

LE MILLÉSIME 2015 EN PROVENCE

Côtes de Provence ◦ Coteaux d'Aix-en-Provence ◦ Coteaux Varois en Provence



vins de provence

Côtes de Provence / Coteaux d'Aix-en-Provence / Coteaux Varois en Provence

LES CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLÉSIME 2015

L'hiver 2014/2015 en Provence a été plutôt doux et pluvieux. La charge en eau a permis de passer sereinement un printemps plutôt sec, hormis deux épisodes pluvieux fin avril et mi-juin, ce dernier ayant même entraîné des orages de grêles très localisés sur l'est de la Provence. L'été a été très chaud et sec, ponctué de pluies localisées arrivant aux bons moments. Ces conditions climatiques ont eu pour conséquence un avancement du cycle végétatif de la vigne de quelques jours avec un démarrage des vendanges un peu plus tôt qu'en 2014. L'état sanitaire du vignoble est resté excellent jusqu'à la fin des vendanges grâce à la chaleur et au vent, qui a soufflé régulièrement.

MILLÉSIME 2015 : 154 MILLIONS DE BOUTEILLES DE ROSÉS DE PROVENCE AOP

La récolte 2015 s'élève donc à 1 308 000 hectolitres pour les appellations Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence, Coteaux Varois en Provence réunies au sein du CIVP. Les vignerons de Provence consacrent pour cette récolte 2015, 88,5% de leur production totale au vin Rosé avec 1 151 000 hectolitres soit l'équivalent de 154 millions de bouteilles de Rosés de Provence AOP, 8% de leur production totale au vin Rouge avec 103 800 hectolitres soit l'équivalent de 14 millions de bouteilles de Rouges de Provence AOP et 3,5% de leur production totale au vin Blanc avec 46 200 hectolitres soit l'équivalent de 6 millions de bouteilles de Blancs de Provence AOP.

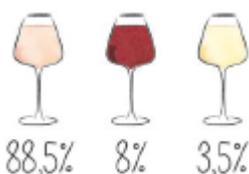
LES CHIFFRES CLÉS VINS DE PROVENCE – MILLÉSIME 2015

Appellations Côtes de Provence / Coteaux d'Aix-en-Provence / Coteaux Varois en Provence

PRODUCTION : 1 308 000 HECTOLITRES SOIT 174 MILLIONS ÉQUIVALENT BOUTEILLES

SUPERFICIE : 26 130 HECTARES sur 3 départements : Var, Bouches du Rhône et Alpes Maritimes (1 commune)

FILIÈRE VITICOLE : 582 PRODUCTEURS (521 caves particulières & 61 caves coopératives) - 42 SOCIÉTÉS DE NÉGOCE



LES CHIFFRES CLÉS PAR APPELLATION – MILLÉSIME 2015

Côtes de Provence

Superficie : 19 510 hectares

Production : 962 000 hectolitres (128 millions de bouteilles équivalent)

Dont 90% de Rosé, 7% de Rouge et 3% de Blanc

La filière viticole : 380 caves particulières, 39 caves coopératives & 40 sociétés de négoce

Rendement maximal autorisé : 55 hl/ha

Rendement moyen : 49 hl/ha

dont les dénominations de terroir :

Côtes de Provence Sainte-Victoire - Production : 23 600 hectolitres (rosé et rouge)

Côtes de Provence Fréjus - Production : 400 hectolitres (rosé et rouge)

Côtes de Provence La Londe - Production : 7 100 hectolitres (rosé et rouge)

Côtes de Provence Pierrefeu - Production : 4 500 hectolitres (rosé et rouge)

Coteaux d'Aix-en-Provence

Superficie : 4 020 hectares

Production : 215 000 hectolitres (près de 29 millions de bouteilles équivalent)

Dont 82% de Rosé, 13% de Rouge et 5% de Blanc

La filière viticole : 64 caves particulières & 12 caves coopératives

Rendement maximal autorisé : 60 hl/ha

Rendement moyen : 54 hl/ha

Coteaux Varois en Provence

Superficie : 2 600 hectares

Production : 131 000 hectolitres (plus de 17 millions de bouteilles équivalent)

Dont 89% de Rosé, 8% de Rouge et 3% de Blanc

La filière viticole : 77 caves particulières, 10 caves coopératives & 2 négociants vinificateurs

Rendement maximal autorisé : 55 hl/ha

Rendement moyen : 50 hl/ha

LES CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES DES VINS DU MILLÉSIME 2015

Les Rosés



Côtes de Provence / Les vins rosés du millésime 2015 présentent une palette de couleur rose pâle (saumon pâle, parfois nuances vieux rose) et arborent une robe diaphane et lumineuse. Grenache, Cinsault et Syrah composent le trio de tête des cépages utilisés, pouvant être complétés par le Tibouren ou le Mourvèdre, ou par des raisins blancs (très fréquemment du Rolle). Les vins développent au 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) relevés par des notes florales (fleurs blanches, aubépine, fenouil / anisé) avec une pointe de minéralité pour les vins issus des terroirs les plus secs. En bouche, l'attaque est pleine et ronde, les vins expriment une fraîcheur qui se poursuit jusqu'à une finale vive, gouleyante et gourmande qui les identifie. Les vins rosés Côtes de

Provence du millésime 2015 sont fins, délicats et équilibrés. Pour les quelques cuvées de vins rosés qui sont en cours d'élevage en bois, elles complètent leur bouquet aromatique par des notes de vanille, de fruits secs et d'épices.

Coteaux d'Aix-en-Provence / Les rosés 2015 ont des robes claires, vives aux reflets bleutés pouvant aller jusqu'au grisé. Fruités plus que floraux, les nez sont expressifs et intenses. Deux familles d'arômes s'entremêlent, d'un côté les agrumes pamplemousses et citrons, de l'autre les fruits rouges fraises et framboises. Les bouches sont amples et puissantes, les faibles acidités accentuant cette sensation de puissance. Complexes et fruités, ces vins rosés devraient s'ouvrir plus rapidement que le millésime précédent, pour mettre en valeur les cuisines méditerranéennes mais aussi les saveurs asiatiques ou sud-américaines.

Coteaux Varois en Provence / La bonne maturité de tous les cépages a permis l'élaboration de vins rosés puissants et aromatiques mais bien équilibrés grâce à la fraîcheur naturelle dont bénéficie le terroir des Coteaux Varois en Provence, arborant une robe rose pâle et franche, aux arômes de fruits.

Les Rouges



Côtes de Provence / Les vins rouges du millésime 2015 offrent un potentiel aromatique prometteur. Leurs couleurs sont intenses ; de rubis jusqu'au pourpre. Pour les vins rouges qui seront consommés dans leur jeunesse, ils se distinguent par un fruité charmeur et rafraîchissant avec des notes de cerise, fraise, framboise, cassis, les tanins sont souples et ronds. Certaines cuvées supporteront avec profit des cuvaisons plus importantes et un élevage en bois. Ces vins de garde, denses et complexes, exprimeront des arômes de fruits noirs (mûre, myrtille, cerise burlat), de garrigue, complétées par des notes d'épices. L'usage du bois (utilisé de manière attentive afin de ne pas masquer la matière mais de la mettre en valeur) apportera des notes vanillées et une évolution des tanins en rondeur.

Coteaux d'Aix-en-Provence / Les rouges 2015, avec des couleurs allant du rouge rubis au pourpre sombre, présentent des nez complexes souvent caractérisés par des notes de fruits noirs et quelques notes animales. Les bouches peuvent être diverses, suivant les objectifs de mise en marché, se répartissant entre les fraîches et fruitées pour les vins à consommer dans leur jeunesse et les beaucoup plus tanniques et complexes pour les vins au beau potentiel de vieillissement. En 2015, l'excellente maturité des raisins a permis d'obtenir de très belles bouches puissantes, structurées, avec des tanins soyeux. A fort potentiel de garde, ce millésime rentrera en rouge dans la lignée des très grands tels que 2007, 2009 ou 2011.

Coteaux Varois en Provence / Compte tenu des conditions climatiques excellentes, la production de rouges est en augmentation. Puissants, colorés, charpentés, arômes de fruits rouges concentrés, ils sont promis à un bel avenir.

Les Blancs



Côtes de Provence / Les vins blancs 2015 présentent des couleurs jaune pâle avec parfois quelques reflets verts. D'une belle puissance aromatique, ils offrent des arômes de fruits (poire, nectarine, fruits exotiques, ananas, agrumes) complétés par des notes plus délicates de fleurs blanches et d'aromates (menthe, sauge). Les vins blancs Côtes de Provence expriment en bouche fraîcheur et vivacité mais sans excès, densité et gras caractéristiques du cépage Rolle très utilisé dans l'appellation. Pour les cuvées de vins blancs qui sont en cours d'élevage en bois, elles complètent leur bouquet aromatique par des notes vanillées, épicées, de miel et abricotées.

Coteaux d'Aix-en-Provence / Les blancs 2015 sont expressifs et puissants, des nez complexes marqués par des traditionnelles notes de fleurs blanches et d'agrumes, des bouches pleines et rondes avec de belles longueurs. Agréables à l'apéritif, ces blancs accompagnent avec bonheur tous les produits de la mer, coquillages, crustacés ou poissons grillés.

Coteaux Varois en Provence / Grâce à la maturité optimale de tous les cépages, les blancs n'échappent pas au caractère puissant du millésime heureusement tempéré par la fraîcheur naturelle du terroir. Belle expression aromatique dominée par des notes florales marquées et de fruits exotiques.

Sources : CIVP et les syndicats Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux Varois en Provence



Contacts presse :

Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence

Jennifer PENNA / jpenna@provencewines.com

Cédric SKRZYPCZAK / czak@provencewines.com

Tél. : 06 19 72 95 52 / 04 94 99 50 13

www.vinsdeprovence.com

Suivez l'actualité des Vins de Provence sur Facebook 