

# CÔTES DE PROVENCE

C'est la plus grande des appellations des Vins de Provence, dont elle occupe une large part du vignoble, longeant les plages de la Méditerranée et grimpant sur les flancs des principaux massifs provençaux, de la Montagne Sainte-Victoire à l'Estérel. Conquérante mais nuancée, libertaire mais enracinée, lumineuse mais gardant ses secrets, elle est la métonymie de la Provence, une région ouverte et accueillante, et pourtant jamais domptée.

## LES CHIFFRES-CLÉS PRODUCTION 2022



### LA FILIÈRE VITICOLE

 **348**  
caves  
particulières



### SUPERFICIE

**20 358 ha**  
dont 21 % en bio  
et 30 % en HVE

**1977**

Date de  
reconnaissance  
en AOC

 **35**  
caves  
coopératives

### VOLUME

**919 789 hl**  
(soit l'équivalent de  
123 millions de bouteilles)

Rendement maximal  
autorisé : **55 hl/ha**

Rendement  
moyen : **45 hl/ha**

 **30**  
négociants-  
vinificateurs



rosé **91 %**  
rouge **4 %**  
blanc **5 %**

Source : Syndicat des vins Côtes de Provence.

DOSSIER DE PRESSE  
2023

**CIVP**  
CONSEIL INTERPROFESSIONNEL  
DES VINS DE PROVENCE

## LE CHARME DÉLICIEUX DE LA PROVENCE

Appellation de référence des vins rosés, l'AOP Côtes de Provence rayonne grâce à un profil de vin iconique, à la fois clair, élégant et aromatique, qui constitue le patrimoine commun de ses vignerons. Ceux-ci sont aussi à l'origine de rouges et de blancs de renom qui, comme les rosés, savent exprimer l'histoire de la région tout en jouant avec l'éclectisme des sols, des climats et des cépages.

### LE TERROIR

#### LA TERRE : UNE BELLE MOSAÏQUE

Le vignoble des Côtes de Provence est vaste. Couvrant plus de 20 000 hectares, répartis sur 84 communes dont 68 dans le département du Var, 15 dans le département des Bouches-du-Rhône et une dans le département des Alpes-Maritimes, il s'étend de la Provence calcaire, à l'ouest et au nord (Montagne Sainte-Victoire), à la Provence cristalline au sud et à l'est (Massifs des Maures et de l'Estérel).

#### LE CLIMAT : TYPIQUEMENT MÉDITERRANÉEN

Il offre les **régularités** propres au climat méditerranéen : des hivers doux et des étés chauds et secs, un ensoleillement important (entre 2700 à 3000 heures par an) et des précipitations faibles et concentrées sur le printemps et l'automne. Cependant, le relief accidenté, les différences d'exposition au vent et la variabilité de l'influence maritime créent des **mésoclimats** qui entraînent un décalage des cycles végétatifs.

#### LES CÉPAGES : EMBLÉMATIQUES DE LA PROVENCE

Les **vins blancs** sont des vins issus d'un ou plusieurs cépages, dont le rôle, qui représente 74 % de l'encépagement en blanc de l'appellation.

*clairette B, rolle B, semillon B, ugni blanc B*  
variété d'intérêt à fin d'adaptation : verdejo B

Les **vins rouges et rosés** sont des vins d'assemblage issus d'au moins deux cépages principaux.

*cépages principaux : cinsault N, grenache N, mourvèdre N, syrah N, tibouren N*

*cépages accessoires : cabernet-sauvignon N, carignan N, caladoc N, rousseli Rs, barbaroux Rs, calitor N, clairette B, semillon B, ugni blanc B, rolle B*

*variétés d'intérêt à fin d'adaptation : agiorgitiko N, calabrese N, moschofilero Rs, verdejo B, xinomavro N*

#### LE TRAVAIL DES HOMMES : UNE GRANDE EXIGENCE

Le plus ancien vignoble de France est devenu le **vignoble de référence**, dans le monde, pour la production de vins rosés, la spécialité historique de l'appellation. Il s'agit aussi d'un vignoble porté par une **communauté forte**, laquelle a su combiner respect de la tradition et ouverture à la modernité pour élaborer collectivement un **savoir-faire d'exception**. Elle œuvre aujourd'hui à progresser dans la recherche de l'alchimie parfaite entre le sol, le climat et la vigne, notamment au travers de la reconnaissance de **dénominations géographiques complémentaires** revendiquant des typicités particulières.

### LES VINS

#### LE STYLE

Défini par l'**élégance aromatique** et l'**équilibre entre l'acidité et la rondeur**, il signe les vins de l'appellation, par-delà les différences des couleurs et des milieux. Les vins rosés, largement majoritaires, sont ainsi des **productions emblématiques** qui appartiennent au patrimoine de la gastronomie française.

#### LA CONSOMMATION

Les rosés sont des **vins de bonne compagnie**. Leur équilibre et leur palette aromatique s'accorderont aussi bien avec un poisson, des fruits de mer, un aioli qu'avec des petits farcis, un tajine ou un curry. Les blancs accompagneront un poisson, une volaille ou un fromage de chèvre. Les rouges sur le fruit s'ouvriront pour un pot-au-feu ou une viande grillée, les **rouges de longue garde** pour une daube de sanglier ou un chapon afin de profiter de leur complexité aromatique (fruits noirs, cacao, épices) et de leur structure tannique.

#### UN VIGNOBLE HIÉRARCHISÉ

L'AOP Côtes de Provence compte aujourd'hui 5 dénominations géographiques complémentaires (DGC) reconnues par l'INAO. Valorisant des terroirs, caractérisés par des propriétés géologiques et climatiques remarquables, elles permettent aux vignerons de signer des vins emblématiques.

- AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire (2005)  
superficie : 591 ha - volume : 26 944 hl
- AOP Côtes de Provence Fréjus (2005)  
superficie : 63 ha - volume : 2 772 hl
- AOP Côtes de Provence La Londe (2008)  
superficie : 175 ha - volume : 7 694 hl
- AOP Côtes de Provence Pierrefeu (2013)  
superficie : 92 ha - volume : 3 908 hl
- AOP Côtes de Provence Notre-Dame des Anges (2019)  
superficie : 101 ha - volume : 4 036 hl

### LE MILLÉSIME 2022

#### VINS ROSÉS

**Couleur** : lumineuse et pâle avec différentes nuances de rose (saumon, melon et pêche notamment)

**Expression aromatique** : de la complexité avec des notes d'agrumes (pomelos, citron), de fruits exotiques (fruits de la passion, mangue) et de fruits rouges (groseille, fraise, framboise, cerise) ainsi que des notes florales (fleur blanches, aubépine, fenouil) et même une pointe de minéralité sur les terroirs les plus filtrants ; les quelques cuvées passées en bois révèlent des notes de vanille, de fruits secs et d'épice

**En bouche** : la fraîcheur acidulée et la richesse en alcool en font des vins gouleyants et gourmands

#### VINS ROUGES

**Couleur** : une intensité moyenne qui va du rubis jusqu'au pourpre

**Expression aromatique** : des notes de cerise, de fraise, de framboise et de cassis pour les vins à consommer cet été, plus de complexité avec des notes de fruits noirs (mûre, myrtille, burlat), de garrigue et d'épice pour les autres

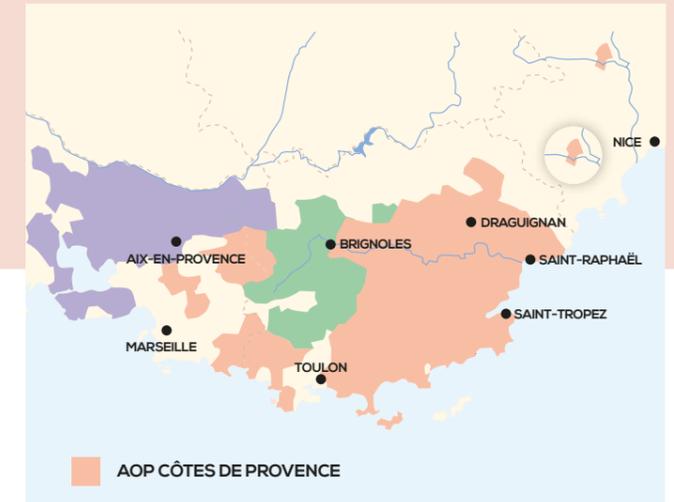
**En bouche** : très fruités pour les vins de plaisir, une matière soutenue par des apports discrets de notes vanillées et une évolution des tanins en rondeur pour les vins au potentiel de garde

#### VINS BLANCS

**Couleur** : jaune pâle, parfois des reflets verts

**Expression aromatique** : une bonne intensité avec des notes fruitées (poire, exotique, ananas, agrumes), de fleurs blanches et d'aromates (menthe, sauge)

**En bouche** : une fraîcheur acidulée avec plus ou moins de rondeur selon les secteurs et une richesse en alcool optimale et bien équilibrée par l'acidité ; les jus élevés en bois présentent des degrés de maturité plus avancés avec des notes vanillés, d'épice, de miel et d'abricot



L'AOP Côtes de Provence est l'une des trois appellations des Vins de Provence dont le vignoble, situé entre la Méditerranée et les Alpes, s'étend sur près de 200 km de long à travers les départements des Bouches-du-Rhône, du Var et des Alpes-Maritimes.

### CHIFFRES-CLÉS VINS DE PROVENCE

#### LA FILIÈRE VITICOLE



**559 PRODUCTEURS**  
- 469 caves particulières  
- 53 caves coopératives  
- 37 négociants-vinificateurs

**+ de 100  
NÉGOCIANTS LOCAUX**



**3 AOP**  
• Côtes de Provence : **73 %**  
• Coteaux d'Aix-en-Provence : **16 %**  
• Coteaux Varois en Provence : **11 %**

#### PRODUCTION 2022



**27 780 ha**  
dont 24 % en bio,  
37 % en HVE 3



**1 306 460 hl**  
(soit l'équivalent de  
174 millions bouteilles)

rosé **90 %**  
rouge **5 %**  
blanc **5 %**



#### COMMERCIALISATION 2022

• Export : **39 %**  
• Autres (CHR, cavistes, vente directe) : **37 %**  
• Grande distribution : **24 %**

# INTERVIEW



**Éric Pastorino**  
président du Syndicat  
des vins Côtes de  
Provence

## **Le bilan 2022 ?**

- Tous les voyants sont au vert ! Avec 919 789 hectolitres, nos volumes, en augmentation par rapport à 2021, sont ceux d'une bonne année en dépit d'une sécheresse d'une durée exceptionnelle. Les sorties de chai aussi sont en progression : les stocks tendent ainsi à se réduire. Et toutes les couleurs sont en hausse : les rosés bien sûr, qui assurent le rayonnement de notre appellation partout dans le monde, mais aussi les autres couleurs et particulièrement les blancs.

## **Les blancs, un levier de croissance ?**

- Je le crois. L'an passé, les ventes de blancs ont pour la première fois dépassé celles des rouges, un dépassement très symbolique car il illustre une vraie tendance de fond. En plus, nous avons un cépage emblématique – le rolle – qui plait beaucoup aux consommateurs actuels. Aussi, en 2023, nous allons organiser plusieurs dégustations en compagnie de professionnels et d'œnologues afin de bien comprendre ce qui fait la typicité de nos blancs et identifier ce qu'il conviendrait d'améliorer afin d'engager une montée en puissance.

## **L'avenir, c'est aussi la transition agroécologique ?**

- Bien évidemment. Notre appellation compte 21 % de vignes en bio et 30 % certifiées HVE 3. Notre objectif est de certifier l'ensemble du vignoble d'ici 2030. Mais la mise en œuvre de la transition va au-delà du cahier des charges des labels. Le Syndicat des Vins Côtes de Provence a ainsi embauché un jeune ingénieur agronome en la personne d'Antoine Mathias. Sa lettre de mission : le développement durable de l'appellation en général et la mise en place de groupes de travail sur la qualité des sols tant sur leur capacité à générer de la biomasse et à favoriser la biodiversité que sur leur fonction régulatrice, notamment en ce qui concerne la gestion de l'eau.

### **CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE PROVENCE (CIVP)**

Romain Schalapa

+33 (0)4 83 08 40 05 - [rschalapa@provencewines.com](mailto:rschalapa@provencewines.com)  
[www.vinsdeprovence.com](http://www.vinsdeprovence.com)

### **PRESSE : AGENCE CLAIR DE LUNE**

Cécile Lenne & Samantha Druon

+33 (0)4 72 07 42 41 - [samantha.druon@clairdelune.fr](mailto:samantha.druon@clairdelune.fr)  
[www.clairdelune.fr](http://www.clairdelune.fr)



CONSEIL INTERPROFESSIONNEL  
DES VINS DE PROVENCE