

ÉCONOMIE

L'AOC Côtes de Provence confirme sa position de première appellation de vins rosés

Avec 780 000 hectolitres de vins rosés produits en 2017, année de ses quarante ans, l'AOC Côtes de Provence confirme son statut de première appellation française pour la production de rosé. À elle seule, elle représente en effet 34 % des rosés AOC français. Ce sont 103 millions de bouteilles de rosés en AOC Côtes de Provence – millésime 2017 – qui arrivent aujourd'hui sur les marchés.



L'appellation provençale, quatrième AOC de France en volume toutes couleurs confondues, confirme et renforce son statut de référence en matière de vins rosés grâce à une conjonction de facteurs favorables. Il y a bien sûr, à un niveau macro-économique, l'engouement pour les vins rosés dans le monde (la consommation de rosé y a progressé de 32 % en quinze ans) et singulièrement en France : en moyenne, chacun de nos compatriotes consomme en effet l'équivalent de vingt bouteilles par an ; et une bouteille sur trois aujourd'hui vendue dans notre pays est une bouteille de rosé.

Mais certaines des raisons qui viennent expliquer le succès des rosés de l'AOC Côtes de Provence sont propres à l'appellation : un style identifiable avec des rosés à la fois secs, clairs et aromatiques, une notoriété et une reconnaissance acquises grâce une antériorité en matière de production de rosés et une avance technique garantie notamment par la présence sur son territoire du Centre du Rosé, pôle de compétences dédiés aux vins rosés.

Au sein de l'appellation, les rosés, qui font figure de spécialité historique, dominant naturellement avec 90 % des volumes. Ceux de 2017, qui arrivent maintenant sur les marchés, se montrent particulièrement expressifs, avec de la densité aromatique, une fraîcheur acidulée et même une pointe de minéralité pour les vins issus des terroirs les plus secs. Ils sont ainsi parfaitement armés pour répondre et séduire à la demande française et étrangère !

AOC CÔTES DE PROVENCE : LES CHIFFRES 2017

SUPERFICIE

- 20 026 hectares

RENDEMENTS

- Rendement maximal autorisé : 55 hl/ha
- Rendement moyen : 43 hl/ha

PRODUCTION

- 864 920 hl (115 millions d'équivalents cols)

RÉPARTITION PAR COULEUR

- Rosé : 90 %
- Rouge : 6 %
- Blanc : 4 %

Source : Syndicat des Vins Côtes de Provence



AOC CÔTES DE PROVENCE : UN ACTEUR ÉCONOMIQUE DE PREMIER PLAN

Avec 5 000 emplois directs et 20 000 emplois indirects, la filière de l'AOC Côtes de Provence pèse lourd dans l'économie de la Provence. Couvrant 20 026 ha de vignes réparties sur 84 communes des Bouches-du-Rhône, du Var et des Alpes-Maritimes, elle rassemble 349 caves particulières et 40 caves coopératives qui se répartissent à parts égales la production ainsi qu'une centaine de maisons de négoce, dont le rôle est hautement stratégique puisqu'elles commercialisent de l'ordre des deux tiers des volumes.

VINS

Le millésime 2017 Côtes de Provence

Malgré de courts épisodes de froid assez marqués, l'hiver a été globalement doux et sec sur le vignoble provençal. Les pluies de mars-avril attendues ont joué leur rôle en rechargeant les nappes phréatiques, permettant d'assurer une belle croissance de la vigne.

Fin avril, un épisode de gel surtout dans le centre-Var a touché une partie des vignes dont le débourrement était précoce. Puis à partir de fin mai, il a fait significativement plus chaud et sec que la moyenne précisant l'avance du développement de la vigne.

La floraison et la nouaison se sont déroulées rapidement engageant une belle sortie de grappe qui permet de relativiser des conditions variables marquées selon les terroirs par la

chaleur et des pluies, parfois accompagnées de gel et de grêle, heureusement sans grandes conséquences qualitatives.

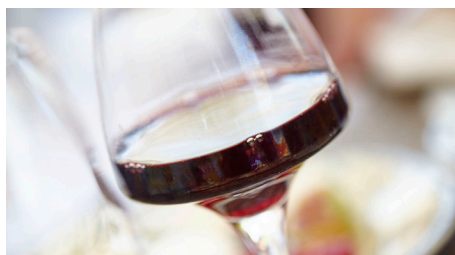
Le mistral, intense cette année, a joué son rôle salvateur permettant de conserver un bon état sanitaire sur l'ensemble du vignoble. En fin d'été, si le stress hydrique s'est fait sentir sur certains secteurs particulièrement arides, les raisins sont arrivés en vendange sur un bel équilibre de maturité laissant augurer une qualité au rendez-vous.

Le vignoble a ainsi présenté une avance de végétation d'une semaine par rapport à la moyenne. Les vendanges ont démarré autour du 16 août dans les zones les plus précoces et se sont poursuivies jusqu'à la fin du mois de septembre sur les terroirs les plus tardifs.



LES VINS ROSÉS 2017

Ils présentent une palette de rose pâle (couleur saumon à vieux rose) et arborent une robe lumineuse. Grenache, cinsault et syrah composent l'assemblage de base, pouvant être complétés par le mourvèdre, le tibouren ou des cépages blancs, comme le vermentino. Expressifs avec un bon potentiel aromatique, une fraîcheur acidulée et une richesse en alcool optimales, les vins développent 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) complétées 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 gouleyante et gourmande. Les quelques cuvées passées dans le bois présentent des notes de vanille, de fruits secs et d'épices apportant complexité au bouquet aromatique.



LES VINS ROUGES 2017

Ils offrent des couleurs intenses, du rubis jusqu'au pourpre. Les conditions climatiques ont permis une bonne maturité des tanins et des anthocyanes. La bonne richesse en sucres des raisins a conduit à des vins équilibrés sans être alcooleux. Les vins rouges qui seront consommés dans leur jeunesse se distinguent par un fruité rafraîchissant avec des notes de cerise, fraise, framboise et cassis ainsi que des tanins souples et ronds. Les vins obtenus grâce à des cuvaisons longues sont denses et complexes : ils exprimeront des arômes de fruits noirs (mûre, myrtille, cerise burlat) et 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 discrètes de vanille et une évolution des tanins en rondeur. Bons potentiels de garde.



LES VINS BLANCS 2017

Ils présentent des couleurs jaune pâle avec quelques reflets verts. D'une belle puissance aromatique, ils offrent des arômes de fruits (poire, fruits exotiques, ananas, agrumes) complétés par des notes délicates de fleurs blanches et d'aromates (menthe, sauge). En bouche, ils expriment une fraîcheur acidulée avec la densité, le gras et la rondeur caractéristiques du vermentino, cépage très utilisé dans l'appellation. La richesse en alcool est optimale et bien équilibrée par l'acidité. Ceux élevés en bois présentent des arômes de vanille, d'épices, de miel et d'abricot.