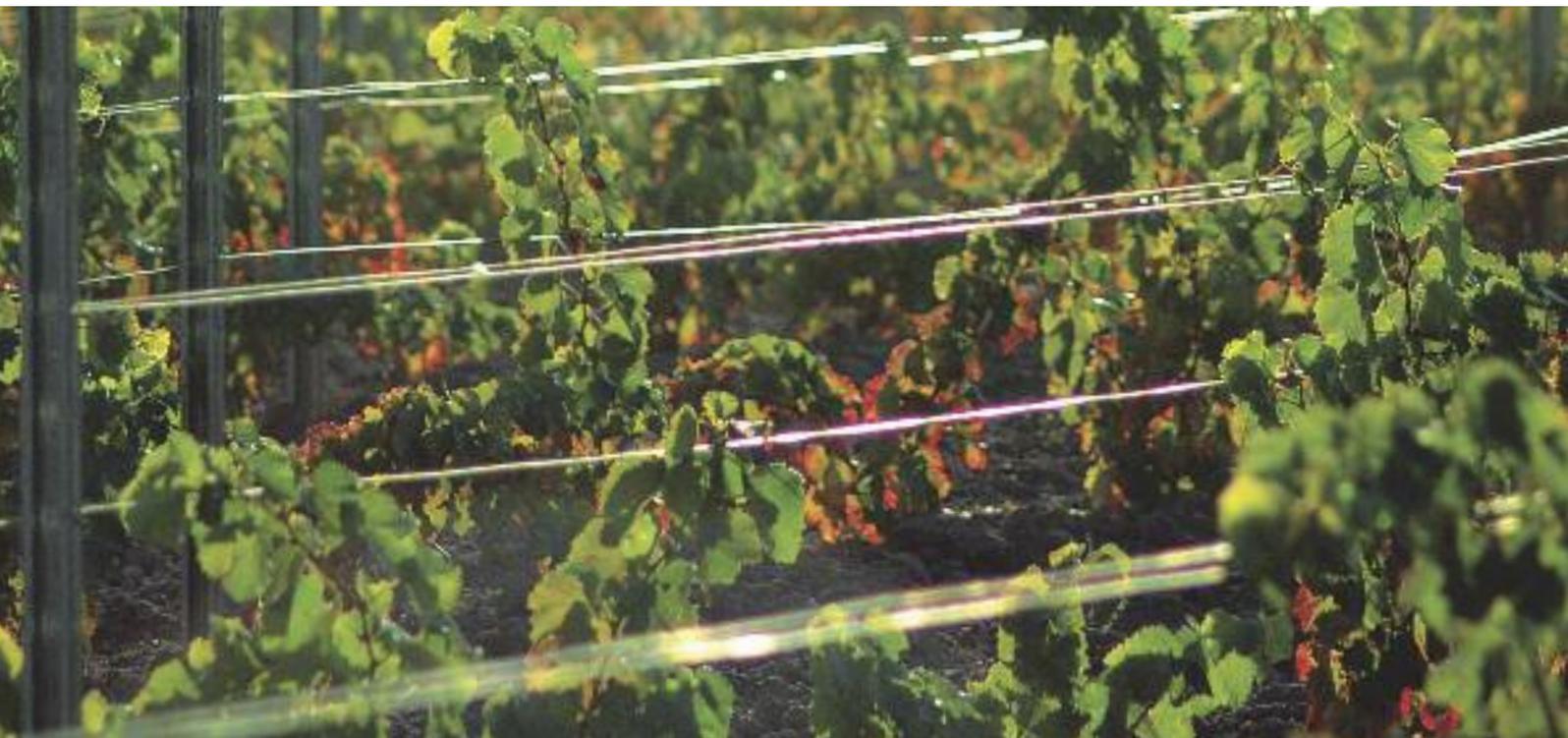




Données Techniques

vins de
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.



Chiffres clés (moyenne quinquennale) Vins de Provence :

Côtes de Provence

Coteaux d'Aix-en-Provence

Coteaux Varois en Provence

(soit 96% du volume des vins d'appellations
d'origine de la Provence)

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,
leader en production
de vins Rosés AOC
en France avec 39% de la production

La Provence fournit
environ 5,6%
des Rosés du monde



88% 8,5% 3,5%

Les origines de la vigne en Provence

Il y a 26 siècles, en fondant Marseille, les Grecs ont implanté en Provence les premières vignes et la culture du vin. Les vins produits à cette époque étaient de couleur claire qu'on peut apparenter aux Rosés. Ainsi la Provence est le plus ancien des vignobles français et le Rosé, le plus ancien des vins connus.

Une histoire géologique complexe

L'histoire géologique de la Provence, qui est dans le détail, particulièrement complexe, peut être résumée en quatre périodes principales. Au cours de l'ère **primaire** se constitue un vaste massif montagneux fait de roches cristallines. Ce socle est le siège d'une activité volcanique assez intense sur la partie est, au niveau de l'actuel massif de l'Estérel. **Au secondaire**, ces montagnes sont érodées puis entièrement recouvertes par les eaux : une épaisse couche de sédiments calcaires ou argilo-calcaires recouvre alors la région. L'histoire tourmentée du paysage provençal, est ensuite liée à celle des Alpes qui naissent **au tertiaire**. La surrection de cet important massif situé plus au nord provoque le glissement et le plissement de la couverture sédimentaire tandis que, dans une moindre mesure, le vieux socle se soulève par l'est. Cet ensemble de roches très diversifié, cristallin, calcaire, éruptif... est ensuite modelé au **quaternaire** par une intense érosion, pour donner l'un des paysages français les plus variés, mais dans lequel on retrouve globalement les ensembles géologiques principaux.

Le terroir : géologie & climat

Au sud-est de la Provence, affleure le socle cristallin, avec les massifs des Maures, du Tanneron et de l'Estérel, qui présente de nombreuses traces éruptives alors qu'au sud-ouest et au nord, s'étend la zone majoritairement calcaire faite d'une alternance de collines et de barres rocheuses. A chacun de ces 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.



Les cépages & l'assemblage

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 ROSÉS"

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, son évolution 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, nuanciant la puissance d'autres cépages.

le tibouren

Cet authentique cépage provençal, délicat et élégant, offre aux rosés la finesse de ses arômes (miel, fruits confits, fruits jaunes) 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. 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 cassis le distingue des autres cépages.

la counoise

Ce cépage particulièrement adapté aux terroirs de coteaux, chauds et caillouteux permet d'obtenir des vins fruités mais peu colorés.

LES CÉPAGES "BLANCS"

le rolle (vermentino)

Ce cépage, d'origine ligure, est 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.



Culture de la vigne :

particularité provençale

Les vigneron provençaux ont adapté la culture de la vigne au terroir et au climat méditerranéen, façonnant ainsi des paysages si caractéristiques.

La conduite traditionnelle des vignes en gobelet (ramification des sarments en forme de calice porté par un pied central bas) tend à disparaître, remplacée par une conduite des vignes en palissage. Afin de se protéger des vents dominants, les vigneron ont choisi de planter les rangées dans le sens du vent et opté pour un palissage plus ou moins haut, pour tenir compte des caractéristiques des cépages (port érigé ou port retombant).

La taille des vignes est majoritairement courte, à 2 yeux (bourgeons) par coursons, excepté pour les cépages syrah et cabernet sauvignon où la taille sur une baguette plus longue est admise.

Selon la configuration plus ou moins pentue des parcelles de vignes, des restanques (terrasses perpendiculaires au sens de la pente) sont nécessaires pour limiter l'érosion.

L'écartement entre les rangées de vignes et celui entre les pieds de vignes contigus mis en œuvre laisse à chaque cep un espace maximal de 2,5 m².



Le climat spécifique provençal, chaud, sec avec des épisodes venteux réguliers, atténue la pression parasitaire et freine naturellement le développement des maladies. L'humidité des orages d'été ou des pluies de début d'automne est rapidement balayée par le Mistral. Par conséquent, les vignes sont plus saines, nécessitant moins de traitements phytosanitaires que dans les vignobles plus septentrionaux.

Les températures estivales chaudes et les nuits plus fraîches à l'approche des vendanges, permettent la bonne maturation des raisins (accumulation du sucre et des polyphénols - tanins et anthocyanes - pigments colorés). Les vendanges débutent dans les secteurs précoces du littoral seconde quinzaine du mois d'août et se prolongent jusqu'en octobre pour les secteurs les plus tardifs.

Pour éviter l'altération des précurseurs aromatiques et de la couleur des raisins (par des phénomènes d'oxydation et de macération), les vendanges débutent tôt le matin, parfois même avant la levée du jour avec les machines à vendanger. Ainsi la vendange est apportée à une température plus basse au chai et nécessite moins d'énergie pour la refroidir pour la vinification en rosé ou en blanc.

Les Vins Rosés de 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 vignerons 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 couleur

des vins Rosés de Provence

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 phase délicate que sont extraits les arômes du vin rosé.

Le mode de vinification joue ainsi un rôle important; les vins rosés issus de pressurage direct sont généralement des rosés assez clairs de faible intensité contrairement aux rosés élaborés par macération pelliculaire dont la couleur est, elle, plus soutenue. Enfin 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.

CENTRE DU ROSÉ recherche & expérimentation

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. www.centredurose.fr

L'observation de la couleur tient une place de choix dans la dégustation. 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.

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.

La dégustation

des vins Rosés de Provence

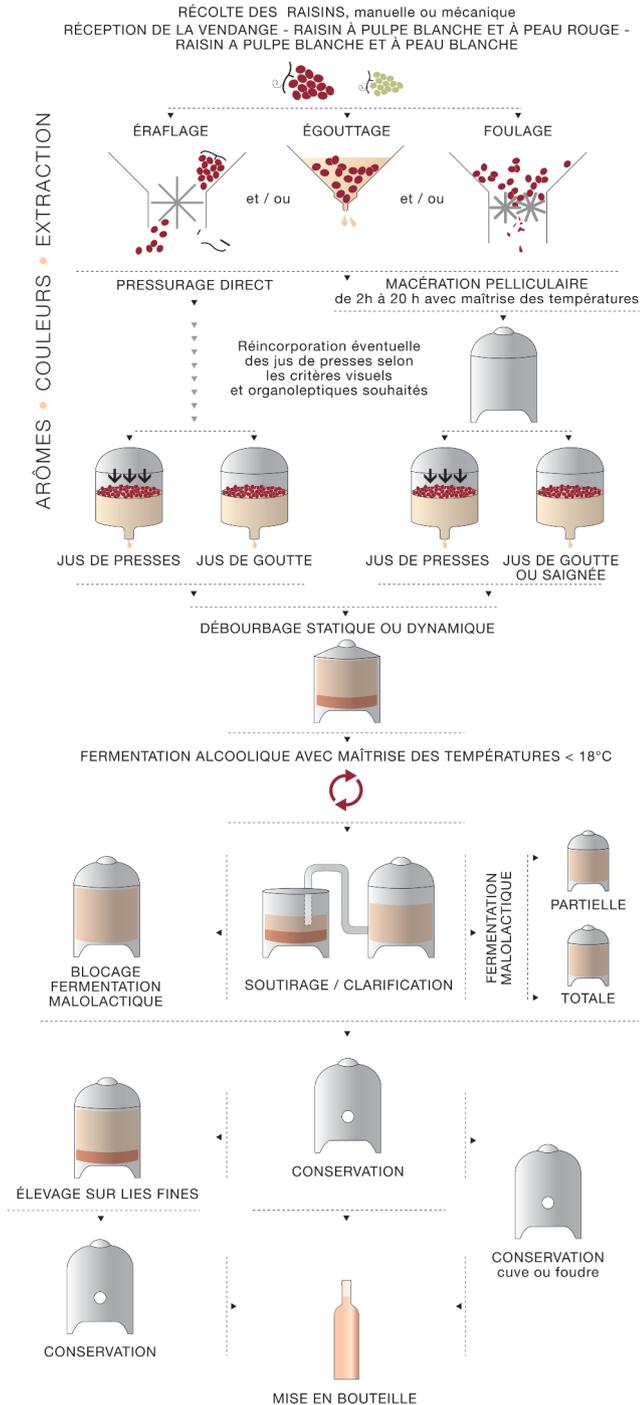
Les vins Rosés de Provence ont cette couleur rose pâle si caractéristique, une robe limpide et très lumineuse. Les fruits (à chair blanche, fruits rouges ou noirs, agrumes, fruits exotiques), des notes florales (fleurs blanches, rose), la présence d'épices (cannelle, poivre) et d'aromates composent le 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.

Ils se servent à 8-10°C.

SUGGESTION D'ACCORDS ratatouille, artichauts barigoule, farcis provençaux, aioli, soupe au pistou, anchoïade, bouillabaisse, poissons relevés d'aromates comme le loup au fenouil.

Les rosés se marieront parfaitement avec les cuisines du monde : cuisine exotique ou épicée (tajine marocain, curry indien) mais aussi avec la cuisine asiatique.

Vinification des vins rosés



L'EXTRACTION DE LA COULEUR ET DES ARÔMES

Étape clé de l'élaboration des vins rosés, elle consiste à extraire les anthocyanes (pigments colorés) et les 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.

Le 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 (débouillage statique). La fermentation alcoolique proprement dite sera effectuée à température maîtrisée aux alentours de 18-20°C, afin de préserver au maximum les arômes variétaux et fermentaires. La fermentation malo-lactique 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.

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'acquérir 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.



Les Vins Rouges de Provence

Les vignerons de Provence consacrent environ 8,5% de leur production annuelle au vin rouge, ce qui représente près de 14 millions de bouteilles.

La dégustation des vins

Rouges de Provence

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 torrèfaction 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.

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

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.



Vinification des vins rouges

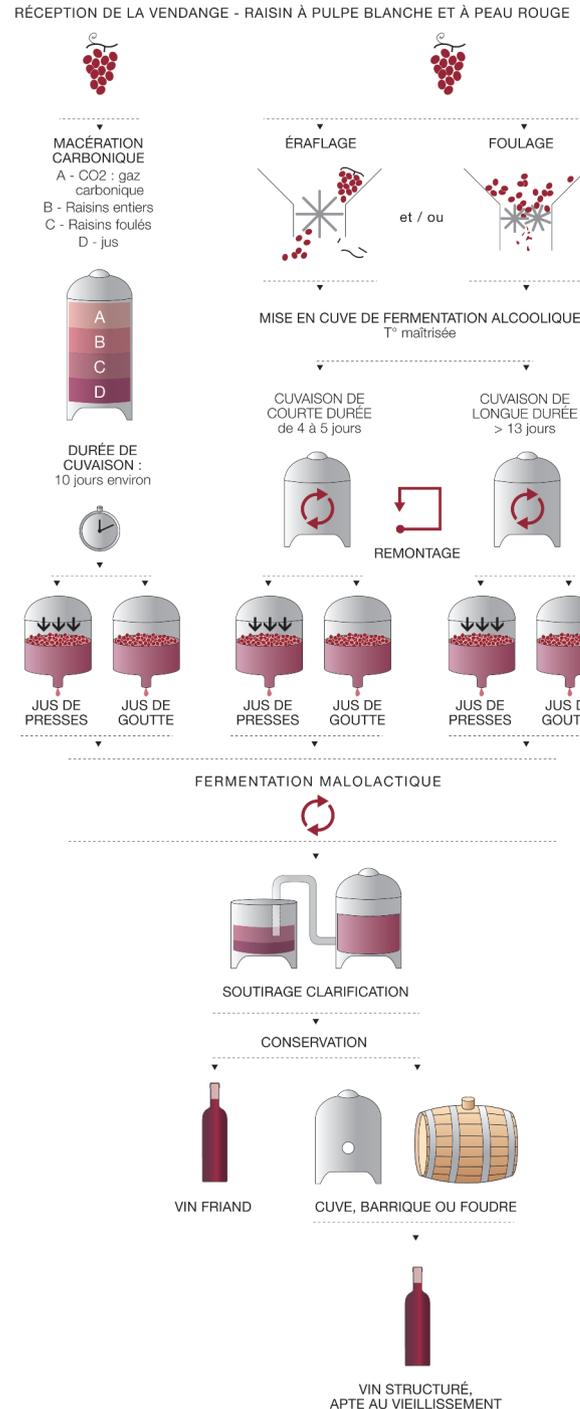
DE LA RÉCOLTE À LA CAVE : dès ce moment, le vigneron choisit sa méthode d'élaboration. En vinification en rouge, s'il préfère érafler-fouler la vendange, il s'oriente le plus souvent vers une cuvaison classique (courte ou longue). S'il décide de travailler en grappes entières, il opte plutôt pour une macération carbonique. Cette dernière consiste à placer dans une cuve de macération saturée en gaz carbonique exclusivement de la vendange entière. Une faible quantité de sucre se transforme en alcool par un phénomène de fermentation intracellulaire.

LA CUIVAISON : c'est l'étape d'extraction de la couleur, de la structure et des arômes des vins rouges. Au cours de cette phase, la vendange va fermenter, atteindre des températures proches de 30°C. A ce stade, le vinificateur va privilégier une durée de cuvaison qu'il choisira longue ou courte selon les caractéristiques de sa matière première et le produit souhaité. Une cuvaison courte permettra d'élaborer des vins jeunes friands ; une cuvaison longue favorisera l'extraction des polyphénols (pigments colorés + tanins) et des arômes et donnera des vins charpentés, colorés aptes au vieillissement.

SÉPARATION PHASE SOLIDE, PHASE LIQUIDE : la phase liquide de la cuve est écoulee (vin de goutte). Le marc qui constitue la matière solide est pressé (vin de presse). La dégustation déterminera les proportions de l'assemblage. Dans le cas de la macération carbonique, les jus de presse plus aromatiques sont éventuellement complétés par les jus de gouttes.

CONSERVATION - ÉLEVAGE : au cours de sa conservation, le vin rouge accomplit la fermentation malolactique (transformation de l'acide malique en acide lactique par les bactéries lactiques). L'élevage permettra au vin d'acquérir une autre personnalité. Il se fera soit en récipients inertes (acier, inox), soit en récipients de bois (barriques, boutes : fûts de 600 L, foudres).

STRUCTURES • COULEURS • EXTRACTION





Les Vins Blancs de Provence

Les vignerons de Provence consacrent environ 3,5% de leur production annuelle au vin blanc, ce qui représente près de 6 millions de bouteilles.

La dégustation des vins

Blancs de Provence

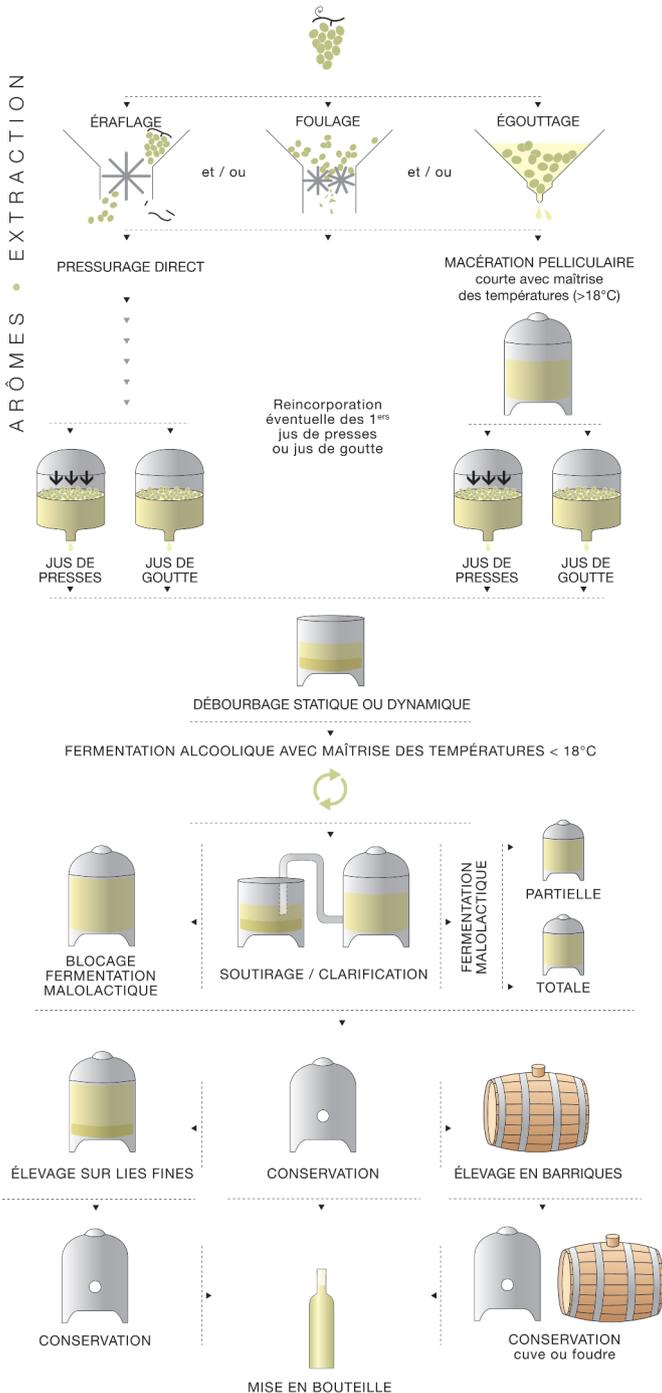
Les Blancs de Provence offrent de belles couleurs or pâle aux reflets verts à dorés. En bouche, c'est une véritable explosion aromatique avec des notes d'agrumes mais aussi des arômes de poire et de pêche. Pour les blancs élevés quelques mois en bois ou sur lies, ils peuvent être enrichis de touches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

Ils se servent à 6-8°C.

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.

RÉCEPTION DE LA VENDANGE - RAISIN À PULPE BLANCHE ET À PEAU BLANCHE

ARÔMES • EXTRACTION



Vinification

des vins blancs

DE LA VIGNE À LA CAVE : cette étape est extrêmement délicate. En effet, les raisins blancs sont plus sensibles aux oxydations susceptibles de se produire à ce moment.

EXTRACTION DES ARÔMES : le plus souvent, la vendange est éraflée, foulée puis égouttée directement dans le pressoir ou mise en cuve de macération pelliculaire. Dans ce dernier cas, la durée de macération à température maîtrisée (18°C) sera courte, le temps nécessaire à la diffusion des arômes variétaux de la pellicule vers la pulpe. Les jus de gouttes et de presses sont séparés dans un premier temps et suivant leurs potentialités aromatiques sont assemblés ou non.

FERMENTATION : le moût subit ensuite un débourage puis la fermentation alcoolique qui se passe en cuves ou en barriques. Celle-ci se fait à température maîtrisée (18°C). Dans la grande majorité des cas, les vins blancs de Provence ne font pas la fermentation malolactique. Conservation - élevage - Dégustation : les vins blancs peuvent être directement soutirés et mis en bouteille. Ils sont alors consommés jeunes. Ils révèlent des notes variétales et de vinifications typiques de chaque cépage. Ils peuvent également être élevés quelques mois sur lies fines. Les vins obtenus présentent ainsi une belle onctuosité et une complexité aromatique intéressante. Quelques vigneronns laissent s'enclencher sur certains de leurs vins blancs la fermentation malolactique, les élèvent en barriques quelques mois et les soutirent avant de les mettre en bouteilles. Dans ce cas, les vins sont aptes à un vieillissement et présentent en plus des arômes variétaux et de vinification des notes douces de grillé, vanille, cannelle apportées par le bois.

L'appellation Côtes de Provence

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

Chiffres clés

Côtes de Provence
(moyenne quinquennale)

924 000
Hectolitres/an
123 millions
équivalent bouteilles

20 000 Hectares

372 caves particulières

38 caves coopératives

Rendement maximal
autorisé : **55 hl/ha**

Rendement moyen :
46 hl/ha

89%



7,5%



3,5%



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 : l'un **calcaire**, au nord et à l'ouest et l'autre **crystallin** 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**.

Cinq grandes zones naturelles constituent l'appellation :

LA BORDURE MARITIME cristalline des Maures

En bordure du rivage Méditerranéen, cette zone s'étend de Saint-Tropez à Hyères. Les sols viticoles de ce secteur proviennent de l'altération de roches appartenant aux massifs des Maures.

Ils sont sablo-argileux et plus ou moins riches en cailloutis quartzeux de couleur brun-ocre à brun-rouge. Les vignobles à proximité de la mer occupent les versants côtiers, replats et hautes terrasses des Maures.

LA VALLÉE INTÉRIEURE

Cette zone dessine un « demi-cercle » autour du massif des Maures. Elle est limitée au nord, nord-ouest par la corniche Triasique calcaire et au nord-est par un banc rhyolitique rouge. Cet ancien bassin sédimentaire, datant du Permien, présente un socle de grès et d'argiles rouges qui peut être par endroit recouvert de colluvions et d'alluvions. Ses vignobles sont situés sur des versants et des parties hautes de vallées. Leurs sols sont constitués de grès fins micacés et de pélites ou argilites de couleur caractéristique lie de vin. Leur texture est sablo-limono-argileuse. Les vignobles situés en bordure nord ou sud sont riches en cailloutis issus de reliefs calcaires de la corniche Triasique ou du massif cristallin des Maures.

Le plateau Triasique du **HAUT PAYS**

Cette zone se trouve au nord, nord-ouest de la Vallée Intérieure entre la corniche du Trias et les reliefs jurassiques du Haut-Var. Les formations du Trias supérieur (keuper) dominent ici d'où le nom donné à ce plateau. Sur ce type de formations, se développent des sols caillouteux calcaires à matrice argilo-sableuse brun rouge à jaune, où se concentre le vignoble d'appellation, qui occupent généralement les coteaux, plateaux et hautes terrasses.

LE BASSIN DU BEAUSSET

Cette zone s'ouvre largement à l'ouest vers la baie de la Ciotat et se trouve ceinturée au nord par les contreforts de la Sainte-Beaume et au sud par les chaînons du Gros Cerveau. est constitué d'un empilement de cuvettes alternativement marneuses calcaréomarneuses et calcaires dont les bords s'élèvent jusqu'à 400 à 600 m. Les affleurements de marne, grès et calcaire du Crétacé et du jurassique dominant. Dans cette zone, les vignobles Côtes de Provence occupent des sols peu profonds développés généralement sur colluvions et se situent sur les coteaux et hauts de vallées.

LA MONTAGNE SAINTE-VICTOIRE

C'est un vaste amphithéâtre ouvert vers l'ouest et drainé par l'Arc. Ses limites sont au Nord le Massif de la Sainte-Victoire et au sud le Massif de l'Etoile. Ici, affleurent des formations de marnes et grès du Crétacé supérieur. Elles sont le plus souvent recouvertes par des colluvions ou alluvions venant de leur altération ou de l'érosion des reliefs calcaires jurassiques. Les vignobles se situent sur les pentes et replats de ce secteur. Leurs sols ont une texture sablo-argileuse de couleur rouge ou rose et sont souvent riches en calcaire.

Au sein de ces zones naturelles, sont délimitées actuellement quatre dénominations de terroir (terroirs et vins de typicités particulières) : Sainte-Victoire, Fréjus, La Londe et Pierrefeu. En effet, la diversité des territoires de l'appellation Côtes de Provence a conduit les vignerons à vouloir caractériser chacun d'entre eux plus finement. Ce travail a abouti à la reconnaissance par l'INAO de terroirs particuliers, des dénominations géographiques complémentaires.

Côtes de Provence Sainte-Victoire

Dénomination de terroir des Côtes de Provence, reconnue en 2005

Le vignoble de cette dénomination de terroir 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, Château-neuf le Rouge, Le Tholonet, Meyreuil, Peynier, Puylobrier, Rousset et Trets ; dans le Var, Pourcieux et Pourrières.

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 sont pauvres et peu profonds, ils sont formés de calcaires et de grès argileux.

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

22 000 Hectolitres/an
(rosé et rouge) près de 3 millions équivalent bouteilles

2 643 Hectares : Superficie potentielle

506 Hectares : Superficie revendiquée

50 hl/ha : Rendement maximal autorisé

43 hl/ha : Rendement moyen

Côtes de Provence Fréjus

Dénomination de terroir des Côtes de Provence, reconnue en 2005

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.

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. Les précipitations sont parmi les plus importantes de l'appellation (830 - 850 mm par an) et un nombre moyen d'heures d'insolation (2800 à 2900 heures par an).

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) et les **sols sableux** développés sur les produits d'altération des roches métamorphiques du massif des Maures.

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

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

Côtes de Provence La Londe

Dénomination de terroir des Côtes de Provence, reconnue en 2008

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 (3 000 heures par an) 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.

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

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

Côtes de Provence Pierrefeu

Dénomination de terroir des Côtes de Provence, reconnue en 2013

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 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 Pierrefeu*
(2013/2014)

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 les rosés

45 hl/ha : Rendement maximal autorisé pour les rouges

41 hl/ha : Rendement moyen

L'appellation Coteaux d'Aix-en-Provence

Située dans la zone occidentale de la Provence calcaire, l'appellation regroupe 49 communes et s'étend 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 Trévasse, chaînon des Costes prolongé par les Alpilles - que se situent les bassins sédimentaires sur lesquels est le vignoble des Coteaux d'Aix-en-Provence.

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

Rendement maximal
autorisé : **60 hl/ha**

Rendement moyen :
49 hl/ha

83%



12,5%



4,5%



Climat

De type méditerranéen, le climat 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. L'appellation Coteaux d'Aix-en-Provence est caractérisée par la diversité de ses terroirs, les changements d'altitude et la diversité du relief créent ici des microclimats.

Quatre terroirs distincts peuvent être caractérisés dans l'appellation Coteaux d'Aix-en-Provence :

LE TERROIR MÉDITERRANÉEN :

Centré autour de l'Étang de Berre, de Gignac-la-Nerthe à Martigues et de Port-de-Bouc à La-Fare-les-Oliviers, il bénéficie de l'influence de la mer qui en fait un terroir précoce.

De 0 à 100 mètres d'altitude.

LE TERROIR DU MISTRAL :

Centré sur Salon-de-Provence, de Pélissanne à Aurons, d'Eygalières à Sénas et de Mallemort à Lambesc, il est fortement influencé par la force du Mistral qui souffle plus souvent et plus fort sur ce terroir.

De 50 à 200 mètres d'altitude.

LE TERROIR DES COTEAUX :

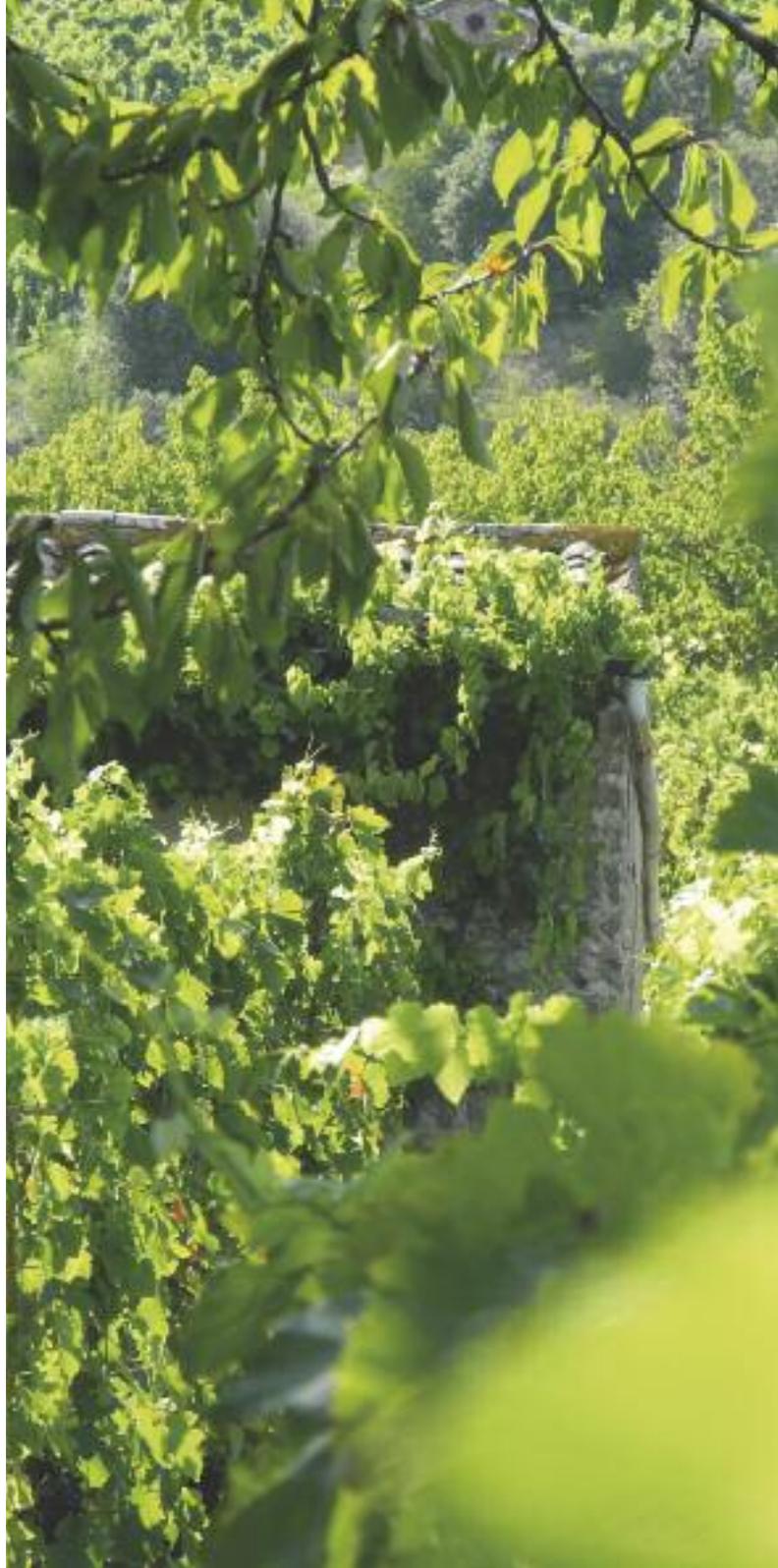
C'est le coeur de l'appellation, au nord-ouest d'Aix-en-Provence. D'Eguilles à Rognes et de Puyricard au Puy-Sainte-Réparate, ce terroir est adossé aux coteaux des chaînes d'Eguilles et de la Trévaresse. Le vignoble, réparti entre les versants nord et sud, descend de ces coteaux.

De 100 à 300 mètres d'altitude.

LE TERROIR DES HAUTS PLATEAUX :

Ce terroir est situé à l'extrême Est de l'appellation, accroché au versant nord de la Montagne Sainte-Victoire. De Rians à Artigues et de Vauvenargues à Jouques, ce terroir froid, plus continental, subit l'influence des vents alpins qui viennent butter sur les contreforts de la Sainte-Victoire. Il connaît un printemps tardif et un automne frais. Les vendanges commencent dans ce terroir quand elles se terminent sur le terroir Méditerranéen.

De 200 à 450 mètres d'altitude.





L'appellation Coteaux Varois en Provence

L'appellation Coteaux Varois en Provence est située au sein de la région naturelle de la Provence calcaire, au centre du département du Var, dans 28 communes regroupées autour de Brignoles sur environ 2 500 hectares.

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

Rendement maximal
autorisé : **59 hl/ha**

Rendement moyen :
47 hl/ha





Climat

De type 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 silex**. 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.

Le terroir est délimité à l'ouest par les massifs rocheux de la Sainte-Baume, au nord, les Bessillons et au sud avec les Barres de Cuers. L'altitude du vignoble culmine à 350 mètres en moyenne, avec 500 mètres pour les plus hautes parcelles.

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 VARIOIS EN PROVENCE

Abbaye de La Celle
83170 La Celle
Tél : 33 (0)4 94 69 33 18
coteauxvarois@wanadoo.fr
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

Maison des Vins - RN7 - CS 50002 - 83460 Les Arcs-sur-Argens
Tél : 33 (0)4 94 99 50 10 • civp@provencewines.com

www.vinsdeprovence.com et suivez-nous sur 

AVEC LA PARTICIPATION



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