

Le rosé en pole!

La première appellation de France de vins rosés a fêté son printemps hier au circuit Paul-Ricard où 450 acheteurs professionnels ont rencontré 150 producteurs. Un bon millésime...

Var-Matin (La Seyne / Sanary) 27 mars 2018 [+9 plus](#) J.-M.V.

Le joli «Printemps des côtes-de-Provence» a rayonné hier sur le circuit Paul-Ricard au Castellet. □□□ acheteurs ont rencontré □□□ producteurs Le millésime □□□□ de la première AOC de France des rosés à l'honneur.

Un côtes-de-provence sinon rien ! Organisée hier pour la première fois sur le circuit Paul-Ricard du Castellet, la nouvelle manifestation intitulée «Le Printemps des Côtes de Provence» succède à l'ancien Salon du millésime et voit la vie en rose. Ou plutôt en rosé... «Nous avons invité 150 domaines du Var, des Bouches-du-Rhône et un peu des Alpes-Maritimes à présenter leurs vins, dont le nouveau millésime rosé, à

450 acheteurs (restaurateurs, cavistes, grossistes professionnels, sommeliers) que nous avons conviés à leur rencontre», se réjouit Brice Eymard, directeur général du conseil interprofessionnel des vins de Provence (CIVP). « Cette année, notre volonté est de faire découvrir l'appellation dans un lieu emblématique de son territoire », complète le directeur. Personne ne sait encore si le lieu deviendra pérenne, mais hier, le Mistral Hall a été investi par un tiers des producteurs de côtes-de-provence, une appellation qui fédère 349 caves particulières, 40 caves coopératives et une centaine de maisons de négoce, sur un territoire de 20 026 ha de vignes.

+ □□ % de croissance des ro-

Le rosé en pole!



sés à l'export

Et c'est donc le rosé qui tient la ve-

dette. « Il représente 90 % de la production pour 6 % de rouge et 4 % de blanc, distille Brice Eymard.

Nous sommes le plus gros producteur de France en AOC (34 % des AOC français) et les plus gros pro-



Restaurateurs, cavistes, grossistes professionnels, sommeliers... à qui des baptêmes en Porsche étaient offerts, ont découvert et goûté les crus d'□/□ des producteurs de côtes-de-provence.

ducteurs mondiaux de rosé. » Le millésime 2017 tient bien la route. « Le rosé en côtes-de-provence est plutôt pâle avec de la fraîcheur et des arômes d'agrumes. Le millésime



2017 a un peu plus de structure, de complexité et d'amertume avec des notes de fruits des bois.» De quoi hisser toujours plus haut cette couleur de référence. « Depuis quelques années, les côtesde-provence suscitent un intérêt énorme en France et dans le monde, conclut le directeur. Nous avons enregistré + 35 % de croissance à l'export l'année dernière. Le monde du vin s'intéresse de plus en plus au rosé ! »

Sur le même sujet

Les côtes de provence s'offrent Le Castellet
LA PROVENCE Marseille 27 mars 2018

Les côtes de provence s'offrent Le Castellet
LA PROVENCE Grand Vaucluse 27 mars 2018

Les côtes de provence s'offrent Le Castellet
LA PROVENCE Alpes 27 mars 2018