

VINS DE PROVENCE

# Une belle vendange saine et précoce



## LE TEMPS DES VENDANGES

### Une semaine d'avance

Le vignoble présente aujourd'hui une avance de végétation d'1 semaine par rapport à la moyenne. Les vendanges ont démarré autour du 16 août dans les zones les plus précoces et devraient se poursuivre jusqu'à la fin du mois de septembre sur les terroirs les plus tardifs.

« *Les vendanges n'avaient jamais démarré aussi tôt* », souligne Alain Baccino, Président du Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence. « *Il y a quelques années, on commençait à vendanger fin août. Le changement climatique progressif ainsi que les conditions particulières cette année ont entraîné une arrivée à maturité très précoce pour les raisins. En cette période de forte chaleur et pour garantir la qualité de nos rosés, nous vendangeons de nuit.* »

### Des premiers jus prometteurs et une quantité difficile à estimer

Les analyses effectuées sur les premiers raisins vendangés sont encourageantes. Ils sont à maturité et présentent une belle acidité. La taille des baies est par contre hétérogène en fonction des secteurs et des parcelles.

« *Avec un bel équilibre entre fruit et fraîcheur, la qualité devrait être au rendez-vous pour ce millésime 2017* », confirme Alain Baccino. « *La quantité est par contre beaucoup plus difficile à estimer à ce stade même si les premiers jus tirés laissent penser qu'elle sera moindre.* »

## RÉTROSPECTIVE D'UNE ANNÉE DANS LES VIGNES

### Un hiver doux et sec

Malgré de courts épisodes de froid assez marqués, l'hiver a été globalement doux et sec sur le vignoble provençal. Les pluies de mars-avril attendues ont joué leur rôle en rechargeant les nappes phréatiques, permettant d'assurer une belle croissance de la vigne.

### Un printemps turbulent

Fin avril, un épisode de gel surtout dans le centre Var a touché une partie des vignes dont le débourrement était précoce. Puis à partir de fin mai, il a fait significativement plus chaud et sec que la moyenne précisant l'avance du développement de la vigne.

### Le temps crucial de la floraison

La floraison et la nouaison se sont déroulées rapidement engageant une belle sortie de grappe qui permet de relativiser des conditions variables marquées selon les terroirs par la chaleur et des pluies, parfois accompagnées de gel et de grêle, heureusement sans grandes conséquences qualitatives.

### L'été en pente douce

Le mistral, intense cette année, a joué son rôle salvateur permettant de conserver un bon état sanitaire sur l'ensemble du vignoble. En fin d'été, si le stress hydrique se fait sentir sur certains secteurs particulièrement arides, le raisin arrive en vendange sur un bel équilibre de maturité laissant augurer une qualité au rendez-vous. >>>



## QUELQUES IDÉES DE REPORTAGE

> **Vendanges insulaires** : l'île de Porquerolles compte trois domaines viticoles. Dans l'un de ces domaines, on vendange à la main et la vingtaine de récoltants embauchés logent sur place et vivent donc pleinement l'ambiance particulière des vendanges.

> **Vendanges la nuit** : la maîtrise des températures est primordiale dans l'élaboration des Rosés de Provence, et ce dès les vendanges. Pour éviter tout risque d'oxydation et pour préserver les arômes, en Provence la récolte du raisin se fait à la fraîche, très tôt le matin et même la nuit !

> **L'éducation au cœur des vendanges** : durant les vendanges, certains vigneron de Provence consacrent une partie de leur temps à transmettre leur savoir-faire aux plus jeunes générations. Ils accueillent les scolaires pour quelques heures d'initiation à la récolte manuelle, aux techniques d'élaboration du vin, pour la visite des caves, la dégustation des jus de raisin...

**PREMIÈRE** : les vendanges feront évidemment partie des thématiques évoquées, mais pas que ! Le CIVP lance à la rentrée « Aventures en Provence », un programme pédagogique destiné aux écoles primaires du Var et des Bouches-du-Rhône basé sur l'environnement et le terroir.

> **Des histoires de vendangeurs** : des jeunes, des moins jeunes, des locaux, des étrangers, une communauté éphémère et souvent originale investit le vignoble provençal le temps des vendanges. Ainsi se mêlent traditions, originalités, rencontres, échanges... Comme ces habitants d'un petit village andalou qui vendangent depuis de nombreuses années dans le même domaine, tandis qu'un autre a recours depuis plusieurs décennies à la même famille de vendangeurs italiens, qui loge sur l'exploitation pendant cette période. A Puget/Argens (Var), un domaine a la particularité d'être un centre d'aide par le travail. Dans quelques jours, ses vigneron (des adultes en situation de handicap) débiteront la récolte du raisin.

### LES VINS DE PROVENCE

Le Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence (CIVP) fédère 562 caves particulières, 61 caves coopératives et plus de 100 sociétés de négoce en AOC Côtes de Provence, AOC Coteaux d'Aix-en-Provence et AOC Coteaux Varois en Provence. Ensemble, ils produisent l'équivalent de 176 millions de bouteilles par an en rouge (8 %), en blanc (3 %) mais surtout en rosé (89 %). Le vignoble des Vins de Provence est ainsi le premier vignoble de France pour les rosés d'appellation : 42 % des rosés AOC français sont des Vins de Provence.