

# VINS DE PROVENCE

*le Goût du Style*



AOC CÔTES DE PROVENCE  
AOC COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE  
AOC COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

**DOSSIER DE PRESSE**  
2020

**CIVP**  
CONSEIL INTERPROFESSIONNEL  
DES VINS DE PROVENCE



# UN VIGNOBLE INSPIRANT

Le vignoble des Vins de Provence, le plus ancien de France, s'étend, entre la Méditerranée et les Alpes, sur près de 200 km de long à travers les départements des Bouches-du-Rhône, du Var et des Alpes-Maritimes. Éléance du destin, le vignoble et la région où il a grandi semblent partager bien plus qu'une même géographie, offrant ensemble la promesse d'un art de vivre sans pareil.

## UN GRAND TERROIR

### La terre : deux types de sols

Descendant jusqu'à la mer depuis les beaux massifs provençaux, dont la Sainte-Victoire, la Sainte-Baume, les Maures ou l'Estérel, le vignoble, étagé sur plusieurs niveaux d'altitude, recouvre deux grands ensembles géologiques :

- **des sols calcaires** formés par des sédiments marins déposés au cours des ères secondaire et tertiaire sur les parties comprises entre la Durance et les premières pentes des Maures ; la vigne y cohabite avec la garrigue
- **des sols cristallins**, plus anciens car issus du cycle hercynien et qu'on trouve sur l'étroite bande située entre la mer et les massifs du Tanneron, de l'Estérel et des Maures ; la vigne y cohabite avec le maquis.

Ce legs, venu du fond des âges, constitue une richesse inestimable. Le vignoble des Vins de Provence, qui compte 19 % de ses terres certifiées en bio, soit plus du double de la moyenne nationale, compte naturellement parmi les pionniers de la transition écologique et ses appellations travaillent à l'intégration prochaine de clauses agro-environnementales dans leurs cahiers des charges.

### Le climat : solaire et venté

Le vignoble est à la fois chaud, ensoleillé, avec plus de **250 jours de soleil par an**, et très sec. Le vent aussi est très présent, ou plutôt les vents, entrées maritimes ou vents venus du nord comme le célèbre **Mistral** qui apporte une appréciable fraîcheur.

### Les cépages : la tradition de l'assemblage

Les Vins de Provence sont produits selon des règles d'assemblage, inscrites dans le cahier des charges de ses trois appellations. La palette comprend quinze cépages, dont plusieurs cépages provençaux emblématiques :

- **les cépages blancs** : grenache blanc, clairette, bourboulenc, rolle, sauvignon blanc, semillon, ugni blanc
  - **les cépages rouges** : cabernet sauvignon, carignan, cinsault, counoise, grenache, mourvèdre, syrah, tibouren
- Aujourd'hui, certaines appellations réfléchissent à l'introduction dans les cahiers des charges de nouveaux cépages ou des cépages oubliés tels que le Caladoc, le Rousseli ou le Castets.

### Le travail des hommes : un héritage précieux

La culture de la vigne est ancienne en Provence. Et c'est le **savoir-faire** patiemment forgé par toutes les générations de vignerons qui s'y sont succédé qui a permis, par le pouvoir de l'observation sensible, de l'expérience accumulée et de la transmission ininterrompue, d'identifier petit à petit les meilleurs terroirs et les cépages les plus adaptés ainsi que de créer la **typicité particulière** des vins de la région, faite de véracité, de légèreté et de créativité. Le style des Vins de Provence est le produit de cette histoire.

## UNE RÉGION MYTHIQUE

### La beauté et le plaisir

Magnétique, lumineuse, libre et charnelle... La Provence est une région qui fascine, Français comme étrangers, attirés en tout temps par un art de vivre intemporel et pourtant sans cesse recomposé. Les Vins de Provence appartiennent à la mythologie de la Provence. Comme elle, ils cultivent un art de vivre qui lie la beauté et le plaisir, deux idées qui, associées, font la définition du charme

### Le voyage

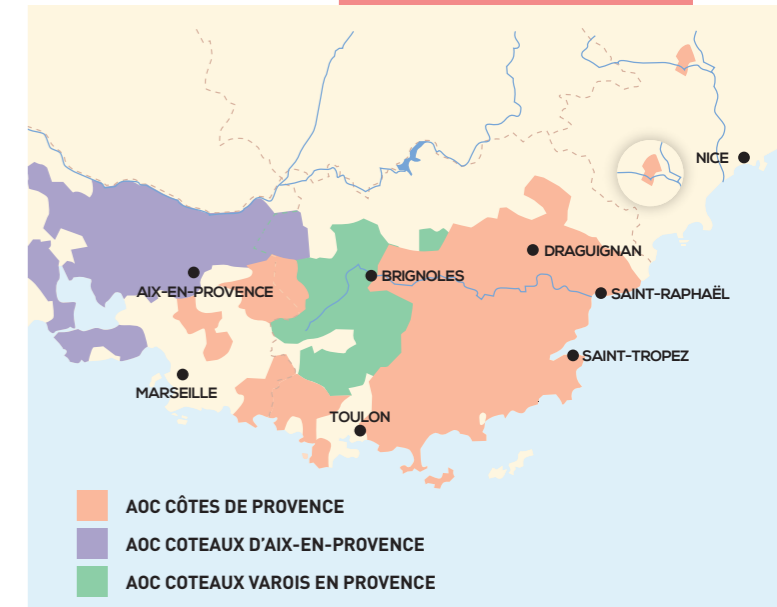
Destination prisée, la Provence est peut-être le plus beau sud de la Terre. On vient, souvent de loin, s'émerveiller de ses villes gorgées d'histoire comme de ses paysages uniques, calanques secrètes, plages de sable fin, massifs sauvages ou collines sculptées par le temps. 30 millions de touristes, dont 6 millions d'étrangers, séjournent ainsi chaque année en région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

### L'œnotourisme

Le vignoble des Vins de Provence est ainsi à l'avant-garde du développement de l'œnotourisme en France, structuré au niveau régional au travers d'un réseau de trois Maisons des vins (Maison des vins des Côtes de Provence aux Arcs-sur-Argens, Vinthèque de la Sainte-Victoire à Saint-Antonin-sur-Bayon, Maison des vins des Coteaux Varois en Provence à La Celle), d'une Route des vins de Provence qui rassemble près de 450 vignerons ainsi que trois territoires labellisés Vignobles & Découvertes (Le Pays d'Aix - Sud Lubéron, Provence Verte & Verdon Tourisme, Dracénie Provence Verdon). Les initiatives individuelles sont aussi remarquables avec des domaines qui intègrent une offre hôtelière de très grand standing ou dont les restaurants peuvent afficher le prestige de l'étoile.

### Des vins légendaires

La Provence est aussi un mythe pour les amateurs de vin, où l'on vient effectuer un retour aux sources du vin rosé – on en vient même à parler d'un style « Provence » pour désigner ce qui constitue l'essence des Vins de Provence rosés (p. 6-7) – mais aussi découvrir ses vigneron-phares ou ses crus classés puisque la région a l'honneur de compter, depuis 1955, plusieurs crus classés : 23 à l'origine, 18 aujourd'hui (certaines propriétés ayant disparu).



## CHIFFRES-CLÉS VINS DE PROVENCE

### LA FILIÈRE VITICOLE



**561 PRODUCTEURS**  
- 498 caves particulières  
- 63 caves coopératives

**+ de 90 NÉGOCIANTS LOCAUX**



**3 AOC**  
• Côtes de Provence : **72 %**  
• Coteaux d'Aix-en-Provence : **17 %**  
• Coteaux Varois en Provence : **11 %**

### PRODUCTION 2019



**27 470 ha**



**1 280 957 hl**  
(soit 170 millions équivalent bouteilles)  
dont :  
rosé 90 %  
rouge 6 %  
blanc 4 %



### COMMERCIALISATION 2019

• Export : **35 %**  
• Grande distribution : **24 %**  
• Autres (CHR, cavistes, vente directe) : **41 %**



## DES VINS ICONIQUES

Alliant style et terroir, les Vins de Provence sont de véritables produits culturels. S'ils couvrent la palette des trois couleurs, le rosé tient aujourd'hui le haut du pavé avec neuf bouteilles sur dix. Il insuffle ainsi son état d'esprit à toute la région, croisant le charme et la liberté.

### AOC CÔTES DE PROVENCE : LE CHARME DÉLICIEUX DE LA PROVENCE

Spécialisée depuis sa création dans la production de vins rosés, l'appellation en est aujourd'hui la référence avec un profil de vin clair, élégant et aromatique. Elle s'étend sur un territoire vaste allant du bord de mer à l'arrière-pays plus montagneux. Cette diversité de terroirs, portant chacun des spécificités de sols, de climats et de cépages, permet aux vignerons d'exprimer toutes les nuances de la Provence dans leurs vins.

5 Dénominations Géographiques Complémentaires (DGC) sont reconnues au sein de l'AOC Côtes de Provence :

- AOC Côtes de Provence Sainte-Victoire (2005)
- AOC Côtes de Provence Fréjus (2005)
- AOC Côtes de Provence La Londe (2008)
- AOC Côtes de Provence Pierrefeu (2013)
- AOC Côtes de Provence Notre-Dame des Anges (2019)

### AOC COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE : LE CHARME CHIC ET EXPRESSIF DE LA PROVENCE

Le vignoble, délimité par le Rhône, la Durance et la ville de Cézanne, est le plus venté de la Provence, dont il compose un morceau de la Provence calcaire. 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.

### AOC COTEAUX VAROIS EN PROVENCE : LE CHARME INTIMISTE DE LA PROVENCE

La plus jeune des appellations des Vins de Provence se distingue par une altitude plus élevée (de 600 à plus de 1 000 mètres) et des influences ouvertement continentales (notamment des hivers rigoureux) qui apportent aux vins de la fraîcheur et de la minéralité pour un résultat à la fois délicat et aérien, observable sur chacune des couleurs.

## LE MILLÉSIME 2019 LES FICHES DE DÉGUSTATION



### AOC CÔTES DE PROVENCE

#### LES BLANCS

Ils dévoilent une jolie couleur jaune pâle empreinte de reflets verts. Les arômes sont fins et délicats, mêlant le fruit (poire, fruits exotiques, ananas, agrumes), les fleurs blanches et les aromates (menthe, sauge). La bouche est acidulée et montre de la générosité mais sans lourdeur.



#### LES ROSÉS

Emplies de lumière, les robes affichent une couleur rose pâle à l'intensité plus soutenue qu'en 2018. Le potentiel aromatique associe des notes d'agrumes (pomelos, citron), de fruits exotiques (fruits de la passion, mangue) et de fruits rouges (groseille, fraise, framboise, cerise) à des notes florales (fleurs blanches, aubépine, fenouil). En bouche, les vins sont nets, frais et acidulés.



#### LES ROUGES

Toujours intense, leur couleur varie du rubis au pourpre. Les vins à déguster dès la jeunesse octroient des notes de cerise, de fraise, de framboise et de cassis : leurs tanins sont souples et bien fondus. Les vins de garde affichant le millésime ont un grand potentiel aromatique, montrant déjà des notes de fruits noirs (mûre, myrtille, cerise burlat), d'épices et de garrigue.

### AOC COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

#### LES BLANCS

Ils arborent une robe jaune pâle aux reflets dorés, blancs ou verts. Les nez sont intenses : ils révèlent des notes de fruits à chair jaune et d'agrumes. Beaucoup de fraîcheur en bouche où s'expriment en particulier le citron et les fruits exotiques.

#### LES ROSÉS

Des robes pâles aux nuances franches. Des nez plutôt intenses, fruités et complexes, marqués par des notes de fruits rouges mais où l'on retrouve également des notes de pêche et d'agrumes. De la rondeur en bouche en attaque ainsi qu'un beau relief aromatique avant de retrouver de la fraîcheur et parfois de la minéralité dans la finale.

#### LES ROUGES

Leurs robes sont souvent profondes et franches. Les nez présentent de belles intensités aromatiques ainsi que de la complexité avec des notes de fruits rouges et de fruits noirs souvent accompagnés d'épices (poivre, réglisse). Leurs robes sont souvent profondes et franches. Les nez présentent de belles intensités aromatiques ainsi que de la complexité avec des notes de fruits rouges et de fruits noirs souvent accompagnés d'épices (poivre, réglisse). En bouche, les vins montrent de belles matières, ils sont amples avec des tanins serrés qui donnent un beau volume. On perçoit alors de jolies notes fruitées ainsi que de la longueur et de la fraîcheur, lesquelles devraient conférer une bonne tenue des vins dans le temps.

### AOC COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

#### LES BLANCS

Ils affichent une couleur franche, jaune pâle aux reflets verts. Le nez est expressif, s'ouvrant sur des arômes de fruits (agrumes, fruits blancs, fruits exotiques) et de fleurs blanches. La bouche dévoile une belle vivacité, un équilibre entre la fraîcheur et la rondeur caractéristique des vins de l'appellation ainsi que des notes citronnées et de fruits exotiques ou à chair blanche.

#### LES ROSÉS

Une robe pâle, qui tire du saumoné au rose très clair. Un nez complexe et expressif, qui associe agrumes, fruits à chair blanches, fruits à chair jaune (pêche), fruits exotiques et fruits rouges frais. Avec de l'équilibre entre la fraîcheur et la rondeur, la bouche est intense, ample, persistante, aromatique (notes fruitées et citronnées).

#### LES ROUGES

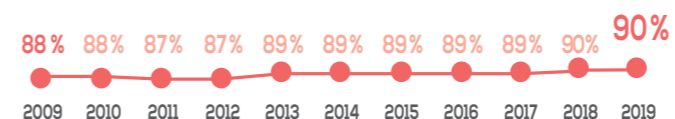
Ils présentent des robes soutenues, variant du rubis profond au rouge grenat en passant par le rouge pourpre. Le nez combine les fruits noirs (cassis, mûre, pruneau), les épices (réglisse) et parfois le cuir. La bouche est ample et dense : les tanins sont soyeux. Il y a de la longueur et le potentiel de garde apparaît très intéressant.



## CHIFFRES-CLÉS VINS DE PROVENCE ROSÉS

### PRODUCTION

La couleur, une spécialité historique



### MARCHÉS

#### LE CONTEXTE L'ESSOR CONTINU DE LA CONSOMMATION DE ROSÉ



##### MONDE

2018	25,6 Mhl
2017	23,5 Mhl
2013	23,1 Mhl
2008	22,4 Mhl

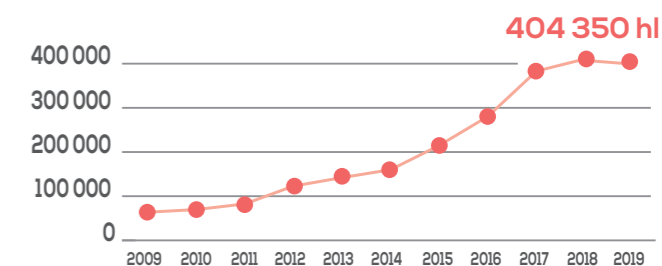


##### FRANCE

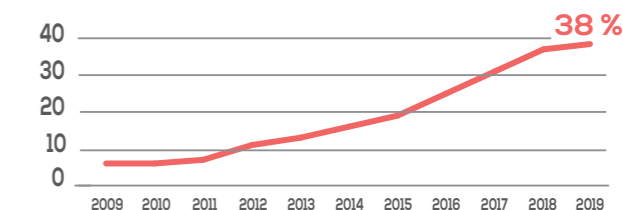
2018	8,7 Mhl
2017	8,5 Mhl
2013	8,1 Mhl
2008	6,7 Mhl

#### CIRCUITS DES VINS DE PROVENCE ROSÉS LA MONTÉE EN PUISSANCE DE L'EXPORT

##### VOLUMES (X7 EN 10 ANS)



##### PART DE L'EXPORT



##### PRINCIPAUX PAYS À L'EXPORT

En volume	En valeur
🇺🇸 États-Unis 46,1%	🇺🇸 États-Unis 49%
🇬🇧 Royaume-Uni 14,2%	🇬🇧 Royaume-Uni 13,2%
🇩🇪 Allemagne 5,3%	🇩🇪 Allemagne 4,6%
🇳🇱 Pays-Bas 5,2%	🇳🇱 Pays-Bas 4,1%
🇧🇪 Belgique 4,8%	🇧🇪 Belgique 3,8%

# LE GRAND VIGNOBLE DES VINS ROSÉS

Spécialité historique du vignoble, le vin rosé est intimement lié à l'identité de la Provence, dont il partage les mêmes valeurs d'authenticité, de sensorialité et d'audace. Aujourd'hui, 38 % des rosés AOC français sont produits en Provence et le style qui leur tient de signature - un vin au rose pâle, sec et très aromatique - tient lieu de référence bien qu'il puise son essence dans les terroirs de Provence. Avec 4,2 % de la production mondiale en volume et 12,6 % en valeur des échanges mondiaux, la région, dont le succès commercial repose sur la coopération entre maisons de négoce et producteurs, est aussi la première productrice de vins rosés au monde.

« Les Vins de Provence rosés ont créé les conditions de la reconnaissance du rosé à travers le monde en ouvrant des marchés, comme les États-Unis ou les marchés nord-européens, qui n'avaient pas une tradition de consommation de vins rosés.

Le marché international du rosé est en croissance continue depuis quinze ans, avec une hausse des volumes commercialisés de l'ordre de 30 %, mais ce n'est pas encore un marché tout à fait mûr. D'ici 2035, on s'attend ainsi à ce que la consommation mondiale de rosé progresse d'environ 50 % avec de fortes croissances en Europe et en Amérique du Nord mais aussi en Asie du Sud-Est et en Océanie, des marchés encore neufs mais à fort potentiel. **Au total, une trentaine de marchés vont progresser** : c'est unique dans

l'univers du vin. Des régions qui n'ont pas la culture du rosé se mettent donc à en produire, ou vont s'y mettre. Dans cette nouvelle géographie, la Provence a cependant toujours vocation à occuper une place centrale parce que **le style des Vins de Provence rosés tient lieu de référence globale** et que le leadership est aujourd'hui clairement assumé au-delà de la seule qualité des vins.

Qu'il s'agisse du Centre du Rosé pour ce qui est de l'innovation, des Rencontres internationales du rosé pour la transmission et la diffusion des connaissances ou l'Observatoire Mondial du Rosé pour la prospective, l'avenir du rosé s'écrit en Provence. »

Jean-Jacques Bréban, président du CIVP



« Le leadership est aujourd'hui clairement assumé »

#### ADAPTATION AU CHANGEMENT CLIMATIQUE : LE CENTRE DU ROSÉ MOBILISÉ



En Provence comme dans les autres vignobles, la problématique du changement climatique devient de plus en plus centrale, posant la question de la permanence de la typicité des vins dès lors que les conditions de production évoluent. « La combinaison d'une augmentation du degré d'alcool, de la baisse d'acidité, de teneurs en polyphénols plus élevées et de la diminution des arômes pourrait affecter le style des vins, explique Gilles Masson, directeur du Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le vin Rosé basé à Vidauban, au cœur de la Provence. C'est pourquoi nous travaillons aujourd'hui à des stratégies d'adaptation qui concernent le choix des cépages, qu'il s'agisse de variétés anciennes, étrangères ou issues de nouveaux croisements, ainsi que le mode de conduite du vignoble. »

Sources : CIVP & Observatoire Mondial du Rosé (Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence & FranceAgrimer)

**VINS 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](mailto:jpenna@provencewines.com) // [czak@provencewines.com](mailto:czak@provencewines.com)

[www.vinsdeprovence.com](http://www.vinsdeprovence.com)

**AGENCE CLAIR DE LUNE**

Amélie Bluma & Florie Charnay

+33 (0)4 72 07 31 99 - [florie.charnay@clairdelune.fr](mailto:florie.charnay@clairdelune.fr)