

LES VINS DE PROVENCE S'ADAPTENT
au changement climatique
POUR CONTINUER D'ÉLABORER
LES MEILLEURS ROSÉS *du monde*



Structurée autour de trois Appellations d'Origine Protégée (AOP) – **Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux Varois en Provence** – la Provence forme le seul grand vignoble au monde **entièrement dédié au rosé**. Cette spécialisation unique, qui requiert savoir-faire et exigence, possède une **renommée internationale** que les Vins de Provence ont à cœur de conserver.

Aujourd'hui, face au changement climatique, les Vins de Provence engagent une **transformation profonde**, guidée par une stratégie climat ambitieuse, structurée et collective. L'objectif : **s'adapter** pour préserver son leadership rosé et sa supériorité qualitative.



DES SOLS VIVANTS *pour des sols en bonne santé !*



Les rosés de Provence tirent leur **singularité** de la richesse de leurs **terroirs** et des **cépages** qui y sont développés. **Préserver la vie des sols** est donc essentiel pour continuer à produire **des rosés élégants, précis et identitaires**.

Face au dérèglement climatique, les vignerons déploient des **leviers concrets**, à commencer par **l'enherbement hivernal**. Le vignoble de Provence est en avance sur l'enherbement. Il a doublé en l'espace d'une vingtaine d'années en passant de 37 % en 2006, à 61 % en 2016, pour atteindre **82 % en 2025**. L'objectif est d'atteindre 100 % de couverture végétale sur les surfaces d'ici 2030. Cette pratique limite l'érosion, permet de stocker du carbone, favorise l'infiltration des eaux de pluie et stimule la **biodiversité** microbienne.

Le projet **Terre Aparta**, porté par l'AOP Côtes de Provence, accompagne **300 vignerons** dans la réalisation de diagnostics organo-biologiques et l'adoption de pratiques adaptées à leur terroir.

Cette **approche collective**, alliant **expertise agronomique, formation et mutualisation des savoir-faire**, vise à renforcer la **qualité des sols** et à créer des écosystèmes plus résilients. D'ici cinq ans, 50 % des vignerons seront formés et un observatoire



départemental de la qualité des sols verra le jour. Des **objectifs clairs et exigeants** car sans sols vivants, il n'y a pas de rosé de Provence.

D'autres **actions concrètes**, telles que l'apport de compost, la réduction du travail du sol ou encore la couverture végétale, sont mises en place et contribuent à **régénérer les sols**, améliorant leur fertilité et leur capacité de rétention en eau, tout en préservant les **arômes** et la **fraîcheur** recherchés dans les vins.



UNE ADAPTATION DE L'ENCÉPAGEMENT *pour préserver un style de vin unique*

En Provence, il existe une **adéquation remarquable** entre les sols et les différents cépages plantés.

Élaborer un rosé c'est maîtriser **l'art de l'assemblage** de cépages complémentaires, capables de donner à la fois **du fruit, de la structure et de la fraîcheur**. Cette expertise doit aujourd'hui s'adapter à un climat en pleine mutation. Ainsi, depuis plusieurs années, une réflexion de fond s'est amorcée sur le **choix des cépages cultivés**.

Le programme sur les **VIFA** (Variétés d'Intérêts à des Fins d'Adaptation), valorisant des cépages tolérants aux fluctuations climatiques, piloté par le Syndicat des Côtes de Provence, et en étroite collaboration avec le Centre du Rosé, permet de **tester de nouvelles variétés** plus tolérantes à la chaleur et aux maladies.

Cinq cépages méditerranéens et trois variétés tolérantes sont actuellement expérimentés au cœur du vignoble. Au-delà de la sélection variétale, cette **adaptation** passe aussi par l'évolution de porte-greffes, des pratiques de taille et de la conduite de la vigne, afin d'**optimiser la résilience** des ceps et **garantir la qualité** optimale des raisins.

En parallèle, le programme de recherche **EVA** explore la création de nouveaux cépages. Environ **120 variétés issues de croisement entre nos cépages historiques** (Cinsault et Rolle) **et des variétés résistantes** sont testées sur la parcelle expérimentale de La Celle. L'objectif : **sélectionner les cépages du futur** qui seront adaptés aux changements climatiques et qui préserveront la qualité et la typicité de nos vins. C'est une adaptation stratégique, pensée pour préserver l'identité des rosés de Provence tout en préparant **les vendanges de demain**.



UNE RÉDUCTION DE L'EMPREINTE CARBONE

pour élaborer des vins durablement



Les Vins de Provence sont parmi les meilleurs élèves en matière de pratiques durables !

La production d'un rosé de Provence exige **minutie, savoir-faire et rigueur**. C'est aussi, désormais, s'engager dans une viticulture plus responsable. Aujourd'hui, **plus de la moitié** des exploitations sont en agriculture biologique, et près d'**un tiers** sont certifiées Haute Valeur Environnementale. L'objectif : **100 % de surfaces engagées d'ici 2030**.

Cette dynamique s'accompagne d'une **réduction des intrants**, du remplacement des engrais minéraux par des légumineuses, et d'un **travail en profondeur** sur la conduite de la vigne. Même **la bouteille est repensée** : allégée pour réduire la consommation de verre, ou réemployée dans le cadre de tests de consigne régionale. Grâce à des conditions climatiques et géographiques exceptionnelles, les Vins de Provence nécessitent peu d'interventions à la vigne, limitant ainsi naturellement les traitements et les intrants.

Ces mesures concrètes préservent la qualité des raisins et l'équilibre des sols, **garants de la typicité des rosés de Provence**.

UNE GESTION MAÎTRISÉE ET RAISONNÉE

de l'eau

L'eau est une ressource précieuse. En Provence, elle n'est jamais un réflexe, mais un **ultime recours**. C'est pourquoi l'irrigation, quand elle est utilisée, l'est avec **la plus grande parcimonie**, dans un cadre strictement défini.

La filière s'est engagée dans une **gestion lucide et responsable** de l'irrigation. L'accès à l'eau repose exclusivement sur le canal de Provence, **sans impact** sur les nappes phréatiques déjà fragilisées. À pleine échelle, en 2024, l'irrigation du vignoble de Provence représentait environ **2%** de la capacité du canal. Chaque apport est pensé, mesuré et piloté grâce à des capteurs connectés, pour **garantir la juste dose** au bon moment.

Avant d'irriguer, les vignerons sont encouragés à mettre en œuvre des **alternatives efficaces** : enherbement, apport de matières organiques, taille, matériel végétal, ou encore hydrologie régénérative. Là encore, la formation et l'accompagnement sont au cœur de la stratégie. Une **approche raisonnée**, en cohérence avec l'exigence et l'élégance propres aux rosés de Provence.





ADAM est un projet qui installe trois sites de démonstration dans le vignoble pour illustrer concrètement les combinaisons de **leviers d'adaptation au changement climatique**.

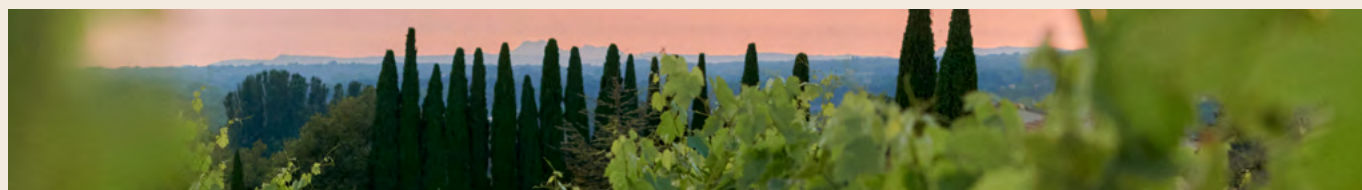
Le Domaine de la Fouquette teste à court terme des solutions comme la mycorhization, l'apport de compost et les filets d'ombrage, suivi par la Chambre d'Agriculture du Var.

Le site du Château de Saint-Martin adopte une vision à long terme, avec des pratiques telles que les nouvelles variétés, le compost, l'agroforesterie, la taille douce ou l'hydrologie régénérative, suivi par le Syndicat des Côtes de Provence. Sur ces deux sites, l'Institut Français de la Vigne et du Vin intervient en **accompagnement technique**. Enfin, le Centre du Rosé propose des démonstrations de vinifications expérimentales. Ces sites sont valorisés à travers des journées de démonstration et servent de supports pédagogiques pour **sensibiliser professionnels et grand public**.

Avec leur plan climat, les Vins de Provence font la démonstration qu'il est possible de produire les meilleurs rosés du monde, tout en respectant la nature, le territoire et les générations futures.

Cette révolution n'est pas l'affaire de quelques-uns, mais d'une filière tout entière. C'est collectivement,

en mutualisant les savoirs, en partageant les bonnes pratiques et en s'appuyant sur la force des appellations, que les Vins de Provence construisent un modèle inspirant de viticulture méditerranéenne durable.



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)

Romain Schalapa
rschalapa@provincewines.com
+33 (0) 6 31 14 07 12

Claire Malherbe
cmalherbe@provincewines.com
+33 (0) 7 80 98 13 62

Agence 14 septembre

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

Elise Anastasio
eliseanastasio@14septembre.com
+33 (0) 7 68 47 49 68

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