

VENDANGES

Démarrage des vendanges en Provence

AOC Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux Varois en Provence



Les vendanges ont débuté cette semaine dans le vignoble provençal soit une date de démarrage comparable à la récolte précédente.

Les premiers coups de sécateurs ont été donnés dans les zones les plus précoces et commenceront mi-septembre pour les secteurs les plus tardifs.

Les bonnes conditions météorologiques de l'année ont permis au vignoble de se développer dans un excellent état sanitaire et les premières analyses pré-vendanges indiquent un bel équilibre entre maturité phénolique et alcoolique, avec notamment de belles acidités.

Il est par contre à ce stade difficile d'évaluer le volume de vendanges, attendu en hausse dans certains secteurs et en baisse dans d'autres.

De ce fait et suite aux deux petites récoltes précédentes qui ont contraint les marchés, les syndicats de producteurs ont validé une hausse des rendements annuels (Côtes de Provence : 58 hl/ha + 3 hl/ha en VCI, Coteaux Varois en Provence et Coteaux d'Aix en Provence : 60 hl/ha) afin d'atteindre une récolte qualitative et normale en quantité, permettant de mieux alimenter les marchés en 2020.

« L'état sanitaire du vignoble est excellent ce qui nous permet d'envisager le début des vendanges de manière sereine », commente Jean-Jacques BREBAN, Président du Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence. « La qualité des baies et les équilibres augurent un millésime 2019 qualitatif. Bien entendu nous restons attentifs aux conditions météorologiques à venir ; la récolte en étant fortement tributaire. »

LE REGARD DE GILLES MASSON, DIRECTEUR DU CENTRE DU ROSÉ

- **Une météorologie positive.** Canicule fin juin début juillet puis soleil et chaleur tout au long de l'été, ponctués d'orages bénéfiques, ont permis aux raisins de mûrir harmonieusement. La vigne s'adapte remarquablement bien.
- **Un état sanitaire parfait.** Le raisin arrive à maturité petit à petit ce qui permet à certaines caves de lancer les vendanges. Le millésime s'annonce excellent avec des teneurs en sucre non excessives et de belles acidités.
- **Une belle couleur.** Les couleurs promettent d'être très intéressantes avec des roses francs qui sortent sur tous les cépages et qui sont extrêmement positifs.

LES VINS DE PROVENCE, LE GRAND VIGNOBLE DES VINS ROSÉS

Le vignoble des Vins de Provence, le plus ancien de France, s'étend entre Méditerranée et Alpes sur près de 200 km de long à travers les départements des Bouches-du-Rhône, du Var et des Alpes-Maritimes. Constitué de trois appellations d'origine contrôlée, les AOC Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux Varois en Provence, il rassemble 486 domaines, 63 caves coopératives ainsi que 90 négociants locaux. Spécialité historique du vignoble, le vin rosé, qui représente 90 % de la production, est intimement lié à l'identité de la Provence, dont il partage les mêmes valeurs d'authenticité, de sensorialité et d'audace. Aujourd'hui, 42 % des rosés AOC français et 5 % des rosés du monde sont produits en Provence et le style qui leur tient de signature – un vin au rose pâle, sec et très aromatique – tient lieu de référence.
www.vinsdeprovence.com