoires : *cabernet sauvignon, carignan, caladoc*

LE TRAVAIL DES HOMMES : UN HÉRITAGE PRESTIGIEUX

Les origines du vignoble aixois remontent au **VI^e siècle avant notre ère**, quand la vigne fut introduite en Provence par des navigateurs phocéens venus de l'Asie Mineure. Les Romains, les moines, les Comtes de Provence se sont ensuite succédé pour identifier les meilleures terres et conserver les gestes ancestraux tout en les améliorant peu à peu. La reconnaissance en appellation intervient en 1985, valorisant des vins qui appartiennent au registre des grands vins de terroir, en rosé comme en rouge et en blanc. **Domaines seigneuriaux et vigneron charismatiques** perpétuent aujourd'hui la renommée du vignoble, accompagnés par de nouveaux venus particulièrement motivés et créatifs. L'appellation est d'ailleurs à la pointe de la transition agro-écologique avec un quart de ses volumes en bio et plus de la moitié de ses surfaces certifiée HVE 3.

LES VINS

LE STYLE

Selon les parcelles, maritimes ou terrestres, le vignoble offre des **expressions diversifiées** qui se rejoignent néanmoins dans des **styles affirmés et élaborés**, voire sophistiqués. Amples, les rouges sont fringants ou charnus, d'un nez à la puissance mémorable ; les rosés, qui ont largement gagné leurs lettres de noblesse, sont souples et légers, fleuris et fruités ; les blancs, aériens, ont de la finesse et un remarquable potentiel aromatique.

LA CONSOMMATION

Blancs et rosés sont à déguster sans tarder. Les premiers accompagneront des poissons grillés ou marinés, une bouillabaisse ou des fromages à pâte molle, ils pourront aussi être servis en toute simplicité, notamment **aux beaux jours**. Les seconds seront les amis des belles spécialités méditerranéennes : viandes et poissons à la plancha, salades du jardin, ratatouille froide ou fougasses aux herbes de Provence. Les rouges pourront agréablement être consommés dans leur jeunesse mais une garde de deux à six ans leur permettra de développer une **aromatique exceptionnelle**, marquée par les notes épicées ou musquées qui les rendront divins au contact d'une volaille rôtie ou d'une viande mijotée.

LE MILLÉSIME 2022

VINS ROSÉS

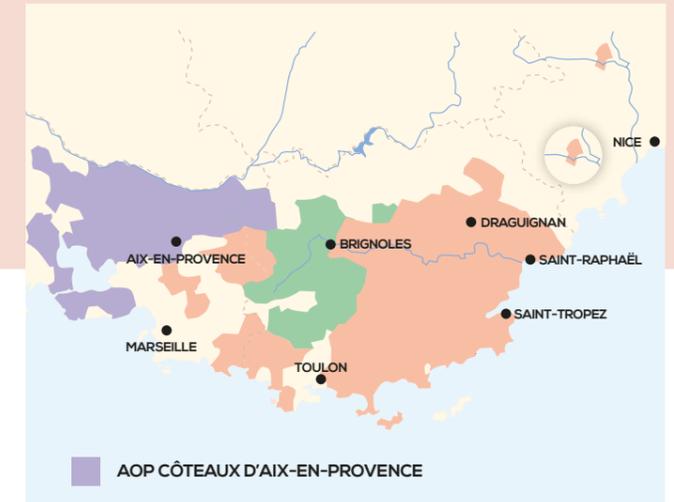
Couleur : une robe claire et vive aux reflets bleutés à grisés
Expression aromatique : intense avec des notes allant des agrumes aux fruits rouges en passant par l'amylique
En bouche : de l'amplitude avec un support acide qui équilibre la puissance

VINS ROUGES

Couleur : une palette chromatique qui va du pourpre au grenat sombre
Expression aromatique : complexe et souvent caractérisée par des notes de fruits noirs
En bouche : de la puissance et beaucoup de structure avec une tannicité bien présente

VINS BLANCS

Couleur : une teinte qui tire du cristallin au doré
Expression aromatique : vifs et expressifs avec des notes de fleurs blanches et d'agrumes
En bouche : de l'équilibre et de la rondeur avec de belles longueurs



L'AOP Coteaux d'Aix-en-Provence est l'une des trois appellations des Vins de Provence dont le vignoble, situé entre la Méditerranée et les Alpes, s'étend sur près de 200 km de long à travers les départements des Bouches-du-Rhône, du Var et des Alpes-Maritimes.

CHIFFRES-CLÉS VINS DE PROVENCE

LA FILIÈRE VITICOLE



559 PRODUCTEURS
- 469 caves particulières
- 53 caves coopératives
- 37 négociants-vinificateurs

**+ de 100
NÉGOCIANTS LOCAUX**



3 AOP
• Côtes de Provence : **73 %**
• Coteaux d'Aix-en-Provence : **16 %**
• Coteaux Varois en Provence : **11 %**

PRODUCTION 2022



27 780 ha
dont 24 % en bio,
37 % en HVE 3



1 306 460 hl
(soit l'équivalent de
174 millions bouteilles)

rosé 90 %
rouge 5 %
blanc 5 %



COMMERCIALISATION 2022

• Export : **39 %**
• Autres (CHR, cavistes, vente directe) : **37 %**
• Grande distribution : **24 %**

INTERVIEW



Olivier Nasles
président du Syndicat
des vins de l'AOP Coteaux
d'Aix-en-Provence

Le bilan 2022 ?

- Une année historiquement sèche avec moins de la moitié d'eau tombée habituellement mais finalement généreuse (les réseaux d'irrigation bâtis par les anciens ont fait du bien) tant sur la qualité que sur la quantité : à un petit millier d'hectolitres près, on battait notre record de production de 2020, le plus haut des cinquante dernières années. Nos volumes moyens tendent à s'élever. Dans le passé, une année normale, c'était 215 000 hectolitres à peu près. Aujourd'hui, c'est plutôt 230 000 hectolitres. Pour ce qui est des sorties de chai, on est stable sur le marché français et en croissance à l'export.

Vous projetez de faire évoluer le nom de l'appellation. Qu'en est-il ?

- Effectivement, notre nom est long et souvent raccourci en « Coteaux d'Aix », ce qui gomme notre appartenance à la Provence, laquelle assure notre rayonnement, notamment à l'international. Aujourd'hui, le dossier de changement de nom suit son cours et nous espérons aboutir prochainement avec un nouveau nom, plus simple et qui valorisera notre lien avec la ville d'Aix-en-Provence.

À Aix-en-Provence, vous venez justement d'annoncer un partenariat avec la Fondation Vasarely. De quoi s'agit-il ?

- C'est une première convention qui court sur trois ans entre l'appellation et la Fondation Vasarely, le centre culturel imaginé par l'artiste Victor Vasarely. Pour l'instant, nous nous situons dans une démarche de mécénat culturel qui s'élève à 150 000 euros pour la durée du partenariat. Cette somme servira à financer certaines opérations de rénovation et de valorisation de la scénographie.

CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE PROVENCE (CIVP)

Romain Schalapa

+33 (0)4 83 08 40 05 - rschalapa@provincewines.com
www.vinsdeprovence.com

PRESSE : AGENCE CLAIR DE LUNE

Cécile Lenne & Samantha Druon

+33 (0)4 72 07 42 41 - samantha.druon@clairdelune.fr
www.clairdelune.fr



CONSEIL INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DE PROVENCE