

# *Les Vins de Provence,*

LES MEILLEURS ROSÉS DU MONDE



VINS DE  
**PROVENCE**

Dossier de presse

## LES vins de Provence : TROIS AOP EMBLÉMATIQUES

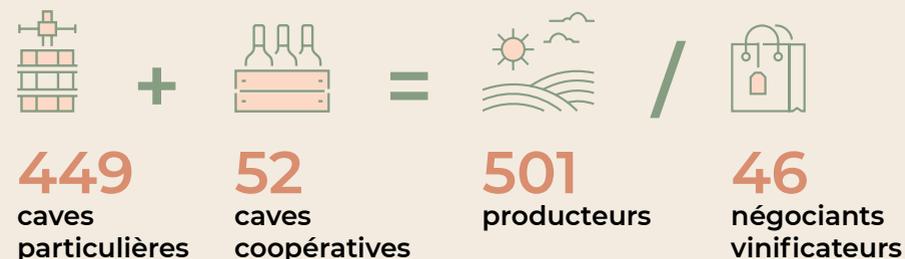
Le vignoble des Vins de Provence, le plus ancien de France, s'étend entre la Méditerranée et les Alpes, sur près de 200 kilomètres, au travers des départements des Bouches-du-Rhône, du Var et des Alpes-Maritimes. Il est composé de **trois AOP** aux caractéristiques singulières: **les Côtes de Provence** (73% de la surface viticole), les **Coteaux d'Aix-en-Provence** (16%) et les **Coteaux Varois en Provence** (11%).

Cet espace échelonné sur plusieurs niveaux d'altitude, recouvrant **deux grands ensembles géologiques** (des sols calcaires et des sols cristallins), compte aujourd'hui **57% de ses terres certifiées en Agriculture Biologique ou HVE** figurant ainsi parmi les **fers de lance de la transition écologique**. Les générations de vigneron amoureux de leur terroir qui s'y sont succédées, la transmission ininterrompue et les connaissances acquises en termes d'encépagement ont permis à la région de développer une typicité singulière, qui au fil du temps a su évoluer, se réinventer, se moderniser et s'adapter, tout en conservant son style.

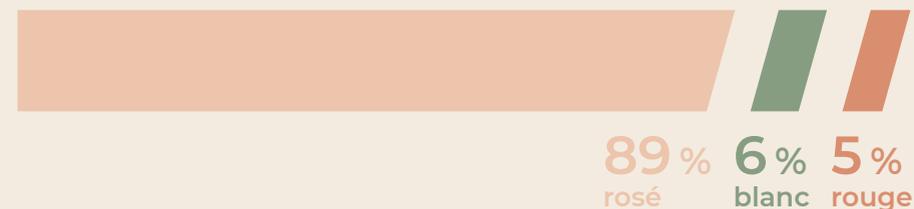
En 2024, les trois AOP comptent au total 547 producteurs et négociants. La Provence est le grand vignoble d'AOP **spécialiste du rosé premium avec 89% de la production** complétés par 6% de blancs et 5% de rouges.

## DES CHIFFRES QUI DÉMONTRENT LE LEADERSHIP ROSÉ DES VINS DE PROVENCE.

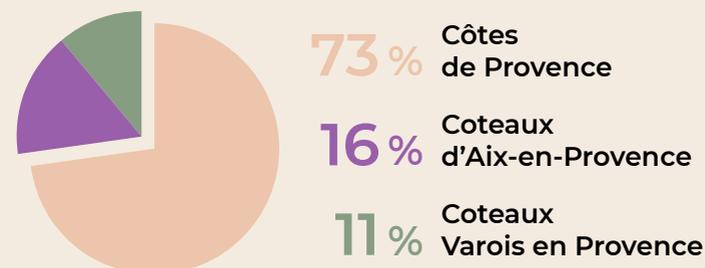
### LA FILIÈRE VITICOLE

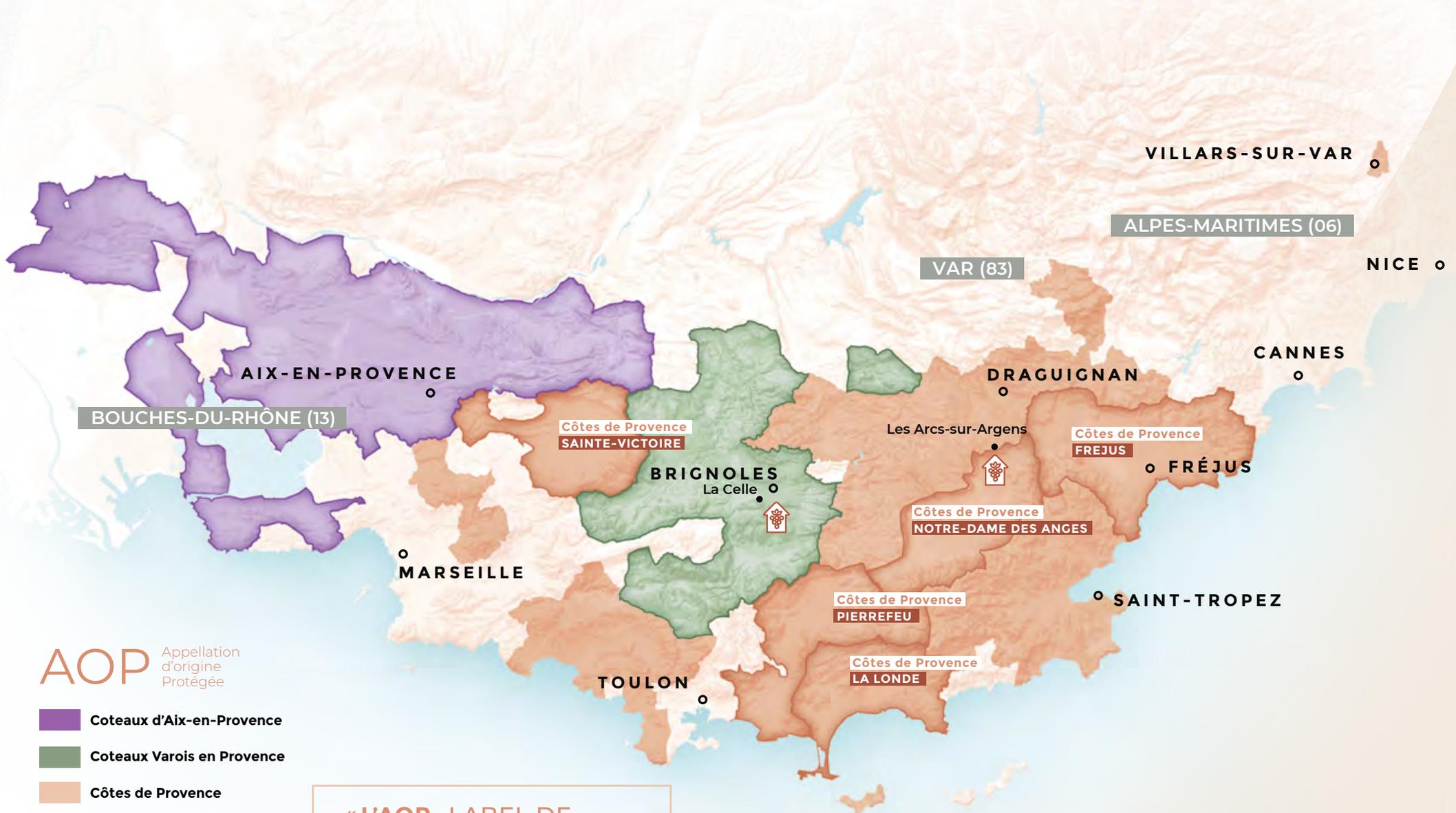


### LA PRODUCTION VINS DE PROVENCE 2023



### RÉPARTITION DES ROSÉS DE PROVENCE





**AOP** Appellation d'origine Protégée

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

**DGC** Dénomination Géographique Complémentaire

- Côtes de Provence **DGC**



**Maisons des Vins**

**« L'AOP: LABEL DE QUALITÉ ET D'ORIGINE »**

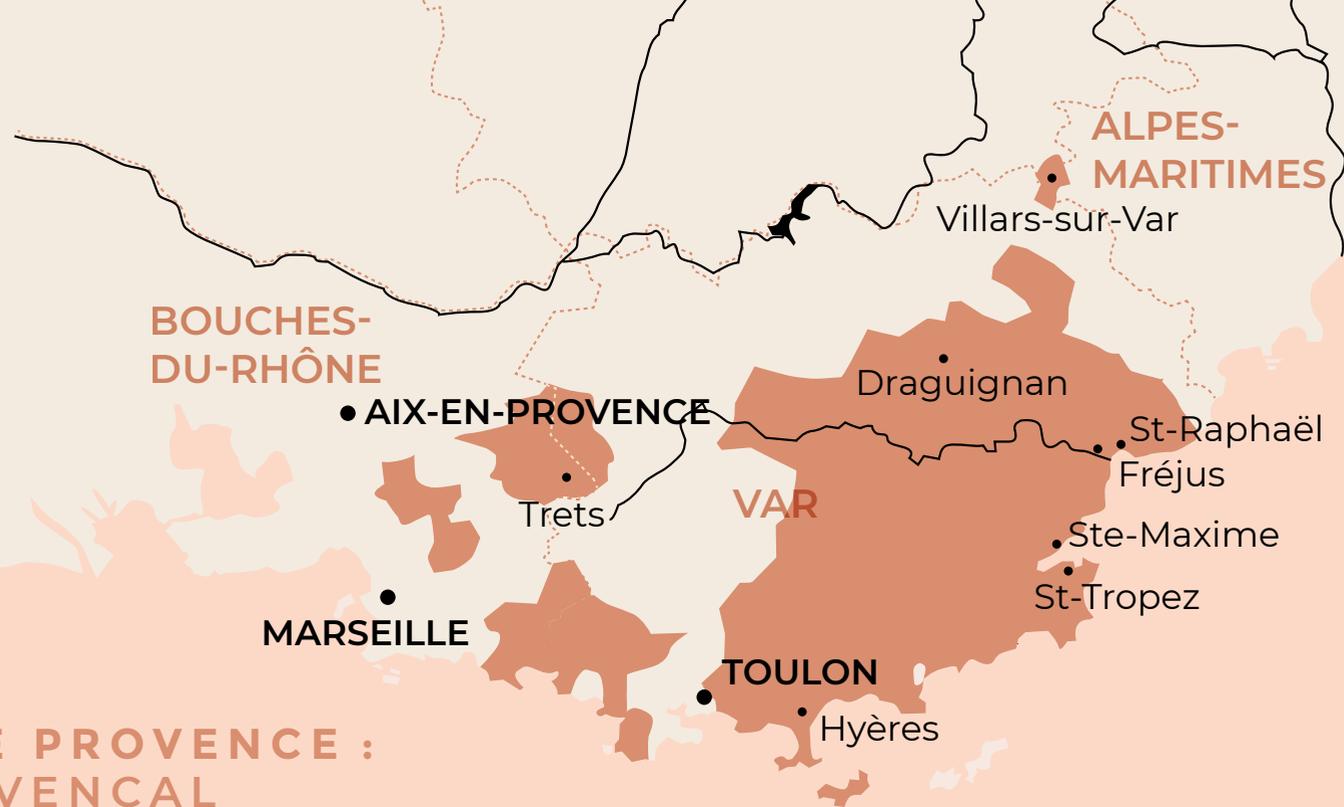
Le plus élevé au niveau européen, ce label est le gage d'un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, incluant un cahier des charges strict avec notamment des rendements faibles et un nombre réduit de cépages adaptés au terroir.

**LE VIGNOBLE**  
*de Provence*



Certifié par l'Union européenne





## AOP CÔTES DE PROVENCE : LE STYLE PROVENÇAL PAR EXCELLENCE

A cheval sur les départements du Var, des Bouches-du-Rhône et des Alpes Maritimes, longeant les plages de la Méditerranée et grimpant sur les flancs des principaux massifs provençaux, les 20 000 hectares de l'AOP Côte de Provence (73% du vignoble provençal), dont plus de 40% sont certifiés bio, en font la plus grande des appellations des Vins de Provence.

Bénéficiant d'un **climat méditerranéen unique** et d'une **mosaïque de terroirs particulière**, les vignes de l'appellation élaborent des **vins élégants**, à l'aromatique et à la complexité affirmées, sur des sols et

des climats d'une grande diversité. Largement majoritaires, **les rosés, lumineux, énergiques et équilibrés**, se déclinent en toutes saisons et avec une diversité de mets, s'accordant aussi bien avec un ceviche de dorade, du poulet aux citrons confits ou encore des fleurs de courgettes farcies à la ricotta. **Les rouges, vins de garde par excellence**, associent la structure, la fraîcheur et la gourmandise nécessaires à sublimer une viande comme un carré d'agneau à la provençale, tandis que **l'élégance et la fraîcheur des blancs** se mariera subtilement avec un fromage de chèvre frais ou pour une note sucrée un abricot rôti.



*Eric Pastorino,  
Président du Conseil  
Interprofessionnel des Vins  
de Provence (CIVP)*



BOUCHES-  
DU-RHÔNE

Salon-de-Provence

AIX-EN-  
PROVENCE

Martigues

VAR

MARSEILLE

TOULON

## AOP COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE : DES VINS ENVOÛTANTS

Au confluent des Bouches-du-Rhône et du Var, enlaçant la ville d'Aix-en-Provence qui lui a donné son nom, l'AOP Coteaux d'Aix-en-Provence couvre 16% du vignoble des Vins de Provence, soit près de 4 500 hectares, dont **25% des surfaces sont certifiées en Agriculture Biologique et 67% en HVE.**

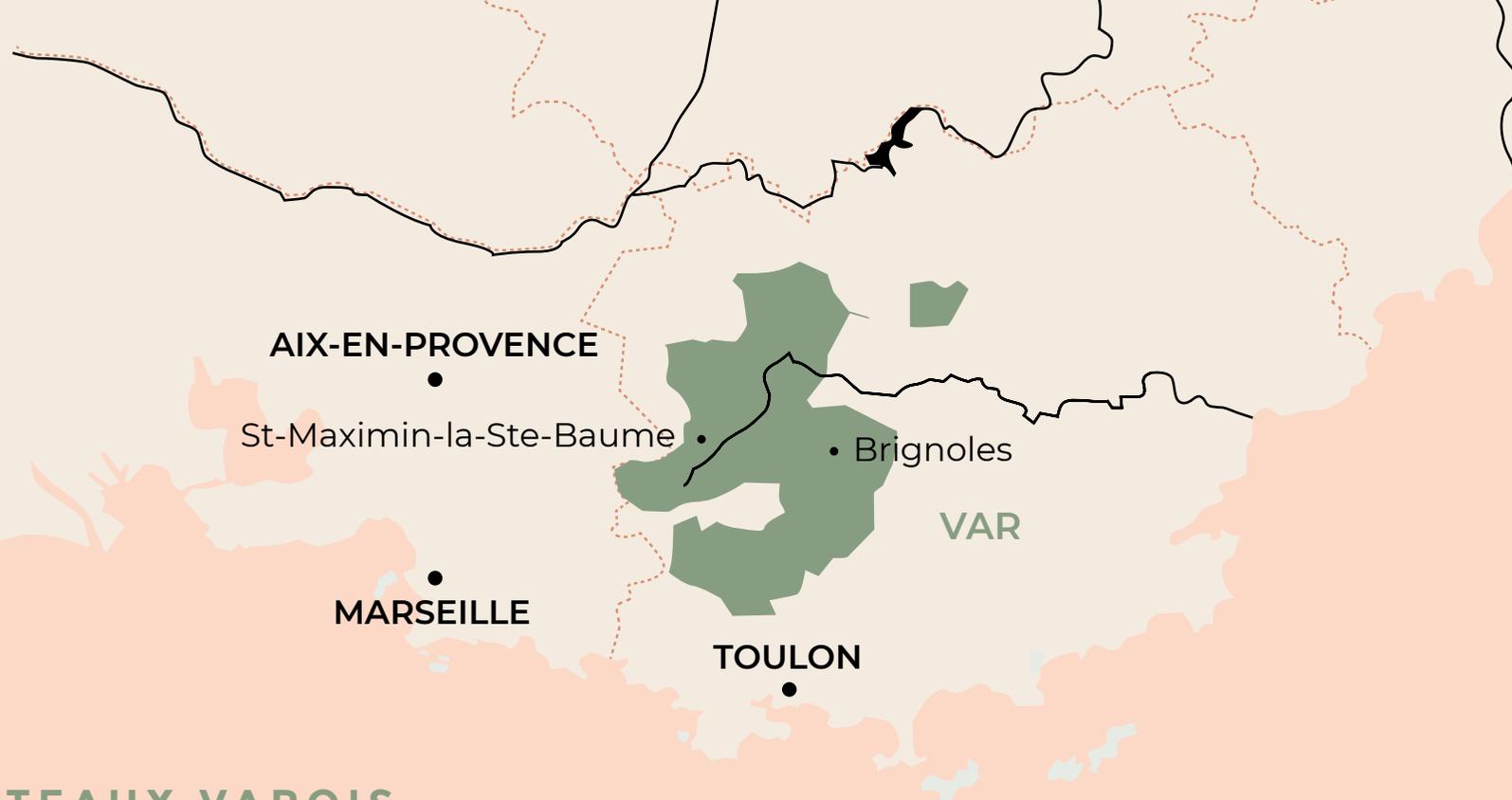
Elle représente aujourd'hui la partie occidentale de la Provence calcaire, un vaste ensemble où s'enchevêtre une succession de chaînes montagneuses érodées avec des points culminants à plus de 1 000 mètres. Un climat éminemment médi-

terranéen, tempéré par les rafales du Mistral, qui apporte à l'air une grande pureté et un **ensoleillement exceptionnel**, favorable au développement de baies saines sur des parcelles maritimes ou terrestres offrant des expressions singulières.

Des rosés éclatants, sophistiqués et envoûtants, à déguster au printemps sur un poisson entier à la plancha ou l'automne arrivant sur une tarte aux figues ; des blancs fins et aromatiques pour la bouillabaisse ; et de nobles rouges à consommer dans leur prime jeunesse ou après un long repos en cave...



*Olivier Nasles,  
Président du Syndicat  
des Coteaux  
d'Aix-en-Provence*



## AOP COTEAUX VAROIS EN PROVENCE : PIONNIÈRE DE L'ENGAGEMENT ÉCOLOGIQUE

Au cœur du département varois, dans la région naturelle de la Provence verte et de la Provence calcaire, l'AOP Coteaux Varois en Provence s'étend sur près de 3000 hectares – soit seulement 11% de la surface du vignoble provençal – dont **45% sont certifiés en Agriculture Biologique et 44% vinifiés en caves particulières.**

La plus jeune des appellations des Vins de Provence, qui se distingue par ses reliefs marqués et ses entrées maritimes lui permettant de bénéficier d'un

climat nuancé, montre un dynamisme sans commune mesure quant au respect de la biodiversité. Dans ce paysage d'espaces agricoles et de terres préservées, les vignerons des Coteaux Varois en Provence produisent des vins combinant **expression aromatique et fraîcheur**, à l'image des blancs ciselés, magnifiques sur un plateau de coquillages, des rouges vigoureux et élancés, taillés pour les grillades et les plats en sauce, ou encore les rosés, frais et délicats, fantastiques avec un saumon gravlax à l'aneth.



*Eric Lambert,  
Président du Syndicat  
des Coteaux Varois  
en Provence*

**DERRIÈRE LES AOP  
DE PROVENCE,  
LES ROSÉS  
DE PROVENCE :  
DES GRANDS VINS  
DE VIGNERONS**





# *Derrière les domaines,*

## DES VINS DE VIGNERONS ET DE VIGNERONNES

### **DES VIGNERONS DÉDIÉS À LA PRODUCTION DE GRANDS VINS**

Les Vins de Provence, c'est autant de domaines légendaires qui font rayonner leur vins bien au-delà des frontières hexagonales. C'est aussi, et surtout, le travail de vignerons consciencieux qui puisent l'énergie de vignobles plurimillénaires afin de mettre leurs terroirs en bouteilles. Des vins incarnés, à l'image d'un vignoble construit par le temps et le travail des hommes, de ceux qui domptent le soleil brûlant, les entrées maritimes et les vents, à commencer par le redoutable Mistral. **Des vignerons visionnaires et engagés, travaillant collectivement pour défendre un patrimoine commun**, et qui dès la fin des années 1970 se sont lancés un défi ultime: **produire les meilleurs rosés du monde.**

## UNE MOSAÏQUE DE TERROIRS ET DE STYLES

Sur cette mosaïque de terroirs, de sols, de terres fertiles et de cépages où se mêlent paysages viticoles et vie sauvage, les rosés se révèlent comme de grands vins, précis, complexes, mêlant transmission, innovation et tradition. Année après année, ces derniers ne cessent de prouver leur éclat et leur diversité, séduisant les jeunes générations comme les plus fins amateurs, en France comme à l'international, ancrés sur un socle commun et se déclinant sur une grande diversité de styles. **Des vins emblématiques de la culture française**, pour des moments conviviaux et décontractés, **issus d'un savoir-faire exceptionnel, mais aussi d'un écosystème propice à la culture de la vigne.**

## DES PIONNIERS EN MATIÈRE D'ENGAGEMENT ÉCOLOGIQUE

Une viticulture mise à l'épreuve par le dérèglement climatique, auquel les vignerons provençaux s'adaptent en s'appuyant sur une **connaissance aigüe de leurs sols**, une **rigueur** de chaque instant, ainsi qu'une grande capacité d'innovation, caractérisée entre autres par l'introduction de nouveaux cépages, et la mise en place d'une **multitude d'actions pour préserver la biodiversité**. Des forces vives de la vigne, pionnières en matière d'engagement écologique, au service d'une filière qui aura toujours su embrasser le goût de l'époque.



### LES CÉPAGES ROUGES

Grenache  
Cinsault  
Syrah  
Carignan  
Cabernet Sauvignon  
Mourvèdre  
Tibouren  
Counoise

---



### LES CÉPAGES BLANCS

Rollé  
Ugni blanc  
Clairette  
Grenache blanc  
Bourboulenc  
Sauvignon blanc  
Sémillon

**UN SAVOIR-FAIRE  
MILLÉNAIRE AU SERVICE  
DES MEILLEURS ROSÉS  
DU MONDE**



# UNE *histoire* *millénaire*

## ET UNE MONTÉE EN GAMME SPECTACULAIRE

### LE PREMIER VIGNOBLE DE FRANCE : UNE RENOMMÉE MONDIALE

Lorsque les Phocéens fondent Marseille il y a 2600 ans, ils introduisent en France les premières vignes, que développeront les Romains quatre siècles plus tard. Historiquement, la Provence est donc le tout premier vignoble de France. Si sa **viticulture** est **issue d'un héritage et d'une tradition plurimillénaire**, l'histoire contemporaine des Vins de Provence puise son origine dans les années 1970, décennie durant laquelle son essor et sa renommée se scellent autour de valeureux vignerons qui se structurent autour des AOP, élaborant un **cahier des charges précis** et des **exigences qualitatives hors-normes**, dont la renommée dépasse progressivement les frontières.

### ENTRE TRADITIONS ET SAVOIR-INNOVER, DES VINS ROSÉS AU STYLE AFFIRMÉ

Les vignerons acquièrent un haut degré d'expertise et de maîtrise des sols et de l'encépagement, développant des connaissances précises des terroirs, tout en conservant les traditions séculaires, afin de puiser l'essence de sols pauvres et bien drainés **entre maquis et garrigue**, et amorcer une fulgurante montée en gamme des vins rosés. Les rosés de Provence démontrent désormais **un style affirmé**, et deviennent en quelques décennies des **symboles de la gastronomie française**, dont la délicatesse est unanimement reconnue, en France comme à l'international.



# LE vignoble de Provence : BERCEAU DES MEILLEURS ROSÉS DU MONDE

## DE LA VIGNE AU CHAI, TOUT EST PENSÉ POUR PRODUIRE DE GRANDS VINS ROSÉS

Les rosés de Provence sont unanimement considérés comme les meilleurs du monde. En cause, un vignoble sain et particulièrement propice à la culture de la vigne, où se mêlent un **climat chaud et sec**, des **entrées maritimes** importantes et une parfaite adéquation cépages-terroir. Si la Provence représente aujourd'hui la première région en France de vins rosé AOP en valeurs (89% de la production totale), ce qui la différencie aussi des autres régions viticoles reste la sélection de ses raisins, les meilleurs étant dédiés à la production de rosés.

## LA MAIN DE L'HOMME AU SERVICE DES MEILLEURS ROSÉS DU MONDE

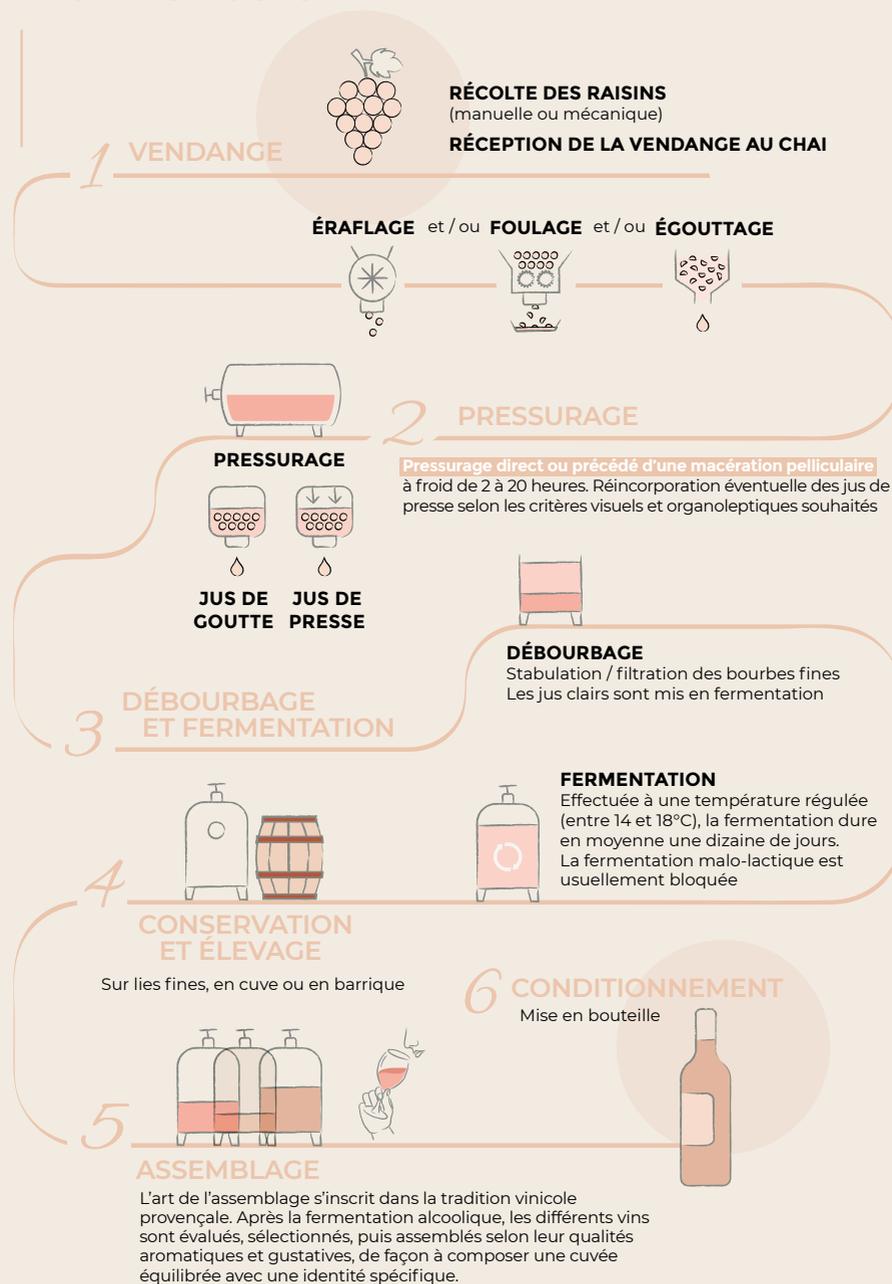
Cette distinction de « meilleurs rosés du monde » est le fruit d'une exigence et du respect d'un cahier des charges précis, et d'un art de l'assemblage s'inscrivant dans une tradition vinicole millénaire. Mais aussi du travail d'hommes qui détiennent un **savoir-faire inégalé**, des pionniers de choix techniques affirmés qui ont su révéler la quintessence de leur terroir : sélection des meilleurs raisins, vendanges de nuit, tri sélectif et gestion continue de la température... En somme, **un travail d'orfèvre dédié à la production de grands vins rosés**, délicats, complexes, typés, identitaires, mais **jamais stéréotypés**.

*Florian Lacroux, DIRECTEUR GÉNÉRAL DE TERRA PROVINCIA*

« Notre cave représente 300 vigneron sur 1200 hectares de vignes. Nous travaillons main dans la main avec les vignerons avec une politique globale du vignoble, un cahier des charges précis et une sélection parcellaire. Nous raisonnons cépage par cépage, terroir pas terroir, sur des sols que l'on veut vivants et sains, avec un travail important sur le compost, les engrais verts et les matières organiques naturelles, dans un but précis : produire les meilleurs rosés du monde. »



## Schéma de vinification DES VINS ROSÉS



# LA Provence. DES TERROIRS ET DES rosés

## DES TERROIRS, DES CÉPAGES ET DES STYLES

Si les rosés de Provence sont érigés en fleurons du savoir-faire français, c'est d'abord en raison de leur diversité, issue de terroirs provençaux aux multiples climats et des cépages plantés. **Plus d'une douzaine de cépages** entrent dans l'élaboration des vins en Provence, au premier rang desquels le grenache, le cinsault, la syrah et le rolle. L'adéquation entre le milieu naturel et les cépages plantés est par ailleurs remarquable pour l'élaboration de grandes cuvées rosées. S'y ajoute **le savoir-faire** du vigneron, avec une grande minutie, une exigence et haut degré d'expertise dans toutes les étapes de *l'élaboration du rosé de Provence* ! Entre vendanges de nuit à la fraîche, **rosés de presse et de macération, l'art de l'assemblage**, une tradition vinicole provençale au service de l'équilibre, de l'identité et de la complexité, et enfin, des **styles d'élevages**, entre cuves inox, barriques ou amphores, conférant à chaque cuvée une personnalité propre : rosés fringants et pâles, rosés de gastronomie, rosés de garde...

## DES TERRES, DES CLIMATS ET DES ROSÉS

Une **mosaïque de sols** qui s'illustre par les terres rouges de l'Esterel, le calcaire de la Sainte-Victoire, des schistes, des petites parcelles, de **mésoclimats particuliers**, de techniques de vinification et d'élevage, préservée par des **vignerons consciencieux**, qui ont su tirer parti des connaissances des anciens tout en embrassant la modernité et le savoir-innover, afin de composer des vins d'un **style inimitable** aux multiples nuances, combinant **rondeur** et **minéralité**, **profondeur** et **limpidité**, **subtilité** et **délicatesse**. Des Côtes de Provence et leurs notes empyreumatiques aux Coteaux Varois en Provence et leurs rosés aux essences de garrigue, en passant par les Coteaux d'Aix-en-Provence à la brillance caractéristique, des vins qui traversent les saisons et les époques avec, comme socle commun, **l'excellence provençale**.



**Jean-Jacques Bréban,**  
**Président du Centre du Rosé**

## LE CENTRE DU ROSÉ : CENTRE DE RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT UNIQUE AU MONDE

La réputation des vins de Provence s'est construite au fil de siècles, grâce au travail des hommes, et à l'investissement dans la technique et l'innovation qui guident la main de ceux qui font. Ainsi, créée dans les années 1990, le Centre du rosé – **seul centre de recherche et développement au monde dédié au vin rosé** – aura contribué de manière continue à améliorer la qualité des vins au travers de multiples travaux de recherche et d'expérimentation, notamment sur les cépages résistants au mildiou et à l'oïdium ou encore la biostimulation de la vigne pour résister au manque d'eau, engagés de concert par des experts, des vignerons et des dégustateurs.

## L'OBSERVATOIRE MONDIAL DU ROSÉ : SEUL OBSERVATOIRE ÉCONOMIQUE AU MONDE DÉDIÉ AU ROSÉ

De la même manière, le Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence et FranceAgriMer ont créé dès 2002 l'Observatoire Mondial du Rosé dont ils assurent le pilotage conjointement. Un observatoire économique qui **rassemble, analyse et diffuse** les données relatives à la production, à la consommation et aux flux de commercialisation des vins rosés permettant de **mesurer**, année après année, **l'écho des vins de Provence à travers le monde**.

**LES VINS  
DE PROVENCE :  
TROIS COULEURS  
INSCRITES DANS  
LES MODES DE  
CONSOMMATION  
CONTEMPORAINS**



# LE ROSÉ: *secret de Provence* POUR TOUS LES MOMENTS DE L'ANNÉE

## À CHAQUE SAISON SON ROSÉ

A chaque saison et chaque occasion son rosé. Compte tenu de l'éclectisme propre aux trois AOP, à leurs spécificités et à leur **gamme diversifiée**, les rosés du vignoble de Provence accompagnent tous les moments de vie. Des rosés clairs aux rosés à la robe persistante, des vins d'apéritif aux grands rosés de gastronomie qui épousent les plus belles recettes françaises, italiennes ou Moyen-orientales, la multitude de cuvées de rosés font en partie le **secret de la Provence**.

## À CHAQUE OCCASION SON ROSÉ

Les marqueurs forts des rosés de Provence, **symboles de décontraction et d'esthétisme**, s'accordent par ailleurs à toutes les tendances de consommation et à tous les moments de vie : des retrouvailles entre amis aux repas sur le pouce, des apéritifs dinatoires aux dîners professionnels, d'un déjeuner en famille aux agapes au sein des meilleures tables hexagonales... Le rosé de Provence est l'emblème de la **convivialité à la française**, de cette alliance de l'**exigence**, du **savoir-faire**, du **style** et des **traditions**, qui continue de toucher au cœur les générations qui se succèdent, en France comme ailleurs.

## UNE GRANDE DIVERSITÉ DE ROSÉS, ADAPTÉE À TOUS LES BUDGETS

Que l'on soit à la recherche d'une cuvée exceptionnelle pour célébrer une grande occasion à la maison ou dans un restaurant haut de gamme, en quête d'un flacon abordable pour un repas en famille ou un apéritif dinatoire avec des amis, la gamme étendue des rosés de Provence répond à toutes les attentes. Des sublimes rosés de tibouren bien connus des connaisseurs aux rosés consensuels pour les moments de partage lors de grandes tablées, la **grande diversité de prix des rosés de Provence** permet aussi de s'adapter à chaque occasion et à tous les budgets.



*Ludovic Turac*

**CHEF PROPRIÉTAIRE DU RESTAURANT  
TABLE AU SUD, À MARSEILLE**

“ Mettre en avant les vins de Provence relève pour nous d'une logique et d'une éthique de travail. On se fournit en rougets auprès de nos pêcheurs sur le Port de Marseille, il est évident que l'on propose nos excellents vins de Provence en accords. On les sert depuis des magnums, ce qui fait toujours son effet, et on fonctionne beaucoup au coup de cœur. ”



*Nans Ruffato*

**CHEF SOMMELIER DU RESTAURANT  
FIGURE, À MARSEILLE**

“ On met en avant au restaurant ce vent de fraîcheur porté par de jeunes vignerons évoluant selon les principes biodynamiques, qui ont des approches saines et moins interventionnistes en cave, et qui prennent en compte la richesse de notre magnifique terroir provençal. ”

# DES blancs confidentiels

## BIEN CONNUS DES AMATEURS

### UNE PRODUCTION CONFIDENTIELLE...

Des blancs salins d'apéritif aux grands vins blancs élevés en barriques, les vins blancs du vignoble de Provence, qui ne représentent que **6% de la production totale**, sont largement reconnus par les amateurs. Souvent frais et vifs, désaltérants et minéraux, fruités et délicatement épicés, ils sont principalement issus de grappes éraflées, foulées, puis directement pressées avant la fermentation alcoolique en cuves, ou parfois sous-bois. Généralement consommés jeunes, les vins blancs démontrent cependant une **palette aromatique étendue**, aux notes variétales caractéristiques de la richesse des sols et des choix de cépages.

### ...AUX PROFILS VARIÉS

A l'image des rosés, certains vigneron optent pour des techniques singulières, **redessinant les trames aromatiques et les textures** au travers de vinifications en grappes entières, de macération pelliculaire, de fermentation malolactique pour trouver l'opulence, de vinification naturelle ou d'élevage quelques mois sur lies fines. Si bien que les profils des vins évoluent, tout en gardant leur tronc commun, développant des notes de fruits secs, de miel, de sésame grillé, d'épices ou encore des notes oxydatives, quand d'autres révéleront leur potentiel au fil du temps qui passe.



## ENTRE rouges de garde ET ROUGES AÉRIENS : DES VINS INFINIMENT RACÉS

### DES STYLES DE VINS...

Pour produire les grands vins rouges de Provence, la sélection des raisins est primordiale. Généralement éraflée puis foulée, la vendange des raisins rouges est ensuite encuvée selon deux techniques de cuvaison, en fonction du profil aromatique et de la texture recherchés : **vins digestes et légers ou vins structurés taillés pour la garde**. Une **cuvaison longue** favorisera l'extraction – qui plus est si les remontages et délestages sont fréquents – et produira des **vins puissants** et extraits, aptes au vieillissement, tandis qu'une **cuvaison courte** donnera des vins sur le fruit, **sveltes et élancés**. Après la fermentation alcoolique, la fermentation malolactique contribuera ensuite au déploiement de la palette aromatique. A l'instar du rosé de Provence, les vins sont enfin dégustés séparément, afin de déterminer l'assemblage selon les styles recherchés.

### ...AUX STYLES D'ÉLEVAGE

Une diversité d'expressions et de profils, accentuée par différents types d'élevage : cuves béton ou inox, amphores ou en barriques, voire parfois combinant différents contenants sur plusieurs années, afin de dessiner encore un peu plus ces vins aux **multiples personnalités**.



**VINS DE PROVENCE  
ET BIODIVERSITÉ :  
LES VOYANTS  
SONT AU VERT**

# UN *climat* BÉNI DES DIEUX, AU SERVICE D'UN VIGNOBLE VIVANT

## UN CLIMAT PROPICE AU DÉVELOPPEMENT D'UN VIGNOBLE SAIN

La région viticole des Vins de Provence appartient à un **écosystème d'une haute valeur écologique**, qui mêle des **cultures diversifiées** et des **espaces sauvages remarquables**, dont certains fragiles ou sensibles. Ce vignoble recouvre des sites à forts enjeux écologiques, tels que la **montagne Sainte-Victoire**, reconnue «Grand Site de France» depuis 2004, le **Parc naturel régional** de la **Sainte-Baume**, le **Parc national** de **Port-Cros** et **Porquerolles**, ou encore le **massif** de l'**Estérel** dont plus de 15000 hectares sont répertoriés **Natura 2000**. Dans les caves et au sein des domaines, les vigneronns ont initié et développé depuis longtemps des pratiques vertueuses afin de préserver cet écosystème.

Des pratiques que l'on retrouve dans la conduite de la vigne, largement aidée par un climat qui permet le développement de **vignes saines**, nécessitant bien moins de traitements phytosanitaires que dans nombres d'autres régions. Ainsi, les vents nombreux, à commencer par le **Mistral**, mais aussi les **entrées maritimes multiples**, assainissent largement et naturellement les vignes, atténuant la présence des parasites et freinant naturellement le développement des maladies. Ce climat béni des dieux s'accompagne par ailleurs de nombreuses initiatives visant à protéger l'intégrité du vignoble et favoriser ainsi la biodiversité.



*Jeany Cronk*

CO-PROPRIÉTAIRE DU DOMAINE MIRABEAU,  
CERTIFIÉ B-CORP

“ Depuis la reprise du Domaine en 2019, nous avons mis en place les méthodes de l'agriculture régénératrice et de la permaculture afin de rendre à la terre ce qu'elle nous donne. Nous allons bien au-delà de l'agriculture biologique. Un an après avoir amorcé ces changements sur un domaine autrefois conduit en conventionnel, nous avons déjà vu les premiers résultats : la couleur de la terre a changé, sa structure aussi, les problèmes d'érosion et de ruissellement ont largement diminué... Cinq ans après, la terre vit à nouveau ”



## DES VIGNES ENHERBÉES AFIN DE FAVORISER LA BIODIVERSITÉ

En 2023, 57% des exploitations du vignoble de Provence menaient des stratégies d'enherbement hivernal de l'intégralité de leurs rangs, et même 80% si l'on y ajoute les exploitations pratiquant l'enherbement d'un rang sur deux, contre 13% en 2017. Une avancée spectaculaire, en l'espace de quelques années seulement.

Luzerne, sainfoin, féveroles, trèfle, vesce, avoine, radis... De plus en plus de vigneron·s plantent des espèces végétales avant de les semer à l'automne pour enherber leurs vignes et ainsi **générer une matière organique lors de la décomposition**, ce qui favorisera la disponibilité des minéraux et la présence d'organismes et micro-organismes, tout en permettant de **lutter contre l'érosion** et **faciliter l'infiltration et la rétention de l'eau**.

## LES ACTIONS AU SERVICE DU COLLECTIF AFIN DE PRÉSERVER LE TERROIR

Les vigneron·s du vignoble de Provence n'ont jamais évolué en vase clos, travaillant collectivement, et s'inspirant des initiatives vertueuses de leurs voisins et des autres régions viticoles, afin de **développer des pratiques visant à préserver un vignoble sain**. Ainsi, les démarches individuelles tendent à se généraliser, et se structurent désormais à l'échelle du vignoble tout entier.

Couverts végétaux afin d'épurer l'eau et favoriser le ruissellement, renforcement des cycles naturels et ancestraux au travers de **l'éco-pâturage**, réintégration de certaines populations d'**oiseaux** au travers de la plantation de haies et d'arbres dans une démarche **d'agroforesterie**... Les domaines ne cessent d'innover, à l'image du Château La Coste, qui deux fois dans l'année, suite aux vendanges et au début du printemps, accueille sur ses 200 hectares un troupeau de plusieurs centaines de brebis qui transhument à travers les pelouses du domaine, les sous-bois et les parcelles de vigne.

# LE VIGNOBLE DE PROVENCE: *pionnier de l'engagement* POUR L'ÉCOSYSTÈME

## RESPECT DU VIVANT, VITICULTURE BIO, BIODYNAMIQUE ET VINS NATURELS

Plus un écosystème est varié, plus il est vivant. Et plus ce dernier est vivant, plus il est précieux. Les vigneron·ne·s le savent, et nombreux s'organisent **de manière collective** pour aller plus loin dans la **réduction des impacts environnementaux**, la **préservation des ressources naturelles** et l'**adaptation au changement climatique**. En témoigne la coopérative des vigneron·ne·s de Correns, regroupant **30 vigneron·ne·s sur 180 hectares certifiés en Agriculture Biologique**. Une prouesse pour une coopérative de taille et un engagement fort depuis 25 ans.

D'autres ont opté depuis longtemps pour une conduite des vignes en **biodynamie**, à l'image du Domaine de la Réaltière (AOP Coteaux d'Aix-en-Provence) certifié en 2012, ou du Domaine les Fouques (AOP Côtes de Provence) qui pratiquent une agriculture biodynamique depuis 1991. Une dynamique des conversions qui tend à s'accélérer avec plusieurs caves certifiées ces dernières années à l'image du Château Carpe Diem (AOP Côtes de Provence), du Château La Coste (AOP Coteaux d'Aix-en-Provence) ou du Clos de l'Ours (AOP Côtes de Provence).

## LES PROJETS ENVIPROV ET TERRE APARA AFIN DE RÉDUIRE L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL

Afin d'accompagner vigneron·ne·s et négociant·e·s dans la réduction de leur impact environnemental en faisant évoluer leurs pratiques, le projet **Enviprov**, qui **réunit l'ensemble des acteurs de la filière** (CIVP, Syndicat des Vins Côtes de Provence, Cluster Provence Rosé, Centre du Rosé et Chambre d'Agriculture du Var) réalise des **cycles d'analyse du travail** à la vigne jusqu'à la mise en marché. **Huit grandes problématiques** sont ainsi scrupuleusement étudiées: le **changement climatique**, la **pollution** aux particules fines, l'**eutrophisation** des eaux marines, l'eutrophisation de l'eau douce, l'**écotoxicité**

de l'eau douce, la **consommation d'eau**, la consommation de **ressources énergétiques** et la consommation de **ressources minérales** et **métalliques**. En amont comme en aval, Enviprov livre un certain nombre de recommandations et de **bonnes pratiques** visant ainsi à améliorer l'impact du travail de l'homme sur l'environnement.

Dans cette même optique, le **Syndicat des Vins Côtes de Provence** vient de lancer le projet **Terre Apara** («*protéger la Terre*» en provençal) visant à **accompagner 300 viticulteurs dans la réalisation d'un diagnostic organo-biologique** de leurs sols et ainsi mettre en œuvre leur savoir-faire et savoir innover pour mieux préserver sa richesse.



# DES AOP QUI PRENNENT *les devants* FACE AU DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE

## L'ENCÉPAGEMENT : UNE FILIÈRE QUI SAIT ÉVOLUER...

En Provence, le changement climatique perturbe les cycles saisonniers et renforce le stress hydrique et caniculaire. Les risques ? Des rendements en diminution et une modification du profil organoleptique des vins. Compte tenu de la perturbation des écosystèmes, des réflexions sont menées afin d'affiner l'encépagement tout en restant fidèle à sa typicité. Ainsi, le cahier des charges de l'AOP Côtes de Provence intègre depuis décembre 2021 **deux nouveaux cépages : le Caladoc** (issu d'un croisement entre le Grenache Noir et le Malbec) et **le Rousseli** (un cépage endémique de Provence), **dans la limite de 10 % de l'encépagement**. Ajouté à cela, des cépages dits « d'intérêts à fin d'adaptation » – nero d'avola, verdejo B, xinomavro N, agiorgitiko N et Moschofilero – peuvent aussi être introduits dans la limite de 5% de l'encépagement. **Face au dérèglement, le vignoble des vins de Provence prouve une nouvelle fois qu'il sait évoluer.**

## ... ET QUI EXPÉRIMENTE SUR LE LONG COURS

Le vignoble abrite aussi **plusieurs parcelles expérimentales** permettant d'étudier le comportement de nouveaux cépages. Par exemple, en collaboration avec la Chambre d'agriculture du Var, le Château Saint-Roux (AOP Côtes de Provence) accueille ainsi plusieurs cépages résistants à la sécheresse : le mourvèdre gris et le mourvèdre blanc, le touriga nacional, le calabrese et le mavrud (originaire de Bulgarie).

D'autres domaines accueillent des cépages résistants au mildiou et à l'oïdium, supportant la sécheresse. Concrètement, **127 cépages dits « candidats » sont actuellement en observation avant que la liste ne soit réduite à une dizaine de variétés puis à seulement quelques-unes qui courront plus tard sur le vignoble provençal.**





**CIVP, UN CONSEIL  
QUI REPRÉSENTE  
LES VIGNERONS DES  
TROIS AOP DU VIGNOBLE  
DE PROVENCE.**

Le Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence est une association reconnue comme organisme interprofessionnel d'intérêt collectif par les pouvoirs publics en application des articles L632.1 et suivants du code rural ainsi que dans le code communautaire européen. Il regroupe les vignerons et négociants des appellations Côtes de Provence, Coteau x d'Aix-en-Provence et Coteaux Varois en Provence, permettant de:

- renforcer le poids  
de la filière viticole provençale
- avoir des moyens d'actions  
et financiers plus importants
- valoriser les spécificités  
de chaque appellation



# VINS DE PROVENCE

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

## CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE PROVENCE (CIVP)

Romain Schalapa  
+33 (0)4 83 08 40 05  
rschalapa@provencewines.com  
www.vinsdeprovence.com

## CONTACTS PRESSE

### Agence 14 septembre

Elise Anastasio  
eliseanastasio@14septembre.com  
+33 (0)7 68 47 49 68

Tatiana Feld  
tatianafeld@14septembre.com  
+33 (0)6 71 55 21 73

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



Cofinancé par  
l'Union européenne