

VENDANGES

2018, une année atypique dans le vignoble des Vins de Provence



L'ANNÉE DANS LES VIGNES

La pluie bienfaitrice

L'événement marquant de 2018 est évidemment la forte pluviométrie bienfaitrice sur l'ensemble des secteurs du vignoble après une année 2017 particulièrement sèche. Ces pluies étalées de janvier à début juillet avec des moyennes supérieures aux normales de 50 à plus de 100 %, en fonction des périodes et des zones, ont permis une reconstitution des réserves. Elles ont été accompagnées de quelques épisodes de grêle très localisés.

Un printemps sous surveillance

Ces conditions météo favorables ont permis une belle et abondante sortie de grappes à la fin du printemps mais ont également favorisé une pression du mildiou plus importante que d'ordinaire. À partir du mois de mai, l'observation régulière et le travail des vignes ont été la clé de ce printemps inaccoutumé. Cependant, cette pression n'a pas d'impact sur la qualité, mais aura des conséquences volumétriques sur les zones touchées.

Un été chaud

A partir du mois de juillet, l'été était au rendez-vous avec des températures élevées et un temps ensoleillé renouant avec les normales saisonnières.

LE TEMPS DES VENDANGES

Un ban à la normale

Après une année 2017 particulièrement précoce, la maturité du raisin affiche globalement un retard d'une quinzaine de jours pour revenir dans un calendrier normal. Le démarrage des vendanges se fera fin août-début septembre dans la plupart des secteurs et même jusqu'à mi-septembre dans les zones les plus tardives du vignoble. À ce stade, il est difficile d'estimer la quantité potentielle de récolte qui s'annonce inégale : les secteurs fortement impactés par le mildiou produiront peu alors que le reste du vignoble promet une belle vendange.

LES VINS DE PROVENCE

Les Vins de Provence regroupent trois appellations d'origine contrôlée s'étendant sur près de 200 km, entre la Méditerranée et les Alpes, à travers les départements des Bouches-du-Rhône, du Var et une commune des Alpes-Maritimes : l'AOC Côtes de Provence, l'AOC Coteaux d'Aix-en-Provence et l'AOC Coteaux Varois en Provence. Celles-ci, fédérées au sein du Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence (CIVP), rassemblent 486 caves particulières, 61 caves coopératives ainsi qu'une centaine de sociétés de négoce. En 2017, elles ont produit l'équivalent d'environ 155 millions de bouteilles en rouge (7 %), en blanc (4 %) mais surtout en rosé (89 %), spécialité historique des Vins de Provence.

CONTACTS PRESSE : CLAIR DE LUNE

Marie Gaudel & Florie Charnay
florie.charnay@clairdelune.fr
+33 (0)4 72 07 31 99 – www.clairdelune.fr

CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE PROVENCE

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