



# GUIDE PRATIQUE

---

## VINS DE PROVENCE

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







---

# Présentation du vignoble

# LES ORIGINES

## DE LA VIGNE EN PROVENCE

**Q**uand les Phocéens fondent Marseille il y a 2 600 ans, ils introduisent en France les premières vignes.

Historiquement, la Provence est donc le tout premier vignoble de France. Quatre siècles après les Phocéens, les Romains s'installent sur les terres provençales et y développent la vigne. En étendant son empire, Rome emmène la vigne partout avec elle. C'est ainsi que naissent d'autres vignobles, à la suite de la Provence.

# LE VIGNOBLE DES VINS DE PROVENCE

Trois appellations composent le Vignoble des Vins de Provence :



l'appellation  
**Coteaux  
d'Aix-en-Provence**

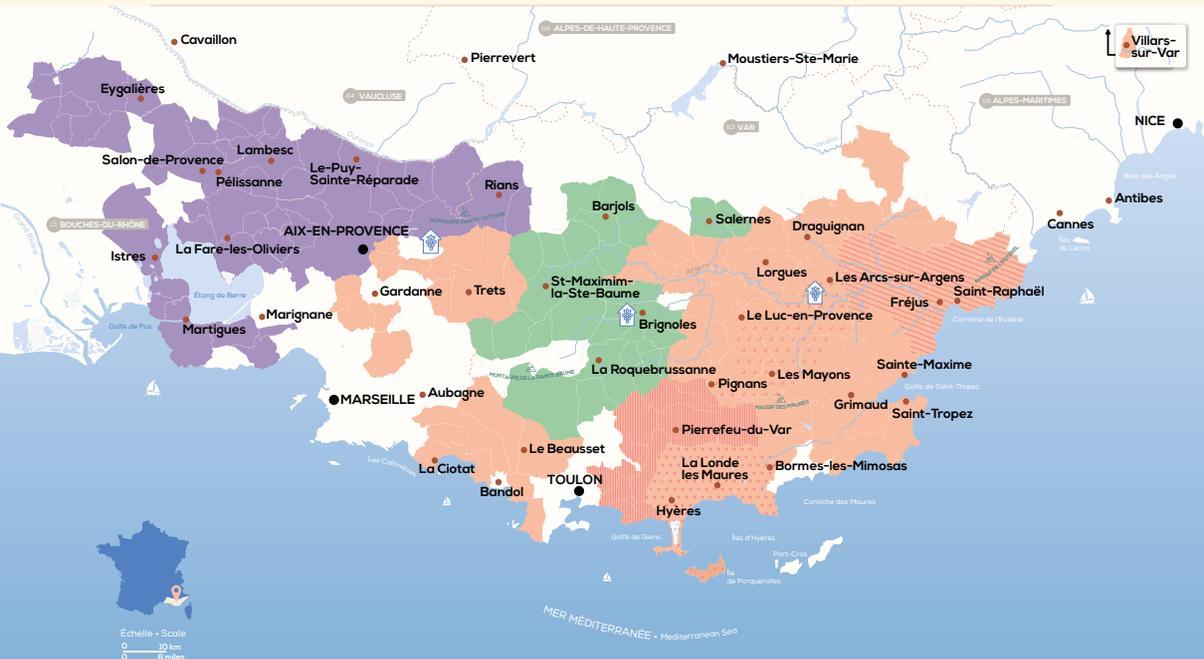


l'appellation  
**Coteaux Varois  
en Provence**



l'appellation  
**Côtes de Provence**  
et ses 5 DGC (Dénominations  
Géographiques Complémentaires) :

-  Sainte-Victoire
-  Fréjus
-  La Londe
-  Pierrefeu
-  Notre-Dame des Anges



**C**e vignoble s'étend sur près de 200 km entre la Méditerranée et les Alpes, à travers les départements du Var, des Bouches-du-Rhône et une commune des Alpes-Maritimes.

Le paysage provençal est unique marqué par un relief varié composé de sites naturels, de massifs rocheux et volcaniques et d'un littoral, alternant plages de sable fin et sentiers escarpés, en contact avec le bleu azur de la Méditerranée.

Deux grands ensembles géologiques coexistent, l'un calcaire sur la partie ouest et nord du vignoble et l'autre, cristallin sur la partie est, face à la mer.

À ces deux ensembles géologiques, correspondent deux formations végétales caractéristiques de la Méditerranée: la garrigue sur sol calcaire et le maquis sur sol cristallin. Les sols viticoles de la Provence sont pauvres et bien drainés. Ces terrains peu profonds, sans excès d'humidité, conviennent parfaitement à la vigne.

## UN CLIMAT BÉNÉFIQUE

L'ensoleillement est la première caractéristique du climat méditerranéen avec des températures particulièrement élevées en été, qui peuvent être localement modulées par le relief. Les étés sont secs et chauds, voire caniculaires lors des journées sans vent dans les zones en retrait du littoral. Comme toute zone méditerranéenne, la Provence reçoit des précipitations, rares mais pouvant être violentes.

Les vents sont nombreux en Provence et font partie intégrante du climat de la région. Le plus connu, le Mistral, a la particularité d'être un vent violent et très sec. Ces caractéristiques assainissent le vignoble, atténuant la présence des parasites et freinant naturellement le développement des maladies dans les vignes. Plus saines, les vignes ont ainsi moins besoin de traitements phytosanitaires.

Plus d'une douzaine de cépages entrent dans l'élaboration des vins en Provence. Certains d'entre eux constituent une base que l'on



retrouve dans la majorité du vignoble, alors que d'autres sont plus spécifiques à certaines appellations.

Au cours des semaines qui suivent la récolte, les vins juste finis sont assemblés selon les qualités de chaque cépage pour obtenir des vins équilibrés.

L'assemblage est, en Provence, une très ancienne tradition vigneronne.

# CULTURE DE LA VIGNE : TYPICITÉ PROVENÇALE



## LA VIGNE A BELLE ALLURE

La conduite traditionnelle des vignes en gobelets (les sarments sont ramiés autour d'un pied central comme les doigts d'une main) a aujourd'hui quasiment disparu au profit de vignes palissées conduites en cordon de Royat ou en guyot, c'est-à-dire attachées à une structure qui permet notamment la mécanisation de la vendange.

En Provence, il faut également se protéger des vents dominants. C'est pourquoi les vignerons choisissent de planter les rangées de vignes dans le sens du vent. La topographie permet la plantation suivant les courbes de niveau : ce sont les restanques.



# ENJEUX DU VIGNOBLE : LES MESURES AGRO-ENVIRONNEMENTALES

Les vignerons provençaux ont adapté la culture de la vigne au terroir et au climat méditerranéen façonnant ainsi des paysages si caractéristiques. Les restanques, ces terrasses en coteaux, très pentues, sur lesquelles sont plantées des parcelles de vignes, en font notamment partie, au même titre que les murets ou les bosquets. Ces éléments structurent le paysage et permettent la préservation de la biodiversité en hébergeant de la faune auxiliaire par exemple. Ils font partie des bonnes pratiques déjà en place au sein du vignoble.



## UN PLAN COLLECTIF DE PASSAGE EN HVE

Engagé dans la transition agro-écologique, le vignoble des Vins de Provence qui se singularise par une forte proportion de vignes en bio (environ 20% sur les départements du Var et des Bouches-du-Rhône), a souhaité accélérer la conversion des exploitations vers un label environnemental. Un plan collectif porté par le syndicat des Côtes de Provence a ainsi été lancé s'appuyant sur la certification HVE (Haute Valeur Environnementale). Ce plan prévoit d'atteindre 60% de surfaces labellisées (bio et/ou HVE) en 2024 (soit 25 000 ha minimum) et 100% en 2030.



# L'ŒNOTOURISME EN PROVENCE



Le vin n'est pas un « produit » comme les autres. Découvrir un vin, c'est la possibilité de comprendre d'où il vient, de s'imprégner du terroir dont il tire tout son caractère, c'est aussi aller à la rencontre de ceux qui l'ont élaboré.

La Provence abrite des paysages viticoles parmi les plus beaux du monde, la vigne fait partie de son histoire, de sa culture; l'accueil occupe une place centrale. L'œnotourisme va bien au-delà du simple tourisme viticole. Pour les passionnés de vin comme pour ceux qui le découvrent, l'œnotourisme est un art de vivre: il entremêle le plaisir des yeux, du palais, de la rencontre et du bien-être.

Dégustations commentées, promenades dans les vignes, visites de caves et de chais, tables d'hôtes, hébergement dans les vignes, expositions d'œuvres d'art, spa, yoga, cinéma ou concert dans les vignes... l'offre œnotouristique en Provence est multiple et variée, les vigneron fourmillent d'idées et d'initiatives originales pour provoquer les rencontres et partager leur passion.



## LA ROUTE DES VINS DE PROVENCE

Des portes de Nice à celles de la Camargue, la route des Vins de Provence rassemble plus de 440 vigneron en cave particulière et cave coopérative engagés dans une démarche de qualité d'accueil. Elle propose plusieurs circuits thématiques (Art&culture, Escapade à deux, Plaisirs gourmands...) tout en offrant la liberté de construire son propre itinéraire.

[routedesvinsdeprovence.com](http://routedesvinsdeprovence.com)



## LABEL VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

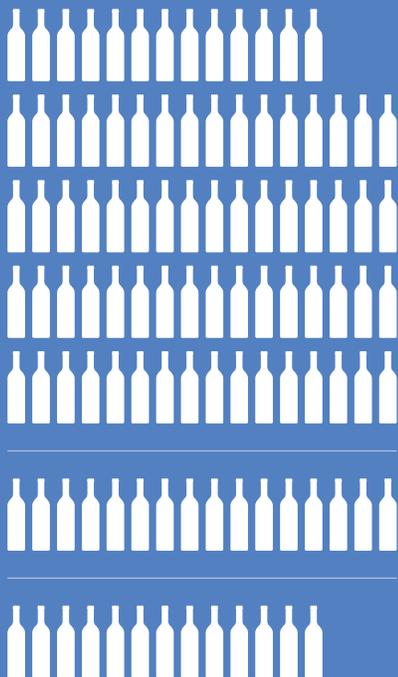
5 destinations sont labellisées Vignobles et Découvertes :

- Pays d'Aix Sud Lubéron
- Provence Verte Verdon
- Dracénie Provence Verdon
- Bandol Sud Sainte Baume
- Vignobles de Provence, Méditerranée Porte des Maures

Ce label national certifie l'excellence de territoires à vocation touristique et viticole pour leur offre de produits touristiques complète (hébergement, restauration, visite de cave et dégustation, musée, évènement...).

# CHIFFRES CLÉS

## VINS DE PROVENCE



3 appellations représentant



du volume des vins  
d'appellations d'origine  
de la Provence

### Côtes de Provence

et les Dénominations  
Géographiques Complémentaires  
(DGC) : Côtes de Provence Sainte-  
Victoire, Côtes de Provence Fréjus,  
Côtes de Provence La Londe, Côtes  
de Provence Pierrefeu et Côtes de  
Provence Notre-Dame des Anges

73%

### Coteaux d'Aix-en-Provence

16%

### Coteaux Varois en Provence

11%

## Production 2021

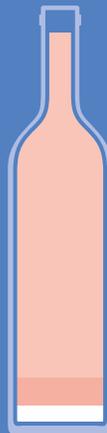
**1 255 060 hectolitres**  
soit l'équivalent de

**167 millions**  
de bouteilles

91%  
rosé

5%  
rouge

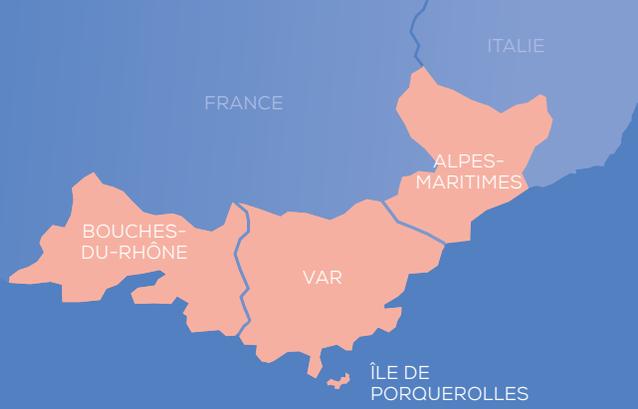
4%  
blanc



# Superficie

**27 727 hectares**  
sur **3 départements** :

Var, Bouches-du-Rhône  
et Alpes-Maritimes (1 commune)



# Filière viticole

(**36 négociants vinificateurs**)



**473**

caves  
particulières



**55**

caves  
coopératives



**528**

producteurs

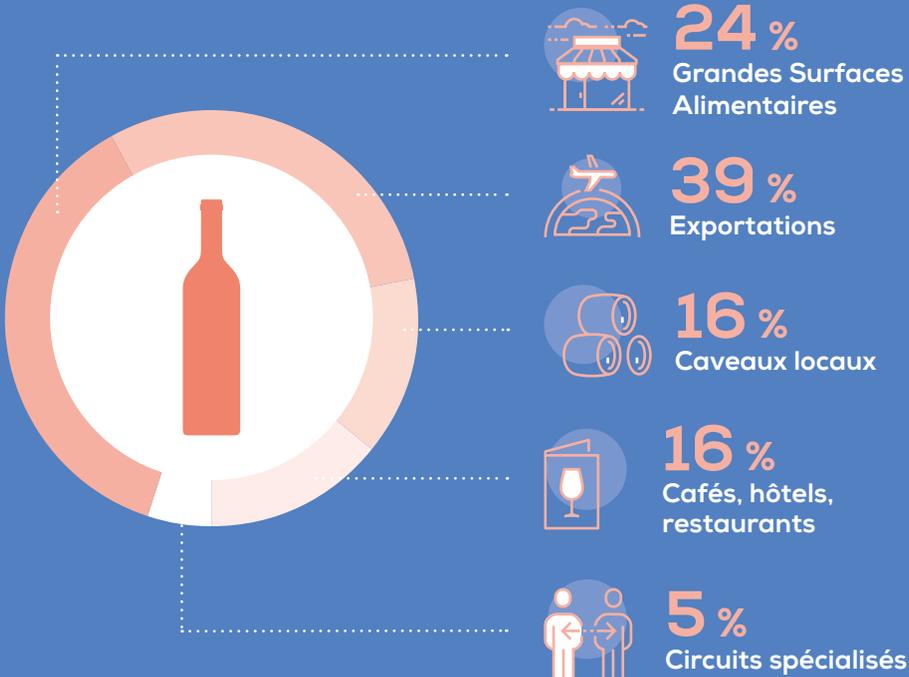
&



**+ 100**

négociants  
locaux

# Commercialisation 2021





---

## Vins de Provence: rosés, rouges et blancs

# LES VINS ROSÉS

## LE ROSÉ : UNE PLACE À PART DANS L'UNIVERS DU VIN MAIS BIEN RÉELLE

**S**on côté accessible, affranchi de tout code, l'évocation de sa couleur mais aussi son goût ont su séduire les consommateurs; lesquels ont trouvé avec le vin rosé, une approche moins conventionnelle, plus libre, moins statutaire en phase avec l'émergence de nouveaux styles de vie.

Le rosé s'inscrit dans les nouvelles tendances de consommation; des repas moins structurés, pas forcément pris autour d'une table, le développement de la cuisine du monde et des apéritifs dînatoires: des moments qui réaffirment le partage et la convivialité.

## LA PROVENCE, BERCEAU DU ROSÉ

Avec une moyenne annuelle de 152 millions de bouteilles de rosés, la Provence est la 1<sup>re</sup> région en France productrice de vin rosé AOC, elle fournit environ 6 % des rosés du monde. Historiquement spécialisée dans la production de vin rosé, la Provence est d'ailleurs la seule région viticole à y consacrer près de 91 % de sa production.



# CENTRE DE RECHERCHE DÉDIÉ AU ROSÉ



© Nicolas Gomez

**La Provence dispose d'un centre technique dédié au vin rosé** dont l'objectif est de contribuer à l'amélioration qualitative des vins rosés en engageant des travaux de recherche et d'expérimentation. Les résultats de ces travaux font l'objet de publications dans des revues scientifiques et de présentations lors de colloques dans le vignoble.

[www.centredurose.fr](http://www.centredurose.fr)

## Le nuancier des Vins de Provence rosés

Pêche

Melon

Mangue

Pomelo

Mandarine

Groseille

Ce sont les noms des 6 principales couleurs des vins rosés élaborés en Provence et indiqués dans l'ordre de préférence des consommateurs. Réalisé en collaboration avec le Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le vin rosé, le nuancier est un référentiel, utile pour les producteurs comme pour les consommateurs, qui permet de qualifier précisément la couleur d'un rosé.



## L'OBSERVATOIRE MONDIAL DU ROSÉ

**L**es vigneron·ne·s provençaux ont fait le choix du rosé il y a de nombreuses années et ont su acquérir une expérience et un savoir-faire inégalés à ce jour. Dans le prolongement, il était donc stratégique de disposer d'une information économique fiable sur cette couleur, nécessitant un travail primordial de reconstitution, croisements et analyses des données.

Le Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence et FranceAgriMer ont ainsi créé l'Observatoire Mondial du Rosé dont ils assurent le pilotage conjointement. Depuis 2002, cet observatoire économique rassemble, analyse et diffuse les données relatives à la production, à la consommation et aux flux de commercialisation des vins rosés à travers le monde.

Un rapport est publié chaque année permettant de suivre les évolutions et les tendances du vin rosé à l'échelle mondiale.

 [www.observatoiremondialdurose.com](http://www.observatoiremondialdurose.com)

# UN VIGNOBLE PENSÉ POUR UN VIN ROSÉ DE QUALITÉ

En Provence, le rosé est ancré dans les traditions viticoles. De la conduite du vignoble à la vinification en passant par l'encépagement, toutes les étapes sont pensées par les vignerons pour élaborer un vin rosé de qualité.



**D**ans sa conduite du vignoble, le vigneron va tenir compte de 3 facteurs déterminants pour la production de vin rosé de qualité :

- le régime hydrique de sa vigne
- les éléments nutritifs puisés dans le sol
- la gestion spécifique du feuillage (protection des grappes vis-à-vis de l'ensoleillement)

Autre particularité d'un vignoble spécialiste du rosé : la vendange. La date de récolte est souvent plus précoce que pour les vins rouges. Le raisin est cueilli à maturation optimale afin de garantir l'équilibre acidité / alcool. Les vendanges en Provence se font « à la fraîche » généralement la nuit ou à l'aube pour éviter que les raisins ne s'altèrent, puis sont apportées au chai à une température la plus basse possible. Toutes ces étapes vont permettre au vigneron d'accéder dans des conditions optimales à la vinification de ses rosés.

## LA COULEUR DU VIN ROSÉ

**S**eule la pellicule des raisins noirs contient des pigments colorés, la pulpe qui donne le jus est, elle, incolore. La couleur du vin rosé va donc dépendre de la durée et de la température lors du contact entre les pellicules et le jus : c'est le temps de macération. C'est aussi durant cette phase délicate que sont extraits les arômes du vin rosé. Le mode de vinification joue ainsi un rôle important ; les vins rosés issus de pressurage direct sont généralement des rosés assez clairs de faible intensité contrairement aux rosés élaborés par macération pelliculaire pré fermentaire à froid dont la couleur est, elle, plus soutenue. Enfin le choix de cépages et le terroir vont aussi influencer la couleur et la personnalité du rosé.

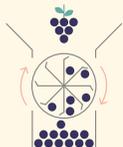


# SCHÉMA de vinification des vins rosés



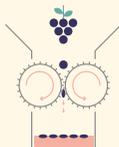
**RÉCOLTE DES RAISINS**  
(manuelle ou mécanique)  
**RÉCEPTION DE LA VENDANGE AU CHAI**

**ÉRAFLAGE**



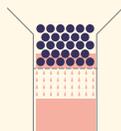
et / ou

**FOULAGE**

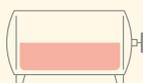


et / ou

**ÉGOUTTAGE**



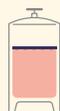
**PRESSURAGE**



Pressurage direct ou précédé d'une macération pelliculaire à froid de 2 à 20 heures. Réincorporation éventuelle des jus de presse selon les critères visuels et organoleptiques souhaités



**JUS DE PRESSE**



**JUS DE GOUTTE**

**DÉBOURBAGE**



Stabulation / filtration des bourbes fines  
Les jus clairs sont mis en fermentation

**FERMENTATIONS**



Effectuée à une température régulée (entre 14 et 18°C), la fermentation dure en moyenne une dizaine de jours. La fermentation malo-lactique est usuellement bloquée

**CONSERVATION / ÉLEVAGE**

Sur lies fines, en cuve ou en barrique



**ASSEMBLAGE** des vins après la fermentation alcoolique.

Les vins juste finis sont assemblés selon les qualités de chaque cépage pour obtenir des vins équilibrés.



**CONDITIONNEMENT**

Mise en bouteille



# LA VINIFICATION DES VINS ROSÉS

**E**n Provence, deux techniques sont principalement utilisées pour cette étape: la macération pelliculaire pré fermentaire à froid et le pressurage direct.

Le choix de l'une ou l'autre technique sera guidé par plusieurs facteurs: la maturité de la vendange, les cépages vinifiés et leur potentiel organoleptique, le choix de leur proportion au moment de leur assemblage et le profil aromatique recherché.

Dans les deux techniques, produire du vin rosé demande beaucoup de minutie pour obtenir une belle couleur et des arômes délicats et expressifs à la fois.

La vendange de raisins noirs à pulpe blanche arrive au chai. Le rosé est habituellement produit à partir de raisins noirs, mais un petit apport de raisins blancs (avant la fin de la fermentation) permet de révéler aux vins de la fraîcheur et des arômes supplémentaires.

Le plus souvent, on procède à l'éraflage / égrappage (les baies sont séparées de la rafle), puis au foulage (les baies éclatent et libèrent la pulpe, la peau, les pépins et le jus de raisin).

## Pour la macération pelliculaire pré fermentaire à froid:

La vendange éraflée / foulée macère dans une cuve entre 2h et 20h à une température contrôlée de 10 °C à 14 °C. Cette maîtrise de la température durant la macération permet

d'une part de retarder le début de la fermentation et d'autre part, aux enzymes contenues dans la pellicule de libérer et diffuser les pigments et précurseurs aromatiques dans le jus. Quand la couleur et l'aromatique correspondent au souhait du vigneron, le jus est égoutté et le reste de la vendange est pressé (jus de goutte et jus de presse).

## Pour le pressurage direct:

Cette technique consiste à presser directement les baies sans macération préalable. Le pressurage est lent avec des pressions modérées ce qui permet à la pellicule de libérer les pigments et de donner une légère couleur, finement rosée, au jus. Celui-ci est immédiatement mis à fermenter.

N.B.: Les vins rosés de pressurage direct sont généralement plus clairs que les vins rosés de macération pelliculaire.

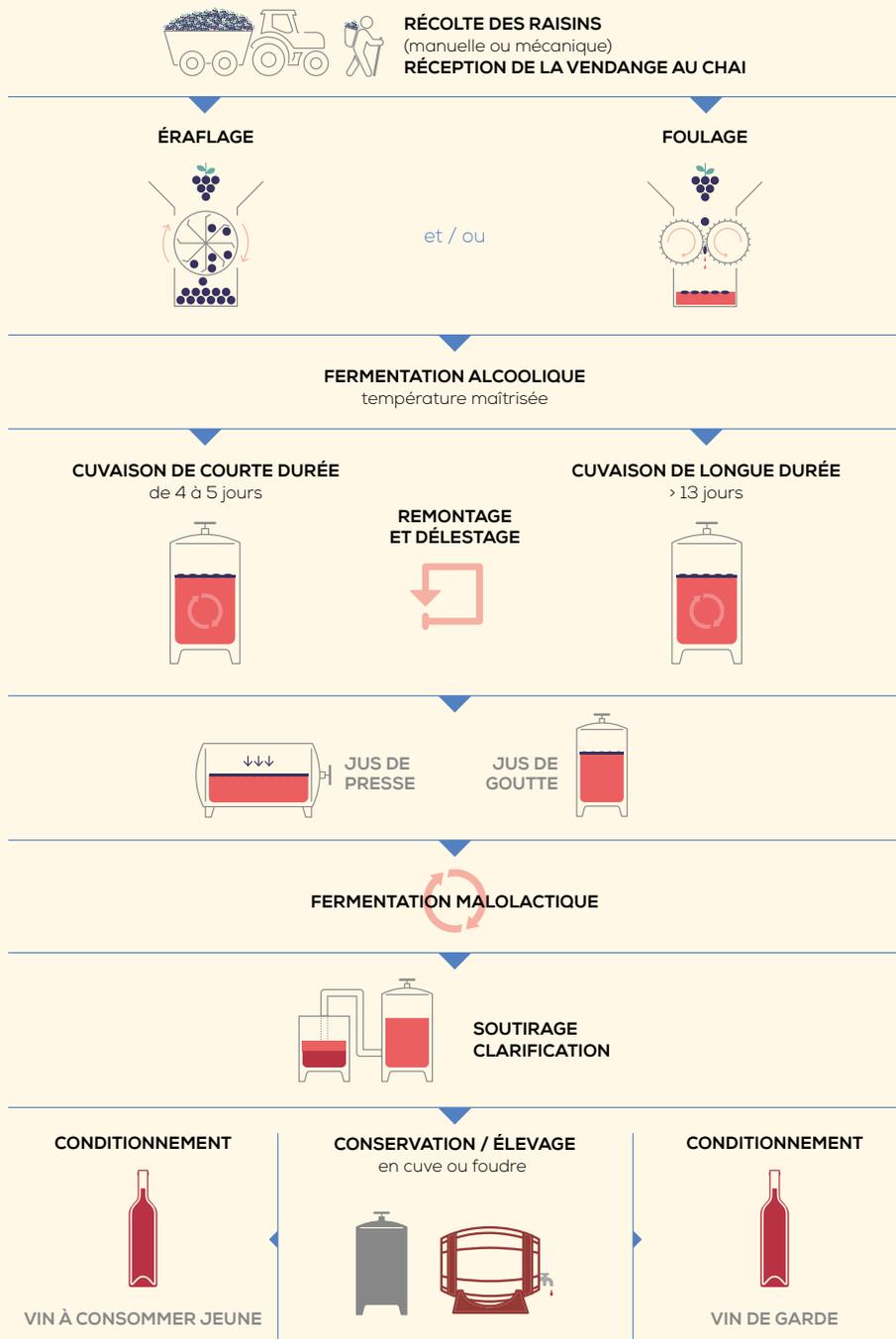
Les jus sont ensuite mis en fermentation à température régulée (14 à 18 °C) pour préserver au maximum les arômes. La fermentation dure en moyenne une dizaine de jours.

La conservation des vins se fait en cuve en acier inox ou béton.

L'élevage sur lies fines se pratique sur les vins rosés. Quelques rosés sont également vinifiés ou élevés en barrique.

Les vins juste finis sont assemblés selon les qualités de chaque cépage pour obtenir des vins équilibrés. L'assemblage est, en Provence, une très ancienne tradition vigneronne.

# SCHÉMA de vinification des vins rouges



# LES VINS ROUGES

**L**a vendange de raisins noirs à pulpe blanche arrive au chai. Elle est éraflée / foulée puis vinifiée en cuvaison classique courte ou plus longue.

## La cuvaison

C'est l'étape d'extraction de la couleur, de la structure et des arômes des vins rouges.

Au cours de cette phase, la vendange va fermenter, les températures sont maîtrisées.

À ce stade, le vinificateur va privilégier une durée de cuvaison qu'il choisira longue ou courte selon les caractéristiques de sa matière première et le produit souhaité. Une cuvaison courte permettra d'élaborer des vins à consommer jeunes sur le fruit tandis qu'une cuvaison longue favorisera l'extraction des polyphénols (pigments colorés + tanins) et donnera des vins charpentés, colorés, aptes au vieillissement.

Pendant la cuvaison et la fermentation alcoolique, les remontages / délestages effectués vont contribuer à l'extraction des précurseurs d'arômes et des polyphénols présents dans les baies.

## Séparation phase solide, phase liquide

La phase liquide de la cuve est écoulée (vin de goutte), la matière solide est pressée (vin de presse). La dégustation déterminera les proportions de l'assemblage.

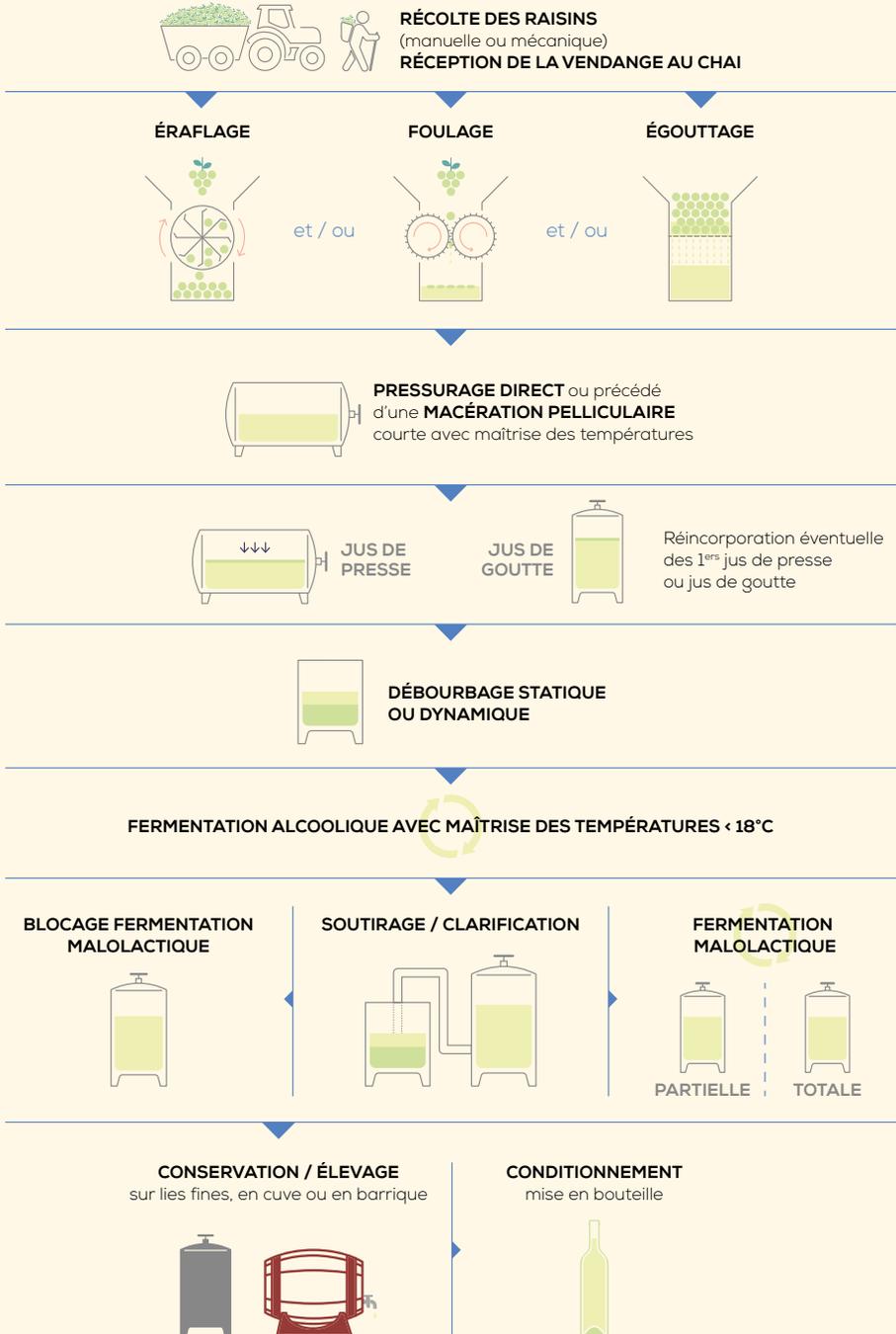
## Conservation - élevage

Au cours de sa conservation, le vin rouge accomplit la fermentation malolactique (transformation de l'acide malique en acide lactique par les bactéries lactiques).

L'élevage permettra au vin d'affirmer une autre personnalité. Il se fera soit en récipients inertes (béton, inox), soit en récipients de bois (barriques, foudres).



# SCHÉMA de vinification des vins blancs



# LES VINS **BLANCS**

**L**a vendange de raisins blancs à pulpe blanche arrive au chai.

Le plus souvent, on procède à l'éraflage / égrappage (les baies sont séparées de la rafle), puis au foulage (les baies éclatent et libèrent la pulpe, la peau, les pépins et le jus de raisin), les baies sont ensuite égouttées directement dans le pressoir ou mises en cuve de macération pelliculaire.

Dans ce dernier cas, la macération se fera à température maîtrisée (10 °C à 14 °C), le temps nécessaire à la diffusion des arômes variétaux de la pellicule vers la pulpe. Les jus de goutte et de presse peuvent être séparés dans un premier temps puis suivant leurs potentialités aromatiques être assemblés ou non.

---

## Fermentation

Le moût subit ensuite un débourbage puis la fermentation alcoolique qui se passe en cuves ou en barriques. Celle-ci se fait à température maîtrisée (10 °C à 14 °C).

Dans la grande majorité des cas, les Vins de Provence blancs ne font pas la fermentation malolactique.

---

## Conservation - élevage - dégustation

Les vins blancs peuvent être directement soutirés et mis en bouteille. Ils sont alors consommés jeunes. Ils révèlent des notes variétales et de vinifications typiques de chaque cépage.



Ils peuvent également être élevés quelques mois sur lies fines. Les vins ainsi obtenus présentent des caractéristiques organoleptiques différentes (fruits secs, à coques, miel...). Quelques vigneronns laissent s'enclencher sur certains de leurs vins blancs la fermentation malolactique, les élèvent en barriques quelques mois et les soutirent avant de les mettre en bouteilles.

Dans ce cas, les vins sont aptes à un vieillissement et présentent en plus des arômes variétaux et de vinification des notes douces de grillé, vanille, épices apportées par le bois.



---

# L'appellation Côtes de Provence

# 3

# CHIFFRES CLÉS MILLÉSIME 2021



Superficie:  
**20 332** hectares



Production:  
**904 104** hectolitres  
(120 millions équivalent bouteilles)  
dont **92 %** de Rosé  
**4 %** de Rouge  
**4 %** de Blanc



La filière viticole:  
**344** caves particulières



**37** caves coopératives



**31** négociants vinificateurs

Rendement moyen: **45 hl/ha**  
Rendement maximal: **55 hl/ha**



**AOC Côtes de Provence**  
reconnue en 1977

(source : syndicat des vins Côtes de Provence)



L'appellation Côtes de Provence est vaste, elle couvre plus de 20 000 hectares, sur 84 communes dont 68 dans le département du Var, 15 dans le département des Bouches du Rhône et une dans le département des Alpes Maritimes.

La zone s'étend de la Provence calcaire, à l'ouest et au nord (Montagne Sainte-Victoire), à la Provence cristalline au sud et à l'est (Massifs des Maures et de l'Estérel).

L'appellation est soumise au climat méditerranéen avec la présence de vents caractéristiques (le Mistral notamment). Les températures moyennes annuelles sont comprises entre 12 °C et 15 °C et la pluviométrie, très faible, entre 600 et 900 millimètres. L'ensoleillement annuel est très élevé, est compris entre 2 700 à 3 000 heures.

---

## Les cépages Noirs

### Cépages principaux:

- Grenache
- Cinsault
- Syrah
- Mourvèdre
- Tibouren

### Cépages accessoires:

- Cabernet-sauvignon
- Carignan
- Barbaroux
- Calitor
- Rousseli
- Caladoc

### VIFA (Variété d'intérêt à fin d'adaptation) :

- Agiorgitiko
- Calabrese
- Moschofilero
- Verdejo
- Xinomavro

La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'assemblage.

---

## Les cépages Blancs

### Cépages principaux:

- Clairette
- Sémillon
- Ugni blanc
- Vermentino (rolle).

### VIFA (Variété d'intérêt à fin d'adaptation) :

- Verdejo

Les vins produits dans l'appellation sont secs; ils contiennent moins de 4 grammes par litre de sucres résiduels.



---

## En dégustation

Les vins rosés Côtes de Provence offrent une robe rose pâle. Produits de haute expression, ils présentent, selon leur origine, une palette aromatique fruitée (fruits blancs, agrumes, fruits exotiques, fruits rouges...) ou florale, mêlée de notes minérales ou empyreumatiques et soutenue par une structure équilibrée entre rondeur et vivacité.

Les vins rouges Côtes de Provence, de couleur sombre, couvrent deux types: des vins rouges fruités, issus de cuvaison courte, à consommer rapidement et des vins rouges de longue garde, aux arômes complexes de fruits noirs, cacao, vanille, épices et aux tanins puissants, soyeux obtenus grâce à des cuvaisons longues.

Les vins blancs Côtes de Provence, secs, présentent une robe jaune à reflets verts, brillante et limpide, avec des arômes fruités d'agrumes, floraux (fleurs blanches), balsamique ou de miel.



## LES CINQ TERROIRS DGC (DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES) DE L'APPELLATION CÔTES DE PROVENCE

**C'**est au regard de la densité de l'ensemble Côtes de Provence qui est exprimée par la variété des sols, des sous-sols et de mésoclimats très particuliers, que des vignerons ont souhaité préserver cette diversité comme gage de la meilleure expression de la typicité de leurs vins produits. Ils se sont ainsi regroupés et engagés dans une démarche de reconnaissance officielle de leur terroir.

Cinq DGC - Dénominations Géographiques Complémentaires - ont été reconnues par l'INAO : Côtes de Provence Sainte-Victoire, Côtes de Provence Fréjus, Côtes de Provence Pierrefeu et Côtes de Provence Notre-Dame des Anges pour les vins rosés et rouges, et Côtes de Provence La Londe pour les vins rosés, rouges et blancs. Produire un vin en terroir DGC demande au vigneron de répondre à un certain nombre d'exigences qui sont consignées dans un cahier des charges restrictif. Parmi ces exigences : les raisins doivent être issus des parcelles de vignes délimitées et identifiées, un choix de cépages parmi ceux sélectionnés avec des règles précises d'assemblage, des rendements inférieurs et des règles de production rigoureuses.

# CÔTES DE PROVENCE

# **SAINTE-VICTOIRE**



# CHIFFRES CLÉS MILLÉSIME 2021



Superficie:

**549** hectares



Production:

**23 652** hectolitres

(95% rosé et 5% rouge)

Rendement maximal

autorisé: 50 hl/ha



**Terroir DGC**

- Dénomination Géographique Complémentaire -

**de l'AOC Côtes de Provence  
reconnu en 2005**

(source: syndicat des vins Côtes de Provence)



Le vignoble des Côtes de Provence Sainte-Victoire se situe au pied de la Montagne Sainte-Victoire. 9 communes sont comprises dans l'aire délimitée du terroir Sainte-Victoire: 7 dans le département des Bouches du Rhône (Châteauneuf le Rouge, Le Tholonet, Meyreuil, Peynier, Puyloubier, Rousset et Trets) et 2 dans le Var (Pourcieux et Pourrières).

Le climat a des nuances plus continentales dans cette partie de

l'appellation avec l'absence d'influences maritimes bloquées par la présence des Monts Auréliens et du massif de la Sainte-Baume. La barre rocheuse de la Sainte-Victoire atténue quelque peu la vivacité du Mistral mais qui souffle cependant très fort protégeant les vignes des maladies.

Les vignes sont ici cultivées en co-teaux. Les sols sont pauvres et bien drainés, propices à la culture de la vigne; ils sont formés de calcaires et de grès argileux.



CÔTES DE PROVENCE  
**FRÉJUS**

# CHIFFRES CLÉS MILLÉSIME 2021



Superficie :

**16** hectares



Production :

**689** hectolitres

(75% rosé et 25% rouge)

Rendement maximal

autorisé : 50 hl/ha



**Terroir DGC**

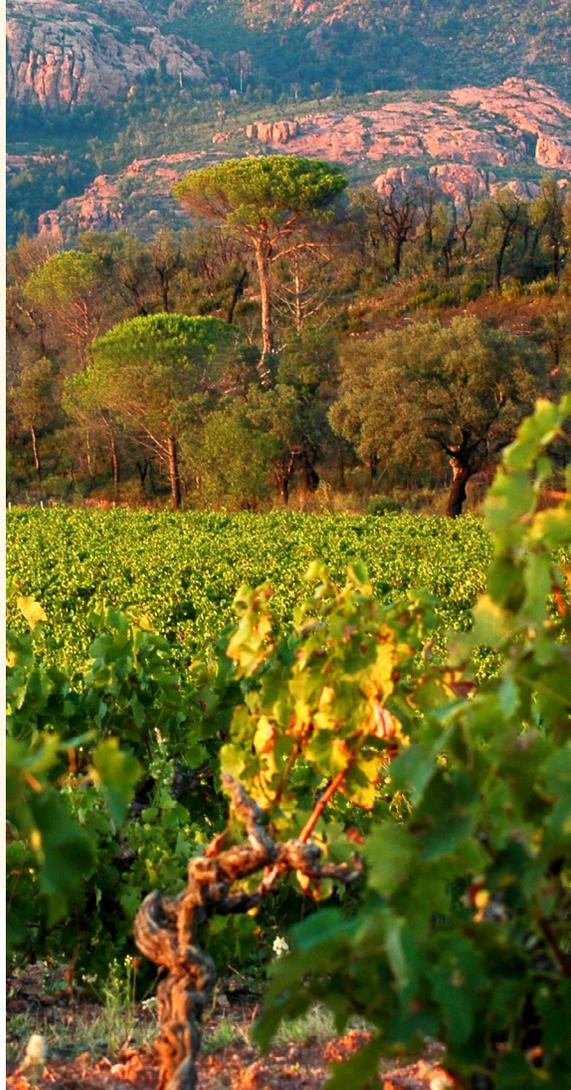
- Dénomination Géographique Complémentaire -  
**de l'AOC Côtes de Provence  
reconnu en 2005**

(source : syndicat des vins Côtes de Provence)



Le vignoble est situé à l'extrémité Est de l'appellation Côtes de Provence. 8 communes du département du Var sont comprises dans l'aire délimitée du terroir Fréjus : Callas (pour partie), Fréjus, La Motte, Le Muy, Puget-sur-Argens, Roquebrune-sur-Argens, Saint-Raphaël et Trans-en-Provence (pour partie).

Soumis à l'influence maritime avec l'ouverture directe vers la mer Méditerranée, le vignoble bénéficie d'une climatologie spéciale : un climat doux et constamment aéré.



Trois types de sols sont observés spécifiquement sur le secteur :

- les sols rouges développés sur des produits d'altération des grès et pélites du Permien, avec localement des cailloutis de rhyolites
- les sols d'apport sur socle permien (sols rouges caillouteux, sols blanchâtres sur tufs, sols jaunes-blancs sur pliocène marin)
- les sols sableux sur produits d'altération des Maures (avec quartzites, grès et phyllades).



CÔTES DE PROVENCE  
**LA LONDE**

# CHIFFRES CLÉS MILLÉSIME 2021



Superficie :

**163** hectares



Production :

**7 603** hectolitres

(66% rosé, 20% rouge et 14% blanc)

Rendement maximal

autorisé : 50 hl/ha



**Terroir DGC**

- Dénomination Géographique Complémentaire -

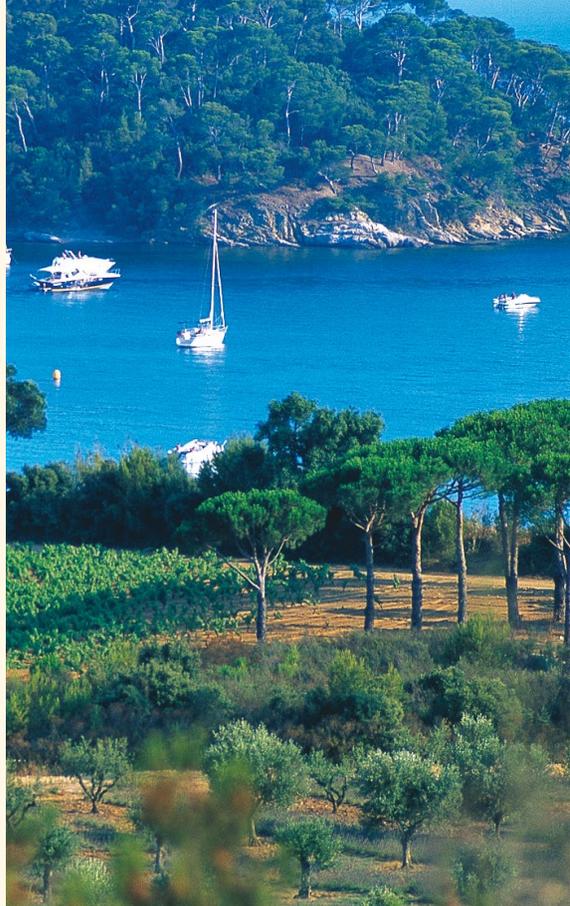
**de l'AOC Côtes de Provence  
reconnu en 2008**

(source : syndicat des vins Côtes de Provence)



**C'**est le vignoble situé le plus au sud de l'appellation avec des vignes qui font face à la mer. 4 communes du Var sont comprises dans l'aire délimitée du terroir : Bormes-les-Mimosas (pour partie), La Crau (pour partie), Hyères (qui inclut l'île de Porquerolles) et La Londe-les-Maures.

La proximité immédiate de la mer Méditerranée conditionne la climatologie spécifique à ce secteur. Les



températures hivernales et estivales sont atténuées. Les précipitations annuelles sont particulièrement faibles (inférieures à 700 mm/an). La durée d'insolation est importante et le régime de ventilation par les brises de mer est quasi permanent et de forte amplitude.

4 types de sols, tous marqués par les phyllades (schiste durci par le métamorphisme en feuillets, proche de l'ardoise) :

- les sols sur phyllades caillouteux et peu profonds,
- les sols colluviaux de pente sur phyllades plus ou moins caillouteux,
- les sols colluviaux des zones d'effondrement avec des cailloux de quartzite, de grès et de phyllades
- et les sols d'alluvions anciennes avec des cailloux de quartzite, de grès et de phyllades.

# CÔTES DE PROVENCE

## PIERREFEU



# CHIFFRES CLÉS MILLÉSIME 2021



Superficie:  
**124** hectares



Production:  
**5 541** hectolitres  
(89% rosé et 11% rouge)  
Rendement maximal  
autorisé: 50 hl/ha



**Terroir DGC**  
- Dénomination Géographique Complémentaire -  
**de l'AOC Côtes de Provence  
reconnu en 2013**

(source : syndicat des vins Côtes de Provence)



Le vignoble est délimité au Sud par les reliefs du Massif des Maures et au Nord par les plateaux calcaires du centre Var. 12 communes sont comprises dans l'aire délimitée: Carnoules (pour partie), Carqueiranne, Collobrières (pour partie), Cuers, La Crau (pour partie), La Farlède, La Garde, La Valette-du-Var, Le Pradet, Pierrefeu-du-Var, Puget-Ville et Solliès-Pont.

Cette situation géographique particulière, avec l'extrémité sud-ouest du vignoble ouvert sur la Méditerranée, en fait un secteur climatique intermédiaire; les écarts de température



sont modérés et les températures estivales et printanières élevées. L'altitude du vignoble est inférieure à 400 mètres.

Les sols du vignoble se répartissent en 3 grandes catégories:

- les sols sablo-argileux rouges caractéristiques de la Dépression Permienne
- les sols caillouteux (cailloutis calcaires) à matrice argilo-sableuse rouge de la plaine
- et les sols brun-rouge limono-argileux recouvert de cailloutis schisteux des coteaux.

CÔTES DE PROVENCE  
**NOTRE-DAME  
DES ANGES**



# CHIFFRES CLÉS MILLÉSIME 2021



Superficie :

**107** hectares



Production :

**4 352** hectolitres

(95% rosé et 15% rouge)

Rendement maximal  
autorisé : 50 hl/ha



**Terroir DGC**

- Dénomination Géographique Complémentaire -

**de l'AOC Côtes de Provence  
reconnu en 2019**

(source : syndicat des vins Côtes de Provence)



**L**e vignoble Côtes de Provence Notre-Dame des Anges est situé au cœur du Var, il est bordé au sud par le massif des Maures et au nord par les collines calcaires. Le terroir porte le nom de Notre-Dame des Anges en référence au point culminant du massif des Maures visible depuis tout le territoire.

10 communes sont comprises dans l'aire délimitée. Pour partie : Les Arcs-sur-Argens, Carnoules, Taradeau, Vidauban, Le Cannet des Maures, La Garde Freinet, Le Luc-en-Provence, Gonfaron, Pignans et Les Mayons en totalité.



Coupé de toute influence maritime par la présence du massif de Maures, le vignoble Notre-Dame des Anges se caractérise par un climat méditerranéen aux influences continentales, avec des hivers frais et humides (900 mml / an) et des étés particulièrement chauds et secs.

Tout le secteur est situé sur une formation géologique commune : le grès permien datant du Primaire (le vestige géologique le plus ancien dans l'appellation) sur laquelle on retrouve quatre types principaux de sols :

- les pélites dont la couleur rouge est une des caractéristiques visibles de ce terroir,
- les anciennes terrasses alluviales de l'Aille avec des galets roulés,
- les sables,
- et les schistes des bordures des Maures.



---

# L'appellation Coteaux d'Aix-en-Provence

# CHIFFRES CLÉS MILLÉSIME 2021



Superficie:

**4 356** hectares



Production:

**213 409** hectolitres

(29 millions équivalent bouteilles)

dont **86 %** de Rosé

**7 %** de Rouge

**7 %** de Blanc

La filière viticole:



**75** caves particulières



**12** caves coopératives



**2** négociants vinificateurs

Rendement moyen: **49 hl/ha**

Rendement maximal: **60 hl/ha**



**AOC Coteaux  
d'Aix-en-Provence  
reconnue en 1985**

(source : syndicat des vins Coteaux d'Aix-en-Provence)



L'appellation Coteaux d'Aix-en-Provence couvre plus de 4300 hectares, sur 47 communes dans le département des Bouches-du-Rhône et 2 communes dans le département du Var.

La zone correspond essentiellement à la partie occidentale de la Provence calcaire et s'étend de la Durance au nord à la mer Méditerranée au sud, de la vallée du Rhône à l'ouest à la montagne Sainte-Victoire à l'est, enlaçant la ville d'Aix-en-Provence qui lui a donné son nom.

Le paysage possède une unité d'ensemble avec une succession de chaînes montagneuses érodées (avec des points culminants à plus 1000 mètres), de bassins sédimentaires et de chaînons calcaires



---

## Les cépages Noirs

### Cépages principaux:

- Cinsault
- Counoise
- Grenache
- Mourvèdre
- Syrah

### Cépages accessoires:

- Cabernet-sauvignon
- Carignan
- Caladoc

---

## Les cépages Blancs

### Cépage principal:

- Rolle (vermentino)

### Cépages complémentaires:

- Clairette
- Grenache
- Sauvignon
- Ugni blanc

### Cépages accessoires:

- Bourboulenc
- Sémillon



Les vins sont issus de l'assemblage d'au moins 2 cépages dont un des cépages principaux.

La proportion de l'encépagement principal est supérieure ou égale à 50 % de l'assemblage.

Les vins produits dans l'appellation sont secs; ils contiennent moins de 4 grammes par litre de sucres résiduels.

La zone géographique bénéficie d'un ensoleillement annuel de 2900 heures au sein d'un climat de type méditerranéen et soumise aux effets du Mistral, vent froid et sec.

Les températures moyennes annuelles se situent autour des 13 °C et la pluviométrie entre 550 et 680 millimètres.

Dans cette zone, les sols rencontrés sont majoritairement :

- argilo-calcaire caillouteux,
- sableux, souvent graveleux sur molasses et grès,
- caillouteux à matrice argileuse ou limono-sableux sur les terrasses de l'Arc et de la Durance.

## En dégustation

Les vins rosés Coteaux d'Aix-en-Provence sont des vins légers, souples, fruités et floraux majoritairement consommés dans leur jeunesse. Ils arborent une belle robe rose pâle aux reflets brillants. Les vins rouges Coteaux d'Aix-en-Provence sont des vins équilibrés et fruités qui peuvent atteindre leur plénitude après 2 à 3 années d'élevage en bouteille. Ils présentent, au nez, des notes florales, comme la violette, ou végétales, rappelant le foin, le laurier ou le tabac, qui laissent ensuite place à des nuances plus évoluées, comme la cannelle ou la fourrure.

Les vins blancs Coteaux d'Aix-en-Provence sont des vins frais, avec des notes florales et fruitées.



---

# L'appellation Coteaux Varois en Provence

# CHIFFRES CLÉS MILLÉSIME 2021



Superficie:

**3 089** hectares



Production:

**141 890** hectolitres

(19 millions équivalent bouteilles)

dont **94 %** de Rosé

**3 %** de Rouge

**3 %** de Blanc



La filière viticole:

**65** caves particulières



**9** caves coopératives



**5** négociants vinificateurs

Rendement moyen: **46 hl/ha**

Rendement maximal: **55 hl/ha**



**AOC Coteaux**

**Varois en Provence**  
reconnue en 1993

(source: syndicat des vins Coteaux Varois en Provence)



L'appellation Coteaux Varois en Provence est située au sein de la région naturelle de la Provence verte et la Provence calcaire, au cœur du département du Var. Elle couvre plus de 3 000 hectares, sur 28 communes regroupées autour de Brignoles.

On note une grande proportion de surfaces avec labels environnementaux (40 % bio et 45 % HVE).

Le paysage se distingue par des reliefs marqués qui culminent entre 600 mètres à plus de 1000 mètres d'altitude pour le massif de la Sainte-Baume.

L'altitude du vignoble, comprise entre 350 mètres et 500 mètres pour les plus hautes parcelles, et la présence des massifs rocheux calcaires qui arrêtent les influences maritimes, confèrent au climat pourtant méditerranéen, un caractère plus continental. Le vignoble est également soumis aux influences du Mistral, vent du nord violent, froid et sec.

La pluviométrie annuelle varie de 700 à 900 millimètres et les températures moyennes oscillent autour de 13 °C.

Les automnes et les printemps sont souvent très doux, les journées d'été parfois torrides tempérées par des nuits plus fraîches et les hivers très froids et rigoureux sont plus marqués que dans le reste de la région.

Dans cette zone, les sols sont caractérisés d'une part par une série de plissements calcaires et argilo-calcaires orientés d'est en ouest qui alternent avec des zones de gravettes et de silex et d'autre part, par un haut plateau constitué de formations triasiques au sein duquel les principaux cours d'eau du Var prennent leur source.



---

## Les cépages Noirs

### Cépages principaux:

- Cinsault
- Grenache
- Mourvèdre
- Syrah

### Cépages accessoires:

- Cabernet-sauvignon
- Carignan
- Tibouren

Les vins rouges et rosés sont issus de l'assemblage d'au moins 2 cépages.

La proportion de l'encépagement principal est supérieure ou égale à 50 % de l'assemblage.

---

## Les cépages Blancs

- Clairette
- Grenache blanc
- Sémillon
- Ugni blanc
- Rolle (vermentino)

La proportion du cépage rolle (vermentino) est supérieure ou égale à 30 % de l'assemblage.

Les vins produits dans l'appellation sont secs; ils contiennent moins de 4 grammes par litre de sucres résiduels.

---

## En dégustation

Les vins rosés Coteaux Varois en Provence sont des vins secs, à la robe d'un rose franc et vif, et se caractérisent par des arômes de fruits frais et fréquemment de fruits rouges. Quelques notes épicées ou de « garrigue » rappelant le thym, le romarin, le genêt, le genévrier, viennent parfois enrichir la complexité du profil aromatique. Ces vins pré-

sentent un bel équilibre entre fraîcheur et structure en bouche.

Les vins rouges Coteaux Varois en Provence sont des vins généreux, structurés et de bonne garde, aux tanins riches et soyeux, empreints de notes fruitées évoluant vers des senteurs d'épices et de garrigue.

Les vins blancs Coteaux Varois en Provence sont des vins secs délicatement parfumés. Ils possèdent un bon équilibre entre fraîcheur et rondeur.



# LE CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE PROVENCE

Le **Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence** – CIVP – est une association reconnue comme organisme interprofessionnel par les pouvoirs publics français et européens.

C'est avant tout 50 vignerons et négociants bénévoles et une équipe de 18 salariés qui s'impliquent et œuvrent au quotidien dans l'intérêt collectif des appellations Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux Varois en Provence.



## Les missions

Les missions du CIVP sont validées par les représentants professionnels de la filière, contrôlées par les pouvoirs publics et mises en œuvre par les équipes.

Elles reposent sur quatre piliers :

- **Économie**  
La mission du Pôle Economie du CIVP consiste à recueillir & analyser les données et mener des études de marchés afin de mettre à disposition de la filière Provençale, et aux services internes du CIVP, des indicateurs d'aide à la décision.
- **Technique**  
Recherche et expérimentation en particulier grâce à un partenariat avec le Centre du Rosé
- **Qualité**  
Suivi aval de la qualité afin de contrôler et d'améliorer la qualité des vins au stade de la commercialisation
- **Communication**  
Communication et promotion collectives des vins des trois appellations, en France et à l'international



L'interprofession met ainsi en œuvre chaque année un vaste programme d'action sur une dizaine de pays (France, USA, Royaume-Uni, Australie...) avec entre autres :

- La publicité et la communication traditionnelles et digitales auprès des consommateurs et professionnels des marchés
- Les relations avec la presse et les influenceurs (blogs, réseaux sociaux)
- L'œnotourisme
- La participation aux salons de vins internationaux (Wine Paris, Prowein...)
- La réalisation d'évènements et de dégustations auprès des professionnels
- Le pilotage de l'Observatoire Mondial du Rosé...

## Les décisions

Toutes les décisions du CIVP sont prises par les représentants professionnels producteurs et négociants. Les structures de décisions sont à plusieurs niveaux :

### UNE ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

Elle regroupe 25 délégués de la production et 25 délégués du commerce. Elle définit la politique et les objectifs généraux de l'interprofession. Elle approuve les comptes et vote le budget du CIVP. Elle élit le président du CIVP et les membres du Bureau et du CA.

### LE CONSEIL D'ADMINISTRATION

Il est composé de 24 membres, à parité Production/Commerce et dans le respect de la représentativité de

chaque appellation.

Il prépare et veille au respect de la stratégie de l'interprofession.

Il valide et met en œuvre les orientations institutionnelles dans le cadre de la politique validée par l'Assemblée générale

### LE BUREAU

Composé de 8 membres à parité Production/Commerce, il exécute ou fait exécuter les missions et programmes fixés par l'assemblée générale, dans le cadre du budget voté.

Il assure le suivi de la gestion courante et administrative du CIVP.

La présidence du Bureau est assurée alternativement par périodes de trois années, par la Production et par le Commerce.

### LES COMITÉS D'APPELLATION DE CHAQUE AOC

Les comités d'appellation (Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux Varois en Provence) regroupent de façon paritaire les délégués de la production et du commerce.

Ils préparent et valident la mise en œuvre des actions spécifiques à chaque AOC sur le territoire français.

### LES COMMISSIONS

Quatre commissions sont définies correspondant aux grandes missions du CIVP :

Marketing / communication, Economie, technique et suivi aval de la qualité. Elles travaillent sur les actions communes aux trois AOC.

Les commissions sont paritaires et coprésidées par un producteur et négociant.





A series of 20 horizontal dotted lines spanning the width of the page, providing a template for handwritten text.





# Contacts utiles

## CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE PROVENCE

civp@provencewines.com -  [www.vinsdeprovence.com](http://www.vinsdeprovence.com)

---

## SYNDICAT DES VINS CÔTES DE PROVENCE

contact@odg-cotesdeprovence.com -  [www.syndicat-cotesdeprovence.com](http://www.syndicat-cotesdeprovence.com)

---

## SYNDICAT DES VINS COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

vins@coteauxaixenprovence.com -  [www.coteauxaixenprovence.com](http://www.coteauxaixenprovence.com)

---

## SYNDICAT DES VINS COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

syndicat@coteauxvaroisenprovence.com -  [www.coteauxvaroisenprovence.com](http://www.coteauxvaroisenprovence.com)

---

## FÉDÉRATION RÉGIONALE DU NÉGOCE

c.rinaudo@upv.org

# GUIDE

**Rédaction:** Service Marketing et Communication CIVP

**Conception graphique:** agence **declik**

**Crédits photos:** CIVP/François MILLO, CIVP/Cédric SKRZYPCZAK,  
CIVP/FONDACCI, CIVP/Zoé LEMONNIER, CIVP/SOWINE.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.







CONSEIL INTERPROFESSIONNEL  
DES VINS DE PROVENCE

MAISON DES VINS  
RN 7 - CS 50002  
83460 LES ARCS SUR ARGENS

**TEL:** 0(033) 4 94 99 50 10  
**MAIL:** CIVP@PROVENCEWINES.COM

**WWW.VINSDEPROVENCE.COM**

SIRET: 451 070 197 00012 – APE: 9499Z

