



DOSSIER DE PRESSE

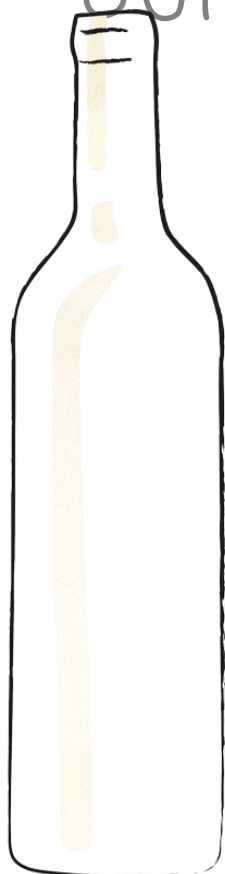
Millésime 2015

Vins de Provence

Côtes de Provence – Coteaux d'Aix-en-Provence – Coteaux Varois en Provence



SOMMAIRE



1/ Présentation des Vins de Provence

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

2/ Le millésime 2015 Vins de Provence

Les conditions climatiques du millésime 2015

Les chiffres clés du millésime 2015

Les caractéristiques organoleptiques des vins

3/ Le Tourisme Vigneron en Provence

4/ La situation économique des Vins de Provence

5/ Le vin Rosé : dernières tendances mondiales

6/ Baromètre 2016 : les Français et le vin rosé

vins de provence

Côtes de Provence / Coteaux d'Aix-en-Provence / Coteaux Varois en Provence

1/ Présentation des Vins de Provence

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

LE VIGNOBLE PROVENÇAL

s'étend sur près de 200 kms entre la Méditerranée et les Alpes dans les départements du Var et des Bouches-du-Rhône et, dans une moindre mesure, dans les Alpes-Maritimes.

Trois appellations majeures composent le vignoble de Provence :

- l'appellation Côtes de Provence et les dénominations de terroir Côtes de Provence Sainte-Victoire, Côtes de Provence Fréjus, Côtes de Provence La Londe et Côtes de Provence Pierrefeu
- l'appellation Coteaux d'Aix-en-Provence
- l'appellation Coteaux Varois en Provence



Le paysage provençal est varié, le relief particulièrement diversifié. On y trouve des sites remarquables tels la montagne Sainte-Victoire, le massif de la Sainte-Baume, les massifs cristallins des Maures et du Tanneron ou encore le massif volcanique de l'Estérel.

Deux grands ensembles géologiques coexistent, l'un calcaire sur la partie Ouest et Nord du vignoble et l'autre, cristallin sur la partie Est, face à la mer.

A chacun des sols, une formation végétale caractéristique de la Méditerranée est associée : la garrigue pour les sols calcaires et le maquis pour les sols cristallins.

Le climat est typiquement méditerranéen : ensoleillé, sec et chaud. Les vents sont nombreux et font partie intégrante du climat de la région. Le plus connu, le Mistral, a la particularité d'être un vent très sec, lui permettant d'assainir le vignoble le protégeant ainsi des maladies liées à l'humidité.

Plus d'une douzaine de cépages entrent régulièrement dans l'élaboration des vins de Provence. Certains d'entre eux constituent une base que l'on retrouve dans la majorité du vignoble, alors que d'autres sont plus spécifiques à certaines appellations.

Au cours de l'hiver qui suit la récolte, les vins juste finis sont assemblés ce qui permet au vigneron de disposer de vins équilibrés, présentant les qualités de chaque cépage. L'assemblage est, en Provence, une très ancienne tradition vigneronne.

2/ Le millésime 2015 en Provence

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



LES CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLÉSIME 2015

L'hiver 2014/2015 en Provence a été plutôt doux et pluvieux. La charge en eau a permis de passer sereinement un printemps plutôt sec, hormis deux épisodes pluvieux fin avril et mi-juin, ce dernier ayant même entraîné des orages de grêle très localisés sur l'est de la Provence. L'été a été très chaud et sec, ponctué de pluies localisées arrivant aux bons moments. Ces conditions climatiques ont eu pour conséquence un avancement du cycle végétatif de la vigne de quelques jours avec un démarrage des vendanges un peu plus tôt qu'en 2014. L'état sanitaire du vignoble est resté excellent jusqu'à la fin des vendanges grâce à la chaleur et au vent, qui a soufflé régulièrement.

MILLÉSIME 2015 : 154 MILLIONS DE BOUTEILLES DE ROSÉS DE PROVENCE AOP

La récolte 2015 s'élève donc à 1 308 000 hectolitres pour les appellations Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence, Coteaux Varois en Provence réunies au sein du CIVP. Les vignerons de Provence consacrent pour cette récolte 2015, 88,5% de leur production totale au vin Rosé avec 1 151 000 hectolitres soit l'équivalent de 154 millions de bouteilles de Rosés de Provence AOP, 8% de leur production totale au vin Rouge avec 103 800 hectolitres soit l'équivalent de 14 millions de bouteilles de Rouges de Provence AOP et 3,5% de leur production totale au vin Blanc avec 46 200 hectolitres soit l'équivalent de 6 millions de bouteilles de Blancs de Provence AOP.

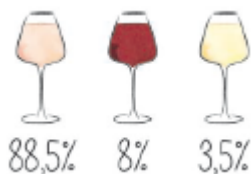
LES CHIFFRES CLÉS VINS DE PROVENCE – MILLÉSIME 2015

Appellations Côtes de Provence / Coteaux d'Aix-en-Provence / Coteaux Varois en Provence

PRODUCTION : 1 308 000 HECTOLITRES SOIT 174 MILLIONS ÉQUIVALENT BOUTEILLES

SUPERFICIE : 26 130 HECTARES sur 3 départements : Var, Bouches du Rhône et Alpes Maritimes (1 commune)

FILIÈRE VITICOLE : 582 PRODUCTEURS (521 caves particulières & 61 caves coopératives) - 42 SOCIÉTÉS DE NÉGOCE



LES CHIFFRES CLÉS PAR APPELLATION – MILLÉSIME 2015

Côtes de Provence

Superficie : 19 510 hectares

Production : 962 000 hectolitres (128 millions de bouteilles équivalent)

Dont 90% de Rosé, 7% de Rouge et 3% de Blanc

La filière viticole : 380 caves particulières, 39 caves coopératives & 40 sociétés de négoce

Rendement maximal autorisé : 55 hl/ha

Rendement moyen : 49 hl/ha

dont les dénominations de terroir :

Côtes de Provence Sainte-Victoire - Production : 23 600 hectolitres (rosé et rouge)

Côtes de Provence Fréjus - Production : 400 hectolitres (rosé et rouge)

Côtes de Provence La Londe - Production : 7 100 hectolitres (rosé et rouge)

Côtes de Provence Pierrefeu - Production : 4 500 hectolitres (rosé et rouge)

Coteaux d'Aix-en-Provence

Superficie : 4 020 hectares

Production : 215 000 hectolitres (près de 29 millions de bouteilles équivalent)

Dont 82% de Rosé, 13% de Rouge et 5% de Blanc

La filière viticole : 64 caves particulières & 12 caves coopératives

Rendement maximal autorisé : 60 hl/ha

Rendement moyen : 54 hl/ha

Coteaux Varois en Provence

Superficie : 2 600 hectares

Production : 131 000 hectolitres (plus de 17 millions de bouteilles équivalent)

Dont 89% de Rosé, 8% de Rouge et 3% de Blanc

La filière viticole : 77 caves particulières, 10 caves coopératives & 2 négociants vinificateurs

Rendement maximal autorisé : 55 hl/ha

Rendement moyen : 50 hl/ha

LES CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES DES VINS DU MILLÉSIME 2015

Les Rosés



Côtes de Provence / Les vins rosés du millésime 2015 présentent une palette de couleur rose pâle (saumon pâle, parfois nuances vieux rose) et arborent une robe diaphane et lumineuse. Grenache, Cinsault et Syrah composent le trio de tête des cépages utilisés, pouvant être complétés par le Tibouren ou le Mourvèdre, ou par des raisins blancs (très fréquemment du Rolle). Les vins développent au nez des notes d'agrumes (pomelos, citron), de fruits exotiques (fruits de la passion, mangue) mais aussi des arômes de fruits rouges plus ou moins acidulés (groseille, fraise, framboise, cerise) relevés par des notes florales (fleurs blanches, aubépine, fenouil / anisé) avec une pointe de minéralité pour les vins issus des terroirs les plus secs. En bouche, l'attaque est pleine et ronde, les vins expriment une fraîcheur qui se poursuit jusque dans une finale vive, gouleyante et gourmande qui les identifie. Les vins rosés Côtes de Provence du millésime 2015 sont fins, délicats et équilibrés. Pour les quelques cuvées de vins rosés qui sont en cours d'élevage en bois, elles complètent leur bouquet aromatique par des notes de vanille, de fruits secs et d'épices.

Coteaux d'Aix-en-Provence / Les rosés 2015 ont des robes claires, vives aux reflets bleutés pouvant aller jusqu'au grisé. Fruités plus que floraux, les nez sont expressifs et intenses.

Deux familles d'arômes s'entremêlent, d'un côté les agrumes pamplemousses et citrons, de l'autre les fruits rouges fraises et framboises. Les bouches sont amples et puissantes, les faibles acidités accentuant cette sensation de puissance. Complexes et fruités, ces vins rosés devraient s'ouvrir plus rapidement que le millésime précédent, pour mettre en valeur les cuisines méditerranéennes mais aussi les saveurs asiatiques ou sud-américaines.

Coteaux Varois en Provence / La bonne maturité de tous les cépages a permis l'élaboration de vins rosés puissants et aromatiques mais bien équilibrés grâce à la fraîcheur naturelle dont bénéficie le terroir des Coteaux Varois en Provence, arborant une robe rose pâle et franche, aux arômes de fruits.

Les Rouges



Côtes de Provence / Les vins rouges du millésime 2015 offrent un potentiel aromatique prometteur. Leurs couleurs sont intenses ; de rubis jusqu'au pourpre. Pour les vins rouges qui seront consommés dans leur jeunesse, ils se distinguent par un fruité charmeur et rafraîchissant avec des notes de cerise, fraise, framboise, cassis, les tanins sont souples et ronds. Certaines cuvées supporteront avec profit des cuvaisons plus importantes et un élevage en bois. Ces vins de garde, denses et complexes, exprimeront des arômes de fruits noirs (mûre, myrtille, cerise burlat), de garrigue, complétées par des notes d'épices. L'usage du bois (utilisé de manière attentive afin de ne pas masquer la matière mais de la mettre en valeur) apportera des notes vanillées et une évolution des tanins en rondeur.

Coteaux d'Aix-en-Provence / Les rouges 2015, avec des couleurs allant du rouge rubis au pourpre sombre, présentent des nez complexes souvent caractérisés par des notes de fruits noirs et quelques notes animales. Les bouches peuvent être diverses, suivant les objectifs de mise en marché, se répartissant entre les fraîches et fruitées pour les vins à consommer dans leur jeunesse et les beaucoup plus tanniques et complexes pour les vins au beau potentiel de vieillissement. En 2015, l'excellente maturité des raisins a permis d'obtenir de très belles bouches puissantes, structurées, avec des tanins soyeux. A fort potentiel de garde, ce millésime rentrera en rouge dans la lignée des très grands tels que 2007, 2009 ou 2011.

Coteaux Varois en Provence / Compte tenu des conditions climatiques excellentes, la production de rouges est en augmentation. Puissants, colorés, charpentés, arômes de fruits rouges concentrés, ils sont promis à un bel avenir.

Les Blancs



Côtes de Provence / Les vins blancs 2015 présentent des couleurs jaune pâle avec parfois quelques reflets verts. D'une belle puissance aromatique, ils offrent des arômes de fruits (poire, nectarine, fruits exotiques, ananas, agrumes) complétés par des notes plus délicates de fleurs blanches et d'aromates (menthe, sauge). Les vins blancs Côtes de Provence expriment en bouche fraîcheur et vivacité mais sans excès, densité et gras caractéristiques du cépage Rolle très utilisé dans l'appellation. Pour les cuvées de vins blancs qui sont en cours d'élevage en bois, elles complètent leur bouquet aromatique par des notes vanillées, épicées, de miel et abricotées.

Coteaux d'Aix-en-Provence / Les blancs 2015 sont expressifs et puissants, des nez complexes marqués par des traditionnelles notes de fleurs blanches et d'agrumes, des bouches pleines et rondes avec de belles longueurs. Agréables à l'apéritif, ces blancs accompagnent avec bonheur tous les produits de la mer, coquillages, crustacés ou poissons grillés.

Coteaux Varois en Provence / Grâce à la maturité optimale de tous les cépages, les blancs n'échappent pas au caractère puissant du millésime heureusement tempéré par la fraîcheur naturelle du terroir. Belle expression aromatique dominée par des notes florales marquées et de fruits exotiques.

3/ Le tourisme vigneron en Provence



Bienvenue en Provence !

Des portes de Nice à celles de la Camargue, plus de 430 vigneronns et caves coopératives engagés dans une démarche de qualité d'accueil vous ouvrent leurs portes afin de vous proposer une dégustation personnalisée et commentée de leurs vins. Cette route ensoleillée et pleine de charme traverse des sites de toute beauté. Mille et un chemins mènent à des domaines cachés, des caveaux accueillants qui recouvrent toutes les appellations des vignobles de Provence.



Pour bien préparer votre séjour, nous vous invitons vivement à visiter le site Internet de la Route des Vins de Provence :

www.routedesvinsdeprovence.com Véritable guide pratique en ligne, il vous permet de s'informer sur les actualités de la région, rechercher et découvrir des domaines ou circuits et construire soi-même son itinéraire. Sur ce site vous trouverez, pour chaque cave ou domaine, un reportage complet ainsi que des outils et conseils pratiques qui vous aideront à préparer simplement votre séjour. Nous vous souhaitons un bon voyage sous le signe du plaisir et de la modération.

Echappées belles dans les vignes...

La liste des événements viticoles organisés en Provence est disponible sur simple demande auprès Delphine MOREAU, Chef de Projet Oenotourisme CIVP / Tél. 04 94 99 50 27 - dmoreau@provencewines.com.

Du 1^{er} juin au 31 août 2016, 7^{ème} édition du jeu Côté Caves chez les vignerons de Provence

Côté Caves en Provence

91 000 LOTS DE LA COLLECTION *Rosé l'esprit* Provence SONT MIS EN JEU :
25 REPAS GASTRONOMIQUES - 5 000 COUTEAUX SOMMELIER - 1 500 DRAPS DE BAIN - 10 000 SACS SHOPPING
12 000 ICE BAG - 500 ÉVENTAILS - 30 000 BOUCHONS EN VERRE - 25 000 PORTE CLÉS JETONS CADDIE
2 500 PORTE MONNAIE - Liste des vignerons participants et règlement sur vinsdeprovence.com



91 000 LOTS DE LA COLLECTION Provence SONT MIS EN JEU :
25 REPAS GASTRONOMIQUES - 5 000 COUTEAUX SOMMELIER - 1 500 DRAPS DE BAIN - 10 000 SACS SHOPPING
12 000 ICE BAG - 500 ÉVENTAILS - 30 000 BOUCHONS EN VERRE - 25 000 PORTE CLÉS JETONS CADDIE
2 500 PORTE MONNAIE - Liste des vignerons participants et règlement sur vinsdeprovence.com

vins de pr vence

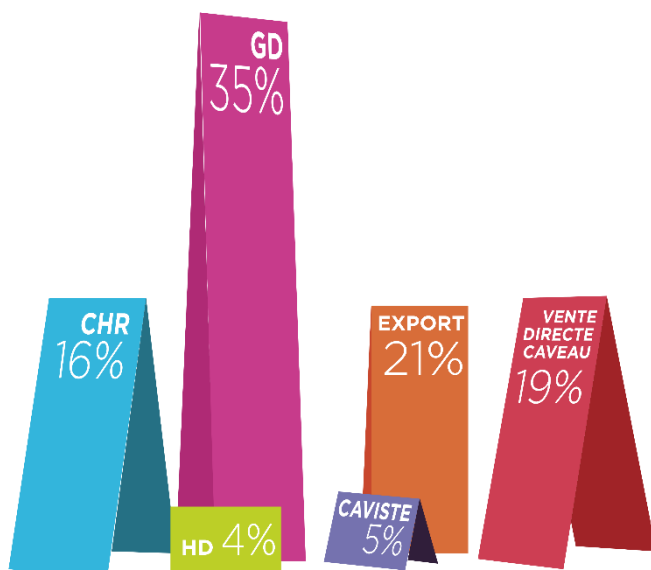
UN VERRE D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

4/ La situation économique des Vins de Provence

a/ La récolte 2015 pour les Vins de Provence s'élève à 1 308 000 hectolitres pour les 3 couleurs. Pour cette nouvelle récolte, la production de rosé reste toujours majoritaire avec 88.5% du total produit (1 151 000 hl), pour 8% en rouge (103 800 hl) et 3.5% en blanc (46 200 hl).

b/ La commercialisation des Vins de Provence – Bilan 2015

En 2015, 79% des volumes Vins de Provence ont été vendus dans l'Hexagone (soit l'équivalence de 137 millions de bouteilles) dont 40% dans la région même de la production.



Répartition des circuits de distribution Vins de Provence (estimation 2015 CIVP)

Depuis une dizaine d'années, on constate un transfert des volumes des circuits les moins valorisés vers les plus valorisés. Ce mouvement s'accélère nettement depuis 3 ans, porté par le développement des ventes au caveau mais surtout par la croissance fulgurante des Vins de Provence à l'export.

PRÈS DE 8 BOUTEILLES DE VINS DE PROVENCE SUR 10 SONT VENDUES DANS L'HEXAGONE



Pour le circuit Grande Distribution – principal débouché pour les Vins de Provence avec 35% des volumes – le prix moyen d'une bouteille de rosé s'élève en 2015 à 4,62 € TTC pour les Côtes de Provence, à 3,80 € TTC pour les Coteaux d'Aix-en-Provence et à 3,71 € TTC pour les Coteaux Varois en Provence. Ce prix, pour l'ensemble vins de Provence, est en augmentation de +5% par rapport à 2014.

La Provence passe en 1^{ère} région présente en CHR

Avec 66% des restaurants français qui proposent en 2015 un vin de Provence à leurs cartes ; **la Provence passe en 1^{ère} origine présente en CHR**, laissant ainsi la 2nde place à Bordeaux avec 64% et la Vallée du Rhône en 3^{ème} origine avec 59% de taux de couverture.

S'agissant spécifiquement du vin rosé en CHR, la Provence continue de dominer très nettement ce marché avec un taux de présence de 69% suivi en 2^{ème} place par les IGP / Vins de Pays de cépages avec 21% et la Loire avec 16%. La vente de vin Rosé en CHR représente ¼ des volumes vendus ; 17% des restaurateurs ont constaté une hausse des ventes de vins rosés dans leur établissement, c'est la plus forte augmentation en comparaison aux autres couleurs.

Le développement des ventes de vin au caveau

En 2015, la vente au caveau a représenté 19% des volumes, près de 30 millions de bouteilles de vins de Provence ont été vendues depuis le caveau de vente, du producteur directement au consommateur.

L'attractivité touristique de la Provence est un atout majeur dans la vente de vin au caveau. Selon une étude réalisée en 2016 par Wine Intelligence pour le CIVP sur les consommateurs de vin, 84% des personnes qui ont séjourné en Provence ont acheté du vin de la région durant leur séjour ; pour une consommation sur place mais aussi pour une consommation ultérieure à leur retour de vacances. Près de la moitié (48%) des achats a été fait directement depuis le caveau d'un producteur de Provence (cave particulière ou cave coopérative). La sélection du caveau visité se fait en 1^{er} critère sous la recommandation d'un tiers (38%), suivi de très près par la connaissance du vin ou du caveau (36%). Ces consommateurs sont 23% à sélectionner un caveau suite à une

dégustation du vin au restaurant, autant sous les conseils de leur hôte et 22% suite à un affichage en bord de route. A noter, 14% ont sélectionné leur caveau à visiter suite aux informations données par l'office de tourisme.



En Provence, l'offre œnotouristique est multiple et variée, les vigneronnes fourmillent d'idées et d'initiatives originales pour inviter le grand public à pousser les portes des nombreux caveaux que compte la région : visite de cave et des chais, dégustation

commentée, balade dans les vignes, sentiers vigneronnes pour marcheurs, cavaliers, VTT, quad, tables d'hôtes, chambres d'hôtes et gîtes, cours de cuisine, concerts, expositions et de nombreux événements dans les vignes... Ces événements rencontrent un vrai succès populaire : ils sont en phase avec la demande du grand public d'un tourisme vert, authentique et construit de rencontres. Derrière ces événements, des femmes et des hommes passionnés par leur terroir, par leur métier de vigneron et avec une envie commune : la partager.

Les vigneronnes de Provence ont, depuis longtemps, accueilli à titre individuel, leurs clients dans leurs caveaux et ont ainsi fait, avant l'heure, du « tourisme vigneron ». Depuis 2011, date de lancement de la Route des Vins de Provence et du site Internet www.routedesvinsdeprovence.com, cette offre est qualifiée et structurée fédérant ainsi toutes les initiatives individuelles. A ce jour, 433 vigneronnes se sont engagés dans une démarche de qualité d'accueil. Une signalétique routière et des panneaux caveaux viennent rendre cette offre plus visible sur le territoire. La Provence compte également 3 Maisons des Vins (Côtes de Provence, Coteaux Varois en Provence et Côtes de Provence Sainte Victoire) et recense une cinquantaine de Fêtes & Evénements viticoles sur son territoire. La Provence valorise ses vignobles et fait découvrir au grand public l'histoire de ses vignes, ses vins, sa culture et son patrimoine viticole. Cette démarche, l'engagement des vigneronnes, la mobilisation des acteurs, doivent également permettre au vignoble d'être considéré comme un atout valorisant de développement du tourisme en Provence.

La croissance fulgurante des Vins de Provence à l'export

En 2015, l'exportation des Vins de Provence a représenté 21% des volumes, 31 millions de bouteilles de vins de Provence ont été exportés en 2015.



En tête du podium des pays destinataires des exportations Vins de Provence : les Etats-Unis qui ont importé en 2015, 11 millions de bouteilles de Vins de Provence (soit 36.5% du total Vins de Provence exporté), viennent ensuite en 2^{ème} et 3^{ème} place au coude à coude, la Belgique avec 3 millions de bouteilles (10.9% du total) et le Royaume Uni avec 2.5 millions de bouteilles (10.7% du total).

En 10 ans, l'exportation des Vins de Provence a ainsi bondi de +287% (2015 : 31 millions de bouteilles contre 8 millions de bouteilles en 2005) dont une grande majorité de Rosé. Le prix moyen observé pour 2015 s'élève à 4,20 € la bouteille, soit une progression de 112% par rapport à 2005 (1,98€ la bouteille). Sur cette dernière année, l'export a progressé en volume de +31% et +9% en valeur.

D'une manière générale et consolidée, le CIVP estime le chiffre d'affaires des Vins de Provence en 2015 à 1,43 milliard d'euros TTC payés par les consommateurs.

5/ Baromètre 2016 : les Français et le vin rosé

Sources : CIVP/ Wine Intelligence France, janvier 2016

LES FRANÇAIS CONSOMMENT EN MOYENNE 20 BOUTEILLES DE VIN ROSÉ PAR AN

63% des français consomment du vin Rosé, soit 31.5 millions de consommateurs. 15 litres de vin rosé sont consommés par an et par français soit l'équivalent de **20 bouteilles de vin rosé par an**.

Le Rosé s'adresse à toutes les générations

Pas de clivage d'âge chez le consommateur français ; cette part de consommation de rosé s'observe dans toutes les tranches d'âge (même si la tranche 18/24 ans en consomme un peu plus que les 65 ans et + avec 3 points de plus). Le rosé obtient légèrement plus les faveurs des femmes que les hommes (+ 4 points).

Les consommateurs sont prêts à payer en moyenne entre 4 et 11 € TTC pour une bouteille de vin Rosé. Cette tranche de prix grimpe en moyenne entre 4,5 et 12 € TTC pour l'achat d'une bouteille de vin Rosé de Provence.

LA FRANCE : 1^{er} PAYS CONSOMMATEUR (ET PRODUCTEUR) DE VIN ROSÉ AU MONDE

La France est ainsi le 1^{er} pays consommateur de vin rosé avec 8,1 millions d'hectolitres consommés soit 36% de la consommation mondiale.

La consommation de Rosé n'a jamais cessé de progresser en France depuis 1990. En 25 ans, la consommation a même quasiment triplé ! 31.2% des vins consommés en France sont des vins Rosés (soit près d'une bouteille de vin sur 3 consommées est une bouteille de vin Rosé.)

Provence = Rosé, une notoriété incontestable

La Provence est placée en tête par les consommateurs qui associent spontanément la région viticole Provence au vin Rosé, soit 36% des répondants (une place significativement supérieure aux Rosés d'Anjou avec 14% et de Tavel et 13%).

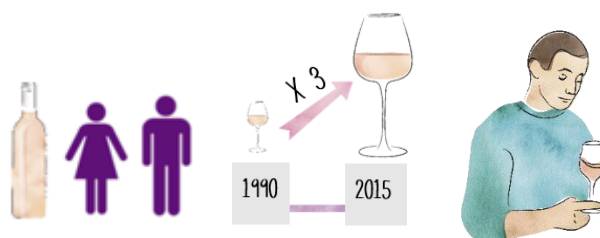
Une image valorisante et en progression

Les consommateurs accordent aux Rosés de Provence une excellente image, ils sont ainsi 72% à leur trouver un goût vraiment agréable, 70% à penser qu'ils pourront plaire à tout le monde, 67% à les considérer 'vins de terroir'. Celle image est renforcée depuis la dernière mesure de 2012, notamment sur les termes 'vins Tendance' +18 points, 'vins de terroir'+9 points, 'vins dont je suis fier de servir à mes amis' +13 points.

Des descripteurs organoleptiques positifs perçus par les consommateurs et en phase avec la réalité

En principales mentions, les consommateurs décrivent les Rosés de Provence comme étant rafraîchissants (pour 80%), fruités (76%) et aromatiques (70%). Les mentions de fruités et d'aromatiques se sont significativement renforcées depuis la mesure de 2012 (respectivement +5 et +6points).

En 2016, l'engouement des français pour le Rosé se poursuit !

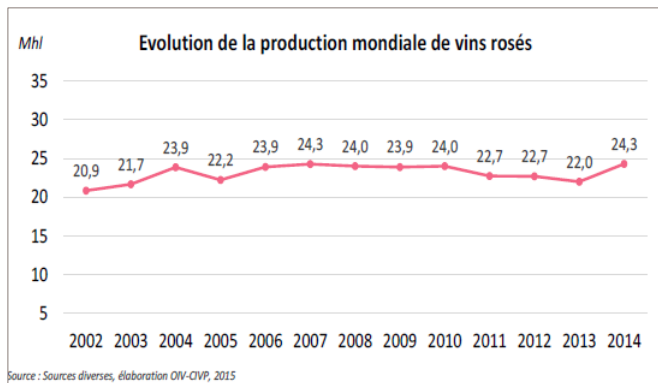


6/ Le vin Rosé : dernières tendances mondiales

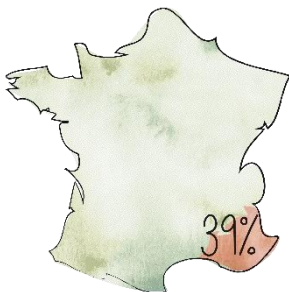
Évolution sur 10 ans

/// LA PRODUCTION

La production mondiale de vin Rosé s'élève en 2014 à 24.3 millions d'hectolitres soit 9.6% de la production mondiale de vins tranquilles.



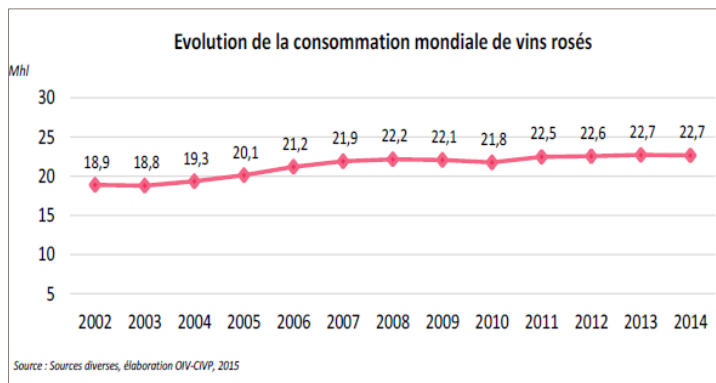
La France est le 1^{er} pays producteur mondial de vin Rosé avec 7.6 millions d'hectolitres soit 30% de la production mondiale, elle est suivie par l'Espagne avec 5.5 Mhl, soit 21% du total et par les Etats-Unis avec 3,5 Mhl soit 14% du total.



La Provence, avec 165 millions de bouteilles de vins rosés en 2014, **est la 1^{ère} région en France productrice de vins rosés AOC**, elle fournit 39% de la production nationale et environ 6% des rosés du Monde.

/// LA CONSOMMATION

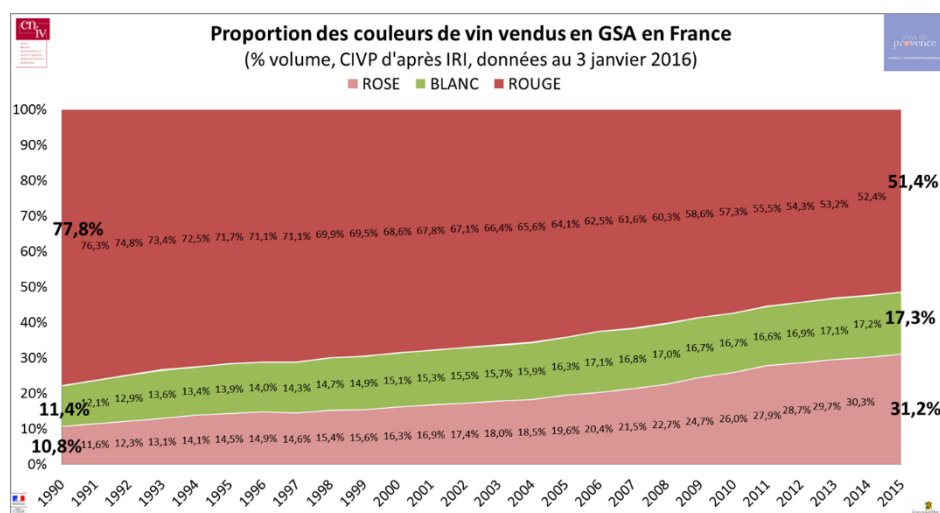
En 2014, la consommation mondiale de vin rosé s'élève à 22.7 millions d'hectolitres, soit une augmentation de 15% en 10 ans.



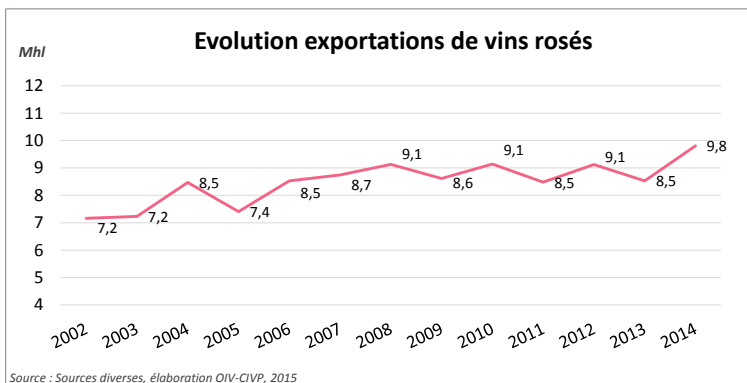
Cette augmentation est surtout tirée par la progression de la consommation de vin Rosé en France qui est passée en 10 ans de 6 Mhl de rosés consommés en 2004 à 8,1 Mhl consommés en 2014 soit une augmentation de 26%.. La part de rosé consommé aujourd'hui dans le monde dépasse les 10% de la consommation totale de vin.

La France est ainsi le 1er pays consommateur de vin rosé avec 8,1 millions d'hectolitres consommés en 2014 soit 36% de la consommation mondiale, suivi par les Etats-Unis avec 3,2 millions d'hectolitres soit 14% de la consommation mondiale.

La consommation de vin Rosé continue de progresser en France, **en 2015, elle dépasse les 31% de la consommation totale.** Près d'1 bouteille sur 3 consommée est une bouteille de vin Rosé.



/// LES ÉCHANGES DE VINS ROSÉS

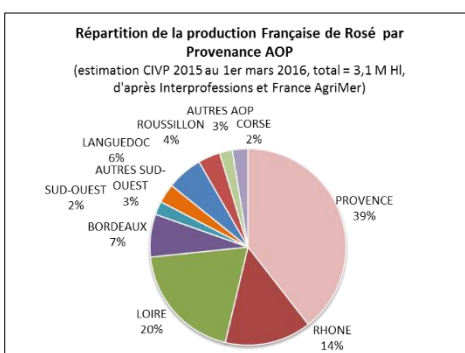
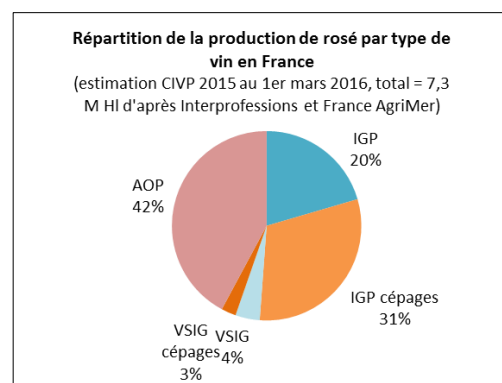
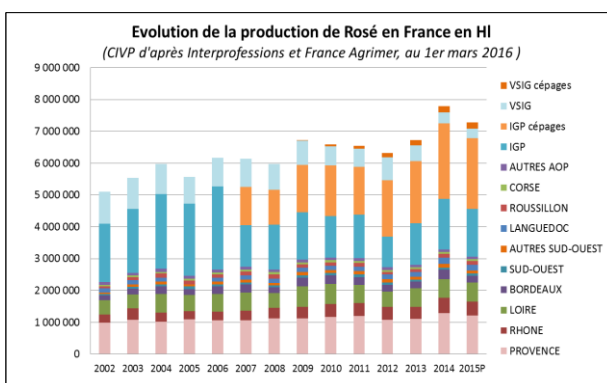


La croissance des exportations mondiales de vins rosés (9,8 Mhl en 2014) est stimulée par une forte demande provenant de grands pays consommateurs. Les volumes de vins rosés échangés ont augmenté depuis 2002 de 2,7 Mhl, pour atteindre les 9,8 millions d'hectolitres en 2014 (+37%) et deviennent ainsi une « locomotive » des échanges de vins internationaux. Les exportations de vin rosé ont représenté en 2014, 1,5 milliard d'euros.

/// LE VIN ROSÉ : DÉTAIL FRANCE

En 2015, la France a produit 7.3 millions d'hectolitres de vin Rosé dont 42% de vins Rosés classés en AOP, soit 3.1 millions d'hectolitres, équivalent à 410 millions de bouteilles de rosé AOP.

Au sein de ces AOP, la Provence est leader avec 39% de la production totale suivie par la Loire avec 20%. Des différences dans le profil des vins rosés sont à noter avec la Loire qui produit principalement des rosés à plus de 7 g/L ou 10 g/L de sucre et la Provence qui produit principalement des rosés clairs, aromatiques et sans sucre.



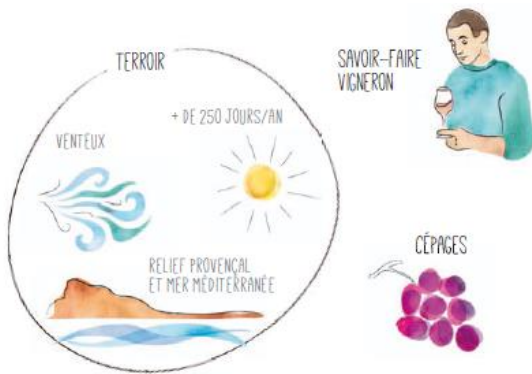
Entre 2005 et 2015, la production de vin Rosé en France a progressé de 30% (7,3 Mhl en 2015 contre 5,6 Mhl en 2005).

/// ROSÉ L'ESPRIT PROVENCE

La Provence, avec 154 millions de bouteilles de vins rosés en 2015, **est la 1ère région en France productrice de vins rosés AOP**, elle fournit 39% de la production nationale et environ 6% des rosés du Monde.



154 MILLIONS DE
BOUTEILLES DE ROSÉ
AOP PROVENCE



Une "typicité Provence" marquée *le terroir, les cépages & le savoir-faire du vigneron*

En Provence, le Rosé est ancré dans les traditions viticoles ; la conduite du vignoble, la culture de la vigne, les modes de vinification sont choisis par le vigneron pour l'élaboration spécifique du vin rosé.

Le climat méditerranéen ensoleillé, sec et venteux, la proximité de la mer, la diversité du relief provençal (le "terroir") et les cépages vont également influencer les Rosés de Provence.

Le "style Provence"

Les Rosés de Provence sont identifiables par leur palette de couleurs rose pâle / rose clair ; une robe limpide et lumineuse. Les fruits (à chair jaune, fruits rouges ou noirs, agrumes, fruits exotiques), les notes florales, la présence d'épices et d'aromates composent le bouquet aromatique des vins Rosés de Provence.

En bouche, les vins expriment une fraîcheur acidulée ; ils sont d'une grande vivacité. Les vins rosés sont fins, ronds et délicats, équilibrés avec une finale gourmande et très fruitée qui les identifie.

Les Rosés de Provence sont des vins secs, ils contiennent moins de 4 g/litre de sucres résiduels.

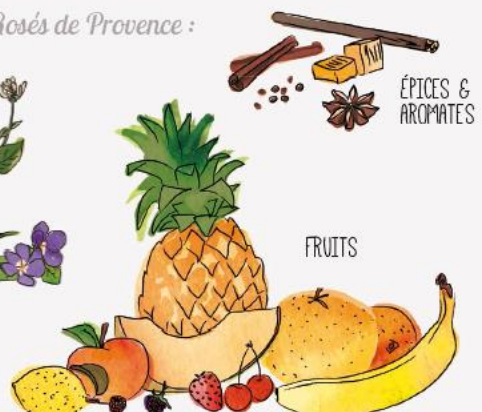


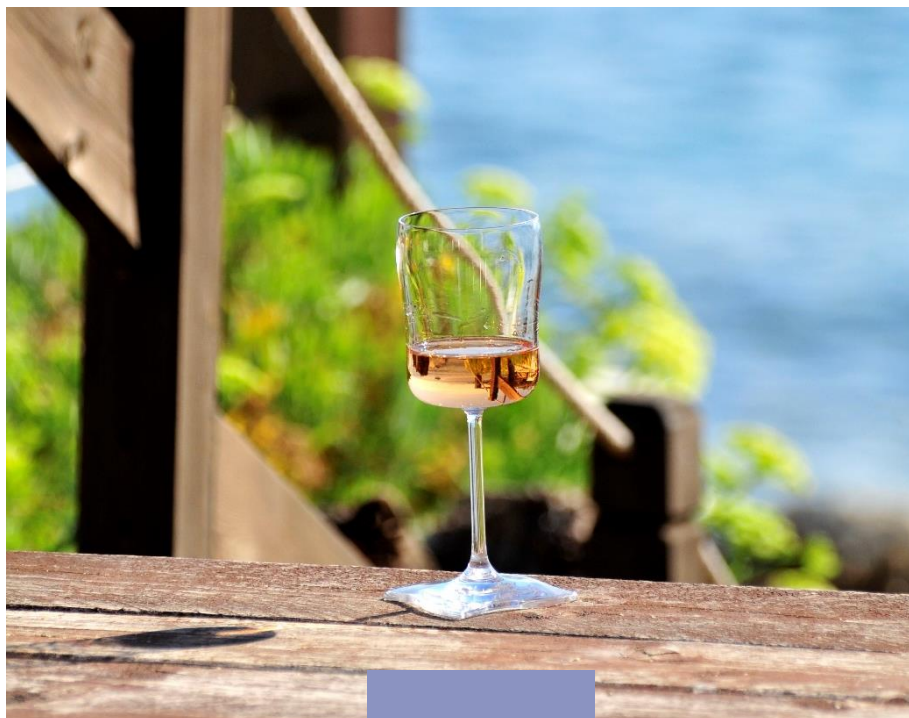
Rosé de Provence

UNE COULEUR CLAIR
DES ARÔMES INTENSES
UNE FRAÎCHEUR ACIDULÉE
DES VINS SECS

À servir frais : entre 8 et 10°C

Les arômes des Rosés de Provence :





Crédits photos francoismillo.com

CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE PROVENCE

Maison des Vins RN7 CS 50002
83460 LES ARCS-SUR-ARGENS
Tél. : 04 94 99 50 10 - Fax : 04 94 99 50 19

www.vinsdeprovence.com

facebook Vins de Provence (officiel)

Contacts Presse :

Jennifer PENNA, Responsable Marketing & Communication

jpenna@provencewines.com

Tél : 06 19 72 95 52

Cédric SKRZYPCZAK, Responsable Pôle Médias

czak@provencewines.com