

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

le Goût du Style

Portée par un fier collectif de producteurs et de négociants, la plus jeune des appellations des Vins de Provence porte en elle le charme intimiste de la Provence. Son terroir, qui couvre une grande partie du territoire de la Provence verte, est unique. Il est caractérisé par une altitude moyenne plus élevée que dans les vignobles voisins et un climat aux influences ouvertement continentales. Les vins sont ciselés, très dans l'époque, avec un profil organoleptique délicat, aérien et minéral, lié à des équilibres marqués par la vivacité et la rondeur.

LES CHIFFRES-CLÉS

MILLÉSIME 2018



LA FILIÈRE VITICOLE

 **71**
caves
particulières



SUPERFICIE
2 850 ha

1993

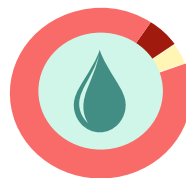
Date de
reconnaissance
en AOC

Rendement maximal
autorisé : 55 hl/ha

Rendement
moyen : 48 hl/ha

 **11**
caves
coopératives

 **3**
négociants-
vinificateurs



PRODUCTION

137 815 hl
(soit l'équivalent de
18 millions de bouteilles)

dont :
rosé 92 %
rouge 5 %
blanc 3 %

Source : Syndicat des vins Coteaux Varois en Provence

DOSSIER DE PRESSE
2019

CIVP
CONSEIL INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DE PROVENCE



LE CHARME INTIMISTE DE LA PROVENCE

Située hors des sentiers battus, l'AOC Coteaux Varois en Provence a pour décor la Provence Verte, un arrière-pays méconnu voire secret. Étonnants par leur rapport qualité-prix, les vins, authentiques et sincères, regorgent de pépites qui, s'inscrivant dans le sillage de l'excellence de la Provence, portent aussi la griffe d'un terroir particulier, tardif, frais et aux lentes maturations.

LE TERROIR

La terre : un sol calcaire

L'appellation se situe au cœur de la partie calcaire du vignoble des Vins de Provence, constituée de **sédiments marins** déposés au cours du Mésozoïque. Organisés d'est en ouest, une série de plissements, calcaires et argilo-calcaires, y alternent avec des zones de gravettes et de silex. Le paysage est marqué par la vigne, qui est cultivée ici à une altitude élevée (jusqu'à 500 mètres pour les plus hautes parcelles), le chêne vert et pubescent, la garrigue et la roche.

Le climat : une empreinte continentale

Le vignoble est enchâssé entre les massifs rocheux de la Sainte-Baume, du mont Aurélien, du Bessillon et de la Barre de Cuers qui composent une barrière naturelle isolant des influences maritimes et conférant à l'appellation un climat très spécifique, certes **méditerranéen** mais caractérisé aussi par des **traits continentaux**. Les saisons sont ainsi très appuyées, avec des hivers rigoureux et des étés très chauds, voire torrides.

Les cépages : la recherche de l'équilibre

Les vins blancs proviennent généralement de l'assemblage d'au moins deux cépages blancs parmi les cinq prévus par le cahier des charges. Seul l'emblématique rolle peut être vinifié en monocépage.

clairette, grenache blanc, rolle (minimum 30 %) sémillon (maximum 30 %), ugni blanc (maximum 25 %)

Les vins rouges et rosés sont des vins d'assemblage issus d'au moins un des quatre cépages principaux. La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'assemblage.

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

Le travail des hommes : une appellation qui a gagné ses galons

Reconnue en 1993, l'AOC Coteaux Varois en Provence est la plus jeune des appellations des Vins de Provence bien que la présence de la vigne est très ancienne sur le territoire. Les premières traces de culture remontent ainsi à l'époque romaine, comme

le prouve la découverte d'amphores sur le site du village de La Roquebrussanne. C'est aussi une appellation d'une grande **modernité**, qui peut s'appuyer sur un collectif de producteurs et de négociants qui ont le **goût du défi** et qui visent haut après avoir restructuré leur vignoble et investi dans l'acquisition d'un matériel de vinification exigeant. Ces dernières années, la production a ainsi progressé en qualité mais aussi en volume, afin de répondre à la croissance de la demande en rosé, la grande spécialité de l'appellation, avec des rosés aériens qui reflètent les particularités du terroir.

LES VINS

Le style

La singularité du terroir donne vie à des vins séducteurs, vifs et ronds, à la **fraîcheur** et à la **minéralité** distinctives. Rosés, rouges et blancs partagent ainsi un même sens de l'équilibre, de même qu'un potentiel aromatique de premier ordre. Réputés dans le monde entier, les rosés constituent la majeure partie de la production mais les rouges et les blancs sont aussi prisés.

La consommation

Les vins de l'appellation se boivent généralement dans leur **jeunesse** mais certaines cuvées de rouge et de blanc sont travaillées pour la **garde**. Petits farcis, poissons grillés, soupe au pistou et cuisine épicée accompagneront les vins rosés, qui peuvent aussi se déguster en toute simplicité, avec une planche de charcuterie, un bol de tapenade ou quelques olives. Les rouges seront par exemple servis avec une daube provençale, une volaille en sauce ou une viande grillée. Les blancs avec un plateau de fruits de mer, une bouillabaisse ou une assiette de fromages de chèvre de la région.

LE MILLÉSIME 2018

Les blancs

Ils affichent une belle couleur franche et élégante, jaune clair aux reflets verts. Le nez est aromatique, il s'ouvre progressivement sur des arômes de fruits blancs et d'agrumes (mandarine), parfois des notes mentholées. La bouche est friande et ample, marquée par des notes intenses de fruits et de fleurs. L'équilibre entre rondeur et fraîcheur, caractéristique des blancs de l'appellation, est présent une fois de plus.

Les rosés

Ils arborent une couleur très pâle, aux tendances saumonées et pêche avec des reflets rose pâle voire sable. Ils dévoilent au nez des notes aromatiques d'agrumes associées à des notes de fruits rouges, plus rarement de fruits jaunes. En bouche, les vins sont légers et présentent une belle fraîcheur où domine le fruité.

Les rouges

Ils présentent une belle robe rouge rubis. Le nez, de puissance modérée, est marqué par des notes de fruits rouges, végétales et d'épices. La bouche, de structure moyenne, est dominée par les fruits rouges. Les vins sont souples et agréables, prêts à boire.



L'AOC Coteaux Varois 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 %**

LA STRATÉGIE



Éric Lambert
président du Syndicat
des vins Coteaux Varois
en Provence

Le positionnement

Nous assumons une production exigeante et homogène, qui permet à nos opérateurs de présenter des vins qui garantissent un profil organoleptique identitaire : un équilibre entre d'un côté l'acidité, la fraîcheur et la minéralité et de l'autre côté une belle rondeur. Nos rosés ont aussi la particularité commune de tenir dans le temps. Tous nos opérateurs voient leurs vins soumis à une dégustation syndicale ainsi qu'à une dégustation effectuée par un organisme externe. Les acheteurs ont ainsi la garantie d'un produit de grande qualité, quel que soit l'opérateur. L'AOC Coteaux Varois en Provence est l'appellation d'une petite région : elle a vocation à la fois à demeurer confidentielle et à briller par ses vins. Nous travaillons à monter encore en gamme, en élevant nos exigences mais aussi en réfléchissant à l'introduction de nouveaux cépages, comme le calacoc ou le castets, particulièrement adaptés à la production de vins rosés.

Le développement durable

Aujourd'hui, un opérateur sur deux est certifié en bio et l'appellation, située au cœur d'une biodiversité remarquable, est collectivement engagée dans une démarche de certification Haute Valeur Environnementale (HVE) afin de répondre à la demande sociétale mais aussi pour valoriser nos pratiques vertueuses et aller encore plus loin dans la mise en œuvre d'une viticulture respectueuse et responsable.

Le « charme intimiste »

Cette notion correspond à notre identité profonde. L'appellation est située dans la Provence Verte qui est une Provence différente de celle qu'on rencontre en bord de mer. C'est une Provence où l'on prend le temps de vivre et qui s'inscrit pleinement dans la tendance actuelle du slow et du retour aux sources. Notre offre œnotouristique est à l'avenant, cultivant un art de vivre serein et un lien fort avec une nature préservée.

COTEAUX VAROIS 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

