

# LA STRATÉGIE



**Éric Pastorino**  
président du Syndicat  
des vins Côtes de Provence

## Les ambitions

La première, c'est soutenir le potentiel de production afin de répondre à l'évolution de la demande. Plusieurs mesures sont en œuvre, dont la réhabilitation de friches et de parcelles boisées déjà classées en AOC, la révision simplifiée de l'aire d'appellation et le plan de reconquête qui vont permettre d'intégrer un millier d'hectares environ d'ici cinq ans ainsi que la gestion du stress hydrique des vignes en association avec la Société du Canal de Provence. La seconde, c'est conforter le marché français, qui reste encore prépondérant. La troisième, c'est évoluer à l'export en investissant de nouveaux marchés : les pays asiatiques, l'Australie et la Nouvelle-Zélande notamment.

## Vers une montée en gamme

L'appellation des Côtes de Provence a une position unique dans le vignoble français ou même mondial, avec une identité liée à la production de vins rosés. Cette identité est liée à une histoire, un savoir-faire, une volonté. Nous produisons des vins rosés avant même que la consommation ne décolle. Aujourd'hui, dans un marché du rosé si vigoureux qu'il suscite des stratégies opportunistes partout dans le monde, notre responsabilité, c'est d'être à l'avant-garde de la montée en gamme du rosé. Depuis plus de vingt ans, nous accompagnons notamment la reconnaissance des dénominations de terroir au sein de l'appellation, qui permettent de valoriser des terroirs emblématiques. C'est un travail sur la longue durée, qui cette année débouche sur la reconnaissance d'une cinquième dénomination de terroir située sur le secteur de Notre Dame des Anges.

## La transition écologique

Un plan collectif a été lancé en 2018 avec l'appui de différentes structures comme la Fédération des Caves Coopératives, les Vignerons Indépendants et la Chambre d'agriculture du Var. Notre objectif, c'est 60 % du vignoble certifié d'ici 2024.

# CÔTES DE PROVENCE

*le Goût du Style*

C'est la plus grande des appellations des Vins de Provence, dont elle occupe une large part du vignoble, longeant les plages de la Méditerranée et grimpant sur les flancs des principaux massifs provençaux, de la Montagne Sainte-Victoire à l'Estérel. Conquérante mais nuancée, libertaire mais enracinée, lumineuse mais gardant ses secrets, elle est la métonymie de la Provence, une région ouverte et accueillante, et pourtant jamais domptée.

# CÔTES DE 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

 **348**  
caves  
particulières



SUPERFICIE  
**20 149 ha**

**1977**

Date de  
reconnaissance  
en AOC

 **40**  
caves  
coopératives



VOLUME  
**886 907 hl**  
(soit l'équivalent de  
118 millions de bouteilles)

Rendement maximal  
autorisé : **55 hl/ha**  
Rendement  
moyen : **44 hl/ha**

 **23**  
négociants-  
vinificateurs

dont :  
**rosé 91 %**  
**rouge 5 %**  
**blanc 4 %**

Source : Syndicat des vins Côtes de Provence. Chiffres : 2018



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

**DOSSIER DE PRESSE**  
2019





# LE CHARME DÉLICIEUX DE LA PROVENCE

Appellation de référence pour la production de vins rosés, l'AOC Côtes de Provence rayonne grâce à un profil de vin iconique, à la fois clair, élégant et aromatique, qui constitue le patrimoine commun de ses vignerons. Ceux-ci sont aussi à l'origine de rouges et de blancs de renom, qui, comme les rosés, savent exprimer l'histoire de la région tout en jouant avec l'éclectisme des sols, des climats et des cépages.

## LE TERROIR

### La terre : une belle mosaïque

Le vignoble des Côtes de Provence est vaste. Couvrant plus de 20 000 hectares, répartis sur 84 communes dont 68 dans le département du Var, 15 dans le département des Bouches-du-Rhône et une dans le département des Alpes-Maritimes, il s'étend de la Provence calcaire, à l'ouest et au nord (Montagne Sainte-Victoire) à la Provence cristalline au sud et à l'est (Massifs des Maures et de l'Estérel).

### Le climat : typiquement méditerranéen

Il offre certaines régularités, dont des hivers doux et des étés chauds et secs, un ensoleillement important (entre 2 700 à 3 000 heures par an) ainsi que des précipitations à la fois faibles et concentrées sur le printemps et l'automne. Cependant, le relief accidenté, des expositions au vent particulières et l'intensité variable de l'influence maritime déterminent des méso-climats, qui impliquent des calendriers parfois différenciés.

### Les cépages : emblématiques de la Provence

Les vins blancs sont des vins issus d'un ou plusieurs cépages, dont le rolle, qui représente 73,5 % de l'encépagement en blanc de l'appellation.

*clairette, rolle, sémillon, ugni blanc*

Les vins rouges et rosés sont des vins d'assemblage issus d'au moins deux cépages principaux.

*cépages principaux : cinsaut, grenache, mourvèdre, syrah, tibouren*  
*cépages accessoires : cabernet sauvignon, carignan*

### Le travail des hommes : une grande exigence

Le plus ancien vignoble de France est devenu le vignoble de référence, dans le monde, pour la production de vins rosés, la spécialité historique de l'appellation. Il s'agit aussi d'un vignoble porté par une communauté forte, laquelle a su allier tradition et modernité pour élaborer collectivement un savoir-faire d'exception. Elle œuvre aujourd'hui à progresser dans la recherche de l'alchimie parfaite entre le sol, le climat et la vigne, notamment au travers de la reconnaissance de dénominations de terroir revendiquant des typicités particulières, confortées par des règles d'assemblage spécifiques.

## LES DÉNOMINATIONS DE TERROIR

Portées par des collectifs de vignerons engagés, elles caractérisent des terroirs singuliers. Quatre dénominations de terroir sont aujourd'hui identifiées :

- AOC Côtes de Provence Sainte-Victoire (reconnue en 2005)
- AOC Côtes de Provence Fréjus (reconnue en 2005)
- AOC Côtes de Provence La Londe (reconnue en 2008)
- AOC Côtes de Provence Pierrefeu (reconnue en 2013)

Elles sont rejointes en 2019 par une cinquième dénomination de terroir : l'AOC Côtes de Provence Notre Dame des Anges.

## LES VINS

### Le style

Défini par l'équilibre entre acidité et rondeur ainsi que par l'élégance aromatique, il signe les vins de l'appellation, par-delà les différences des couleurs et des milieux. Les vins rosés, largement majoritaires, sont ainsi des productions emblématiques qui appartiennent au patrimoine gastronomique.

### La consommation

Les rosés sont des vins de bonne compagnie. Leur équilibre et leur palette aromatique leur permettent d'accompagner un poisson, des fruits de mer, un aioli, de petits farcis, un tajine, un curry ou du fromage de chèvre. Les rouges de cuvaison courte sont fruités, à servir avec un pot-au-feu ou une viande grillée ; les vins de longue garde, aux arômes complexes (fruits noirs, cacao, épices) et aux tanins puissants, se réserveront pour une daube de sanglier ou un chapon. Les blancs, à servir avec un poisson, une volaille ou un fromage de chèvre, peuvent se garder deux ou trois ans.

## LE MILLÉSIME 2018

### Les blancs

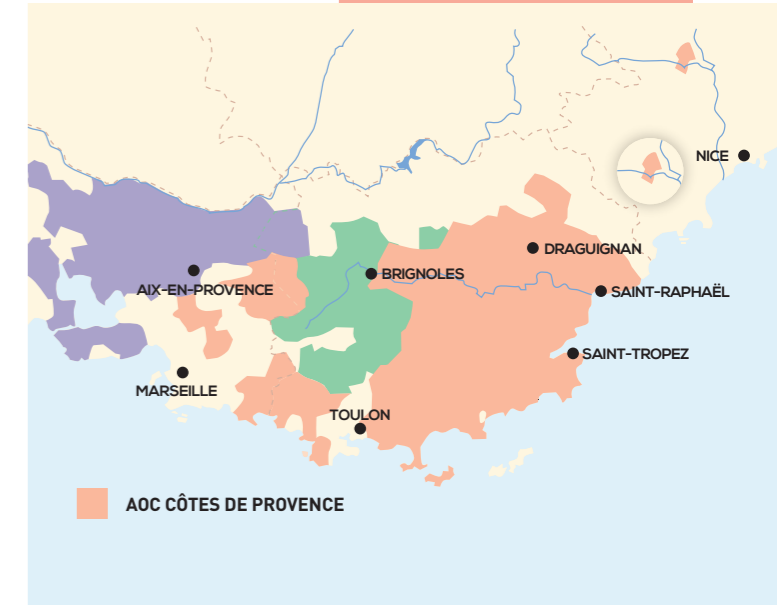
Une couleur jaune pâle avec quelques reflets verts. Des arômes délicats de fruits (poire, fruits exotiques, ananas, agrumes), de fleurs blanches et d'arômes (menthe, sauge). En bouche, une fraîcheur acidulée, marquée par la densité, le gras et la rondeur du rolle. La richesse en alcool est optimale et bien équilibrée par l'acidité. Les cuvées élevées en bois présentent des arômes de vanille, d'épices, de miel et d'abricot.

### Les rosés

Arborant toute la palette du rose pâle, du saumon au vieux rose, mais toujours accordé à une robe lumineuse, ils développent des notes d'agrumes (pomelos, citron), de fruits exotiques (fruits de la passion, mangue) mais aussi de fruits rouges plus ou moins acidulés (groseille, fraise, framboise, cerise) ainsi que des notes florales (fleurs blanches, aubépine, fenouil) avec parfois une pointe de minéralité. En bouche, ils expriment une fraîcheur qui se poursuit jusque dans une finale gouleyante et gourmande. Les cuvées passées dans le bois présentent des notes de vanille, de fruits secs et d'épices qui apportent de la complexité.

### Les rouges

Intense, la couleur varie du rubis au pourpre. Les vins sont équilibrés. Ceux à consommer dans la jeunesse se distinguent par un fruité rafraîchissant marqué par des notes de cerise, de fraise, de framboise et de cassis ; les tanins sont souples et ronds. Les rouges de garde proposent de la densité et de la complexité : ils exprimeront des arômes de fruits noirs (mûre, myrtille, cerise burlat) et de garrigue, complétés par des notes d'épices, voire de discrètes notes de vanille pour les vins passés dans le bois.



L'AOC Côtes de 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 %**