

FÊTES DE FIN D'ANNÉE...  
QUAND LES *Vins*  
DE PROVENCE S'ACCORDENT  
À LA TRADITION PROVENÇALE  
DES *13 desserts*

**En Provence, le repas du 24 décembre se termine traditionnellement autour de la table des 13 desserts.**

Ce moment de partage, incontournable dans les foyers provençaux, illustre toute la richesse gastronomique de la région.

Au cœur de cette tradition, les Vins de Provence trouvent naturellement leur place. **Rosés, blancs ou rouges**, ils sont eux aussi nés de cette terre ensoleillée, du même savoir-faire et de la même exigence de transmission. **En associant les 13 desserts à la diversité aromatique des Vins de Provence, toute la richesse du terroir provençal se partage sur les tables de fêtes.**





## *La rencontre de deux saveurs* **AU CŒUR DES TABLES DES FÊTES**

L'accord entre les 13 desserts et les Vins de Provence repose sur un principe simple : **la complémentarité**. La fraîcheur et la vivacité des vins contrebalancent la sucrosité, tandis que leurs arômes fruités et floraux prolongent les parfums des sucreries provençales.

**Les vins rosés**, marqués par des notes d'agrumes, de fruits à chair blanche et de fruits rouges avec une fraîcheur élégante et une finale très persistante en bouche, s'accordent parfaitement avec les fruits confits ou les calissons. Les rosés soulignent le côté épicé et confit de ces desserts et c'est un accord qui saura vous surprendre.

**Les vins blancs** présentent une fraîcheur et certains sont légèrement gras. Ils se distinguent par leurs arômes fruités rehaussés de délicates notes épicées. Le Rolle vient apporter des notes de fruits à chair blanche permettant de s'accorder avec des desserts aux textures plus souples. La pompe à l'huile, le nougat blanc ou les figues sèches disposent d'une richesse qui peut être équilibrée par la structure d'un blanc.

**Les vins rouges** offrent une structure qui peut s'associer aux desserts les plus intenses, comme les dattes, les noix, les amandes grillées ou le nougat noir. La présence de tanin et les arômes plus complexes de fruits mûrs, épicés et nuances boisées des vins rouges permettent d'accompagner des préparations à base de miel, de fruits secs.



Photo: Hervé Fabre

En réunissant ces deux symboles du goût provençal, on célèbre **l'alliance entre le savoir-faire viticole et la tradition culinaire**, entre la fraîcheur d'un vin et la douceur d'un dessert.



## *Vins de Provence :* L'EXPRESSION D'UN TERROIR ET D'UN ART DE VIVRE



Les Vins de Provence s'associent à cette tradition : celle d'un territoire où la nature, le savoir-faire et les saveurs se rencontrent. Le vignoble des Vins de Provence, composé des trois AOP Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux Varois en Provence, produit des **vins élégants, expressifs et équilibrés**, parfaits pour accompagner la gastronomie locale. Trois couleurs, un même savoir-faire unique et une riche palette aromatique.

Les **rosés**, au cœur de la production du vignoble, représentent 89% de la production et symbolisent l'identité de la Provence. Le Grenache, le Cinsault et la Syrah en sont les cépages emblématiques. L'art de l'assemblage s'inscrit dans la **tradition vinicole** provençale permettant de composer une cuvée équilibrée avec une **identité spécifique**.

Les **vins blancs** de Provence, reconnus par les amateurs, sont **vifs, fins et rafraîchissants**, avec une belle **minéralité**. Leur savoir-faire se traduit par une **maîtrise de la fermentation** et l'utilisation de cépages emblématiques tels que le Rolle, cépage tardif et robuste.

Quant aux **vins rouges**, produits à partir de cépages emblématiques et traditionnels tels que la Syrah, le Grenache, le Mourvèdre ou le Cinsault, ils reflètent l'**authenticité** et la **typicité du terroir provençal**. Leur élevage, en cuve inox, amphore ou barrique, vient affiner la structure et enrichir la palette aromatique.

**Cette diversité aromatique et stylistique** permet aux Vins de Provence de s'accorder parfaitement avec les 13 desserts. Leur équilibre entre fruit, acidité et rondeur les rend particulièrement **adaptés aux textures et saveurs variées de chacun d'entre eux**.



## V VINS DE PROVENCE

### À PROPOS DU CIVP

La Provence est le seul grand vignoble mondial **spécialiste du rosé**. Et c'est dans cette spécificité, que viennent s'ancrer les éléments qui font d'elle la région productrice des meilleurs vins rosés du monde. La Provence viticole, qui abrite les **3 AOP Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux Varois en Provence** s'étend d'Est en Ouest sur 200 km et sur 100 km du Nord au Sud des contreforts des Alpes à la Méditerranée. De la Sainte-Victoire à l'île de Porquerolles, de la Sainte-Baume en passant par l'Esterel, ces paysages, connus dans le monde entier pour leur **beauté spectaculaire**, abritent également une **mosaïque de terroirs particulièrement propices à la culture de la vigne et l'élaboration de grands rosés**. Le vignoble réunit une famille de producteurs se composant de 5000 exploitations viticoles réunies autour de 600 caves particulières, coopératives ou maisons de négoce qui produisent entre 160 et 170 millions de cols par an, dont près de la moitié sont vendus à l'export.

### CONTACTS PRESSE

#### Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence (CIVP)

Romain Schalapa  
rschalapa@provencewines.com  
+33 (0) 6 31 14 07 12

Claire Malherbe  
cmalherbe@provencewines.com  
+33 (0) 7 80 98 13 62

#### Agence 14 septembre

Giulia Molari  
giuliamolari@14septembre.com  
+33 (0) 7 69 36 80 57

Elise Anastasio  
eliseanastasio@14septembre.com  
+33 (0) 7 68 47 49 68

Hugo Waharte  
hugowaharte@14septembre.com  
+33 (0) 6 76 40 53 26

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

