



VINS DE PROVENCE

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

Vendanges 2024 : un savoir-faire dédié aux meilleurs rosés du monde

Au cœur du vignoble de Provence, les vendanges sont prévues aux alentours du 15 août pour les secteurs les plus précoces de l'AOP Côtes de Provence (le bord du littoral et la dépression permienne) et de l'AOP Coteaux d'Aix-en-Provence (autour de l'étang de Berre). Elles s'étendront ensuite au reste des deux appellations puis à l'AOP Coteaux Varois en Provence et finiront par les zones les plus tardives mi-septembre.

Un mois décisif pour les vignerons de Provence qui, chaque année, mettent tout en œuvre pour garantir la qualité et l'excellence de leurs vins avec pour seul objectif : celui de produire les meilleurs rosés du monde.



Un savoir-faire d'exception au service des meilleurs rosés du monde

Le vignoble de Provence consacre ses meilleurs raisins à la production de rosés, qui représentent 90 % de son volume total. Sélection des meilleurs raisins, vendanges de nuit, gestion de la température, vinification par pressurage direct, macération pelliculaire à froid, art de l'assemblage, chaque étape, du vignoble à la bouteille, est réalisée avec précision et expertise. Un reflet de l'engagement des vignerons provençaux à produire les meilleurs rosés du monde.

En Provence, les vendanges, moment clé, s'étalent sur plusieurs semaines pour répondre aux exigences spécifiques de chaque parcelle. Les vignerons, attentifs à la maturité des raisins et aux conditions climatiques, adaptent leur approche en temps réel, faisant preuve de réactivité et de précision pour déterminer le moment idéal de la récolte.

La préservation de la fraîcheur des vins est, en Provence, une priorité. Les vendanges de nuit, tradition provençale, jouent ici un rôle essentiel. Cette pratique, permet de récolter les raisins à une température plus basse, préservant ainsi leur délicatesse et leur fraîcheur. Combinée à un savoir-faire rigoureux, elle garantit un équilibre entre des arômes fins et expressifs et de la fraîcheur.

En somme, l'excellence des rosés de Provence repose sur une maîtrise inégalée du savoir-faire vigneron, où chaque détail, de la vigne à la bouteille, est pensé pour capturer l'essence de ce terroir unique.



Eric Pastorino, Président du CIVP :

« Les vendanges sont un moment crucial pour les vignerons de Provence, car produire du rosé, avec l'ambition de créer les meilleurs au monde, signifie que chaque heure est précieuse, que ce soit à la vigne ou lors de l'arrivée du raisin en cave. Tout au long de l'année, nous travaillons à préserver la fraîcheur de nos raisins. Les vendanges marquent l'aboutissement de cet effort ainsi que notre savoir-faire d'exception. »





Un millésime très prometteur

Malgré un épisode de gel tardif ayant impacté certains secteurs en particulier l'arrière-pays, ainsi que plusieurs épisodes de grêle entre mai et juin, la récolte s'annoncent **prometteuse**. Le climat, plus clément que l'année passée, avec des précipitations étalées dans le temps au printemps et un bel ensoleillement, a permis à la vigne de se développer avec un stress hydrique modéré, assurant ainsi une vigne particulièrement saine et une **belle maturité** des raisins.

Par ailleurs, la pression du mildiou a été très bien maîtrisée sur les feuilles, avec quasiment aucun impact sur les grappes.

Les vignerons sont optimistes. Tout semble réuni pour offrir un **millésime de qualité**, incarnant les caractéristiques emblématiques des Vins de Provence, à savoir fraîcheur, fruit et délicatesse.

Une vendange inédite témoignant d'une révolution green au sein du vignoble

Face aux défis climatiques, les vignerons des trois appellations de Provence n'ont cessé d'innover pour préserver l'intégrité de leur terroir tout en s'adaptant aux réalités environnementales. Cet engagement se déploie tout au long de l'année et s'intensifie pendant les vendanges. Le projet «Terre Aparta» incarne cette volonté collective, en guidant les viticulteurs vers une gestion durable des sols.

La vendange de cette année marque une nouvelle étape cruciale dans la **révolution green** engendrée par les vignerons provençaux: l'intégration de 5 nouveaux cépages adaptés à la sécheresse à titre expérimental au sein de l'assemblage final et leur toute première vinification ! Une innovation qui ouvre la voie à une viticulture plus résiliente face aux changements climatiques.

Un engagement envers la **viticulture durable** qui s'intensifie sur le terrain sous plusieurs formes. La **gestion de la canopée** est optimisée pour maximiser l'ombrage, tandis que l'**agroforesterie**, avec l'intégration d'arbres autour des parcelles, crée un microclimat bénéfique qui réduit le stress thermique et protège les vignes. La **gestion de l'eau** est également optimisée grâce à des outils de surveillance sophistiqués et à des bulletins techniques, permettant de connaître l'apport idéal pour garantir la qualité des raisins.

Ces vendanges, symbole de transformation, témoignent de la volonté des vignerons de Provence à produire les meilleurs rosés du monde tout en préservant leur terroir pour les générations futures.



VINS DE PROVENCE

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

A propos du CIVP

Avec 90 % de sa production en rosé, le vignoble des Vins de Provence est le premier vignoble de vins rosés au monde. S'étendant sur quelque 28 000 hectares de vignes disséminés sur les piémonts des grands massifs provençaux, comme la Sainte-Victoire, la Sainte-Baume, les Maures ou l'Estérel, il couvre trois appellations d'origine protégée (AOP) : l'AOP Côtes de Provence, l'AOP Coteaux d'Aix-en-Provence et l'AOP Coteaux Varois en Provence. Il réunit ainsi 469 caves particulières, 53 caves coopératives et 37 négociants-vinificateurs qui commercialisent entre 160 et 170 millions de cols par an, dont près de la moitié à l'export.

CONTACTS PRESSE

CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE PROVENCE (CIVP)

Romain Schalapa
rschalapa@provencewines.com

AGENCE 14 SEPTEMBRE

Giulia Molari – giuliamolari@14septembre.fr
Elise Anastasio – eliseanastasio@14septembre.fr
Tatiana Feld – tatianafeld@14septembre.fr



Cofinancé par
l'Union européenne