

STRATÉGIE

AOC Coteaux d'Aix-en-Provence : une appellation qui se projette vers l'avenir

L'AOC Coteaux d'Aix-en-Provence est une appellation qui se porte bien, avec des indicateurs économiques structurellement en hausse et des sorties commerciales qui ont progressé de 13 % en trois ans. Les raisons : le succès des rosés bien sûr mais aussi la reconnaissance méritée des rouges et des blancs de l'appellation, comme vient l'attester la dernière édition du Guide des meilleurs vins de France. Forte de ses bons résultats, l'appellation travaille maintenant à une évolution de son cahier des charges.



© francoismitto.com-CIVP

L'introduction du caladoc

« Ce cépage, issu du mariage du grenache et du côst, présente plusieurs avantages : il apporte de l'équilibre aux rouges et de la finesse aux rosés tout en craignant peu les maladies comme le mildiou ou l'oïdium. Les premiers tests dans le vignoble aixois datent de 2005. On rentre donc aujourd'hui dans la dernière phase le protocole d'expérimentation défini par la Commission nationale scientifique et technique de l'INAO. Un rapport final sera ainsi transmis à l'issue de la récolte 2017 en vue de l'intégration dans les deux ans du caladoc parmi les cépages reconnus de l'AOC Coteaux d'Aix-en-Provence. »

Didier Pauriol, président du Syndicat des vins Coteaux d'Aix-en-Provence et de la cave coopérative Les Vignerons du Roy René

L'intégration de conditions agro-environnementales

« Avec nos voisines, les AOC Côtes de Provence et Coteaux Varois en Provence, nous avons mis en place une commission technique regroupant les trois appellations afin d'unifier les dispositions agro-environnementales que nous entendons intégrer à nos cahiers des charges respectifs, en partant des bonnes pratiques déjà à l'œuvre, comme le non-recours au désherbage chimique en plein ou l'enherbement du contour des parcelles. Notre objectif : démontrer l'implication de nos producteurs pour une viticulture respectueuse de son milieu. »

Françoise Pietri, directrice du Syndicat des vins Coteaux d'Aix-en-Provence

>>>

L'APPELLATION

Reconnu en AOC en 1985, le vignoble aixois, qui regroupe 65 domaines et 12 caves coopératives, s'étend de la Durance à la mer Méditerranée, et de la vallée du Rhône à l'ouest à la montagne Sainte-Victoire à l'est, enlaçant la ville d'Aix-en-Provence qui lui a donné son nom. Couvrant 4 000 ha, l'AOC Coteaux d'Aix-en-Provence, berceau de la vigne française est aujourd'hui l'une des trois appellations, avec l'AOC Côtes de Provence et l'AOC Coteaux Varois en Provence, que regroupe le Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence : elle en représente 15 % des volumes.

www.coteauxaixenprovence.com

www.vinsdeprovence.com

LES VENDANGES

En AOC Coteaux d'Aix-en-Provence, comme ailleurs en Provence, les vendanges ont commencé relativement tôt en 2017 avec un démarrage autour du 20 août dans les zones les plus précoces. Elles s'achèveront vers la première semaine d'octobre dans les zones les plus tardives. Les analyses effectuées sur les parcelles déjà vendangées sont encourageantes avec des raisins à maturité et présentant une belle acidité. La quantité est par contre beaucoup plus difficile à estimer à ce stade même si les premiers jus tirés laissent penser qu'elle sera moindre.

LES CHIFFRES

- volumes : 212 000 hectolitres
- répartition par couleur : rosé 82 %, rouge 12 %, blanc 6 %

- chiffre d'affaires : 230 millions d'euros (+ 67 % en cinq ans)
- répartition par circuit : grande distribution 39 %, export 25 %, vente directe 17 %, CHR 15 %, cavistes 4 %



LES ROUGES : DES VINS À LA RÉPUTATION GRANDISSANTE

Si le vignoble de l'AOC Coteaux d'Aix-en-Provence est reconnu à travers le monde pour ses rosés, à l'image de toute la Provence, il offre aussi à l'amateur des rouges de grande gastronomie. Six domaines de l'appellation sont ainsi référencés dans le Guide des meilleurs vins de France pour leurs cuvées en rouge. Les volumes de rouge, bien qu'ils ne représentent que 12 % des vins, sont ainsi quasi stables depuis de longues années. Certains domaines ont même une production majoritairement en rouge. Quant à la diffusion, elle est nationale, notamment via les réseaux de cavistes. Pour Didier Pauriol, président du Syndicat des vins Coteaux d'Aix-en-Provence, « au-delà de la fierté à produire de grands rouges et à le faire savoir, il est important, d'un point de vue économique, de préserver et même développer nos volumes en rouge. D'une part, cela permet de présenter une gamme de vins complète sur les marchés et aux consommateurs. D'autre part, cela permet d'améliorer l'équilibre économique de l'appellation car les vins rouges peuvent être conservés plusieurs années en cave et représentent ainsi une assurance-récolte pour les vignerons en cas d'année difficile. »

CONTACTS PRESSE : CLAIR DE LUNE

Amélie Bluma & Florie Charnay
04 72 07 31 99 - florie.charnay@clairdelune.fr - clairdelune.fr

CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE PROVENCE

Jennifer Penna & Cédric Skrzypczak
jpenna@provencewines.com - czak@provencewines.com
Tél. : 04 94 99 50 13 - www.vinsdeprovence.com