

# LE MILLÉSIME 2016 EN PROVENCE

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

## LES CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLÉSIME 2016

L'hiver 2015/2016 a été doux et sec en Provence. Le printemps aussi a été sec, marqué par un épisode de gel fin avril touchant surtout le centre Var, mais la plupart des vignes concernées ne sont pas en AOP. Les mois de mai et juin ont été significativement plus frais que la moyenne, tandis que les mois de juillet et août ont été très chauds et secs, plutôt ventés et avec de rares petits orages localisés. Il n'y a pas eu de réel épisode pluvieux généralisé. L'état sanitaire du vignoble était donc très bon au moment de débiter les vendanges, autour du 25 août (quelques jours plus tôt dans les zones les plus précoces), même si le stress hydrique est resté assez marqué dans certaines zones. En effet il est tombé entre avril et juillet environ la moitié des pluies moyennes depuis 1980, et la pluie de mi-septembre est parfois arrivée après vendanges.

## MILLÉSIME 2016 : 156 MILLIONS DE BOUTEILLES DE ROSÉS AOP DE PROVENCE

La production 2016 s'élève à 1 317 900 hectolitres (soit l'équivalent de 176 millions bouteilles) pour les appellations Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux Varois en Provence réunies au sein du CIVP.

89% de cette récolte sont consacrés au vin rosé (1 168 000 hectolitres), soit l'équivalent de 156 millions de bouteilles de Rosés AOP de Provence, 7% au vin rouge (98 100 hectolitres) et 4% au vin blanc (51 800 hectolitres).

## LES CHIFFRES CLÉS VINS DE PROVENCE – MILLÉSIME 2016

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

PRODUCTION : 1 317 900 HECTOLITRES, SOIT 176 MILLIONS ÉQUIVALENT BOUTEILLES

SUPERFICIE : 26 860 HECTARES sur 3 départements : Var, Bouches-du-Rhône, Alpes-Maritimes (1 commune)

FILIÈRE VITICOLE : 623 PRODUCTEURS (562 caves particulières et 61 caves coopératives) /  
+ DE 100 SOCIÉTÉS DE NÉGOCE



89%

7%

4%

## LES CHIFFRES CLÉS PAR APPELLATION – MILLÉSIME 2016

### AOC CÔTES DE PROVENCE

Superficie : 20 100 hectares

Production : 977 600 hectolitres (130 millions de bouteilles équivalent)

Dont 90% de Rosé, 6,5% de Rouge et 3,5% de Blanc

La filière viticole : 420 caves particulières, 39 caves coopératives et + de 100 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 : 23 800 hectolitres (rosé et rouge)

Côtes de Provence Fréjus - Production : 700 hectolitres (rosé et rouge)

Côtes de Provence La Londe - Production : 5 500 hectolitres (rosé, rouge et blanc)

Côtes de Provence Pierrefeu - Production : 4 700 hectolitres (rosé et rouge)

### AOC COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

Superficie : 4 127 hectares

Production : 212 400 hectolitres (28 millions de bouteilles équivalent)

Dont 82,5% de Rosé, 12% de Rouge et 5,5% de Blanc

La filière viticole : 65 caves particulières et 12 caves coopératives

Rendement maximal autorisé : 60 hl/ha

Rendement moyen : 51 hl/ha

### AOC COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

Superficie : 2 633 hectares

Production : 127 900 hectolitres (17 millions de bouteilles équivalent)

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

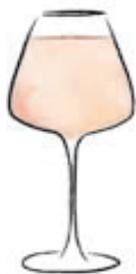
La filière viticole : 77 caves particulières, 10 caves coopératives et 2 négociants vinificateurs

Rendement maximal autorisé : 55 hl/ha

Rendement moyen : 48,5 hl/ha

## LES CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES DES VINS DU MILLÉSIME 2016

### Les Rosés



**Côtes de Provence** / Les rosés du millésime 2016 présentent des couleurs lumineuses, pâles, le rose est dominant (saumon à vieux rose) en raison du bon niveau de maturité des polyphénols. Grenache, Cinsault et Syrah composent l'assemblage de base, complétés éventuellement par le Mourvèdre, le Tibouren ou des cépages blancs (Vermentino). Les vins sont expressifs, avec un bon potentiel aromatique, une fraîcheur acidulée et une richesse en alcool optimales. Les vins développent des notes aromatiques d'agrumes (pomelos, citron), de fruits exotiques (fruits de la passion, mangue), de fruits rouges plus ou moins acidulés (groseille, fraise, framboise, cerise), des notes florales (fleurs blanches, aubépine, fenouil anisé), avec une pointe de minéralité sur les terroirs les plus secs (filtrants). Pour quelques cuvées avec un passage dans le bois, le bouquet aromatique est complété par des notes de vanille, de fruits secs et d'épices.

**Coteaux d'Aix-en-Provence** / Les robes sont claires, vives aux reflets bleutés pouvant aller jusqu'au grisé. Fruités plus que floraux, souvent intenses, les nez sont expressifs, avec des notes

aromatiques allant des agrumes aux fruits rouges. Les bouches sont amples avec un support acide capable de résister à la puissance alcoolique. Complexes, puissants et fruités, ces vins rosés, encore fermés durant l'hiver, vont s'ouvrir au printemps pour mettre en valeur la cuisine méditerranéenne mais aussi asiatique.

**Coteaux Varois en Provence** / La bonne maturité de tous les cépages a permis l'élaboration de vins rosés aromatiques 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 frais.

## Les Rouges



**Côtes de Provence** / Les conditions climatiques ont permis des vendanges plus tardives, d'où une bonne maturité des tannins et des anthocyanes. La bonne richesse en sucres des raisins a conduit à des vins équilibrés sans être alcooleux. Les vins présentent une couleur intense, de rubis jusqu'au pourpre, un fruité charmeur et rafraîchissant pour les vins prêts à être consommés cet été (cerise, fraise, framboise, cassis, tannins souples, ronds), une densité et une complexité pour les cuvaisons plus importantes : fruits noirs (mûre, myrtille, burlat), garrigue, épices. L'usage du bois (de manière attentive afin de ne pas masquer la matière mais de la mettre en valeur) apportera des notes vanillées discrètes et une évolution des tanins en rondeur. Le potentiel de garde des vins rouges

du millésime 2016 est l'un des plus intéressants de ces dernières années.

**Coteaux d'Aix-en-Provence** / Les rouges 2016, avec des couleurs allant du pourpre au grenat sombre, présentent des nez complexes souvent caractérisés par des notes de fruits noirs, et une bouche puissante, structurée, « sauvage », avec une tannicité largement présente. Ils seront prêts à consommer après une période d'élevage non négligeable. A fort potentiel de garde, ce millésime rentrera en rouge dans la lignée des très grands tels que 2011 ou 2015.

**Coteaux Varois en Provence** / Compte tenu des conditions climatiques, l'élaboration des vins rouges a été réservée aux meilleures expositions. De puissance modérée, ils présentent des arômes de fruits rouges frais.

## Les Blancs



**Côtes de Provence** / Le cépage Vermentino est le cépage le plus répandu pour l'élaboration des blancs dans l'appellation Côtes de Provence. Les vins du millésime 2016 sont de couleur jaune pâle, avec parfois des reflets verts. Ils sont aromatiques, puissants : arômes de fruits (poire, fruits exotiques, ananas, agrumes), de fleurs blanches et d'aromates (menthe, sauge). Ils offrent en bouche une fraîcheur acidulée, de la densité et plus ou moins de gras, de rondeur. La richesse en alcool est optimale et bien équilibrée par l'acidité. Les blancs sont parfois élevés en bois, présentant alors des arômes de vanille, d'épices, de miel, d'abricot.

**Coteaux d'Aix-en-Provence** / Les blancs 2016 sont à la fois fins, expressifs et puissants, les nez sont complexes marqués par des traditionnelles notes de fleurs blanches et d'agrumes, des bouches puissantes et rondes avec de belles longueurs.

**Coteaux Varois en Provence** / Les blancs présentent un bon équilibre entre puissance modérée et fraîcheur naturelle. 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. Février 2017.



**Contacts presse :**

**Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence**

Jennifer PENNA / [jpenna@provencewines.com](mailto:jpenna@provencewines.com)

Cédric SKRZYPCZAK / [czak@provencewines.com](mailto:czak@provencewines.com)

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

[www.vinsdeprovence.com](http://www.vinsdeprovence.com)