

LA STRATÉGIE



Didier Pauriol
président du Syndicat
des vins de l'AOC Coteaux
d'Aix-en-Provence

La production et la commercialisation

Depuis plusieurs années, nous travaillons notamment sur la question des cépages. La vendange 2019 marque une première étape avec l'intégration dans le cahier des charges de l'appellation, après plusieurs années d'expérimentation, du caladoc, un cépage intéressant en rouge comme en rosé. Peu sensible aux maladies, il permet d'assurer des rendements réguliers. En lien avec le Centre du Rosé et les autres appellations des Vins de Provence, nous sommes aussi engagés dans une démarche à long terme portant sur l'introduction de cépages résistants qui passe d'abord par l'identification des cépages les plus qualitatifs puis par une première phase de test. En ce qui concerne la commercialisation, nous sommes dans une logique de diversification de nos marchés : la zone Asie-Pacifique est un objectif prioritaire.

Les rouges, une production identitaire

Comme les autres appellations des Vins de Provence, nous avons une production à forte dominante de rosé. Mais la part des rouges au sein de l'appellation a toujours été un peu plus élevée que chez nos voisins. Certains de nos domaines ont même une production majoritairement en rouge. Cette spécificité fait partie de l'identité de l'appellation et nous entendons bien continuer à la préserver et à la valoriser, notamment sur le marché français.

Le lien avec Aix-en-Provence

Avec Aix-en-Provence, nous partageons bien plus qu'un même nom. La ville est en effet une ville non univoque, à la fois aristocratique et étudiante, dont la complexité fait écho à celle de notre appellation, laquelle donne vie aussi bien à de grands vins rouges qui inspirent une forme de noblesse qu'à des vins rosés qui s'inscrivent dans la modernité des goûts et des comportements. Organisé pour la première fois en 2019, l'événement « Les Jolis Soirs » vise justement à cultiver cette heureuse imbrication entre l'appellation et Aix-en-Provence au travers d'une programmation à la fois novatrice et enracinée dans la ville.

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

le Goût du Style

Comme la cité éponyme dont elle partage le nom, l'appellation aixoise, qui compte parmi les trois appellations des Vins de Provence, a un caractère bien à elle, adouci par un esprit à la fois chic et expressif. C'est une évidence : ses vins ont du style. Racés, les rouges offrent la complexité des vins qui puisent leur identité dans des terroirs privilégiés. Confidentiels, les blancs se méritent. Quant aux rosés, ils ont une distinction toute aristocratique qui allie dandysme et élégance.

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

le Goût du Style

CONTACTS PRESSE

CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE PROVENCE

Jennifer Penna & Cédric Skrzypczak
+33 (0)4 94 99 50 13 - jpenna@provencewines.com // czak@provencewines.com
www.vinsdeprovence.com

AGENCE CLAIR DE LUNE

Amélie Bluma & Florie Charnay
+33 (0)4 72 07 31 99 - florie.charnay@clairdelune.fr

LES CHIFFRES-CLÉS

PRODUCTION 2018



LA FILIÈRE VITICOLE

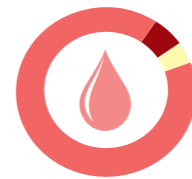
67
caves
particulières



SUPERFICIE
4 222 ha

1985
Date de
reconnaissance
en AOC

12
caves
coopératives



VOLUME
217 757 hl
(soit l'équivalent de
29 millions de bouteilles)
dont :
rosé 85 %
rouge 9 %
blanc 6 %

Rendement maximal
autorisé : **60 hl/ha**
Rendement
moyen : **51 hl/ha**

Source : Syndicat des vins des Coteaux d'Aix-en-Provence. Chiffres : 2018



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

DOSSIER DE PRESSE
2019





LE CHARME CHIC ET EXPRESSIF DE LA PROVENCE

Recouvrant l'arrière-pays aixois, l'AOC Coteaux d'Aix-en-Provence s'étire jusqu'au Rhône (à l'ouest) et à la Durance (au nord) tout en enlaçant l'étang de Berre, quasiment jusqu'aux portes de Marseille. On y est au cœur de la Provence, au milieu de terres solaires et très ventées, au magnétisme certain. Les rosés y sont majoritaires mais les rouges proportionnellement plus nombreux qu'ailleurs avec une tradition de vins de garde, caractérisés par leur structure et leur rondeur.

LE TERROIR

La terre : une unité calcaire

L'aire d'appellation correspond à la partie occidentale de la Provence calcaire, qui se caractérise par des sols **argilo-calcaires caillouteux, sableux** (souvent graveleux sur molasses et grès), **caillouteux à matrice argileuse** ou **limono-sableux**. La vigne, qui alterne avec la garrigue et les résineux, est présente sur les différents bassins sédimentaires délimités par les petits massifs qui marquent le paysage : la chaîne de la Nerthe, la chaîne de la Fare, la chaîne d'Éguilles, la chaîne de la Trévaresse ainsi que le chaînon des Costes que prolonge les Alpilles à l'ouest.

Le climat : méditerranéen mais tempéré par le dieu Mistral

Le grand vent venu du nord impose en effet sa rudesse, laquelle assure, en contrepartie, un air d'une **grande pureté**, propice au bon développement des grappes, ainsi qu'un **ensoleillement** annuel exceptionnel, supérieur à 300 jours par an. L'été est chaud et sec, l'hiver doux et ensoleillé, et les pluies – essentiellement concentrées sur le printemps et l'automne – rares (de l'ordre de 550 à 680 mm par an).

Les cépages : une palette emblématique

Les vins blancs sont des vins d'assemblage issus d'au moins un des quatre cépages principaux.
cépages principaux : rolle, clairette, bourboulenc, grenache blanc
cépages accessoires : ugni blanc, sauvignon, sémillon

Les vins rouges et rosés sont des vins d'assemblage issus d'au moins un des quatre cépages principaux.
cépages principaux : cinsault, grenache, counoise, mourvèdre, syrah
cépages accessoires : cabernet sauvignon, carignan

Le travail des hommes : un héritage prestigieux

Les origines du vignoble aixois remontent au **VI^e siècle avant notre ère**, quand la vigne fut introduite en Provence par des navigateurs phocéens venus de l'Asie Mineure. Les Romains, les moines, les Comtes de Provence se sont ensuite succédé pour identifier les meilleures terres et conserver puis améliorer les gestes ancestraux. La reconnaissance en appellation intervient en 1985, valorisant des vins qui appartiennent au registre des grands vins de terroir, en rosé comme en rouge et en blanc.

Domaines seigneuriaux et vigneron charismatique perpétuent aujourd'hui la renommée des grands vins des Coteaux d'Aix-en-Provence, mais c'est tous les acteurs locaux qui sont aujourd'hui engagés dans une stratégie de développement qualitatif.

LES VINS

Le style

Selon les parcelles, maritimes ou terrestres, le vignoble offre des **expressions diversifiées** qui se rejoignent néanmoins dans des **styles affirmés et élaborés**, voire sophistiqués. Amples, les rouges sont fringants ou charnus, d'un nez à la puissance mémorable ; les rosés, qui ont gagné leurs lettres de noblesse, sont souples et légers, fleuris et fruités ; les blancs, aériens, ont de la finesse et un remarquable potentiel aromatique.

La consommation

Blancs et rosés se laissent déguster dans la jeunesse. Les premiers accompagneront des poissons grillés ou marinés, une bouillabaisse ou des fromages à pâte molle, ils pourront aussi être servi en toute simplicité, notamment **aux beaux jours**. Les seconds sont les amis des belles spécialités méditerranéennes : viande et poissons à la plancha, salades du jardin, ratatouille froide ou fougasses aux herbes de Provence. Les rouges peuvent agréablement être consommés dans leur jeunesse mais une garde de deux à six ans leur permettra de développer une **aromatique exceptionnelle**, marquée par les notes épicées ou musquées qui les rendront divins au contact d'une volaille rôtie ou d'une viande mijotée.

LE MILLÉSIME 2018

Les blancs

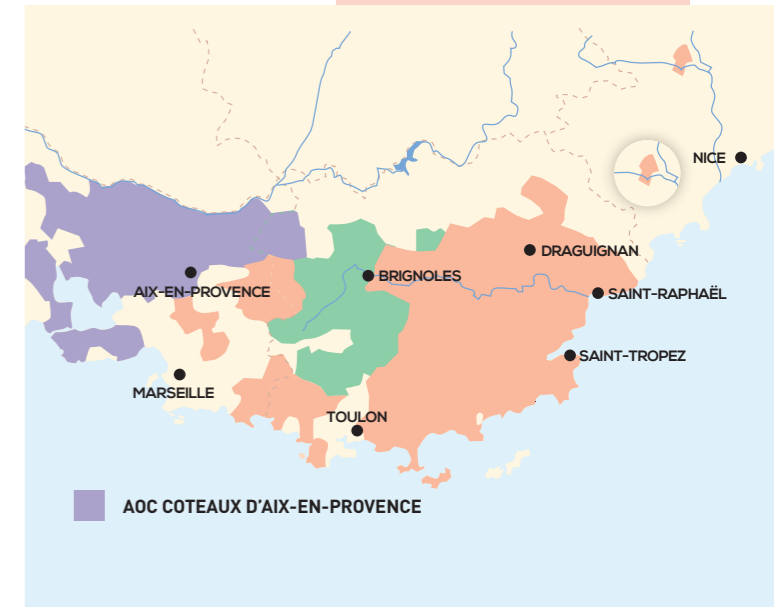
À la fois fins, expressifs et puissants, ils sont marqués par des nez complexes, caractérisés par les traditionnelles notes de fleurs blanches et d'agrumes, des bouches puissantes et rondes avec de belles longueurs.

Les rosés

Une robe claire, vive, aux reflets bleutés pouvant aller jusqu'au grisé. Fruités plus que floraux, souvent intenses, les nez sont expressifs avec des notes aromatiques allant des agrumes aux fruits rouges. Les bouches sont amples avec un support acide capable de résister à la puissance alcoolique. Complexes, puissants et fruités, ils vont mettre en valeur les cuisines méditerranéennes mais aussi asiatiques.

Les rouges

Variant du pourpre au grenat sombre, ils présentent des nez complexes, souvent caractérisés par des notes allant des fruits rouges aux notes végétales, et une bouche ronde et structurée, aux tanins fondus.



L'AOC Coteaux d'Aix-en-Provence est l'une des trois appellations des Vins de Provence dont le vignoble, situé entre la Méditerranée et les Alpes, s'étend sur près de 200 km de long à travers les départements des Bouches-du-Rhône, du Var et des Alpes-Maritimes.

CHIFFRES-CLÉS VINS DE PROVENCE

LA FILIÈRE VITICOLE



549 PRODUCTEURS
- 486 caves particulières
- 63 caves coopératives

+ de 100 SOCIÉTÉS DE NÉGOCE



3 AOC
• Côtes de Provence : **71 %**
• Coteaux d'Aix-en-Provence : **18 %**
• Coteaux Varois en Provence : **11 %**

PRODUCTION 2018



27 221 ha



1 242 479 hl

(soit 165 millions équivalent bouteilles)
dont :
rosé 90 %
rouge 6 %
blanc 4 %



COMMERCIALISATION 2018

• Export : **35 %**
• Grande distribution : **31 %**
• Autres (CHR, cavistes, vente directe) : **34 %**