

**VINS DE  
PROVENCE**  
*le Goût du Style*

●

**CONTACTS PRESSE**

**CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE PROVENCE**

Jennifer Penna & Cédric Skrzypczak

+33 (0)4 94 99 50 13 - [jpenna@provencewines.com](mailto:jpenna@provencewines.com) // [czak@provencewines.com](mailto:czak@provencewines.com)

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

**AGENCE CLAIR DE LUNE**

Amélie Bluma & Florie Charnay

04 72 07 31 99 - [florie.charnay@clairdelune.fr](mailto:florie.charnay@clairdelune.fr)

**VINS DE  
PROVENCE**  
*le Goût du Style*

●

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



# UN VIGNOBLE INSPIRANT

Le vignoble des Vins de Provence, le plus ancien de France, s'étend, entre la Méditerranée et les Alpes, sur près de 200 km de long à travers les départements des Bouches-du-Rhône, du Var et des Alpes-Maritimes. Élégance du destin, le vignoble et la région où il a grandi semblent partager bien plus qu'une même géographie, offrant ensemble la promesse d'un art de vivre sans pareil.

## UN GRAND TERROIR

### La terre : deux types de sols

Descendant jusqu'à la mer depuis les beaux massifs provençaux, dont la Sainte-Victoire, la Sainte-Baume, les Maures ou l'Estérel, le vignoble, étagé sur plusieurs niveaux d'altitude, recouvre deux grands ensembles géologiques :

- **des sols calcaires** formés par des sédiments marins déposés au cours des ères secondaire et tertiaire sur les parties comprises entre la Durance et les premières pentes des Maures ; la vigne y cohabite avec la garrigue
- **des sols cristallins**, plus anciens car issus du cycle hercynien et qu'on trouve sur l'étroite bande située entre la mer et les massifs du Tanneron, de l'Estérel et des Maures ; la vigne y cohabite avec le maquis.

Ce legs, venu du fond des âges, constitue une richesse inestimable. Le vignoble des Vins de Provence, qui compte 19 % de ses terres certifiées en bio, soit plus du double de la moyenne nationale, compte naturellement parmi les pionniers de la transition écologique et ses appellations travaillent à l'intégration prochaine de clauses agro-environnementales dans leurs cahiers des charges.

### Le climat : solaire et venté

Le vignoble est à la fois chaud, ensoleillé, avec plus de **250 jours de soleil par an**, et très sec. Le vent aussi est très présent, ou plutôt les vents, entrées maritimes ou vents venus du nord comme le célèbre **Mistral** qui apporte une appréciable fraîcheur.

### Les cépages : la tradition de l'assemblage

Les Vins de Provence sont produits selon des règles d'assemblage, inscrites dans le cahier des charges de ses trois appellations. La palette comprend quinze cépages, dont plusieurs cépages provençaux emblématiques :

- **les cépages blancs** : grenache blanc, clairette, bourboulenc, rolle, sauvignon blanc, semillon, ugni blanc
- **les cépages rouges** : cabernet sauvignon, carignan, cinsault, counoise, grenache, mourvèdre, syrah, tibouren

### Le travail des hommes : un héritage précieux

La culture de la vigne est ancienne en Provence. Et c'est le **savoir-faire** patiemment forgé par toutes les générations de vignerons qui s'y sont succédé qui a permis, par le pouvoir de l'observation sensible, de l'expérience accumulée et de la transmission ininterrompue, d'identifier petit à petit les meilleurs terroirs et les cépages les plus adaptés ainsi que de créer la **typicité particulière** des vins de la région, faite de véracité, de légèreté et de créativité. Le style des Vins de Provence est le produit de cette histoire.

## UNE RÉGION MYTHIQUE

### La beauté et le plaisir

Magnétique, lumineuse, libre et charnelle... La Provence est une région qui fascine, Français comme étrangers, attirés en tout temps par un art de vivre intemporel et pourtant sans cesse recomposé. Les Vins de Provence appartiennent à la mythologie de la Provence. Comme elle, ils cultivent un art de vivre qui lie la beauté et le plaisir, deux idées qui, associées, font la définition du charme

### Le voyage

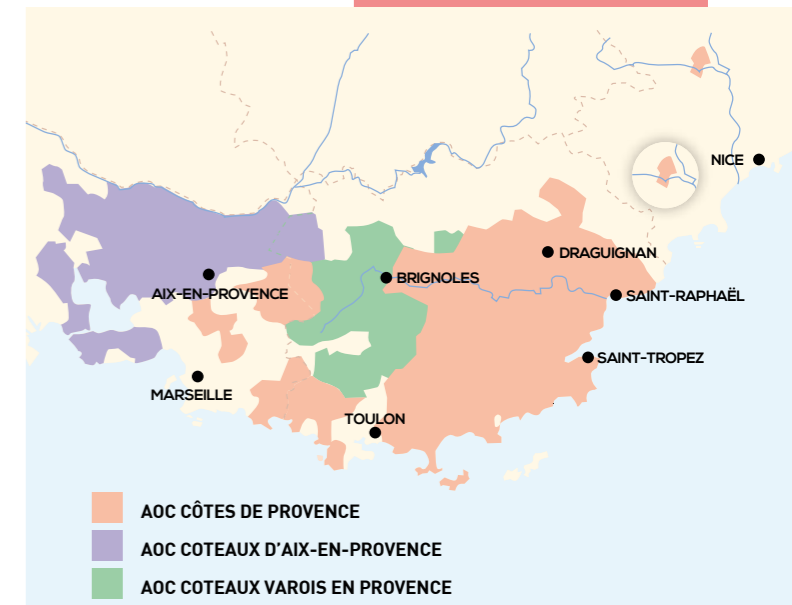
Destination prisée, la Provence est peut-être le plus beau sud de la Terre. On vient, souvent de loin, s'émerveiller de ses villes gorgées d'histoire comme de ses paysages uniques, calanques secrètes, plages de sable fin, massifs sauvages ou collines sculptées par le temps. 30 millions de touristes, dont 6 millions d'étrangers, séjournent ainsi chaque année en région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

### L'œnotourisme

Le vignoble des Vins de Provence est ainsi à l'avant-garde du développement de l'œnotourisme en France, structuré au niveau régional au travers d'un réseau de trois Maisons des vins (Maison des vins des Côtes de Provence aux Arcs-sur-Argens, Vinthèque de la Sainte-Victoire à Saint-Antonin-sur-Bayon, Maison des vins des Coteaux Varois en Provence à La Celle), d'une Route des vins de Provence qui rassemble plus de 450 vignerons ainsi que trois territoires labellisés Vignobles & Découvertes (Le Pays d'Aix - Sud Lubéron, Provence Verte & Verdon Tourisme, Dracénie Provence Verdon). Les initiatives individuelles sont aussi remarquables avec des domaines qui intègrent une offre hôtelière de très grand standing ou dont les restaurants peuvent afficher le prestige de l'étoile.

### Des vins légendaires

La Provence est aussi un mythe pour les amateurs de vin, où l'on vient effectuer un retour aux sources du vin rosé – on en vient même à parler d'un style « Provence » pour désigner ce qui constitue l'essence des Vins de Provence rosés (p. 6-7) – mais aussi découvrir ses vigneron-phares ou ses crus classés puisque la région a l'honneur de compter, depuis 1955, plusieurs crus classés : 23 à l'origine, 18 aujourd'hui (certaines propriétés ayant disparu).



## VINS DE PROVENCE



486 domaines

63 caves coopératives

Plus de 100 sociétés de négoce



27 219 ha

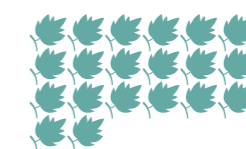


1 242 455 hl

dont :  
rosé 90 %  
rouge 6 %  
blanc 4 %

AOC CÔTES DE PROVENCE

1977



20 149 ha



886 907 hl

AOC COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

1985



4 222 ha



217 757 hl

AOC COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

1993



2 848 ha



137 791 hl

Chiffres millésime 2018



## DES VINS ICONIQUES

Alliant style et terroir, les Vins de Provence sont de véritables produits culturels. S'ils couvrent la palette des trois couleurs, le rosé tient aujourd'hui le haut du pavé avec neuf bouteilles sur dix. Il insuffle ainsi son état d'esprit à toute la région, croisant le charme et la liberté.

### AOC CÔTES DE PROVENCE : LE CHARME DÉLICIEUX DE LA PROVENCE

Spécialisée depuis sa création dans la production de vins rosés, l'appellation en est aujourd'hui la référence avec un profil de vin clair, élégant et aromatique. Elle s'étend sur un territoire vaste allant du bord de mer à l'arrière-pays plus montagneux. Cette diversité de terroirs, portant chacun des spécificités de sols, de climats et de cépages, permet aux vignerons d'exprimer toutes les nuances de la Provence dans leurs vins.

Quatre dénominations de terroir ont d'ailleurs été reconnues à ce jour :

- AOC Côtes de Provence Sainte-Victoire (2005)
- AOC Côtes de Provence Fréjus (2005)
- AOC Côtes de Provence La Londe (2008)
- AOC Côtes de Provence Pierrefeu (2013)

### AOC COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE : LE CHARME CHIC ET EXPRESSIF DE LA PROVENCE

Le vignoble, délimité par le Rhône, la Durance et la ville de Cézanne, est le plus venté de la Provence, dont il compose un morceau de la Provence calcaire. Les rosés y sont majoritaires mais les rouges proportionnellement plus nombreux qu'ailleurs avec une tradition de vins de garde, caractérisés par leur structure et leur rondeur.

### AOC COTEAUX VAROIS EN PROVENCE : LE CHARME INTIMISTE DE LA PROVENCE

La plus jeune des appellations des Vins de Provence se distingue par une altitude plus élevée (de 600 à plus de 1 000 mètres) et des influences ouvertement continentales (notamment des hivers rigoureux) qui apportent aux vins de la fraîcheur et de la minéralité pour un résultat à la fois délicat et aérien, observable sur chacune des couleurs.

## LE MILLÉSIME 2018 LES FICHES TECHNIQUES



### AOC CÔTES DE PROVENCE

#### LES BLANCS

**La couleur :** jaune pâle avec quelques reflets verts  
**Le nez :** des arômes intenses de fruits (poire, fruits exotiques, ananas, agrumes) complétés par des notes délicates de fleurs blanches et d'arômes (menthe, sauge) ; les cuvées élevées en bois présentent également des arômes de vanille, d'épices, de miel et d'abricot  
**La bouche :** une fraîcheur acidulée, la densité, le gras et la rondeur caractéristiques du rosé, une richesse en alcool optimale et bien équilibrée par l'acidité

#### LES ROSÉS

**La couleur :** une palette de rose pâle (couleur saumon à vieux rose) et une robe lumineuse.  
**Le nez :** des notes d'agrumes (pomelos, citron), de fruits exotiques (fruits de la passion, mangue) mais aussi des arômes de fruits rouges plus ou moins acidulés (groseille, fraise, framboise, cerise) complétés par des notes florales (fleurs blanches, aubépine, fenouil) avec une pointe de minéralité pour les vins provenant des terroirs les plus secs  
**La bouche :** les vins expriment une fraîcheur qui se poursuit jusque dans une finale gouleyante et gourmande ; les quelques cuvées passées dans le bois présentent des notes de vanille, de fruits secs et d'épices apportant complexité au bouquet aromatique.

#### LES ROUGES

**La couleur :** intenses, elle va du rubis jusqu'au pourpre  
**Le nez :** notes de cerise, fraise, framboise et de cassis pour les vins à consommer dans leur jeunesse ; des arômes de fruits noirs (mûre, myrtille, cerise burlat), de garrigue, complétés par des notes d'épices pour les autres, voire des notes discrètes de vanille et une évolution des tanins en rondeur  
**La bouche :** un fruité rafraîchissant, de la souplesse et de la rondeur pour les vins à consommer sans garde ; une belle densité et de la complexité pour les autres avec des tanins qui évolueront sur la rondeur

### AOC COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

#### LES BLANCS

**La couleur :** à la fois fins, expressifs et puissants  
**Le nez :** complexe et marqué par des traditionnelles notes de fleurs blanches et d'agrumes  
**La bouche :** puissante et ronde avec une belle longueur

#### LES ROSÉS

**La couleur :** une robe claire et vive aux reflets bleutés pouvant aller jusqu'au grisé  
**Le nez :** fruité plus que floral, souvent intense et expressif avec des notes aromatiques allant des agrumes aux fruits rouges  
**La bouche :** de l'ampleur avec un support acide capable de résister à la puissance alcoolique

#### LES ROUGES

**La couleur :** une palette qui court du pourpre au grenat sombre  
**Le nez :** complexe et souvent caractérisé par des notes allant des fruits rouges aux notes végétales  
**La bouche :** ronde, structurée, avec une tannicité bien fondue

### AOC COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

#### LES BLANCS

**La couleur :** franche et élégante, jaune clair aux reflets verts  
**Le nez :** arômes de fruits blancs et d'agrumes (mandarine), parfois des notes mentholées  
**La bouche :** friande et ample, marquée par des notes intenses de fruits et de fleurs, l'équilibre entre rondeur et fraîcheur

#### LES ROSÉS

**La couleur :** très pâle, aux tendances saumonées et pêche avec des reflets rose pâle voire sable  
**Le nez :** arômes d'agrumes associées à des notes de fruits rouges, plus rarement de fruits jaunes  
**La bouche :** des vins d'une belle fraîcheur où domine le fruité, dans la tradition des rosés de l'appellation

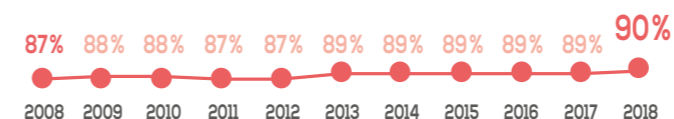
#### LES ROUGES

**La couleur :** belle robe rouge rubis  
**Le nez :** à la puissance modérée, il est marqué par des notes de fruits rouges, végétales et d'épices  
**La bouche :** des vins souples et agréables, prêts à boire, dominés par les fruits rouges



## PRODUCTION

La couleur, une spécialité historique



## MARCHÉS

LE CONTEXTE L'ESSOR CONTINU DE LA CONSOMMATION DE ROSÉ



MONDE

2017 23,4 millions hl  
2013 23,1 millions hl  
2008 22,4 millions hl

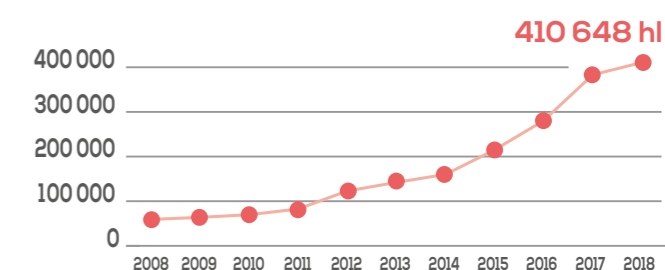


FRANCE

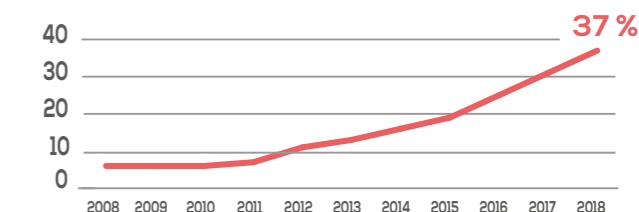
2017 8,5 millions hl  
2013 8,1 millions hl  
2008 6,7 millions hl

CIRCUITS DES VINS DE PROVENCE ROSÉS LA MONTÉE EN PUISSANCE DE L'EXPORT

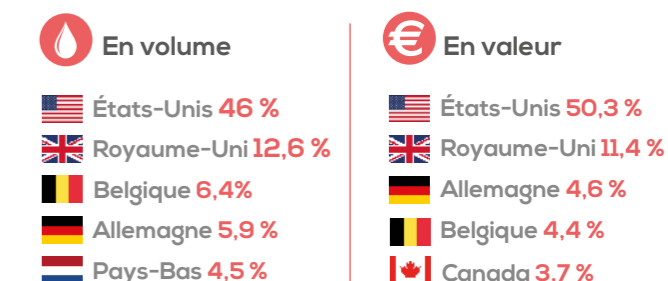
VOLUMES (X7 EN 10 ANS)



PART DE L'EXPORT



PRINCIPAUX PAYS À L'EXPORT



# LE GRAND VIGNOBLE DES VINS ROSÉS

Spécialité historique du vignoble, le vin rosé 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 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 bien qu'il puise son essence dans les terroirs de Provence. Avec 6 % de la production mondiale, la région, dont le succès commercial repose sur la coopération entre maisons de négoce et producteurs, est aussi la première productrice de vins rosés au monde.

« Les Vins de Provence rosés ont créé les conditions de la reconnaissance du rosé à travers le monde en ouvrant des marchés, comme les États-Unis ou les marchés nord-européens, qui n'avaient pas une tradition de consommation de vins rosés.

Le marché international du rosé est en croissance continue depuis quinze ans, avec une hausse des volumes commercialisés de l'ordre de 30 %, mais ce n'est pas encore un marché tout à fait mûr. D'ici 2035, on s'attend ainsi à ce que la consommation mondiale de rosé grossisse d'environ 50 % avec de fortes progressions en Europe et en Amérique du Nord mais aussi en Asie où la consommation est encore faible. **Au total, une trentaine de marchés vont progresser** : c'est unique dans l'univers du vin.

Des régions qui n'ont pas la culture du rosé se mettent donc à en produire, ou vont s'y mettre. Dans cette nouvelle géographie, la Provence a cependant toujours vocation à occuper une place centrale parce que **le style des Vins de Provence rosés tient lieu de référence globale** et que le leadership est aujourd'hui clairement assumé au-delà de la seule qualité des vins.

Qu'il s'agisse du Centre du Rosé pour ce qui est de l'innovation, des Rencontres internationales du rosé pour la transmission et la diffusion des connaissances ou l'Observatoire économique des vins rosés pour la prospective, l'avenir du rosé s'écrit en Provence. »

Jean-Jacques Bréban, président du CIVP



« Le leadership est aujourd'hui clairement assumé »

ADAPTATION AU CHANGEMENT CLIMATIQUE : LE CENTRE DU ROSÉ MOBILISÉ



En Provence comme dans les autres vignobles, la problématique du changement climatique devient de plus en plus centrale, posant la question de la permanence de la typicité des vins dès lors que les conditions de production évoluent. « La combinaison d'une augmentation du degré d'alcool, de la baisse d'acidité, de teneurs en polyphénols plus élevées et de la diminution des arômes pourrait affecter le style des vins, explique Gilles Masson, directeur du Centre de recherche et d'expérimentation sur le vin Rosé basé à Vidauban, au cœur de la Provence. C'est pourquoi nous travaillons aujourd'hui à des stratégies d'adaptation qui concernent le choix des cépages, qu'il s'agisse de variétés anciennes, étrangères ou issues de nouveaux croisements, ainsi que le mode de conduite du vignoble. »