

VINS DE PROVENCE

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

Les Vins de Provence AU CŒUR DE L'ÉTÉ INDIEN

Des derniers parfums de l'été aux premiers plaisirs de l'automne, les Vins de Provence s'invitent dans les petits rituels de l'arrière-saison, à travers une sélection d'accords mets & vins inspirés par les envies du moment.



Si les **Vins de Provence** sont indissociables des beaux jours, ils révèlent tout autant leur diversité lorsque l'été laisse progressivement place à l'automne. Les **AOP Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux Varois en Provence** donnent naissance à des vins rosés, rouges et blancs aux profils complémentaires, offrant de multiples possibilités d'accords avec les produits et les recettes de saison.

Des derniers repas aux accents estivaux aux premières envies automnales, en passant par les cuisines du monde qui réchauffent les soirées de rentrée, **les trois couleurs des Vins de Provence s'invitent naturellement à table au fil des saisons.**

Prolonger L'ESPRIT DES VACANCES, MÊME APRÈS LA RENTRÉE

La rentrée signe le retour d'un rythme plus soutenu, mais elle n'empêche pas de **préserver quelques parenthèses inspirées de l'été**. Un apéritif improvisé après une journée bien remplie, un dîner entre proches, une grande tablée autour des derniers légumes de saison... autant de **rendez-vous qui permettent de prolonger l'esprit des vacances** tout en renouant avec son quotidien.

LE VIN POUR...

Un apéritif improvisé entre amis



ROSÉ CLASSIQUE – 2025
Château d'Ollières
AOP Coteaux Varois en Provence
La fraîcheur et la légèreté de cette cuvée en font l'accord idéal pour un apéritif improvisé entre amis.
10,70 €*

Un dîner gastronomique en tête-à-tête



ROSÉ INSPIRATIONS – 2023
Domaine Fredavelle
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence
Sa longueur, sa rondeur et sa complexité aromatique accompagnent avec élégance un dîner gastronomique en mettant en valeur la finesse des plats.
16,00 €*

S'accorder une parenthèse en Provence, le temps d'un week-end

Et si l'on s'accordait une échappée belle le temps d'un week-end ? Septembre offre une parenthèse idéale pour redécouvrir la Provence, loin de l'effervescence du quotidien. **À partir d'environ 3 heures de Paris en TGV**, les vignobles de Provence offrent un décor idéal pour une escapade automnale. Les vendanges rythment encore la vie des domaines, les vignes commencent à se parer de nuances dorées et les visiteurs découvrent une autre facette du vignoble, plus confidentielle.

Le **nouveau site Destinations Vins de Provence** propose de nombreuses idées de week-ends œnotouristiques, entre visites de domaines, balades dans les vignobles, découvertes patrimoniales et bonnes adresses gourmandes.

<https://destinationsvinsdeprovence.com/idees-de-week-end/>



LES TOURETTES LES BACCHANALES CRÉATIVES D'AUTOMNE

Rendez-vous le dimanche 27 septembre 2026 au cœur du village pour une journée festive placée sous le signe de l'art, de la créativité et des plaisirs gourmands de saison ! Un événement unique organisé par l'Association des Artistes de Tourrettes, pour célébrer l'automne en beauté.

[PLUS D'INFORMATIONS ICI](#)



MAISON DES VINS CÔTES DE PROVENCE LES ÉPHÉMÈRES : ACCORDS METS ET VINS

Une ambiance chaleureuse et cosy, sublimée par une voix soul et des saveurs de saison. Gourmandise, musique et vins chaleureux se rencontrent pour célébrer l'automne, avec un atelier accords mets et vins autour des textures et arômes d'automne.

[PLUS D'INFORMATIONS ICI](#)

Savourer PLEINEMENT L'AUTOMNE

Alors que les températures baissent et que les journées commencent à raccourcir, **les envies changent doucement de rythme**. Prendre du temps en cuisine pour tester les premières recettes de saison, préparer des cinnamon rolls maison à déguster encore tièdes, retrouver son film réconfort préféré sous un plaid ou encore partir en forêt admirer les couleurs de la saison et récolter champignons sauvages... L'automne inspire une cuisine généreuse où les produits de saison occupent le devant de la scène. **De nouvelles envies auxquelles les Vins de Provence répondent avec une palette de rosés, de rouges et de blancs adaptée à la richesse des saveurs automnales.**

LE VIN POUR...



[DÉCOUVREZ ICI LA RECETTE](#)

**DU RISOTTO DE BUTTERNUT,
SAUGE ET AMANDES**

Mettre en valeur un plat de butternut



ROSÉ X – 2025
Mirabeau
AOP Coteaux Varois en Provence
Les fruits rouges et la gourmandise de cette cuvée s'accorderont très bien avec la douceur du butternut.
11,00 €*



ROUGE LA GRAND VIGNE
LES FOURNERYS – 2024
La Grand Vigne
AOP Coteaux Varois en Provence

Les arômes de fruits mûrs et les tanins souples du rouge accompagnent harmonieusement la douceur et les saveurs légèrement grillées du butternut.
14,50 €*



Accompagner un cinnamon roll maison



ROSÉ MASSALIA – 2025
Vignobles Sylvain Massa
AOP Côtes de Provence
Élevé en amphore

La rondeur de cette cuvée, relevée par des arômes de fruits exotiques, accompagne harmonieusement la gourmandise et les notes épicées du cinnamon roll.
18,50 €*

Voyager SANS QUITTER SON CANAPÉ

Avec le changement de saison, les soirées à la maison prennent une saveur particulière. Après une journée bien remplie, on apprécie de **retrouver son cocon et de faire voyager ses papilles** en commandant un plat aux inspirations lointaines ou en découvrant une nouvelle cuisine, **sans quitter son canapé**. Des saveurs asiatiques aux recettes plus épicées, **les Vins de Provence offrent de nombreuses possibilités d'accords avec les cuisines du monde.**

LE VIN POUR...

Magnifier un Pad Thai



ROSÉ 1912 – 2025
Cellier Marius Caius
AOP Côtes de Provence
La fraîcheur et les notes fruitées de ce rosé équilibrent les saveurs sucrées-salées du Pad Thai, tout en soulignant la finesse des crevettes.
7,30 €*



Accompagner des gyozas



BLANC CUVÉE SAINT-ANNE – 2025
Caves de l'Amiral
AOP Côtes de Provence
La fraîcheur et la vivacité de ce blanc sublimeront ces gyozas aux poulets.
11,35 €*



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 **3 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 5 000 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
Giulia Molari
giuliamolari@14septembre.com
+33 (0)7 69 36 80 57

Mathilde Tabone
mathildetabone@14septembre.com
+33 (0)7 72 77 40 20

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.