



Terre de Provence / Vignobles et Vins

vins de
provence

L'art de vivre en Provence...





Carte des appellations Provence

APPELLATIONS D'ORIGINE CONTROLÉE

- Coteaux d'Aix-en-Provence
- Coteaux Varois en Provence
- Côtes de Provence
- Côtes de Provence Sainte-Victoire
- Côtes de Provence La Londe
- Côtes de Provence Fréjus
- Côtes de Provence Pierrefeu



TERRE DE TRADITIONS, carrefour de peuples et berceau du vignoble français, la Provence s'est forgée au fil des siècles une histoire forte et colorée, faite d'honneur, de conflits et de passion.

TERRE DE CONTRASTES, elle vit avec sa lumière, tantôt douce et insaisissable, tantôt dure et aveuglante : ainsi vont les provençaux, qui cachent derrière leur bonhomie légendaire tout un monde de passions.

TERRE DE VINS, la Provence abrite dans les replis de ses collines, un vignoble qui porte l'empreinte de son terroir et la marque de son climat. Vins blancs élégants et savoureux, rouges chaleureux et puissants et, largement majoritaire, le rosé sec, clair et aromatique, typique de la région. Ce rosé, parfois malicieux et turbulent comme les vigneron qui le font, ce rosé qui est le plus ancien des vins du monde s'inscrit aujourd'hui dans les tendances majeures de la consommation.

TERRE D'ACCUEIL enfin, la Provence offre son art de vivre et ses multiples expressions artistiques. Et ici, comme il se doit dans les vignobles de passion, le vin est un art. Il est aussi une promesse de rencontres : poussez donc la porte des caves à la découverte de la vie des vignobles !



Sommaire

Le Vignoble	4
Les Vins de Provence	12
La Provence et le Rosé	30
Tourisme vigneron	40
Conseil des Vins de Provence	44

Un paysage particulièrement varié, balayé par le Mistral, un climat ensoleillé, chaud et sec, tant de composantes qui confèrent à la Provence son caractère si particulier et des vins uniques au monde. Pour connaître ses vins, il faut connaître la Provence dans son intégralité.

Le vignoble

Géographie

Entre la Méditerranée et les Alpes, le vignoble provençal s'étend d'Ouest en Est sur près de 200 km, des Alpilles jusqu'au massif de l'Estérel. Il est situé principalement dans les départements du Var et des Bouches-du-Rhône, et une enclave dans les Alpes-Maritimes.

Le vignoble provençal regroupé au sein du CIVP est constitué de trois appellations majeures qui représentent 96% du volume des vins d'appellations d'origine de la 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. C'est l'appellation provençale la plus étendue géographiquement : elle englobe 84 communes, dans les départements du Var, des Bouches-du-Rhône et des Alpes-Maritimes (une commune).

L'APPELLATION COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

Dans le département des Bouches-du-Rhône, elle s'étend sur 49 communes de la Durance à la Méditerranée, et de la vallée du Rhône à l'Ouest, à la montagne Sainte-Victoire à l'Est.

L'APPELLATION COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

Au cœur de la Provence, elle s'étend sur 28 communes autour de Brignoles, entre les massifs de la Sainte-Baume au Sud, et des Bessillons au Nord.



Histoire

LES ORIGINES DE LA VIGNE EN PROVENCE

L'histoire du vignoble provençal débute vers 600 avant JC, quand les Phocéens fondent Marseille et introduisent, pour la première fois en France, une plante : la vigne. La Provence est donc le berceau historique de la tradition viticole française. Mais ce n'est que quatre siècles plus tard que la culture de la vigne franchit les frontières de la Provincia Romana (la Provence) conquise par les Romains. Ces derniers étendent progressivement leur empire et la vigne s'implante au gré de leurs conquêtes à travers la Gaule : Vallée du Rhône, Beaujolais, Bourgogne, Gascogne et Bordelais.

L'INFLUENCE DES MOINES ET DES NOBLES

Après la chute de l'Empire Romain, il faut attendre le Moyen Âge pour voir la vigne se développer à nouveau en Provence, cette fois sous l'influence des grands ordres monastiques. Du V^e siècle au XII^e siècle, les abbayes de Saint-Victor à Marseille, Saint-Honorat sur les Iles de Lérins (au large de Cannes), Saint-Pons à Nice et du Thoronet produisent du vin qui n'est pas uniquement destiné à la consommation des moines ou à l'élaboration du vin de messe. Soigneusement commercialisé, il contribue notablement aux revenus des établissements monastiques. A partir du XIV^e siècle, les grandes familles nobles, les notables du royaume puis les grands officiers de l'armée royale acquièrent et gèrent de nombreux vignobles provençaux, et construisent les fondations de la Provence viticole moderne. ...

... Histoire

LA CRISE DU PHYLLOXERA

Bien que touchée plus tardivement que les autres vignobles français, la Provence est atteinte, à partir de 1880, par le phylloxera vastatrix. Cet insecte, sorte de puceron originaire de l'Est des Etats-Unis qui attaque les racines de la vigne, détruit presque la totalité du vignoble provençal. Le greffage des plants français sur des plants américains résistants au phylloxera apporte la solution technique à la crise et permet de reconstruire le vignoble. Au prix de gros efforts techniques et financiers, le monde viticole provençal se rétablit peu à peu.

LES BASES DE LA VITICULTURE MODERNE

Au tout début du XX^e siècle, de nouvelles difficultés, liées à la surproduction, apparaissent. Pour mieux faire face aux difficultés, de nombreux viticulteurs jugent opportun de se regrouper. Le mouvement coopératif est né. En 1935, l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) est créé. Il reçoit pour mission la définition et la fixation par décret du terroir et des conditions de production de chaque appellation d'origine. Pour préserver et renforcer l'identité de leurs vins, les viticulteurs provençaux, forts de leurs 2 600 ans d'histoire, commencent alors la longue marche vers l'Appellation d'Origine Contrôlée...

Terroir

Deux grands ensembles géologiques, l'un cristallin et l'autre calcaire, coexistent en Provence.

UN RELIEF PARTICULIÈREMENT DIVERSIFIÉ

Toute la zone Ouest et Nord du vignoble provençal est constituée d'une alternance de collines et de barres calcaires sculptées par l'érosion. On y trouve des sites remarquables tels la montagne Sainte-Victoire, le massif de la Sainte-Baume ou encore les Gorges du Verdon. Les paysages sont très différents plus à l'Est, face à la mer, où affleurent les massifs cristallins des Maures et du Tanneron. Ils sont composés de collines et de petites montagnes aux courbes plus douces, couvertes de végétation arbustive et de forêts. En continuant vers l'Est, entre Saint-Tropez et Cannes, cet ensemble cristallin est troué de traînées éruptives aux roches souvent étonnantes comme les porphyres colorés du massif volcanique de l'Estérel.

DES SOLS GÉNÉRALEMENT PAUVRES ET BIEN DRAINÉS

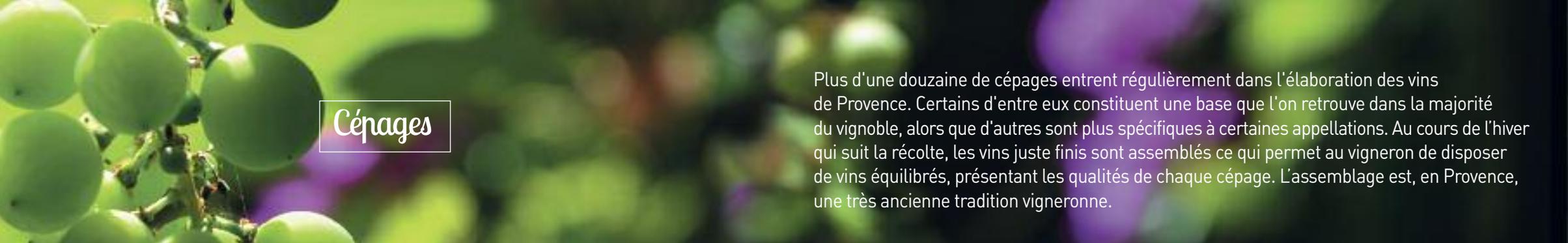
À ces deux ensembles géologiques (calcaire et cristallin) correspondent deux formations végétales caractéristiques de la zone méditerranéenne : la garrigue sur sol calcaire, et le maquis sur sol cristallin. Aucun de ces deux types de végétation ne peut constituer d'importants apports en humus. En règle générale, les sols de la Provence viticole sont donc pauvres, bien drainés mais souvent sensibles à l'érosion. Ces terrains peu profonds, sans excès d'humidité, conviennent parfaitement à cette plante méditerranéenne qu'est la vigne.

UN CLIMAT MÉDITERRANÉEN, ENSOLEILLÉ, CHAUD ET SEC

L'ensoleillement est la première caractéristique du climat provençal avec 2 700 à 2 900 heures de soleil par an. Les températures sont particulièrement élevées en été, même si des écarts de température peuvent être importants du fait de la diversité du relief. Comme toute zone méditerranéenne, la Provence reçoit ses précipitations, parfois violentes, en automne et au printemps. Les étés sont secs et chauds, parfois brûlants dans l'intérieur lors des journées sans vent.

LE MISTRAL, UN VENT VIOLENT MAIS BÉNÉFIQUE À LA VIGNE

Les vents sont nombreux en Provence et font partie intégrante du climat de la région. Le plus fort et le plus connu est le Mistral. Glacial en hiver après avoir glissé sur les neiges alpines, il apporte en été une certaine fraîcheur. Violent et capricieux, le Mistral n'en possède pas moins une qualité remarquable pour le vignoble provençal : vent très sec, il protège la vigne des attaques des maladies liées à l'humidité.



Cépages

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.

LES CÉPAGES ROUGES ET ROSES

la syrah

Ses petites baies noires aux reflets bleutés donnent des vins solides et colorés, rudes les premières années car riches en tanins, mais particulièrement aptes à un vieillissement prolongé. Avec les années, la syrah apporte au vin des notes caractéristiques de vanille, de havane et de fruits rouges confits.

le grenache

Ce cépage originaire d'Espagne donne aux vins jeunes des arômes élégants de petits fruits rouges, puis, avec l'âge, il évolue vers des notes plus épicées et animales. Il apporte alors au vin du gras, de l'ampleur et de la puissance.

le cinsault

Goûteux et d'un bel aspect, ce cépage, d'origine provençale, est très souvent utilisé pour l'élaboration des vins rosés, il apporte au vin fraîcheur, finesse et fruité, nuancant la puissance d'autres cépages.

le tibouren

Cet authentique cépage provençal, délicat et élégant, offre aux rosés la finesse de ses arômes et la richesse de son bouquet. Il est le partenaire privilégié des autres cépages provençaux.

le mourvèdre

Ses petits grains serrés préfèrent les terroirs chauds et calcaires. Ce cépage à maturation lente - qui aime regarder la mer pour mûrir convenablement - donne des vins charpentés aux tanins fins et bien affirmés exprimant dans leur jeunesse des arômes de violette et de mûre. Son velouté et sa souplesse, accompagnés de notes caractéristiques d'épices, de poivre et de cannelle, se révèlent après plusieurs années de vieillissement en cave.

le carignan

Adapté aux sols pauvres, ce cépage fort répandu en Provence par le passé tend à se faire plus discret aujourd'hui. Cultivé en coteaux avec de faibles rendements, il donne des vins charpentés, généreux et colorés qui constituent une excellente base d'assemblage.

le cabernet sauvignon

Peu répandu en Provence, il apporte au vin une charpente tannique, puissante et douce à la fois, qui facilite le vieillissement. Son nez caractéristique de poivron vert et de cassis le distingue des autres cépages.

LES CÉPAGES BLANCS

le rolle ou vermentino

Cépage d'origine ligure, cultivé depuis toujours en Provence, il est à la fois robuste et d'une très grande qualité gustative. Il donne des vins aux parfums d'agrumes et de poire, gras et équilibrés, d'une grande finesse de corps et d'arômes.

l'ugni blanc

Ce cépage d'origine toscane, aux baies rondes et juteuses, permet d'obtenir un vin clair et fruité, d'une grande finesse.

la clairette

Ce très ancien cépage de Provence produit peu mais ses grains oblongs offrent des vins aromatiques et bouquetés, aux notes de fruits à chair blanche.

le sémillon

C'est un cépage vigoureux, productif, mais craignant la pourriture. Utilisé en faible proportion, il apporte au vin de la puissance aromatique, du gras, de la rondeur et une belle élégance avec des nuances de fleurs blanches et de miel.

le bourboulenc blanc ou doillon

Ce cépage tardif, très rustique et robuste, reste discret en Provence. Il apporte aux vins une touche de finesse et de rondeur.

le grenache blanc

Ce cépage sert pour l'élaboration des vins doux naturels mais permet aussi d'obtenir des vins blancs secs intéressants, longs en bouche, possédant du gras et de l'ampleur.

le sauvignon

Ce cépage permet d'élaborer des vins blancs secs très élégants, très fins, équilibrés et typés aux notes agrumes, buis, fruits de la passion.

Cycle de la vigne

HIVER

De novembre à février, la vigne est "en sommeil" ou "en repos hivernal". La sève ne circule plus dans la plante. C'est le moment de tailler la vigne, afin de supprimer les sarments et de sélectionner les bourgeons qui donneront des pousses et les fruits l'année suivante. C'est aussi la période du travail du sol. Les vignerons pratiquent des labours qui permettent l'ameublissement du sol et son aération. Les eaux de pluies pénètrent alors mieux. C'est également la période d'enfouissement des engrais et des matières organiques.

PRINTEMPS

En mars/avril, c'est la période du débourrement : les bourgeons commencent à se développer. C'est la période de croissance des rameaux et des feuilles. La vigne se réveille : la sève circule de nouveau dans la plante.

En mai/juin, c'est la floraison avec l'apparition de petites fleurs. C'est la période des "opérations en vert" destinées à contrôler le développement de la vigne. Les vignerons pratiquent le rognage et l'écimage, des opérations qui consistent à supprimer l'extrémité des rameaux en croissance, ainsi que l'épamprage et l'ébourgeonnage, pour supprimer la végétation "inutile" comme les gourmands, qui sont des rameaux qui poussent sur le tronc. C'est également la période de plantations des nouvelles vignes.

ÉTÉ

En juillet, le feuillage continue à se développer et les fleurs vont donner des grains de raisins : c'est la nouaison.

En août, c'est la véraison : les raisins verts grossissent et mûrissent, ils se colorent soit en rouge, soit en jaune, deviennent moins acides et s'enrichissent en sucres et en arômes. Les vignerons peuvent pratiquer l'effeuillage des vignes pour améliorer l'exposition et l'aération des grappes ainsi que l'état sanitaire des vignes. C'est également la période où a lieu l'éclaircissage des grappes. Cette opération consiste à supprimer des grappes (ou des parties de grappes) en croissance sur les vignes qui ont une charge de raisin trop importante.

AUTOMNE

En septembre/octobre, c'est l'époque des vendanges. Les raisins sont récoltés soit manuellement, soit mécaniquement avec une machine à vendanger. En fin de saison, les feuilles tombent.



Les Vins de Provence

Le Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence regroupe les appellations Côtes de Provence (inclus les dénominations de terroir Côtes de Provence Sainte-Victoire, Côtes de Provence Fréjus, Côtes de Provence La Londe et Côtes de Provence Pierrefeu), Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux Varois en Provence, ce qui représente 96% du volume des vins d'appellations d'origine de la Provence.

LES APPELLATIONS DE PROVENCE

Côtes de Provence

L'appellation Côtes de Provence s'étend sur environ 20 000 ha sur 3 départements : le Var, les Bouches-du-Rhône et une enclave dans les Alpes-Maritimes, et regroupe 84 communes.

CLIMAT

Globalement méditerranéen (ensoleillé, chaud et sec) mais les différences, fonction du relief et de l'influence de la mer, sont importantes. Le vignoble bénéficie également de l'action du Mistral, qui assainit l'atmosphère et limite les parasites.



GÉOLOGIE

Le terroir de l'appellation Côtes de Provence est d'une géologie complexe. Deux grands ensembles géologiques coexistent dans les Côtes de Provence : l'un calcaire au Nord et à l'Ouest, et l'autre cristallin au Sud et à l'Est.

Toute la zone Ouest et Nord des Côtes de Provence est constituée d'une alternance de collines et de barres calcaires sculptées par l'érosion. Plus à l'Est, face à la mer, affleurent les massifs cristallins des Maures et de l'Estérel. Cet ensemble cristallin est formé partiellement de roches d'origine éruptive.

Conséquence de l'étendue et de la variété du terroir : il n'existe pas un mais plusieurs types de Côtes de Provence ayant chacun sa personnalité géologique et climatique. Cinq grandes zones naturelles constituent l'appellation : la Bordure Maritime, la Vallée Intérieure, les collines du Haut Pays, le Bassin du Beausset et la montagne Sainte-Victoire. Dans l'appellation sont délimitées actuellement quatre dénominations de terroir (terroirs et vins de typicités particulières) : Sainte-Victoire, Fréjus, La Londe et Pierrefeu.

Chiffres clés *Côtes de Provence (moyenne quinquennale)*

924 000
Hectolitres/an
123 millions
équivalent bouteilles

20 000 Hectares

372 caves particulières

38 caves coopératives

55 hl/ha : Rendement maximal autorisé

46 hl/ha : Rendement moyen



Côtes de Provence

Sainte-Victoire

Le vignoble des Côtes de Provence Sainte-Victoire se situe à l'est de la ville d'Aix-en-Provence, au pied de la Montagne Sainte-Victoire. 9 communes sont comprises dans l'aire délimitée du terroir Sainte-Victoire : dans le département des Bouches-du-Rhône, Châteauneuf-le-Rouge, Le Tholonet, Meyreuil, Peynier, Puyloubier, Rousset et Trets ; dans le Var, Pourcieux et Pourrières.



Chiffres clés *Côtes de Provence Sainte-Victoire (2013/2014)*

Dénomination de terroir des Côtes de Provence, reconnue en 2005

22 000 Hectolitres

(rosé et rouge)
près de 3 millions équivalent bouteilles



CLIMAT

Le vignoble s'exprime sous un climat aux nuances légèrement continentales. Protégé au Sud des influences maritimes par les Monts Auréliens et le massif de la Sainte-Baume, il couvre les coteaux de la haute vallée de l'Arc. La barre rocheuse de la Sainte-Victoire affirme ce micro climat continental et atténue quelque peu la vivacité du Mistral qui peut cependant y souffler très fort en protégeant les vignes des attaques des parasites. Le vignoble des Côtes de Provence Sainte-Victoire comme d'ailleurs la totalité du vignoble de Provence est considéré, par l'action asséchante du Mistral, comme l'un des plus naturels de France.

GÉOLOGIE

Les sols pauvres et peu profonds, formés de calcaires et de grés argileux, portent un vignoble de qualité.

2 643 Hectares : Superficie potentielle

506 Hectares : Superficie revendiquée

50 hl/ha : Rendement maximal autorisé

43 hl/ha : Rendement moyen

Côtes de Provence Fréjus

Situé à l'extrémité est de l'appellation Côtes de Provence, le secteur de Fréjus est constitué d'Ouest en Est par les collines bordant le fleuve côtier l'Argens et bénéficie d'une ouverture directe sur la mer Méditerranée. 8 communes (tout ou partie) du département du Var sont comprises dans l'aire délimitée du terroir de Fréjus : Callas, Fréjus, La Motte, Le Muy, Puget-sur-Argens, Roquebrune-sur-Argens, Saint-Raphaël et Trans-en-Provence.



Chiffres clés *Côtes de Provence Fréjus (2013/2014)*

Dénomination de terroir des Côtes de Provence, reconnue en 2005

500 Hectolitres/an
(rosé et rouge) près de 70 000 équivalent bouteilles

235 Hectares : Superficie potentielle

13 Hectares : Superficie revendiquée

50 hl/ha : Rendement maximal autorisé

38 hl/ha : Rendement moyen

CLIMAT

L'ouverture à l'influence maritime conduit à une climatologie particulière sur le secteur de Fréjus. Il présente un régime de ventilation quasi permanent et d'amplitudes thermiques moyennes.

GÉOLOGIE

Le secteur de Fréjus comporte trois types de sols spécifiques :

- Les sols rouges développés sur les produits d'altération sablo argileux des grès et pélites du Permien,
- Les sols d'apports sur socle permien (sols rouges caillouteux, sablo argileux, blanchâtres limono argileux sur tufs, jaunes à blanchâtres limono argileux sur dépôts de pliocène marin),
- Les sols sableux développés sur les produits d'altération des roches métamorphiques du massif des Maures.

Côtes de Provence la Londe

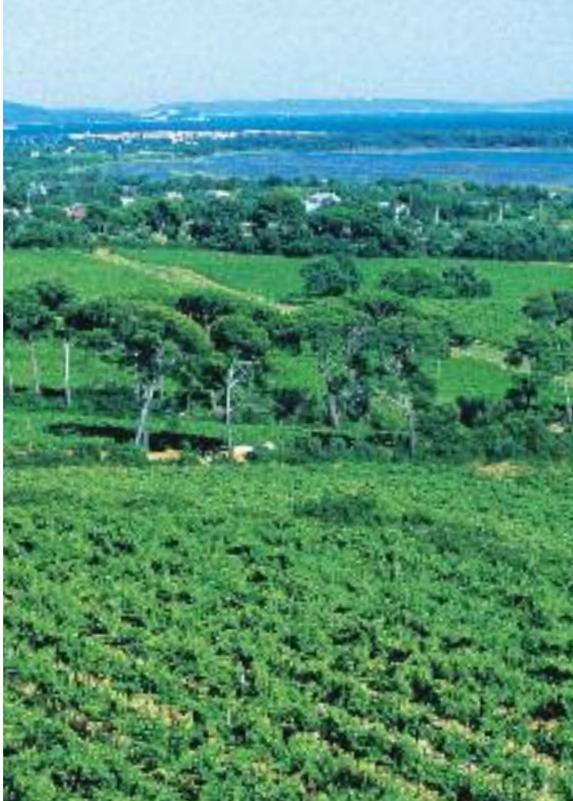
Le vignoble de cette dénomination de terroir est situé au Sud-Ouest du massif des Maures, en ouverture directe avec la Méditerranée. 4 communes (tout ou partie) du Var sont comprises dans l'aire délimitée Côtes de Provence La Londe : Bormes les Mimosas, La Crau, Hyères (dont l'île de Porquerolles) et La Londe les Maures.

CLIMAT

La proximité immédiate de la mer Méditerranée conditionne la climatologie spécifique à ce secteur. Les températures hivernales et estivales sont atténuées. Les précipitations annuelles sont particulièrement faibles (inférieures à 700 mm/an). La durée d'insolation est importante et le régime de ventilation par les brises de mer est quasi permanent et de forte amplitude.

GÉOLOGIE

Ce terroir comporte 4 types de sols : les sols sur phyllades, caillouteux et peu profonds, les sols colluviaux de pente sur phyllades plus ou moins caillouteux, les sols colluviaux des zones d'effondrement avec des cailloux de quartzite, de grès et de phyllades et les sols d'alluvions anciennes avec des cailloux de quartzite, de grès et de phyllades.



Côtes de Provence Pierrefeu

Le vignoble de cette dénomination de terroir est situé entre la Méditerranée, les reliefs du Massif des Maures et les plateaux calcaires du centre Var. 12 communes (tout ou partie) sont comprises dans l'aire délimitée Côtes de Provence Pierrefeu : Carnoules, Carqueiranne, Collobrières, Cuers, La Crau, La Farlède, La Garde, La Valette, Le Pradet, Pierrefeu, Puget-Ville et Sollies Pont.



CLIMAT

Le climat de ce secteur bénéficie encore de l'influence de la mer méditerranée ainsi que des influences continentales de l'intérieur des terres. Les écarts de température sont modérés et les températures estivales et printanières sont élevées. L'altitude du vignoble est inférieure à 400 mètres.

GÉOLOGIE

Les sols de ce secteur se répartissent en 3 grandes catégories : les sols sablo-argileux rouges caractéristiques de la Dépression Permienne, les sols caillouteux (cailloutis calcaires) à matrice argilo-sableuse rouge de la plaine et les sols brun-rouge limono-argileux recouvert de cailloutis schisteux des coteaux.

Chiffres clés Côtes de Provence La Londe (2013/2014)

Dénomination de terroir des Côtes de Provence, reconnue en 2008

6 600 Hectolitres/an
(rosé et rouge)
près de 880 000 équivalent bouteilles

411 Hectares : Superficie potentielle
154 Hectares : Superficie revendiquée

50 hl/ha : Rendement maximal autorisé
43 hl/ha : Rendement moyen

Chiffres clés Côtes de Provence Pierrefeu (2013/2014)

Dénomination de terroir des Côtes de Provence, reconnue en 2013

5 100 Hectolitres/an
(rosé et rouge)
près de 680 000 équivalent bouteilles

3 900 Hectares : Superficie potentielle
122 Hectares : Superficie revendiquée
50 hl/ha : Rendement maximal autorisé pour le rosé
45 hl/ha : Rendement maximal autorisé pour le rouge
41 hl/ha : Rendement moyen



Chiffres clés *Coteaux d'Aix-en-Provence* (moyenne quinquennale)

202 000 Hectolitres/an
27 millions équivalent bouteilles

4 000 Hectares

65 caves particulières - 12 caves coopératives

60 hl/ha :
Rendement maximal autorisé



49 hl/ha :
Rendement moyen

Coteaux d'Aix-en-Provence

L'aire d'appellation des Coteaux d'Aix-en-Provence est située dans la zone occidentale de la Provence calcaire. Elle s'étend sur 49 communes, de la Durance à la mer Méditerranée, et de la vallée du Rhône à l'Ouest à la montagne Sainte-Victoire à l'Est. C'est entre des reliefs constitués d'une succession de chaînons parallèles au littoral - chaîne de la Nerthe, chaîne de la Fare, chaîne d'Eguilles et de la Trévaresse, chaînon des Costes prolongé par les Alpilles - que se situent les bassins sédimentaires où s'est concentrée l'activité viticole.

CLIMAT

Le climat, de type méditerranéen, est marqué par le Mistral, vent du nord dominant froid et sec. Il permet à l'appellation de bénéficier d'un ensoleillement annuel moyen de 2 900 heures. De faibles pluies - entre 550 et 680 mm par an - sont essentiellement concentrées sur le printemps et l'automne.

GÉOLOGIE

Les sols rencontrés sont majoritairement :

- argilo-calcaire caillouteux,
- sableux, souvent graveleux sur molasses et grès,
- caillouteux à matrice argileuse ou limono-sableux sur les terrasses de l'Arc et de la Durance



Coteaux Varois en Provence

Le terroir admis dans l'aire de production est compris dans la région naturelle de la "Provence calcaire", rigoureusement délimité au sein de 28 communes regroupées autour de Brignoles, jadis résidence d'été des Comtes de Provence. Il se distingue par des reliefs marqués qui culminent de 600 à plus de 1 000 mètres pour le massif de la Sainte-Baume.



Chiffres clés *Coteaux Varois en Provence* (moyenne quinquennale)

121 000 Hectolitres/an
16 millions équivalent bouteilles

2 500 Hectares

75 caves particulières

10 caves coopératives

55 hl/ha : Rendement maximal autorisé

47 hl/ha : Rendement moyen



CLIMAT

L'altitude du vignoble (350 mètres en moyenne, 500 mètres pour les plus hautes parcelles) ainsi que la présence des massifs rocheux de la Sainte-Baume à l'Ouest, des Bessillons au Nord et des Barres de Cuers au Sud qui arrêtent les influences maritimes confèrent au climat des Coteaux Varois en Provence un caractère continental : les automnes et les printemps souvent très doux alternent avec des étés parfois torrides et des hivers très froids et rigoureux plus marqués que dans le reste de la région.

GÉOLOGIE

Le terroir des Coteaux Varois en Provence doit une bonne part de son caractère à sa géologie : une série de plissements argilo-calcaires orientés d'Est en Ouest alternent avec des zones de gravettes et de silix. Un haut plateau de l'époque triasique dans lequel prennent leur source les principaux cours d'eau du Var, surplombe au Sud, une grande dépression qui le sépare du massif des Maures.

La dégustation

Déguster est un plaisir (à consommer avec modération) et pour certains, un art. L'amateur fera appel à sa mémoire pour nommer les nuances de couleurs, les parfums ou les arômes, le professionnel recherchera en plus l'origine du vin et les traits principaux de son élaboration.

Mais dans tous les cas, sincérité et simplicité sont la règle. Il convient de ne pas perdre de vue le plaisir du vin et la question qui reste la plus importante : j'aime ou pas ?



PLUSIEURS SENS SONT SOLLICITÉS LORS DE LA DÉGUSTATION

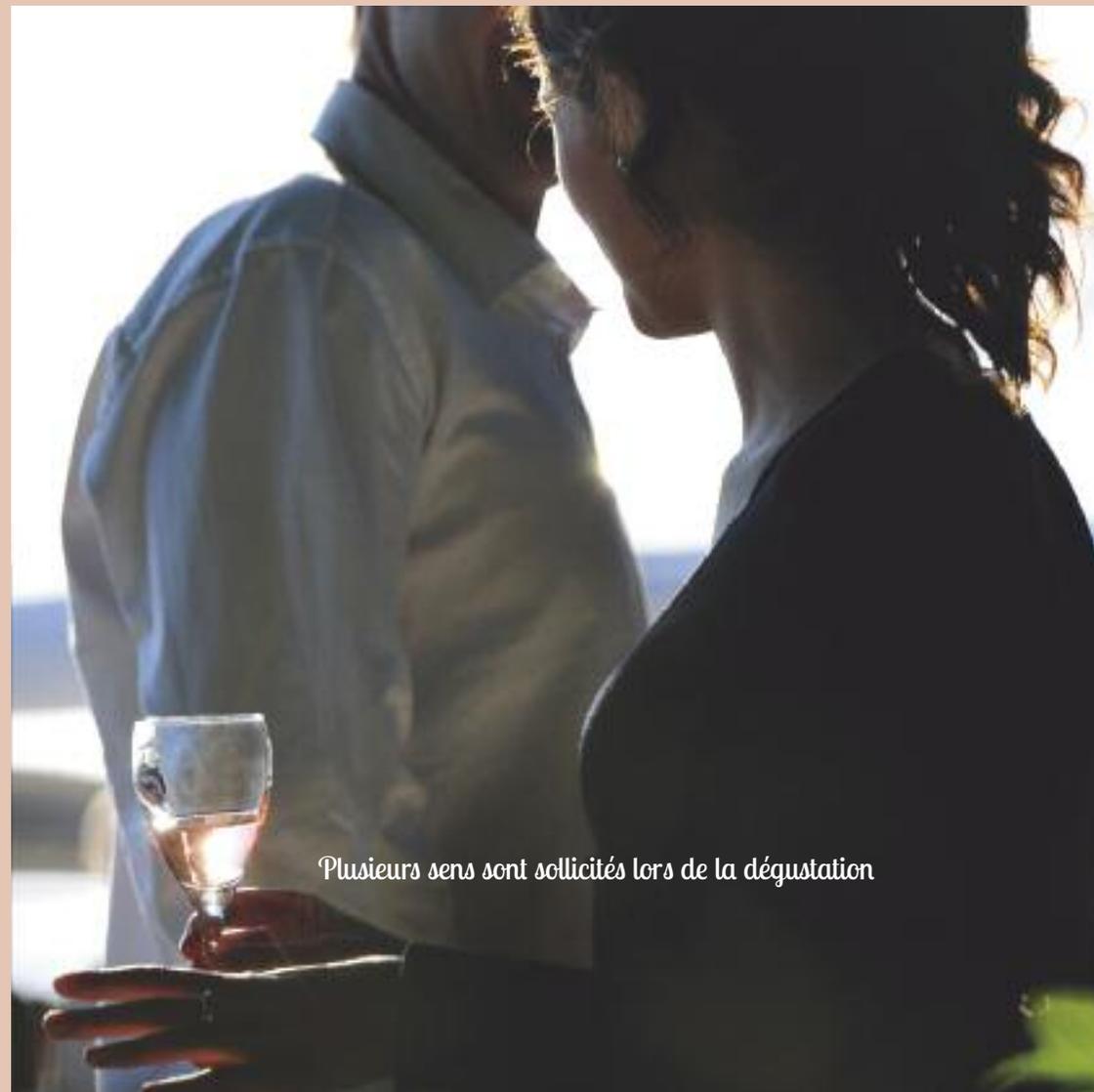
Regarder / Regarder un vin, c'est en apprécier la couleur, la limpidité et la brillance. Le verre doit permettre de le faire : fin et élégant, il sera tenu par le pied pour éviter que les doigts ne gênent l'appréciation du liquide qu'il contient.

Sentir / Les odeurs sont perçues soit directement par le nez, soit après la mise en bouche, par l'arrière-gorge : c'est la rétro-olfaction. Deux types d'arômes se combinent : les arômes primaires, qui sont issus du raisin lui-même, et les arômes secondaires apportés par la fermentation et le mode de vinification. Lors de la dégustation, il est recommandé de sentir tout d'abord le vin au repos (ce qu'on appelle "le 1^{er} nez"), car il laisse alors s'échapper ses arômes les plus discrets. Ensuite agitez le liquide en appliquant un mouvement circulaire au verre, cela dégagera alors des arômes plus forts.

Goûter / Une petite quantité de vin suffit à l'appréciation gustative, mais il faut la faire "tourner en bouche" car les quatre saveurs élémentaires ne se dégagent que successivement, en plusieurs secondes. Le sucré apparaît en premier et disparaît en principe assez rapidement : sa zone de perception est située sur le bout de la langue. Le salé, qui est rare dans les vins, l'acide et l'amer viennent ensuite, et sont plus persistants. Cette perception se mélange à celle des odeurs par la rétro-olfaction, et "goûter" est en réalité à la fois "goûter et sentir".

HARMONIE ET PERSISTANCE

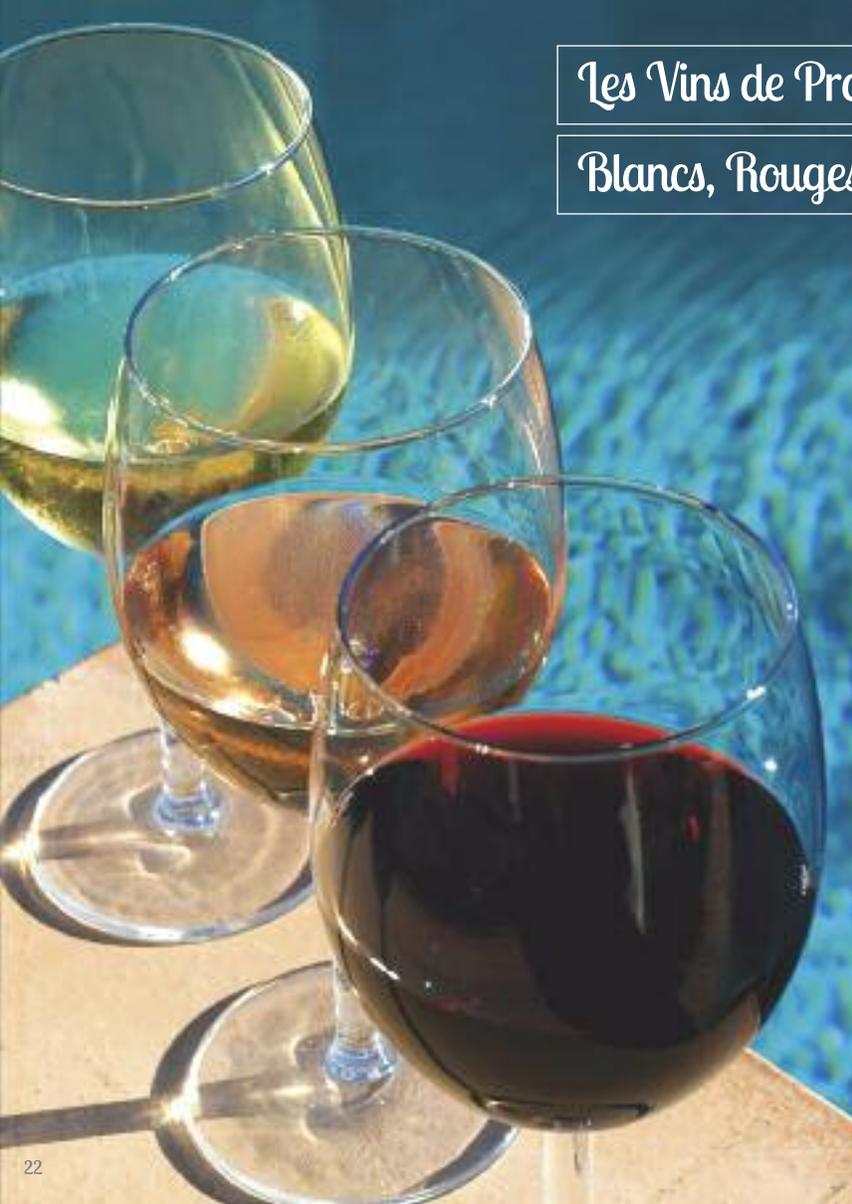
L'harmonie des arômes et des saveurs persiste pendant toute la durée de la dégustation, le vin de qualité ne devant pas présenter de "creux", de faiblesse temporaire. La durée de perception, encore appelée "longueur en bouche", par laquelle le vin n'en finit pas d'être bon, est à la fois gustative et olfactive : elle peut durer plus d'une dizaine de secondes.



Plusieurs sens sont sollicités lors de la dégustation

Les Vins de Provence :

Blancs, Rouges et Rosés



LES BLANCS DE PROVENCE 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 gourmands : fruits de mer, poissons grillés ou en sauce. Pour les vins élevés en barrique : viandes blanches, truffes et fromages de chèvre.

Ils se servent à 6-8°C.

LES ROUGES DE PROVENCE se parent de belles 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 gourmands : 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 ROSÉS DE PROVENCE offrent de belles couleurs claires, une robe pâle et limpide. 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'aromates 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 gourmands : ratatouille, artichauts barigoule, farcis provençaux, aioli, soupe au pistou, anchoïade, bouillabaisse, poissons relevés d'aromates comme le loup au fenouil. Les rosés se marient aussi 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.



L'économie des Vins de Provence

LA PRODUCTION

Environ 600 producteurs (540 caves particulières et 60 caves coopératives) et 40 sociétés de négoce y produisent chaque année 1,2 millions d'hectolitres, soit l'équivalent de 166 millions de bouteilles (88% en rosé, 8,5% en rouge et 3,5% en blanc) sur une superficie totale de 26 500 hectares.

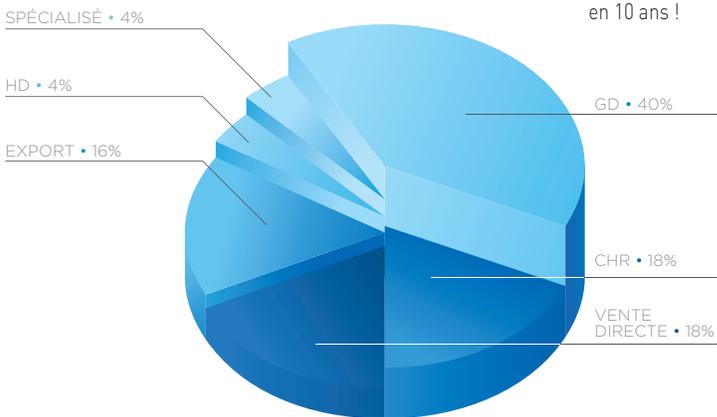
La Provence est la 1^{ère} région en France productrice de vins Rosés AOC avec 39% de la production nationale, elle fournit environ 5,6% des rosés du monde.

LE MARCHÉ

84% des volumes Vins de Provence sont vendus dans l'hexagone, dont 40% dans la région même de la production. La vente dans la région constitue d'ailleurs un réel atout.

En 10 ans, on observe des transferts de volumes : les Vins de Provence sont moins présents en Hard Discount et davantage présents dans le circuit vente directe et à l'export.

16% des volumes Vins de Provence sont ainsi vendus à l'export dont une majorité de rosés. On constate une accélération significative des exportations des vins Rosés de Provence : +15% entre 2012 et 2013. Une des raisons de cette augmentation : l'explosion de la demande des Etats-Unis : +40% d'exportation de vins Rosés de Provence entre 2012 et 2013, ce qui positionne ce pays comme le marché export n°1 des Rosés de Provence avec 27.3% du total. En 2013, le chiffre d'affaires export pour les Vins de Provence s'élève à 71 millions d'Euros soit une augmentation de +390% en 10 ans !



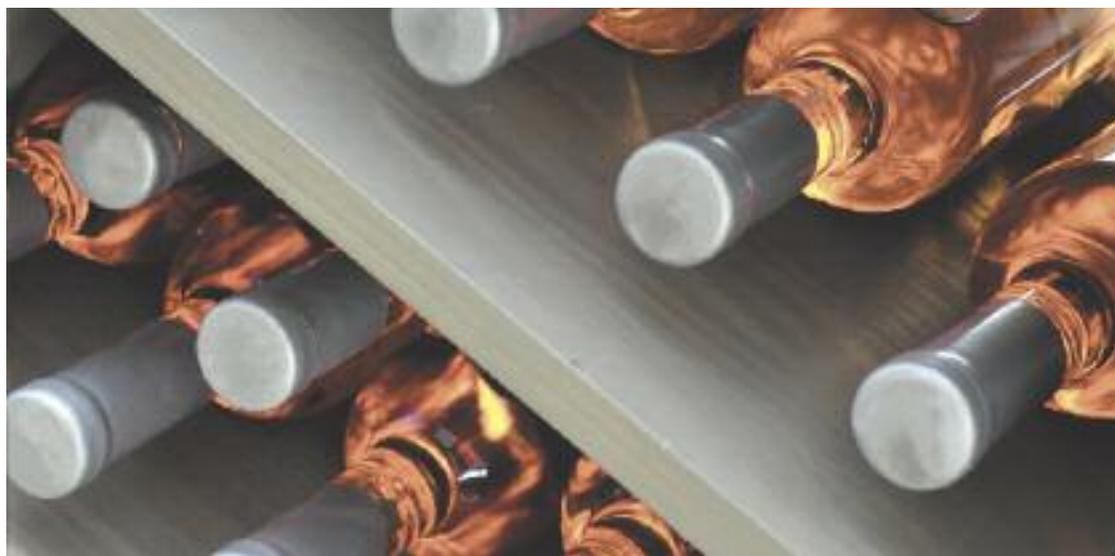
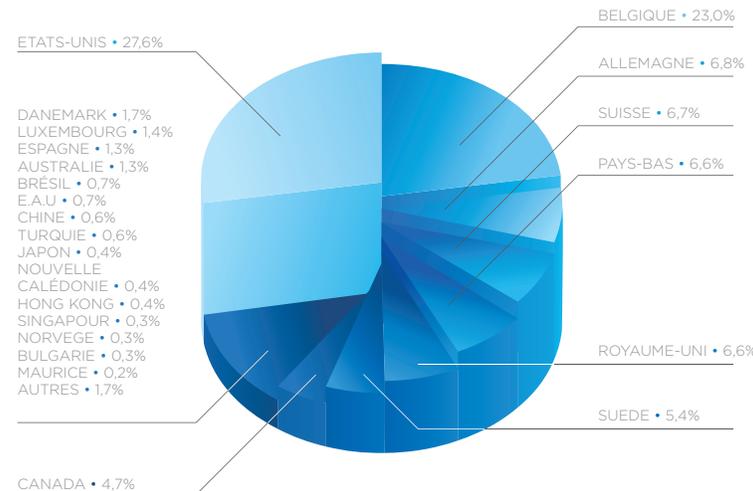
Répartition des circuits de distribution des Vins de Provence

parts de marché volumes, estimation CIVP 2013

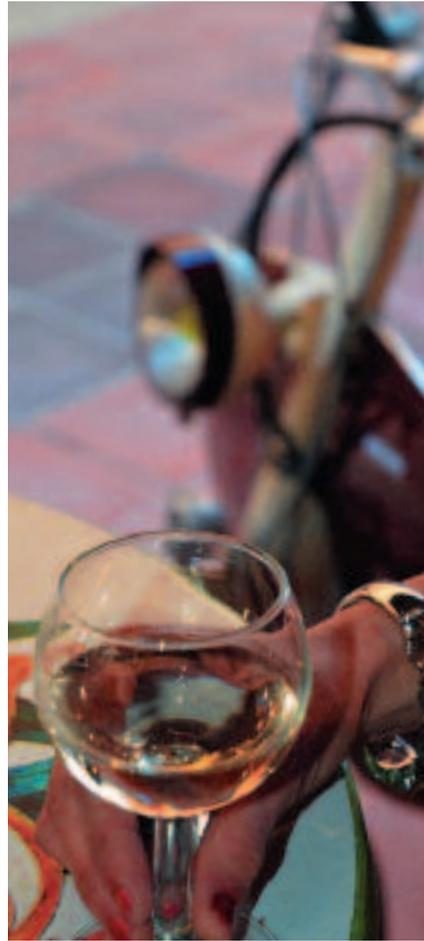


Volumes Rosé de Provence exportés par pays

CIVP, CAM, nov. 2013
d'après douanes françaises



La Provence
est la 1^{ère} région
en France productrice
de vins Rosés AOC
avec 39%
de la production nationale,
elle fournit environ 5,6%
des rosés du monde.



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

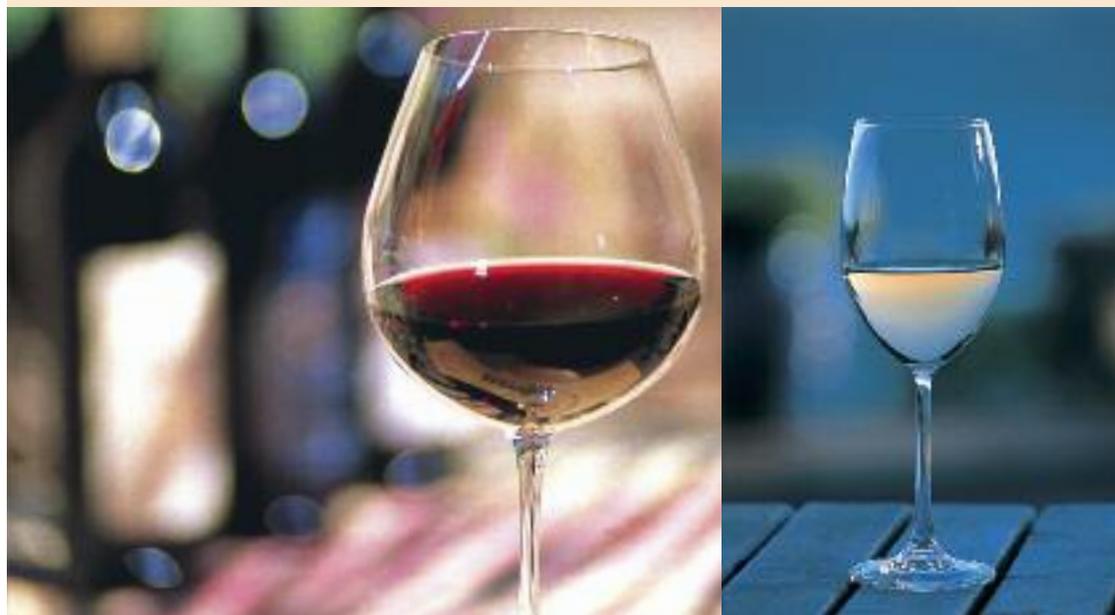
40 Sociétés de négoce



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



Palmarès

vins de
provence
LE CONCOURS

Médailles
OR
ARGENT
BRONZE



Le Concours

des Vins de Provence

Organisé par le CIVP et placé sous le contrôle de la DGCCRF, ce concours annuel existe depuis 30 ans, il est réservé aux vins rosés, rouges et blancs des appellations Côtes de Provence, Coteaux Varois en Provence et Coteaux d'Aix-en-Provence.

Les différents jurys composés de professionnels (œnologues, sommeliers, techniciens et journalistes) et de dégustateurs amateurs du jury d'œnologues, dégustent, à l'aveugle pour une complète fiabilité, les 600 échantillons présentés. Chaque édition distingue ainsi par l'attribution de médailles d'or, d'argent ou de bronze, une centaine de vins de Provence dans les 3 couleurs.

Vous pouvez consulter le palmarès sur le site
www.vinsdeprovence.com

vins de
provence
LE CONCOURS



La Provence & le Rosé

La lumière, les couleurs, les senteurs, les saveurs sont le reflet de l'art de vivre en Provence, terre de prédilection du rosé... Le rosé est un art inimitable que les vigneron provençaux cultivent avec passion. Une robe tendre, claire et limpide, un nez délicat, sec et fruité font du rosé un instant de convivialité intense : rencontres improvisées, découverte, alliance avec les recettes provençales ou encore les cuisines du monde.

Le Rosé

à son terroir :

la Provence

En Provence, la production de Rosé est depuis longtemps une spécialité, un art de vivre. Avec une moyenne de 146 millions de bouteilles de Rosés AOC produites chaque année, la Provence est la 1^{ère} région en France avec 39% de la production nationale et fournit environ 5,6% des Rosés du monde. La Provence est d'ailleurs la seule région viticole à consacrer 88% de sa production à cette couleur.

Rosé Tendance... Tendance Rosé

En France, les indicateurs sont au "rose" depuis plusieurs années : la consommation de vin rosé n'a jamais cessé de progresser depuis 1990, pour atteindre en 2013, le chiffre record de 30% de la consommation totale de vin. En 23 ans, la consommation de rosé a quasiment triplé !

(données CIVP d'après IRI Symphony).

En France, le Rosé est "tendance" et bénéficie d'un réel engouement auprès du grand public : 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.

Plus qu'un effet de mode, le Rosé a su s'imposer dans la société actuelle. Le Rosé 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.

Avec le Rosé, le consommateur découvre une approche un peu différente du vin, plus directement accessible, affranchie de la lourdeur des codes traditionnels, un vin plus empreint de liberté.

Cet engouement dépasse les frontières hexagonales puisque le Rosé séduit également de plus en plus les consommateurs des 4 coins du monde (augmentation de la consommation de + 15% en 10 ans ; 22,3 millions d'hectolitres en 2012 contre 19 millions d'hectolitres en 2002). Ces consommateurs sont d'ailleurs de plus en plus sensibles au Rosé sec et clair, ce qui correspond au domaine d'expertise de la Provence. Le vin Rosé de Provence dispose donc de sérieux atouts pour obtenir les faveurs de ces consommateurs étrangers. Les américains n'y sont d'ailleurs pas insensibles puisque leurs importations de vins Rosés de Provence ont progressé de 40% entre 2012 et 2013 !

La consommation de vin Rosé en France a triplé en 20 ans ! Aujourd'hui près d'une bouteille de vin sur 3 achetée est une bouteille de vin Rosé.

Les vins Rosés de garde

Ces vins, de 3 à 5 ans d'âge en moyenne, différents des rosés jeunes - emblématiques de la Provence - ont été conçus pour le vieillissement.

Ils ont la finesse et l'élégance caractéristiques des rosés de Provence "jeunes" mais ont su développer au fil de ces années, des arômes plus complexes notamment de fruits confits, d'épices et de notes florales leur permettant d'acquiescer davantage de structure et une certaine densité. Ces vins se marieront parfaitement avec une cuisine de gastronomie mais aussi avec les saveurs du monde, exotiques, épicées ou sucré salé.

La robe du vin reste claire mais arbore des nuances différentes avec des couleurs plus orangées. Issus principalement des cépages mourvèdre et grenache, les vins Rosés de Garde proviennent des meilleures parcelles et bénéficient d'un très faible rendement.

Des contraintes qui limitent ainsi la production et la réservent aux palais les plus avertis.



Élaboration du rosé

L'ÉLABORATION DU ROSÉ DE PROVENCE : DES MÉTHODES ET UN SAVOIR-FAIRE UNIQUES

Complexe à élaborer, le vin rosé requiert une attention toute particulière. Des vendanges à la vinification, il s'agit d'une véritable course contre la montre et chaque décision doit être prise au bon moment pour tirer le meilleur des baies. Couleur, arôme, structure, spécificité... Le challenge des vignerons de Provence est d'extraire un maximum d'arômes tout en obtenant la couleur claire caractéristique de la Provence.

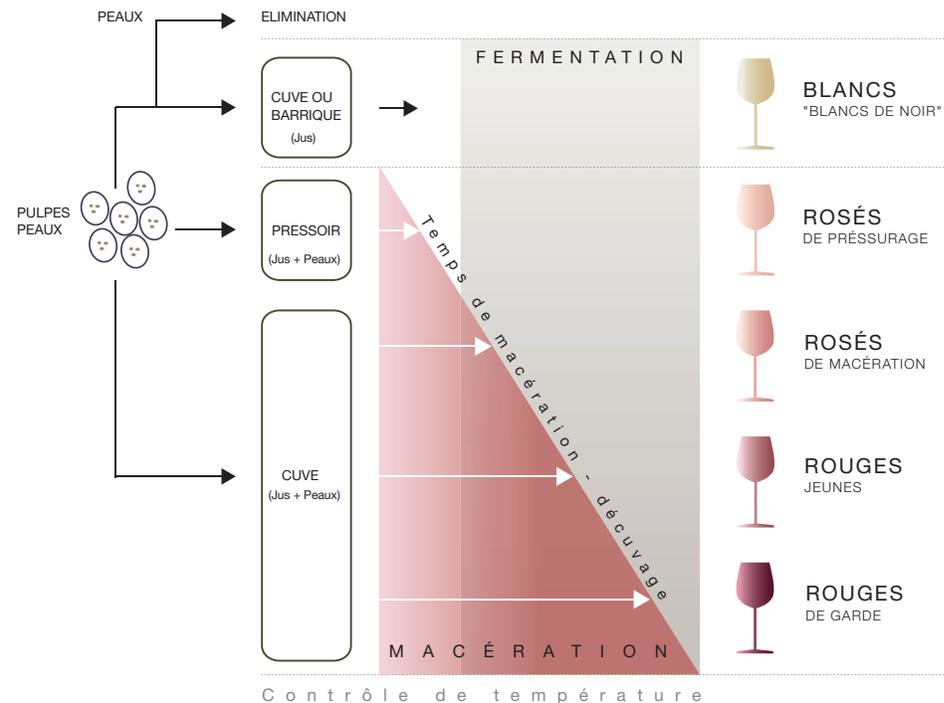
LA COULEUR DU VIN ROSÉ

Seule la peau des raisins contient des pigments colorés. La couleur du vin rosé est déterminée par le temps de contact entre la peau et la pulpe des raisins (noirs) durant la vinification. La peau des différents cépages est également plus ou moins riche en matière colorante (anthocyanes) : le choix des cépages à assembler est donc très important pour la couleur finale des rosés. Le mode de vinification joue également un rôle important : ainsi les vins issus de pressurage direct sont généralement des rosés assez clairs.

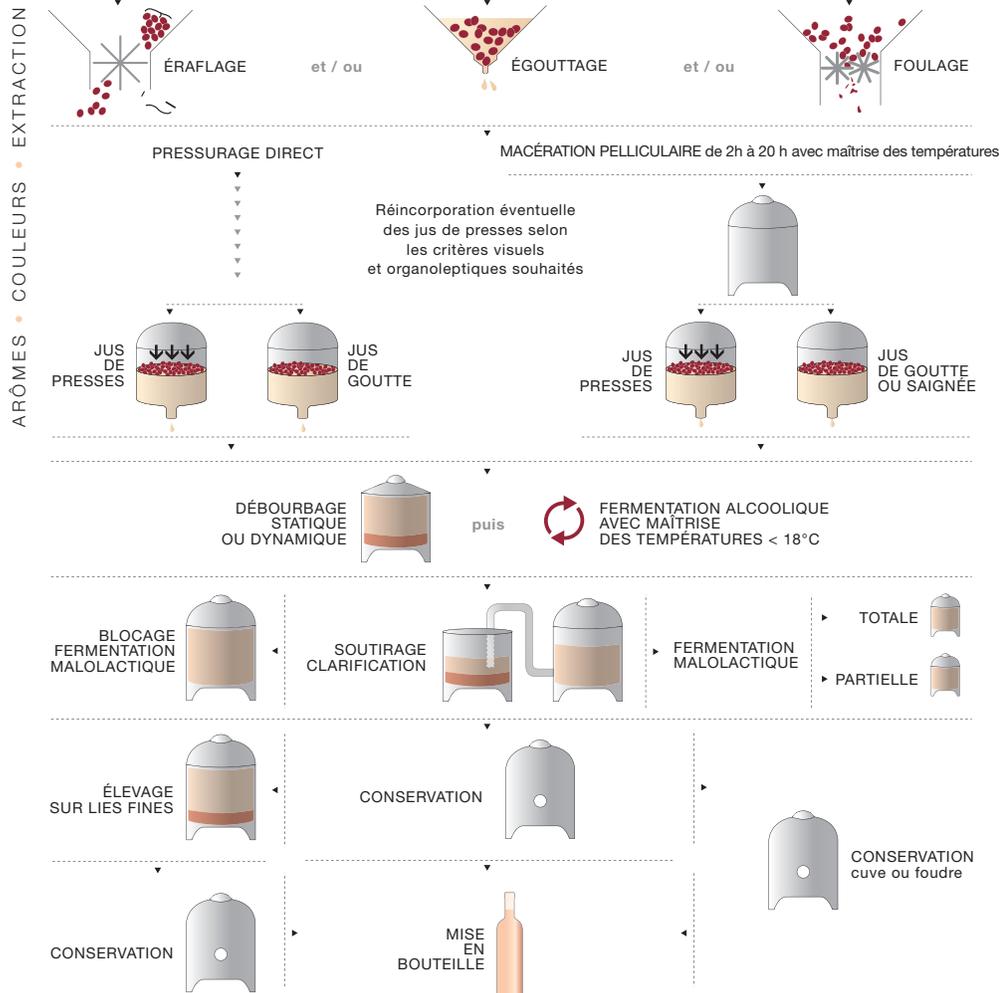
Enfin pour les Rosés de Provence, l'étendue de leurs couleurs s'explique également par la diversité des terroirs du vignoble provençal.



Couleur et structure du vin à partir de raisins noirs



RÉCOLTE DES RAISINS, manuelle ou mécanique - RÉCEPTION DE LA VENDANGE
 RAISIN À PULPE BLANCHE ET À PEAU ROUGE RAISIN À PULPE BLANCHE ET À PEAU BLANCHE



Vinification des vins Rosés

L'EXTRACTION DE LA COULEUR ET DES ARÔMES

Etape clé de l'élaboration des vins rosés, elle consiste à extraire les anthocyanes (pigments colorés) tanins et arômes contenus dans la pellicule du raisin

En Provence, deux techniques sont principalement utilisées pour cette étape : la macération pelliculaire et le pressurage direct. Le choix de l'une ou l'autre technique sera guidé par plusieurs facteurs dont l'état et la maturité de la vendange, les cépages vinifiés et leur potentiel organoleptique, le choix de leur proportion au moment de leur assemblage et le profil organoleptique recherché.

La macération pelliculaire :

Lorsque la vendange arrive au chai, on procède à l'égrappage (séparation des baies de la rafle). Les baies sont alors foulées. Elles éclatent et libèrent la pulpe, la peau, les pépins et le jus de raisin. Cet ensemble se nomme le moût. Le moût va alors macérer dans une cuve entre 2h et 20h à une température contrôlée allant de 10°C à 20°C .

Ainsi les pigments et les arômes contenus dans la pellicule du raisin se mélangent au reste. On presse alors le moût pour séparer la partie solide, le marc (peau, pépin) du jus que l'on met seul à fermenter à basse température (18 à 20°C) pour préserver au maximum les arômes.

Remarque : l'apport de raisins blancs avant la macération permet de donner aux vins de la rondeur et des arômes supplémentaires.

Le pressurage direct :

Cette technique consiste à presser directement les grappes entières ou éraflées / foulées et de mettre immédiatement le jus clair à fermenter. A noter que dans d'autres régions, une 3^{ème} technique est utilisée celle de la saignée qui consiste à soutirer quelques

heures après le début de la fermentation, 5 à 15% du volume de la cuve, le reste étant vinifié en rouge.

LA FERMENTATION

Afin d'obtenir des vins rosés d'une grande finesse, la fermentation alcoolique se déroule sur des jus clairs. Pour cela, on effectue un débouillage. Cette opération consiste à éliminer les plus grosses particules de pellicules, pulpes, terre. Le plus souvent, elle se fait par décantation au froid (débourbage statique). La fermentation alcoolique proprement dite sera effectuée à température maîtrisée aux alentours de $18-20^{\circ}\text{C}$, afin de préserver au maximum les arômes variétaux et fermentaires. La fermentation malolactique n'est pas systématique sur les vins rosés.

CONSERVATION ET/OU ÉLEVAGE

La conservation se fait en cuve en acier inox ou ciment revêtu pour conserver les qualités des rosés. L'élevage sur lies fines se pratique sur les vins rosés. Quelques rosés sont également élevés en barrique.





Centre de Recherche et d'Expérimentation

sur le Vin Rosé

La Provence dispose d'un centre technique exclusivement dédié au vin Rosé dont la 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.

L'observation de la couleur tient une place de choix dans la dégustation des vins. Elle devient cependant fondamentale dans celle des vins rosés tant leur gamme de couleurs est variée. Cette particularité a conduit le Centre du Rosé à travailler sur ces notions de couleur et à produire des références de couleur, tant sur le plan visuel que sur le plan sémantique.



Nuancier des vins Rosés de Provence

Le Centre a ainsi réalisé un nuancier gel représentant les 6 principales couleurs des vins Rosés élaborés en Provence.

6 noms ont été donnés :
Groseille, Pêche, Pomelo, Melon,
Mangue, Mandarine.

Ce nuancier est utilisé comme référentiel par les professionnels pour caractériser la couleur des vins. Une version papier et palette du nuancier ont également été développées par le Centre du Rosé.

Le Centre organise des conférences dans le vignoble provençal, sous la forme de mini soirées, abordant différents thèmes (conduite de la vigne, cépages d'aujourd'hui et de demain, maîtrise des fermentations alcooliques, les arômes des vins rosés...).

Plus d'informations sur : www.centredurose.fr

Dégustation des Vins Rosés de Provence

Comme un mets présenté avec soin et harmonie éveille les papilles, un vin Rosé de Provence suggère un plaisir immédiat par sa couleur pâle appétissante.

Le charme d'un vin Rosé de Provence repose sur ses notes aromatiques très fruitées et florales et son équilibre subtil qui oscille entre rondeur et fraîcheur. Ces vins rosés bien que secs suggèrent une impression de tendresse et de douceur. Quelques vigneron s'exercent à passer en bois leurs vins rosés pour compléter leur palette d'arômes par des senteurs toastées et épicées. Cet élevage leur donne de l'ampleur, du corps et de la persistance.

A déguster entre 8 et 12°C.

Les instants du Rosé de Provence : à l'apéritif, en tête à tête, entre copains, en famille, en été comme en hiver, en Provence et ailleurs, autour d'un plat exotique, sur une table étoilée, pour un repas de fête, marié aux couleurs de la cuisine provençale... voici quelques extraits choisis d'instant sur lesquels le Rosé de Provence saura être un excellent compagnon et en profitera pour révéler sa personnalité.

Retrouvez de nombreuses recettes sur le site internet www.vinsdeprovence.com





Le vin n'est pas un produit comme les autres.
Découvrir un vin, c'est d'abord comprendre d'où il vient,
s'imprégner du terroir dont il tire tout son caractère,
c'est aussi aller à la rencontre de ceux qui l'ont conçu.
À la fois humbles et chaleureux, les vignerons
de Provence réservent aux visiteurs le meilleur des accueils.

Tourisme Vigneron

Oenotourisme

La Provence, son soleil, ses couleurs, ses senteurs, ses saveurs... La Provence chère à Jean Giono, Marcel Pagnol et tant d'autres dispose de nombreux atouts qui font d'elle une destination touristique très prisée. Sillonner les routes de cette région, c'est découvrir des paysages magnifiques, un patrimoine naturel et culturel d'une grande richesse, et des vignes à perte de vue ! Le vignoble provençal s'étend des bords de la Méditerranée aux contreforts des Alpes, de la campagne aixoise à l'arrière-pays niçois.

Terre généreuse et contrastée, lumineuse et accueillante, la Provence abrite un monde vigneron qui porte l'empreinte de son terroir et qui "fait le vin" à son image. La meilleure façon de découvrir les Vins de Provence, c'est donc de pousser la porte des nombreux caveaux que compte la région et de s'imprégner quelques instants de cette culture.

**Découvrir des paysages magnifiques,
un patrimoine naturel et culturel d'une grande
richesse, et des vignes à perte de vue !**

La Provence valorise son vignoble et fait découvrir au grand public l'histoire de ses vignes, ses vins, sa culture et son patrimoine viticole. L'oenotourisme en Provence s'organise autour d'une offre variée : dégustations commentées, visites de caves et de chais, balades dans les vignes, tables d'hôtes, chambres d'hôtes et gîtes, et autres événements...

Différentes routes, ensoleillées, pleines de charme et traversant des sites de toute beauté, s'offrent aux visiteurs au gré des appellations Côtes de Provence, Coteaux Varois en Provence et Coteaux d'Aix-en-Provence, pour un fabuleux voyage au cœur de la Provence.



Sur la route

des Vins de Provence



Lancée en juin 2011, la route des Vins de Provence est le résultat de la mobilisation de l'ensemble des acteurs de l'oenotourisme en Provence. Aller au-delà des idées préconçues, à la rencontre des vignerons, de leur passion, échanger, partager autour d'un verre de bon vin, c'est tout l'objet de la route des Vins de Provence. Des portes de Nice à celles de la Camargue, 430 vignerons et caves coopératives ouvrent leurs portes.

La route des Vins de Provence est animée par la Chambre régionale d'agriculture PACA en partenariat avec le Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence et l'ensemble des acteurs de la filière viticole. Ce projet est également soutenu par les collectivités territoriales et les agences touristiques.

La route des Vins de Provence, c'est une signalétique routière et des panonceaux pour trouver facilement les caves et les domaines qui ouvrent leurs portes aux visiteurs. C'est aussi une carte touristique pour bien se repérer.

C'est encore un site Internet complet et régulièrement actualisé : www.routedesvinsdeprovence.com. Véritable guide pratique en ligne, il permet de s'informer sur les actualités de la région, les événements, rechercher et découvrir des domaines ou itinéraires : pour chaque cave ou domaine, un reportage complet ainsi que des outils et conseils pratiques aideront le visiteur à préparer simplement son séjour.

Mais aussi, il pourra créer son propre itinéraire de voyage, en fonction de ses goûts et de ses envies, partager ses expériences en publiant son carnet de route sur le site ou sur les différentes plateformes communautaires (blog, facebook, twitter...), et même voter pour faire connaître ses coups de cœur.



Bon voyage sous le signe du plaisir et de la modération !

Plus d'information sur : www.routedesvinsdeprovence.com



Conseil des Vins de Provence

Depuis le 1^{er} Janvier 2004, le Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence regroupe tous les vignerons et négociants des appellations Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux Varois en Provence.

Le Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence permet ainsi, tout en respectant les spécificités de chaque appellation ou dénomination de terroir, de :

- Renforcer le poids de la filière viticole provençale
- Avoir des moyens d'actions et financiers plus importants
- Valoriser les spécificités de chaque appellation



Le Conseil des Vins de Provence

SON FONCTIONNEMENT est placé sous le contrôle des pouvoirs publics et ses missions, mises en œuvre par une équipe permanente opérationnelle, sont :

- la connaissance de l'offre et de la demande grâce à un panel d'outils statistiques et d'études.
- la régulation du marché grâce à des outils spécifiques conforme à la réglementation communautaire.
- la recherche et l'expérimentation technique grâce en particulier à un partenariat avec le Centre de Recherches et d'Expérimentation sur le vin rosé.
- le suivi aval de la qualité afin de contrôler et d'améliorer la qualité des vins au stade de la commercialisation.
- la communication et la promotion collectives des vins des trois appellations, en France et à l'étranger ; l'appui aux entreprises au travers d'opérations d'aide à la vente.

SES STRUCTURES DE DÉCISION sont à 3 niveaux :

- une assemblée générale qui regroupe 26 délégués de la production (dans le respect de la représentativité de chaque appellation) et 26 délégués du commerce.

Elle définit la politique et les objectifs généraux de l'interprofession, vote les statuts, le règlement intérieur, les accords interprofessionnels et la cotisation interprofessionnelle. Elle approuve les comptes et vote le budget du CIVP.

Elle élit le président du CIVP et les membres du Bureau.

- les comités d'appellation qui regroupent de façon paritaire les délégués de la production et du commerce, désignés par les organisations professionnelles représentatives pour l'appellation concernée.

Chaque comité définit sa politique spécifique en matière d'orientations, budget et programmes, laquelle est proposée au vote de l'assemblée générale. Il propose également à l'assemblée générale un taux de cotisation spécifique.

- le Bureau, composé de 14 membres, à parité Production/Commerce et dans le respect de la représentativité de chaque appellation, est élu par l'assemblée générale. La présidence du Bureau est assumée alternativement par périodes de trois années, par la Production et par le Commerce.

Il exécute ou fait exécuter les missions et programmes fixés par l'assemblée générale, dans le cadre du budget voté. Il assure le suivi de la gestion courante et administrative du CIVP.

SON FINANCEMENT : Il est assuré par une cotisation interprofessionnelle, en deux parties (commune et spécifique) qui, par la procédure d'extension par les ministères de tutelle, devient obligatoire. La cotisation est basée sur le volume commercialisé, et son prélèvement est effectué à partir de la déclaration mensuelle de sortie de chai. Depuis le 1^{er} Janvier 2010, une cotisation spécifique dédiée à la recherche a été mise en place.

Sur un certain nombre de projets identifiés, plusieurs partenaires contribuent financièrement à leur réalisation, notamment les collectivités territoriales, des organismes nationaux de la filière mais aussi des entreprises du secteur privé.





Adresses utiles

SYNDICAT DES VINS CÔTES DE PROVENCE

Maison des Vins - RN7 - CS 40001
83460 Les Arcs-sur-Argens
Tél : 33 (0)4 94 99 50 00
contact@odg-cotesdeprovence.com
www.syndicat-cotesdeprovence.com
www.maison-des-vins.fr

ASSOCIATION DES VIGNERONS DE LA SAINTE-VICTOIRE

Vinothèque Sainte-Victoire
1 bd Etienne Boyer - BP 25
13530 Trets
Tél : 33 (0)4 42 61 37 60
vinotheque@vins-sainte-victoire.com
www.vins-sainte-victoire.com

ASSOCIATION VINS ET TERROIR DE FRÉJUS

Château du Rouët - RD 47
83490 LE MUY
Tél : 33 (0)4 94 99 21 10
frejus@chateau-du-rouet.com

ASSOCIATION DES VIGNERONS DE CUERS-PIERREFEU-PUGET VILLE

3 Avenue des Poilus
83390 Pierrefeu du Var
Tél : 06 14 52 08 10
baladesgourmandes@gmail.com
www.terroir-pierrefeu.fr

ASSOCIATION DES VIGNERONS DE LA LONDE

1630 Chemin Soldat Macri
83400 Hyères
Tél : 33 (0)4 94 00 55 61
aoc.lalonde@free.fr
www.cotesdeprovence-lalonde.com

SYNDICAT DES VINS COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

Maison des Agriculteurs
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1
Tél : 33 (0)4 42 23 57 14
vins@coteauxaixenprovence.com
www.coteauxaixenprovence.com

SYNDICAT DES VINS COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

Abbaye de La Celle
83170 La Celle
Tél : 33 (0)4 94 69 33 18
contact@coteaux-varois.com
www.coteaux-varois.com

FÉDÉRATION RÉGIONALE DU NÉGOCE

Centre d'affaires l'Hexagone
83170 Brignoles
Tél : 33 (0)4 94 69 14 70

CENTRE DU ROSÉ : RECHERCHE & EXPÉRIMENTATION

70 avenue Wilson - 83550 Vidauban
Tél : 33 (0)4 94 99 74 14
centredurose@wanadoo.fr
www.centredurose.fr



Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence

Siège : Maison des vins • RN7 CS 50002 • 83460 LES ARCS SUR ARGENS
Téléphone : 33 (0)4 94 99 50 10 • Fax : 33 (0)4 94 99 50 19
Email : civp@provencewines.com
Rédaction: Service communication CIVP / Jennifer PENNA
Conception graphique : agence Grapho • Photos : © CIVP / François Millo

www.vinsdeprovence.com et suivez-nous sur  et 

AVEC LA PARTICIPATION



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



Le rosé est un art inimitable que les vigneron provençaux cultivent avec passion