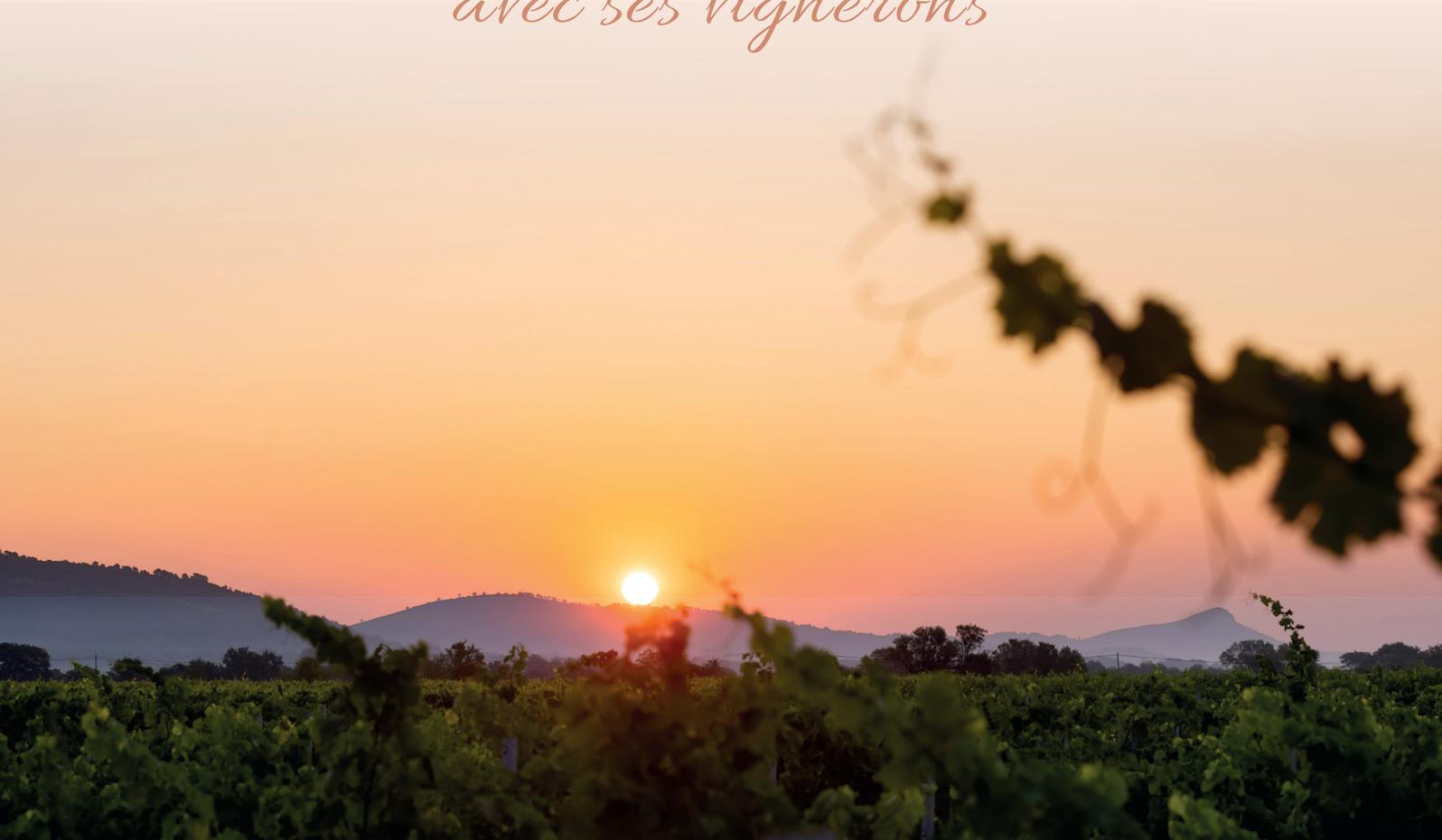




# VINS DE PROVENCE

CÔTES DE PROVENCE  
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE  
COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

## *Vendanges 2025 :* QUAND LA PROVENCE SE LÈVE *avec ses vigneronns*



Dans le vignoble de Provence, les vendanges débutent avant même que **le soleil ne se lève**. À partir du 12 août, dans les secteurs les plus précoces des **AOP Côtes de Provence** (bord du littoral et dépression permienne) et **Coteaux d'Aix-en-Provence** (autour de l'étang de Berre), les premiers raisins seront récoltés. Elles s'échelonnent ensuite sur l'ensemble du territoire, jusqu'aux zones plus fraîches de l'**AOP Coteaux Varois en Provence**, où la récolte s'achèvera courant septembre.

Une organisation très exigeante, **signature du savoir-faire provençal**, qui se déploie à l'aube de chaque millésime pour préserver la fraîcheur, la finesse et l'éclat aromatique **des meilleurs rosés du monde**. Ces **vendanges de nuit** sont bien plus qu'un choix de précision: elles incarnent **une philosophie, un art de vivre et un engagement** de toute une filière vers l'excellence.

Au-delà du savoir-faire, cette période stratégique mobilise chaque année des milliers de personnes et constitue un **pilier essentiel de l'économie régionale**. La filière viticole représente environ 5000 emplois directs et près de 20000 emplois indirects, soulignant son poids considérable dans le tissu socio-économique local. Elle incarne **l'impact profond** qu'exerce la vigne sur les territoires provençaux socialement, culturellement et économiquement.



## *L'art de vendanger :* **LA FRAÎCHEUR COMME SIGNATURE**

Parmi tous les grands vignobles, la Provence est **le seul vignoble** à avoir fait le choix de se spécialiser dans le rosé en AOP (en y consacrant **90% de sa production**). C'est dans cette spécificité, que viennent s'ancrez les éléments qui font d'elle la région productrice des **meilleurs vins rosés du monde**.

Ici, **la main du vigneron** est primordiale pour préserver l'équilibre et la finesse qui font la réputation de ces vins exigeants à élaborer. Au cœur du vignoble, tout est mis en œuvre pour **révéler la délicatesse et la fraîcheur**, signatures incontournables de ces grands vins. C'est entre **2h et 7h du matin**, à la lumière de la lune, que les raisins sont récoltés. Cette pratique, ancrée dans la tradition locale, permet de vendanger à une température idéale, autour de 15 °C. **Un savoir-faire unique** qui permet de préserver la fraîcheur et la subtilité aromatique des cépages. Le raisin arrive ainsi en caves à parfaite maturité et extrêmement sain.

Au-delà de la tradition, ce choix stratégique répond à **une exigence de qualité. Vendanger de nuit permet de conserver les arômes les plus fins.**

Le résultat se dévoile dès la dégustation: des rosés à **la robe pâle et lumineuse**, portés par **une belle complexité aromatique** mêlant notes fruitées et florales, **une bouche élégante**, à la fois ronde, vive et tendue.

C'est toute cette rigueur et ce savoir-faire exclusif qui confère aux rosés de Provence **leur leadership mondial**.



*«En Provence, les vendanges ne sont pas seulement une étape viticole: elles sont le point culminant d'une année d'engagement, de précision et de passion. Chaque minute compte, de la vigne à la cave, pour préserver la fraîcheur et révéler toute l'élégance de nos terroirs. C'est dans le calme de la nuit que cette exigence s'exprime pleinement: vendanger à la fraîche, sous les étoiles, permet de capter toute la pureté du fruit et d'en préserver la finesse. Produire les meilleurs rosés du monde c'est anticiper, observer, décider à chaque instant — même dans le silence des premières heures du jour.»*

**Eric Pastorino, Président du CIVP**

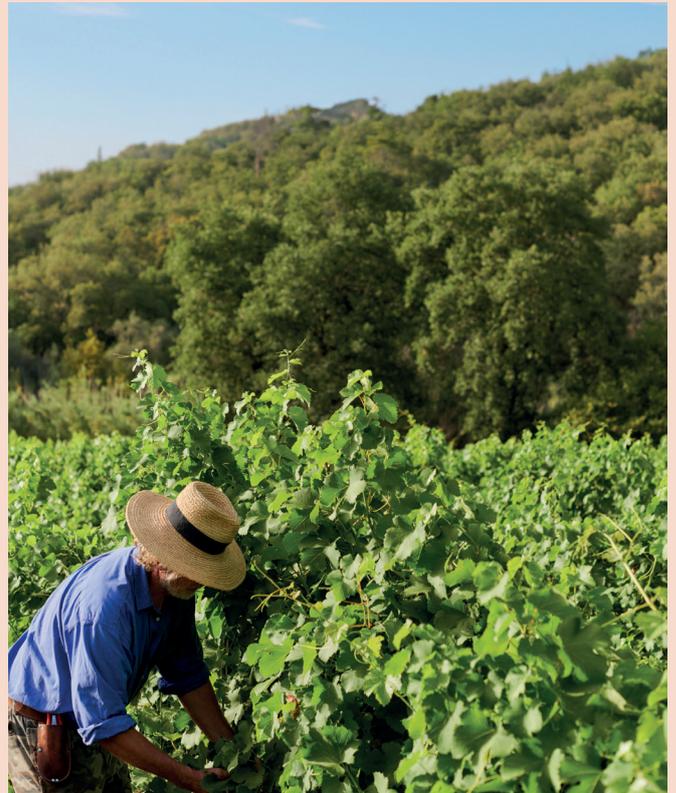
# UNE EXPERTISE DE HAUTE PRÉCISION

## *pour les meilleurs rosés du monde*

Si les **vendanges de nuit** captivent par leur atmosphère presque irréelle, elles relèvent avant tout d'**un savoir-faire d'une extrême précision**. Choisir la bonne heure, la bonne parcelle, le bon cépage, sont autant d'**actions qui influent l'identité même du vin**.

Chaque jour, les vignerons ajustent leurs approches en fonction des conditions spécifiques et doivent être capables de prendre des décisions rapides et précises, dans des délais courts, pour **déterminer le moment exact de la récolte**. Organisation des équipes, coordination et logistique entre le vignoble et la cave, moyens mis en œuvre pour la récolte, tout est **soigneusement orchestré** pour préserver la qualité et la fraîcheur des raisins.

Derrière **les ciels étoilés** et **les paysages de lever de soleil** se dévoile un savoir-faire exigeant, porté par **l'obsession du détail** et **la volonté** perpétuelle de faire **des rosés de Provence les meilleurs rosés du monde**.



## *Quand la lune brille,* LA VIGNE LIVRE SES SECRETS



Dès la nuit tombée, **une autre vie s'éveille** dans les vignes de Provence. Tandis que les campagnes dorment encore, vignerons, vendangeurs, chefs de culture, techniciens de la vigne et du chai s'activent en silence, tous réunis autour d'un même objectif: **récolter les meilleurs raisins, au meilleur moment**.

**Sous la lueur des lampes frontales**, les gestes sont précis, la cadence mesurée. On travaille en petits groupes, dans une ambiance calme et concentrée, presque méditative. Loin de l'agitation diurne, c'est un moment à part. L'atmosphère est unique, la température agréable, la lumière douce, **l'effort collectif** résonne et **les yeux s'émerveillent** devant chaque lever de soleil.

**Une parenthèse singulière**, à la croisée de l'artisanat et du rituel, où l'esprit d'équipe trône fièrement, avec un **seul objectif** en ligne de mire: celui d'offrir les plus beaux rosés du monde.

# Un millésime 2025, PLEIN DE PROMESSES



En 2025, tout semble réuni pour **offrir un millésime de qualité**, incarnant les caractéristiques emblématiques des Vins de Provence, à savoir **fraîcheur, fruit et délicatesse**.

Malgré une pression du mildiou marquée en début de saison, liée à un hiver et un printemps très humide, la situation a rapidement été maîtrisée grâce au retour de températures plus élevées. Si l'humidité printanière a pu provoquer localement quelques phénomènes de coulure, l'état sanitaire global du vignoble est aujourd'hui **excellent**.

La vigne a connu un stress hydrique modéré à la mi-juin, mais les conditions sont restées globalement favorables au bon développement végétatif. Il faudra toutefois rester vigilant face au retour des fortes chaleurs.

En dépit d'un impact encore perceptible du gel de l'an dernier, les sorties sont globalement correctes, laissant présager une récolte moyenne en volume. Si la qualité du millésime reste encore difficile à évaluer à ce stade, **tous les indicateurs sont au vert** pour une belle vendange, portée par des **raisins sains et prometteurs**.

Un beau millésime en devenir !



## **FOCUS: Un concours des plus beaux levers de soleil**

Cette année, le CIVP innove avec **un concours photo inédit** pour célébrer les vendanges en Provence. Chaque matin, les vignes s'illuminent sous des ciels spectaculaires, offrant un moment suspendu, à immortaliser. Le concours **« Ciels de vendanges en Provence »**, ouvert du premier jour des vendanges jusqu'au 15 octobre 2025, invite à partager les plus **beaux clichés de levers de soleil**, au cœur de l'effervescence des vendanges. Les photographies les plus inspirantes seront relayées sur les réseaux sociaux des Vins de Provence. Le ou la lauréat-e remportera une surprise aux couleurs de la Provence.

**Pour les modalités, merci de visiter: <https://www.vinsdeprovence.com/presse>**



# VINS DE PROVENCE

CÔTES DE PROVENCE  
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE  
COTEAUX VAROIS EN 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 **trois 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)

**Claire Malherbe**

cmalherbe@provencewines.com

+33 (0)7 80 98 13 62

**Romain Schalapa**

rschalapa@provencewines.com

+33 (0)6 31 14 07 12

### AGENCE 14 SEPTEMBRE

**Elise Anastasio**

eliseanastasio@14septembre.com

+33 (0)7 68 47 49 68

**Giulia Molari**

giuliamolari@14septembre.com

+33 (0)7 69 36 80 57

**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.



Cofinancé par  
l'Union européenne