



vins de
provence

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



Les Vins de Provence

Le vignoble provençal s'étend sur près de **200 kms entre la Méditerranée et les Alpes** dans les départements du Var et des Bouches-du-Rhône et, dans une moindre mesure, dans les Alpes-Maritimes. **Trois appellations majeures composent le vignoble de Provence :**

- l'appellation **Côtes de Provence** et les dénominations de terroir Côtes de Provence Sainte-Victoire, Côtes de Provence Fréjus, Côtes de Provence La Londe et Côtes de Provence Pierrefeu
- l'appellation **Coteaux d'Aix-en-Provence**
- l'appellation **Coteaux Varois en Provence**

Le paysage provençal est varié, le relief particulièrement diversifié. On y trouve des sites remarquables tels la montagne **Sainte-Victoire**, le massif de la **Sainte-Baume**, les massifs cristallins des **Maures** et du **Tanneron** ou encore le massif volcanique de l'**Estérel**.

Deux grands ensembles géologiques coexistent, l'un **calcaire** sur la partie Ouest et Nord du vignoble et l'autre, **cristallin** sur la partie Est, face à la mer. A chacun des sols, une formation végétale caractéristique de la Méditerranée est associée : la **garrigue** pour les sols calcaires et le **maquis** pour les sols cristallins.

Le climat est typiquement méditerranéen : **ensoleillé, sec et chaud**. Les vents sont nombreux et font partie intégrante du climat de la région. Le plus connu, le **Mistral**, a la particularité d'être un vent très sec, lui permettant d'assainir le vignoble le protégeant ainsi des maladies liées à l'humidité.

Plus d'une **douzaine de cépages** entrent régulièrement dans l'élaboration des vins de Provence. Certains d'entre eux constituent une base que l'on retrouve dans la majorité du vignoble, alors que d'autres sont plus spécifiques à certaines appellations. Au cours de l'hiver qui suit la récolte, les vins juste finis sont assemblés ce qui permet au vigneron de disposer de vins équilibrés, présentant les qualités de chaque cépage. **L'assemblage est, en Provence, une très ancienne tradition vigneronne.**

Le Rosé a son terroir :

la Provence

La production de Rosé est en Provence depuis longtemps, une spécialité, un art de vivre. Le climat, les terroirs, les cépages sont ici propices à l'élaboration de vins de cette couleur. Les vigneronns consacrent ainsi 88% de leur production, 146 millions de bouteilles de Rosés de Provence d'appellation sont produites chaque année. La Provence est ainsi la 1^{ère} région en France productrice de vins rosés AOC avec 39% de la production nationale et fournit environ 5,6% des Rosés du monde.

La Provence & le Rosé

UN CENTRE TECHNIQUE exclusivement dédié au vin Rosé est implanté en Provence. Sa principale vocation est de contribuer à l'**amélioration qualitative** des vins rosés en engageant des travaux d'expérimentation et de recherche. Les résultats font ainsi l'objet de publications destinées aux professionnels. **www.centredurose.fr** Au sein du CIVP, un observatoire économique dédié au vin Rosé recueille et analyse les informations sur les marchés français et internationaux.

La consommation de vin Rosé en France a triplé en 20 ans pour atteindre aujourd'hui le chiffre record de 30% de la consommation totale de vin. Près de 9 consommateurs de vin sur 10 déclarent boire du vin Rosé, soit un marché total estimé à 36 millions de consommateurs de vin Rosé.

Le Rosé est plus qu'un simple effet de mode, il a su s'intégrer dans la société actuelle. Il correspond en effet à l'évolution de nouvelles tendances de consommation et accompagne l'émergence de nouveaux styles de vie : des repas moins structurés, le développement de la cuisine du monde, la simplicité, la découverte, la convivialité et la recherche du plaisir immédiat.



Les Rosés de Provence

ont cette couleur
rose pâle si caractéristique,
une robe limpide
et très lumineuse.





Les fruits (à chair blanche, fruits rouges ou noirs, agrumes, fruits exotiques), des notes florales (fleurs blanches, rose), la présence d'épices (cannelle, poivre) et d'arômes composent le bouquet aromatique complexe des vins Rosés de Provence. En bouche, les vins expriment une **fraîcheur acidulée** ; ils sont d'une **grande vivacité**. **Les vins rosés sont fins, délicats, équilibrés avec une finale gourmande et très fruitée qui les identifie.**

● **SUGGESTION D'ACCORDS** : ratatouille, artichauts barigoule, farcis provençaux, aïoli, soupe au pistou, anchoïade, bouillabaisse, poissons relevés d'arômes comme le loup au fenouil. Les rosés se marient parfaitement avec les cuisines du monde : cuisine exotique ou épicée (tajine marocain, curry indien) mais aussi avec la cuisine asiatique.

Ils se servent à 8-10°C.

LA COULEUR ET LES ARÔMES DU VIN ROSÉ

Seule la peau des raisins noirs contient des pigments colorés, la pulpe qui donne le jus est elle incolore.

La couleur du vin Rosé va donc dépendre de la durée et de la température lors du contact entre les peaux et le jus : c'est le temps de macération. C'est aussi durant cette courte phase délicate que sont extraits les arômes du vin rosé. Le choix de cépages et le terroir influencent également la couleur et la personnalité du rosé. **Le rosé est ainsi probablement le vin le plus délicat à réussir.**





Les Rouges de Provence

Leurs robes se parent de **couleurs pourpres à rubis** avec de **nombreux reflets violets**. En bouche, se révèlent des notes aromatiques de mûre, cassis, cerise burlat, poivre, réglisse mais aussi des notes de torréfaction et épices douces pour les rouges élevés en bois. Les vins Rouges de Provence sont le **reflet du terroir provençal**, qu'ils soient issus du bord de mer ou de l'intérieur des terres. Ils se montrent, dans leur jeunesse, friands et souples mais ils sont aussi charpentés, puissants et généreux lorsqu'ils acquièrent quelques années.

● **SUGGESTION D'ACCORDS** : grillades parfumées de garrigue, les viandes blanches, les gigots, le pot-au-feu froid en salade ou encore les tians de légumes. Après un élevage en barriques, les vins Rouges de Provence s'accordent joliment avec des plats plus puissants comme les viandes cuisinées (daubes, civets, pieds et paquets), les gibiers ou les fromages de caractère.

*Ils se servent à 14-16°C pour les vins jeunes
et 16-18°C pour les vins de garde.*

Les Blancs de Provence

Ils offrent de **belles couleurs or pâle aux reflets verts à dorés**. En bouche, c'est une véritable **explosion aromatique** avec des notes d'agrumes mais aussi des arômes de poire et de pêche. Pour les blancs élevés quelques mois en bois ou sur lies, ils peuvent être enrichis de touches d'épices douces, de pain grillé ou de noisette

● **SUGGESTION D'ACCORDS** : fruits de mer, poissons grillés ou en sauce. Les blancs, vinifiés en barrique, s'épanouissent auprès de viandes blanches, de truffes ou de fromages de chèvre.

Ils se servent à 6-8°C.

Route des Vins de Provence

La route des Vins de Provence réunit **430 vigneron**s et **caves coopératives** engagés dans une démarche de qualité d'accueil ; tous proposent aux visiteurs une dégustation personnalisée et commentée de ses vins. Le site internet www.routedesvinsdeprovence.com est conçu comme un guide pratique en ligne avec **conseils**, **actualités** de la région, **idées de circuits** thématiques et moteur de recherche pour construire soi-même son **itinéraire**. Sur place, on retrouve facilement les domaines et caves grâce à la signalétique routière commune.



Chiffres clés *Vins de Provence (moyenne quinquennale)*

1 200 000
Hectolitres/an

166 millions
équivalent bouteilles

26 500 Hectares

sur 3 départements : Var,
Bouches du Rhône et Alpes Maritimes

600 producteurs

540 caves particulières
et 60 caves coopératives

40 Sociétés de négoce



Le marché des Vins de Provence :

40% en grande Distribution

18% en Café Hôtel Restaurant

18% en vente directe (depuis le caveau)

16% à l'export

4% chez les cavistes

4% en hard discount.

La Provence, 2^{ème} région viticole présente en restauration,
avec 70,3% des restaurants référençant un Vin de Provence.

+10% par an pour les exportations des Vins de Provence : un marché en plein essor.

Les USA, 1^{er} marché export pour les Rosés de Provence
avec 27,6% du total exporté



Ce document est édité par le
Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence
 Maison des Vins - RN7 - CS 50002 - 83460 Les Arcs-sur-Argens
 Tél : 33 (0)4 94 99 50 10 - Email : civp@provencewines.com

www.vinsdeprovence.com et suivez-nous sur

AVEC LA PARTICIPATION



Provence-Alpes-Côte d'Azur

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION