

SYNTHÈSE

Vins de Provence : le millésime 2020



DANS LES VIGNES

Un démarrage précoce

Un automne 2019 pluvieux, un hiver historiquement doux et très sec : le démarrage de la végétation a été précoce dans le vignoble. En mars, la chute des températures a néanmoins freiné le développement mais le cycle de la vigne a toujours gardé un temps d'avance sur les temps de passage habituels avec une floraison dix à quinze jours plus tôt qu'à l'accoutumée.

Des vendanges dans de bonnes conditions

En juillet, le temps chaud et sec, qui a causé un début de stress hydrique dans certains secteurs, a réduit l'avance végétative à la véraison. Les vendanges ont ainsi commencé mi-août dans les secteurs les plus précoces et se sont étalées sur une durée plus longue qu'habituellement, les derniers raisins étant récoltés mi-octobre dans les secteurs les plus tardifs. Pour ce qui est des maturités, l'été chaud et

sec a favorisé une bonne évolution des grains tandis que le rafraîchissement des températures, combiné aux quelques jours de pluie intervenues en septembre et au retour du mistral, a été bénéfique pour les parcelles vendangées en dernier. Partout, les raisins présentaient de jolis équilibres sucre-acidité ainsi que de la concentration.

Volumes : des résultats hétérogènes

Les pluies du printemps ont entraîné une pression du mildiou qui a été bien maîtrisée. En revanche, les épisodes de gel qui ont affecté le Var en mars, avec des températures jusqu'à -7°C dans les terres alors que le cycle végétal avait déjà démarré, ont eu des conséquences négatives sur les volumes produits, notamment sur les grenaches. À l'inverse, les zones épargnées présentent une récolte généreuse avec des baies plutôt grosses et juteuses.

LES CHIFFRES-CLÉS DU MILLÉSIME 2020

VINS DE PROVENCE

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

 **Surfaces :** 27 680 ha sur 3 départements (Var, Bouches-du-Rhône, Alpes-Maritimes - 1 commune) dont 31 % en bio ou HVE

 **Volumes :** 1 246 010 hl (soit l'équivalent de 166 M de bouteilles)
Rosé : 91 % • rouge : 5 % • blanc : 4 %

 **Filière :** 551 producteurs (490 caves particulières et 61 caves coopératives), + de 90 négociants locaux

AOC CÔTES DE PROVENCE

 **Surfaces :** 20 358 ha dont 28 % en bio ou HVE

 **Volumes :** 868 538 hl (soit l'équivalent de 116 M de bouteilles)
Rosé : 92 % • rouge : 4 % • blanc : 4 %
> 70 % des Vins de Provence

 **Filière :** 352 caves particulières, 38 caves coopératives, 26 négociants-vinificateurs

DONT LES DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES

• AOC Côtes de Provence Sainte-Victoire

Surfaces : 501 ha
Volumes : 22 431 hl
Rosé : 94 % • rouge : 6 %

• AOC Côtes de Provence Fréjus

Surfaces : 13 ha
Volumes : 600 hl
Rosé : 78 % • rouge : 22 %

• AOC Côtes de Provence La Londe

Surfaces : 112 ha
Volumes : 5 210 hl
Rosé : 56 % • rouge : 27 % • blanc : 17 %

• AOC Côtes de Provence Pierrefeu

Surfaces : 101 ha
Volumes : 3 809 hl
Rosé : 88 % • rouge : 12 %

• AOC Côtes de Provence Notre-Dame des Anges

Surfaces : 94 ha
Volumes : 2 746 hl
Rosé : 94 % • rouge : 6 %

AOC COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

 **Surfaces :** 4 344 ha dont 30 % en bio ou HVE

 **Volumes :** 241 538 hl (soit l'équivalent de 32 M de bouteilles)
Rosé : 86 % • rouge : 8 % • blanc : 6 %
> 19 % des Vins de Provence

 **Filière :** 73 caves particulières, 12 caves coopératives, 3 négociants-vinificateurs

AOC COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

 **Surfaces :** 2 977 ha dont 57 % en bio ou HVE

 **Volumes :** 135 934 hl (soit l'équivalent de 18 M de bouteilles)
Rosé : 93 % • rouge : 4 % • blanc : 3 %
> 11 % des Vins de Provence

 **Filière :** 65 caves particulières, 11 caves coopératives, 4 négociants-vinificateurs

LES VINS



LES ROSÉS

Les vins rosés présentent des robes claires à très claires, brillantes et limpides. Les nez évoquent des notes de fleurs fraîches (rose), de fruits jaunes (melon, pêche) et rouges (fraise, framboise, cerise), accompagnées de touches de zest d'agrumes, de fruits tropicaux et de guimauve. Les bouches dégagent une impression de souplesse et de rondeur contrebalancées selon les terroirs par une impression acidulée plus ou moins présente. Les vins sont équilibrés entre générosité et légère fraîcheur acidulée qui relève une finale persistante souvent très fruitée.



AOC Côtes de Provence

LES ROUGES

En sortie de vinification, les vins rouges de l'année présentent de très beaux potentiels d'élevage avec une bonne densité tannique sur les cuvaisons plus longues et des fruités agréablement frais pour les vins plus gourmands.



LES BLANCS

Les vins blancs sont très nets, très francs. Les cuvées à base de rolle présentent une belle fraîcheur acidulée, sur des notes de fruits blancs et florales.

Les dénominations géographiques complémentaires page suivante 

AOC Coteaux d'Aix-en-Provence

LES ROSÉS

Des robes scintillantes, vives et claires de couleurs rose saumonée, pêche, litchi avec des reflets roses francs. Les nez offrent des notes florales et de petits fruits rouges acidulés, suivies d'arômes intenses d'agrumes et de fruits à chair jaune ou blanche, parfois relevés par quelques accents d'épices douces et d'aromates. Les bouches sont amples avec un beau support acide : complexes et fruités, les vins rosés sont construits sur une impression de volume et une trame acide qui les rend désaltérants et très appétents.

LES ROUGES

Les vins rouges peuvent avoir des styles corsés, propices à l'élevage mais on note une évolution vers des vins gourmands, nettement fruités, non boisés, qui peuvent être obtenus par des macérations préfermentaires à froid et des cuvaisons courtes.

LES BLANCS

À l'image des rosés, les vins blancs sont souvent frais et aromatiques, avec des couleurs très nuancées.

AOC Coteaux Varois en Provence

LES ROSÉS

Une belle couleur rose pâle tirant du saumoné au rose très clair. Le nez est complexe et expressif, présentant des notes florales et une très large palette de fruits : agrumes, exotiques, fruits du soleil, fruits rouges frais. La bouche est élégante, à la fois ample, aromatique et persistante avec toujours un bel équilibre entre la rondeur et la fraîcheur.

LES ROUGES

Les vins rouges affichent une belle robe brillante qui varie du rouge rubis au rouge grenat profond. Le nez révèle un bouquet de fruits noirs (cerise, griotte), d'épices (poivre, réglisse) et de sous-bois. En bouche, les vins manifestent une belle structure, des tanins marqués et de la puissance mais aussi de la fraîcheur. Le potentiel de garde est intéressant.

LES BLANCS

Les vins blancs présentent une robe jaune clair, voire jaune pâle aux reflets verts. Le nez délivre des notes expressives de fruits blancs et de fruits exotiques et parfois des notes florales et végétales (mentholées). La bouche, entre rondeur et fraîcheur, est équilibrée et acidulée, on y retrouve les arômes de fruits.



AOC Côtes de Provence Sainte-Victoire

LES ROSÉS

Les vins ont une robe rose pâle. L'attaque, sur la fraîcheur acidulée, est caractéristique de la dénomination. Les vins présentent une bonne expression aromatique, du fruité au floral, avec ponctuellement des notes d'agrumes. En bouche, la finale est persistante avec de bons équilibres.

LES ROUGES

La palette aromatique est composée de notes de fruits noirs, d'épices et d'une touche de vanillé pour les vins passés en bois. L'attaque est fraîche, avec une persistance acidulée tout au long de la bouche.

AOC Côtes de Provence Fréjus

LES ROSÉS

Les vins présentent des couleurs vives, entre saumon et melon avec quelques nuances orangées pâles, et une bonne expression aromatique avec de la complexité : fruits jaunes, pêche, nectarine, miel, épices. L'attaque est ronde, avec du gras, de l'amplitude, une pointe acidulée en milieu de bouche et une finale longue.

LES ROUGES

Le nez évoque les fruits noirs, les épices, la vanille, des notes de maquis et même de bois de santal. L'attaque est douce, avec une acidité discrète, les tanins demandent à se fondre pendant l'élevage obligatoire (6 mois minimum en bois).

AOC Côtes de Provence La Londe

LES ROSÉS

Les vins ont une robe rose saumon pâle à rose franc. Le nez offre une belle expression aromatique avec des fruits frais, des fruits rouges (fraise, framboise, groseille), des agrumes, des fruits exotiques (fruits de la passion, ananas, litchi), du floral (aubépine, fenouil), du vanillé et de l'épicé dans le cas d'un passage en bois. L'attaque est souple, le gras est présent tout au long de la bouche et est souligné par une discrète fraîcheur acidulée et quelques notes salines.

LES ROUGES

Ils arborent une couleur soutenue, avec les nuances violacées des vins jeunes. Le potentiel aromatique est prometteur, laissant entrevoir une bonne complexité : fruits noirs, épices, réglisse, pinède, menthe, eucalyptus et parfois vanillé ou boisé lors d'un passage en fût.

LES BLANCS

Le nez est expressif : fruits à chair blanche (poire, pêche blanche), pointe d'agrumes, notes florales (anis, menthe) et vanillées si passage en bois. L'attaque offre une légère fraîcheur acidulée et une trame de gras qui est présente sur toute la longueur. Quelques notes salines et minérales et surtout une belle persistance caractérisent aussi les vins blancs de la dénomination.

AOC Côtes de Provence Pierrefeu

LES ROSÉS

Les robes sont vives et tirent vers le saumon pâle. Les vins présentent une bonne intensité aromatique : fruits frais, fruits rouges, agrumes, nectarine et quelques notes florales. En bouche, l'équilibre entre la puissance et le volume en alcool est caractéristique de la dénomination, de même que la légère fraîcheur acidulée.

LES ROUGES

Leur couleur est soutenue avec des nuances entre le rouge cerise et le rouge violacé. L'intensité aromatique est prometteuse : fruits noirs (cerise, mûre) et rouges (groseille, framboise), épices (poivre, réglisse), notes vanillées sur les cuvées passées en bois. La bouche dévoile une fine fraîcheur acidulée, avec de la générosité et du volume en bouche.

AOC Côtes de Provence Notre-Dame des Anges

LES ROSÉS

Les vins arborent une couleur saumon pâle couplée à une bonne intensité aromatique : fruits frais, fruits blancs (poire, pêche), fruits rouges (fraise, framboise), fruits exotiques et agrumes, quelques notes florales et de confiserie. En bouche, il y a de l'équilibre entre fraîcheur acidulée modérée, la rondeur et alcool. La finale, sur une légère amertume qui fait saliver, est caractéristique de la dénomination.

LES ROUGES

Ils arborent une couleur soutenue entre la cerise burlat et le violacé. L'aromatique est complexe, mêlant fruits rouges et noirs (burlat, mûre, myrtille, groseille), épices (poivre, réglisse), notes florales (violette, pivoine) et notes vanillées si passage dans le bois. L'attaque est souple avec une fine fraîcheur acidulée, une générosité maîtrisée en alcool et une finale avec une pointe d'amertume salivante qui rend ces vins particulièrement sapides.