

TENDANCE

Les blancs de l'AOC Côtes de Provence : des vins de plus en plus recherchés

Apprécies pour leur typicité singulière liée à un cépage emblématique, le rolle, mais rares, les blancs de l'AOC Côtes de Provence (4 % des volumes de l'appellation) sont aujourd'hui très recherchés. Traditionnellement prisés par les restaurateurs locaux pour leur aptitude à s'accorder avec les poissons de la Méditerranée et la cuisine méridionale, ils sont en effet de plus en plus cotés sur les marchés extra-régionaux, comme les cavistes parisiens, en quête d'une offre différenciante.



Certes confidentiels si on les compare à ceux des rosés, les volumes de blancs de l'AOC Côtes de Provence sont stables avec une moyenne décennale qui approche les 31 000 hectolitres et une production qui, sur les dix dernières années, n'est jamais descendue sous la barre des 29 000. « Non seulement les blancs sont une spécialité ancienne en Provence mais il y a toujours eu une demande en vins blancs émanant des acheteurs régionaux, due en particulier à l'importance de la restauration, notamment en bord de mer », explique Éric Pastorino, président du Syndicat des Vins Côtes de Provence.

L'intérêt des marchés hors région

Or, aujourd'hui, en plus de la demande traditionnelle, les blancs de l'AOC Côtes de Provence suscitent également l'intérêt hors région, souligne Jean-Jacques Bréban, président du CIVP. « En effet, nos blancs sont de plus en plus demandés. Avec un petit volume de 4 millions de cols, ils répondent plus particulièrement aux besoins des restaurateurs

et cavistes, parisiens notamment, qui recherchent pour leurs clients des vins qui sortent des sentiers battus. Surtout qu'ils sont très attractifs avec un prix généralement compris entre 6 et 12 euros chez les cavistes. »

Le temps de la reconnaissance

En 2016, la reconnaissance par l'INAO d'une dénomination La Londe pour les blancs produits sur les communes de La Londe-les-Maures, La Crau, Bormes-les-Mimosas et Hyères, a également participé à la notoriété nouvelle des blancs de l'appellation. « Elle a permis de montrer qu'il existait une véritable culture du blanc dans les Côtes de Provence, indique Éric Pastorino, avec une histoire, des terroirs propices et des vigneron motivés. Et surtout une typicité unique, qui repose sur le rolle, notre cépage emblématique, sans oublier l'ugni blanc qui lui apporte minéralité et finesse. »



AOC CÔTES DE PROVENCE : LES CHIFFRES-CLÉS DE LA PRODUCTION

20 026 ha
SUPERFICIE

349
CAVES PARTICULIÈRES

40
CAVES COOPÉRATIVES

864 920 hl
PRODUCTION
(115 millions
d'équivalents cols)

90 % DE ROSÉ
6 % DE ROUGE
4 % DE BLANC

LE ROLLE, UN CÉPAGE EMBLÉMATIQUE

Le rolle (ou vermentino) est le cépage emblématique des blancs de l'AOC Côtes de Provence. Cultivé depuis des siècles en Provence, il apporte aux vins des parfums d'agrumes et de poire, ainsi que du gras, de l'équilibre et beaucoup de finesse. Il représente 65 % de l'encépagement en blanc de l'AOC Côtes de Provence. Dans le monde, les surfaces de rolle sont en croissance avec 8 617 hectares plantés en 2010 (dont 3 569 hectares en France, surtout en Provence et en Corse), contre 5 835 en 2000.

LES VINS DE PROVENCE

Entre la Méditerranée et les Alpes, le vignoble des Vins de Provence regroupe trois appellations d'origine contrôlée, s'étendant sur près de 200 km de long à travers les départements des Bouches-du-Rhône, du Var et des Alpes-Maritimes. Il s'agit de l'AOC Côtes de Provence, l'AOC Coteaux d'Aix-en-Provence et l'AOC Coteaux Varois en Provence. Fédérées au sein du Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence (CIVP), elles rassemblent 486 caves particulières, 61 caves coopératives ainsi qu'une centaine de sociétés de négoce. En 2017, elles ont produit l'équivalent d'environ 155 millions de bouteilles en rosé, en rouge et en blanc.