

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
OCTOBRE 2026

FIN D'ANNÉE : *Les vins* *de Provence* DÉVOILENT LEUR SÉLECTION DE CUVÉES

Connus avant tout pour leurs rosés, **les Vins de Provence se déclinent aussi en blanc et en rouge**, révélant une autre facette de leurs trois appellations : **AOP Côtes de Provence, AOP Coteaux d'Aix-en-Provence et AOP Coteaux Varois en Provence.**

À l'approche de la fin d'année, cette Provence en **trois couleurs** se découvre à travers une sélection de cuvées aux profils variés.

Rolle, Grenache, Syrah, Cinsault ou encore **Tibouren**, vinification en cuve, élevage sous bois ou en amphore : autant d'expressions des terroirs et des savoir-faire du vignoble provençal.



VINS DE PROVENCE

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

Les cuvées À OFFRIR

Les Vins de Provence ont tellement à offrir grâce à la diversité de leurs terroirs, de leurs cépages et de leurs savoir-faire, à travers une grande variété de cuvées aux profils singuliers et aux expressions multiples.

Pour les esthètes

BLANC ULTIMATE PROVENCE – 2025

Ultimate Provence

AOP Côtes de Provence



Dans son flacon au design singulier et texturé, Ultimate Provence Blanc met à l'honneur le Rolle, cépage emblématique de Provence. Sa robe jaune or aux reflets citron vert précède une expression aromatique intense, dominée par les agrumes et complétée de notes florales, poivrées et de gingembre. En bouche, le citron se prolonge aux côtés d'épices fraîches.

Cépages : 100 % Rolle

ACCORDS : poissons et viandes blanches

19,90 €*
—

Pour les amateurs d'histoire

ROSÉ CHÂTEAU DU ROUËT – 2025

Belle Poule

AOP Côtes de Provence Fréjus



La cuvée Belle Poule tire son nom de l'illustre navire qui rapatria en France les cendres de Napoléon Bonaparte en 1840. Quelques décennies plus tard, Lucien Savatier, qui développa le vignoble du Château du Rouët, participa à la préservation de deux portes historiques du navire, aujourd'hui conservées dans la chapelle du domaine. La cuvée présente une robe délicatement saumonée et un nez intense et fruité, marqué notamment par des arômes de mûre. La bouche, fidèle au nez, est souple, fraîche et ample, avec une belle longueur et une finale persistante.

Cépages : 40 % Grenache, 30 % Syrah, 30 % Tibouren

ACCORDS : suprême de volaille rôti aux herbes, légumes d'hiver, chapon rôti aux herbes

11,95 €*
—

Pour les férus d'art

ROUGE CHÂTEAU COUSSIN – 2021

César à Sumeire

AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire



Issue d'une sélection parcellaire de Château Coussin, cette cuvée rend hommage au terroir de Sainte-Victoire et à l'histoire commune entre la famille Sumeire et le sculpteur César. Son étiquette reprend un détail d'une œuvre réalisée à partir des étiquettes de cuvées de la famille, avec la signature et l'empreinte du pouce de l'artiste. Dans le verre, la robe rubis révèle un nez de cerise, de mûre et de cacao, puis une bouche aux notes de griotte, portée par des tanins soyeux et une belle persistance aromatique.

Cépages : 90 % Syrah, 10 % Cabernet-Sauvignon

ACCORDS : chevreuil rôti, sauce grand veneur, purée de céleri et légumes d'hiver

29,90 €*
—



Pour les inconditionnels du bio

BLANC DOMAINE BARGEMONE – 2025

Zénith

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence



Cultivé en Agriculture Biologique et inscrit dans une démarche Haute Valeur Environnementale, Zénith prend naissance sur un terroir méditerranéen préservé, au nord des Coteaux d'Aix-en-Provence. Enherbement des vignes, apport de marc de raisin composté et préservation de la biodiversité traduisent l'engagement environnemental du domaine. Les nuits fraîches et l'altitude du vignoble permettent de préserver fraîcheur et vivacité dans les raisins. Ce blanc présente un profil frais et élégant, marqué par des arômes d'agrumes, de fleurs blanches et de fruits juteux. La bouche est vive, avec une finale légèrement minérale.

Cépages : Rolle ou Vermentino 65 %, Sauvignon blanc 20 %, Clairette 15 %

ACCORDS : apéritif, fruits de mer et crustacés, cuisines du monde

12,00 €*
—

Des cuvées à offrir
ou à associer
aux menus de fin
d'année, du blanc
au rouge sans oublier,
naturellement,
le rosé.

Les cuvées À OFFRIR (SUITE)

Pour miser sur la force du collectif

ROUGE CELLIER LOU BASSAQUET – 2025

Originale

AOP Côtes de Provence
Cru Sainte-Victoire



Fruit d'une aventure collective, Originale réunit des vignerons engagés autour d'un même terroir, au pied du majestueux massif de la Sainte-Victoire. Depuis 2025, Sainte-Victoire est officiellement reconnue comme le premier cru des Côtes de Provence. Sur les près de 660 hectares du vignoble de Lou Bassaquet, 11 vignerons exploitant 75 hectares sont engagés depuis près de dix ans dans une agriculture biologique attentive à l'environnement et à la biodiversité, tandis que d'autres poursuivent leur conversion. Dans le verre, ce rouge dévoile un profil fruité et soyeux, aux notes de mûre, de fraise et de réglisse.

Cépages : Syrah, Grenache
Potentiel de garde : entre 3 et 5 ans

ACCORDS : charcuteries, fromages, viandes blanches

8,40 €*

Pour jouer la carte Love

ROUGE CHÂTEAU LÉOUBE – 2024

Love by Léoube

AOP Côtes de Provence
Fréjus



Love by Léoube révèle un profil aromatique riche et fruité, dominé au nez par les fruits rouges. En bouche, la matière est fluide, soutenue par des tanins délicats et bien intégrés. L'ensemble conserve une belle fraîcheur, avec une finale persistante et subtile. Une expression équilibrée de ce rouge de Provence, vinifié en cuve inox thermorégulée.

Cépages : Syrah, Grenache, Cabernet-Sauvignon, Cinsault
Potentiel de garde : 3 à 4 ans

ACCORDS : Brillat-Savarin truffé ou camembert rôti à la truffe, filet de bœuf rôti avec son jus aux herbes de Provence et pommes grenailles

16,50 €*

Pour les amateurs de cuvées singulières

BLANC MIRA LUNA – 2024

Cuvée Amphore 2024

AOP Coteaux Varois en Provence



Avec sa robe or pâle, Mira Luna Blanc propose une expression singulière du Rolle. Issu de parcelles sélectionnées, le vin est élevé en amphores et en demi-muids, puis sur lies fines pendant environ neuf mois. La bouche, ample et ciselée, développe une palette d'abricot et de fruits exotiques, complétée par des notes de jasmin, de vanille et de gingembre. La production est limitée à 3 600 bouteilles numérotées.

Cépages : 100 % Rolle Vermentino
Potentiel de garde : 3 à 5 ans

ACCORDS : crustacés et coquillages, poissons et viandes blanches en sauce, fromages à pâte dure, desserts aux fruits jaunes (mangue, passion) et à la vanille

19,00 €*

SECRET
SANTA

Trois cuvées

À MOINS DE 20 €

Pour changer des idées cadeaux attendues, direction le caviste, à la découverte de cuvées provençales à moins de 20 euros.

BLANC VIGNOBLE DU ROY RENÉ – 2025

Ma Terre

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence



Issue de parcelles sélectionnées et labellisées HVE, Ma Terre présente une robe franche aux reflets verdoyants. Le nez, expressif, associe des notes d'agrumes à une touche minérale. En bouche, le fruit se prolonge dans une matière ronde, soutenue par une fraîcheur persistante.

Cépages : 50 % Rolle, 40 % Sauvignon, 10 % Grenache blanc

ACCORDS : poissons, plats à base de fromage

7,10 €*

ROSÉ GASSIER - 2025

Domaine de l'Abbaye Saint-Hilaire

Coteaux Varois en Provence



Issue de Cinsault et de Grenache cultivés sur des sols argilo-calcaires, cette cuvée est vinifiée à basse température après une courte macération, puis élevé sur lies fines pendant deux à trois mois. Sa robe brillante couleur saumon pâle précède un nez aux arômes de pêche blanche et d'ananas, complétés par des notes minérales et de fruits rouges. En bouche, le vin se montre franc, rond et doux, avec une belle longueur. Le domaine est engagé dans une viticulture raisonnée, certifiée HVE et Terra Vitis.

Cépages : Cinsault, Grenache

ACCORDS : apéritif, poissons, viandes blanches

7,26 €*

ROSÉ CHÂTEAU LAFOUX – 2025

Auguste Rosé

AOP Coteaux Varois en Provence



Sa robe rosée pâle aux reflets litchi évoque immédiatement la Provence. Au nez, les fleurs délicates côtoient des notes de baies et de poivre doux. La bouche conserve une expression légère et précise, portée par des épices fines et une vivacité tendue jusqu'à la finale.

Cépages : 70 % Cinsault, 30 % Grenache

ACCORDS : bouillabaisse, tapenade, pissaladière

14,00 €*

*Prix indicatifs au 1^{er} octobre 2026

*Prix indicatifs au 1^{er} octobre 2026

Les flacons

À METTRE SUR LES TABLES DE FIN D'ANNÉE

Et si le rosé s'invitait aussi sur les tables de fin d'année ? Bien au-delà de son association spontanée aux beaux jours, il révèle aussi toute sa place à table en hiver. Certaines cuvées expriment une dimension particulièrement gastronomique, avec des profils aromatiques et des structures qui accompagnent naturellement une cuisine de saison. Une autre façon de découvrir toute la diversité des Rosés de Provence. Illustration avec 3 accords pour les tables de fin d'année.

Avec un saumon gravlax à l'aneth

ROSÉ DOMAINE DE L'ALLAMANDE – 2025

Triangle d'Or

AOP Côtes de Provence



Issue du terroir de l'Allamande, la cuvée Triangle d'Or provient de vignes implantées sur des coteaux argilo-calcaires dominant les îles d'Hyères. Sa robe aux nuances pêche précède un nez marqué par le pomelo et le zeste de citron, accompagné d'une expression minérale. La bouche se montre ronde, équilibrée par une fraîcheur persistante.

Cépages : 67 % Grenache, 15 % Syrah, 10 % Mourvèdre, 8 % Vermentino

12,90 €*

Avec un suprême de volaille aux morilles

ROSÉ CHÂTEAU LA CALISSE – 2025

Château La Calisse

AOP Coteaux Varois en Provence



Sa robe pâle et élégante précède un nez fin, aux nuances florales d'iris et d'œillet. En bouche, les notes de melon blanc, de prune blanche et de citron vert prolongent cette expression aromatique, jusqu'à une finale ronde.

Cépages : Syrah, Grenache noir

22,00 €*

Avec une bûche poire, vanille et amande

ROSÉ MAISON MIRABEAU – 2025

Cuvée « X »

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence



La cuvée « X » puise son caractère dans une sélection de parcelles situées en altitude, complétée par des vignes bénéficiant de l'influence des brises marines. Sa robe pâle aux reflets pêche précède un nez généreux de fruits jaunes, autour de l'abricot et de la mirabelle, enrichi de notes de nectarine et de pomme reinette. En bouche, la matière est ample et délicatement texturée, prolongée par une finale fraîche aux accents d'agrumes.

Cépages : 35,2 % Grenache, 23,5 % Syrah, 11,8 % Cabernet-Sauvignon, 9,9 % Caladoc, Rolle, Cinsault, Grenache blanc, Mourvèdre, Carignan, Clairette, Sauvignon et Sémillon

12,00 €*

LES ROSÉS DE GARDE

Certaines cuvées de Rosés de Provence font le choix d'un élevage sous bois. Le passage en barrique contribue à leur structure et enrichit leur palette aromatique, leur permettant aussi de gagner en complexité avec le temps. En voici deux exemples, avec des cuvées à apprécier dès cet hiver ou à conserver encore quelques années en cave.

ROSÉ CHÂTEAU PIGOUDET – 2023

Le Grand Pigoudet

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence



Fermenté puis élevé en barrique pendant douze mois, Le Grand Pigoudet présente un profil singulier. Le nez associe les agrumes à des touches de vanille issues de l'élevage sous bois. En bouche, les notes fruitées et boisées se répondent avec finesse, jusqu'à une finale où la vanille rencontre la vivacité de l'agrumes.

Cépages : 35 % Grenache, 35 % Syrah, 30 % Cabernet-Sauvignon
Potentiel de garde : jusqu'en 2030

ACCORDS : foie gras, coquillages

19,90 €*

ROSÉ CHÂTEAU LA SOURCE - 2023

Cala Prestige Rosé

AOP Coteau Varois en Provence



Certifié biologique, Cala Rosé Prestige est élevé en barrique afin de développer la structure d'un rosé gastronomique tout en conservant son expression aromatique. Son nez associe fleurs, fruits blancs, pêche et zestes d'agrumes. En bouche, la matière est ample et fraîche, avec des notes de fruits blancs et d'épices, prolongées par une finale minérale aux nuances légèrement torréfiées.

Cépages : 75 % Grenache noir, 24,5 % Syrah, 0,5 % Rolle
Potentiel de garde : jusqu'en 2028

ACCORDS : plateau de fruits de mer, dinde

20,00 €*

*Prix indicatifs au 1^{er} octobre 2026

*Prix indicatifs au 1^{er} octobre 2026



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

Fanny Ortiz
fannyortizolivet@14septembre.com
+33 (0)6 59 52 64 17



Cofinancé par
l'Union européenne