



VINS DE PROVENCE

CÔTES DE PROVENCE

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

DOSSIER DE PRESSE
2023



CONSEIL INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DE PROVENCE

UN VIGNOBLE QUI EST UNE PROMESSE

Le vignoble des Vins de Provence, le plus ancien de France, s'étend, entre la Méditerranée et les Alpes, sur près de 200 kilomètres de long à travers les départements des Bouches-du-Rhône, du Var et des Alpes-Maritimes. Élégance 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 TERROIR HISTORIQUE

LA TERRE : L'ENCHEVÊTREMENT DE DEUX GRANDS 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 55 % de ses terres certifiées en bio (24 %) ou HVE (37 %), 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 : DU SOLEIL ET DU VENT

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, sémillon, ugni blanc
- **les cépages rouges** : cabernet sauvignon, carignan, cinsault, counoise, grenache, mourvèdre, syrah, tibouren

Aujourd'hui, compte tenu du dérèglement climatique et de la perturbation des écosystèmes, des réflexions sont cependant menées afin d'affiner les encépagements tout en préservant les profils organoleptiques dans un environnement modifié. Ainsi, le cahier des charges de l'AOP Côtes de Provence intègre depuis décembre 2021 deux nouveaux cépages dits « accessoires », le Caladoc (issu d'un croisement entre le Grenache Noir et le Malbec) et le Rousseli (un cépage endémique de Provence), dans la limite de 10 % de l'encépagement. L'appellation expérimente également huit cépages dits « d'intérêts à fin d'adaptation » dans la limite de 5 % de l'encépagement et de 10 % d'un assemblage

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 vigneron 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.

TROIS APPELLATIONS D'ORIGINE PROTÉGÉE

AOP CÔTES DE PROVENCE (1977)

Longeant les plages de la Méditerranée et grimpant sur les flancs des principaux massifs provençaux, de la Montagne Sainte-Victoire à l'Estérel, c'est la plus grande des appellations des Vins de Provence. Son nom est associée aux vins rosés qui la font rayonner dans le monde entier grâce à un profil de vin, à la fois clair, élégant et aromatique, devenu emblématique. Mais l'appellation signe aussi des rouges et de blancs de renom qui jouent avec l'éclectisme des sols, des climats et des cépages. D'ailleurs, elle compte aujourd'hui 5 dénominations géographiques complémentaires (DGC) reconnues par l'INAO, permettant de valoriser des terroirs caractérisés par des propriétés géologiques et climatiques remarquables :

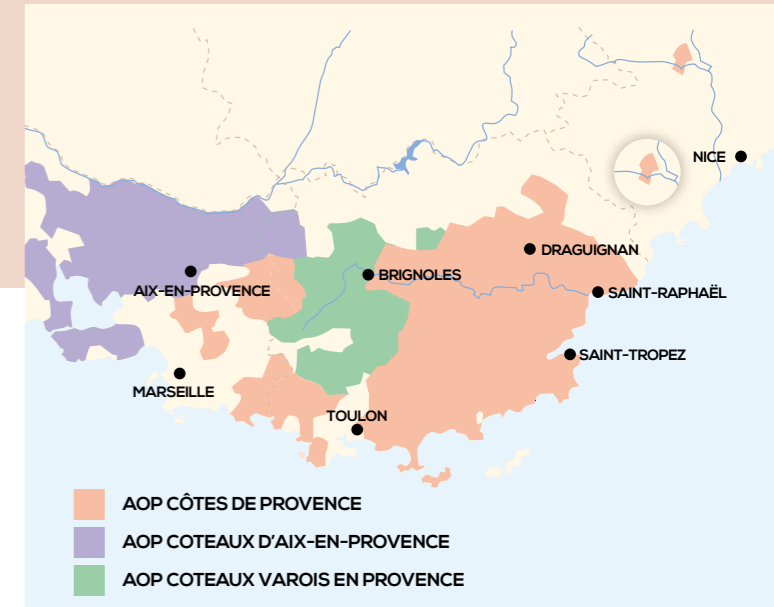
- **AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire (2005)**
- **AOP Côtes de Provence Fréjus (2005)**
- **AOP Côtes de Provence La Londe (2008)**
- **AOP Côtes de Provence Pierrefeu (2013)**
- **AOP Côtes de Provence Notre-Dame des Anges (2019)**

AOP CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE (1985)

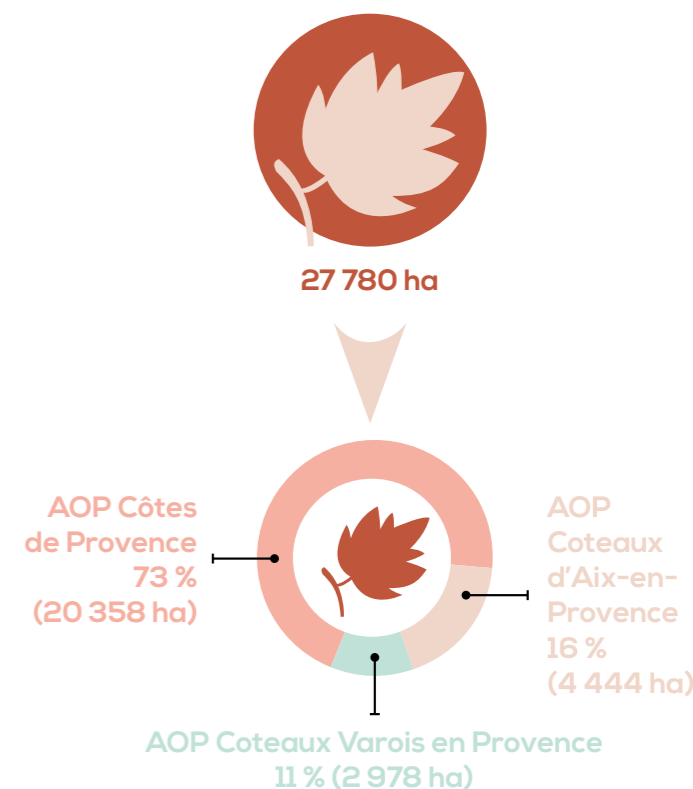
Comme la cité éponyme dont elle partage le nom, l'appellation, qui s'étire entre le Rhône, la Durance et l'étang de Berre sur des terres de soleil et de vent, a un caractère bien à elle. C'est une évidence : ses vins ont du style. Racés, les rouges ont de la structure et de la rondeur : beaucoup méritent la garde. S'il y a aussi des blancs, les plus nombreux sont les rosés, lesquels se révèlent frais et fruités, mêlant vivacité et élégance.

AOP CÔTEAUX VAROIS EN PROVENCE (1993)

Se dressant à l'épicentre de la Provence entre le Parc naturel régional du Verdon au nord et le Parc naturel régional de la Sainte-Baume au sud, le vignoble historique de l'AOP Coteaux Varois en Provence s'établit sur les hauteurs de l'arrière-pays varois, s'intégrant dans un écosystème dominé par la forêt. Elle donne vie à des vins majoritairement rosés mais aussi rouges ou blancs qui tirent leur identité - fraîcheur, rondeur, équilibre - du sol uniformément calcaire, du climat aux influences continentales et de l'altitude élevée.



LA FILIÈRE DES VINS DE PROVENCE



| | CÔTES DE PROVENCE | CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE | CÔTEAUX VAROIS EN PROVENCE | VINS DE PROVENCE |
|--------------------------|-------------------|---------------------------|----------------------------|------------------|
| caves particulières | 348 | 64 | 67 | 469 |
| caves coopératives | 35 | 12 | 11 | 53 |
| négociants vinificateurs | 30 | 3 | 5 | 37 |

Un même opérateur peut produire des vins sous plusieurs appellations selon l'étendue et la localisation de son vignoble

UN VIGNOBLE QUI EST UNE MARQUE COLLECTIVE

Le savoir-faire de ses vigneron·ne·s a permis de faire de la Provence le vignoble de référence, à travers le monde, sur la catégorie des vins rosés, d'autant que c'est le seul à avoir, depuis des décennies, une production majoritairement rosé. D'autres vignobles cherchent cependant à copier le profil organoleptique mais aussi les stratégies de commercialisation qui ont fait et qui font le succès des Vins de Provence. Ainsi challengé, le vignoble s'est engagé dans une démarche visant à consolider son leadership tant qualitatif qu'en termes d'image.

« LES MEILLEURS ROSÉS DU MONDE »

Au niveau de la qualité, la démarche vise à soutenir la montée en gamme des Vins de Provence ainsi qu'à faire connaître et reconnaître les cuvées exprimant des ambitions gastronomiques, dont les rosés puisant leur caractère dans un terroir particulier ou les rosés élaborés pour la garde. Les chefs et les sommeliers font ainsi partie des partenaires des Vins de Provence. Plus largement, les Vins de Provence collaborent avec les instituts de recherche, dont le Centre du Rosé, afin d'anticiper les effets du changement climatique de façon à préserver ce qui fait l'originalité des vins : la fraîcheur, l'équilibre et l'expression aromatique. L'objectif : continuer à produire les meilleurs rosés du monde et le (dé)montrer.

UNE IMAGE PREMIUM

Au niveau de l'image, les Vins de Provence sont engagés dans une stratégie de marque premium qui entend les positionner à l'égal des plus grands vignobles. Plusieurs initiatives ont donc été lancées en 2023 pour renforcer

l'image du vignoble tant auprès des professionnels que des consommateurs.

Les 27 et 28 février, le Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence a ainsi organisé la première édition de « Vins de Provence Expériences », un événement professionnel inédit qui a rassemblé à Marseille plus de 900 visiteurs, grands acheteurs, professionnels et journalistes, en provenance d'une quinzaine de pays. L'objectif : les sensibiliser à la diversité des Vins de Provence et leur donner à ressentir et à vivre les valeurs du vignoble.

Autre nouveauté 2023 : une nouvelle campagne publicitaire, conçue par l'agence Jésus et Gabriel avec le photographe Philippe Jarrigeon, qui vise, en donnant à voir trois jeunes bartenders photographiés dans des bars et restaurants de Provence, à mettre en valeur l'origine, la modernité et la fierté des rosés de Provence. Celle-ci sera déployée en France et à l'export sur les mois de printemps et d'été.



ENVIRONNEMENT : DES SURFACES DE PRODUCTION DE PLUS EN PLUS CERTIFIÉES



15 260 ha
en bio ou HVE 3
(+ 26 % en un an)
soit 55 % de
vignes certifiées



6 666 ha
en bio
(+ 15 % en un an)
soit 24 % de
vignes certifiées



10 382 ha
en HVE 3
(+ 49 % en un an)
soit 37 % de
vignes certifiées

- 4 258 ha en AOP Côtes de Provence (21 %)
- 1 097 ha en AOP Coteaux d'Aix-en-Provence (25 %)
- 1 312 ha en AOP Coteaux Varois en Provence (44 %)

- 6 057 ha en AOP Côtes de Provence (30 %)
- 2 643 ha en AOP Coteaux d'Aix-en-Provence (59 %)
- 1 681 ha en AOP Coteaux Varois en Provence (56 %)



345
caves ou domaines
soit 66 %



257
caves ou domaines
soit 49 %

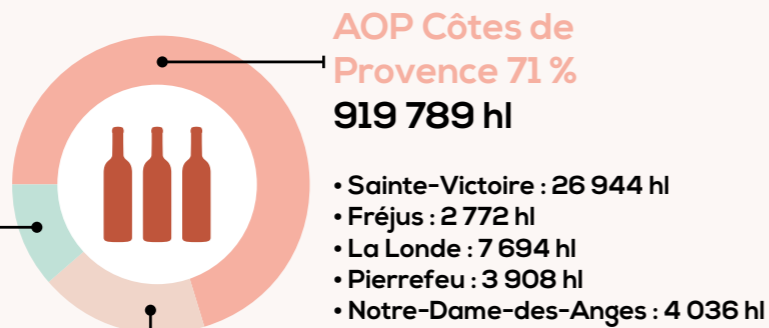
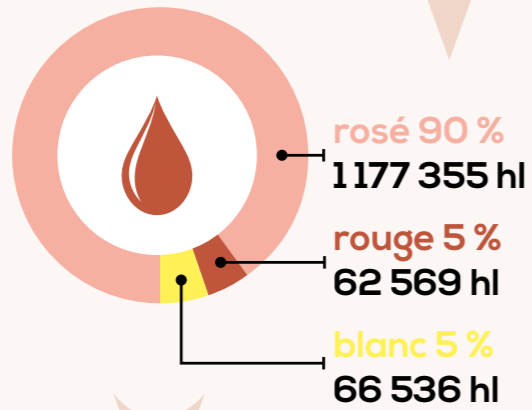
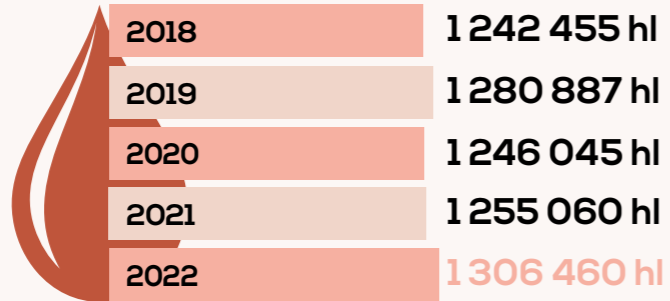


132
caves ou domaines
soit 25 %

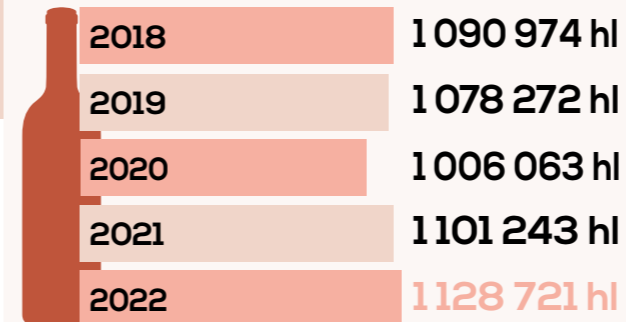


CHIFFRES-CLÉS

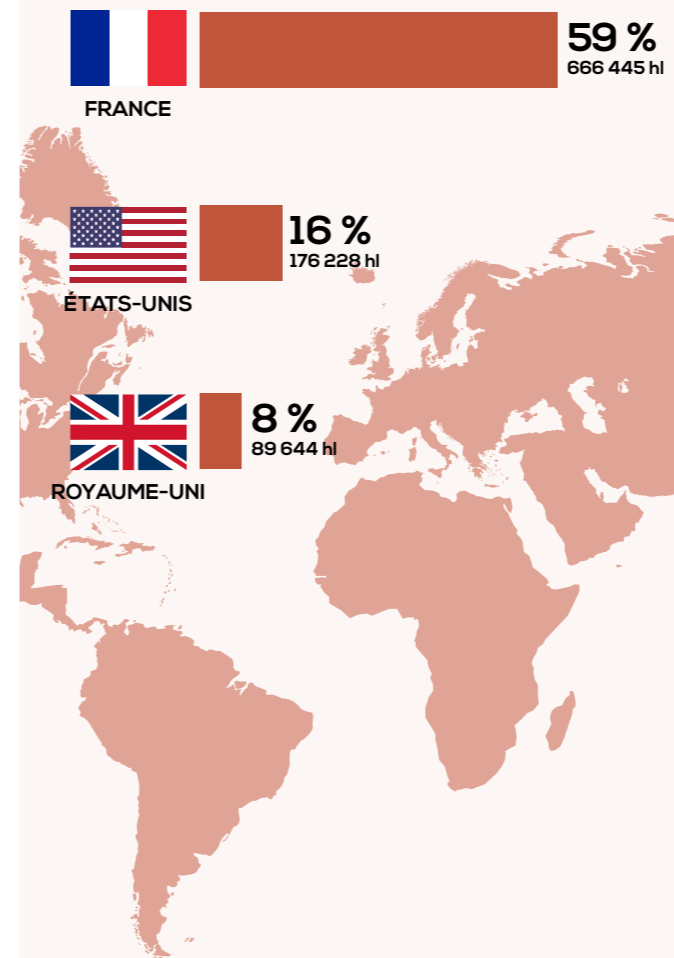
PRODUCTION (toutes couleurs)



SORTIES DE CHAI (rosé)

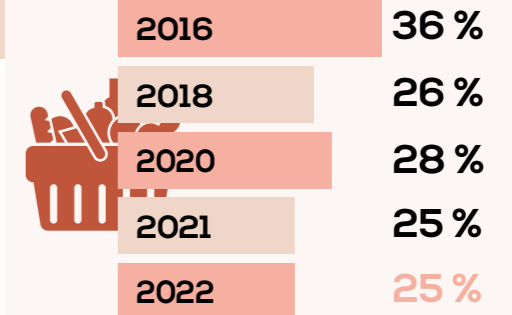


MARCHÉS (rosé)

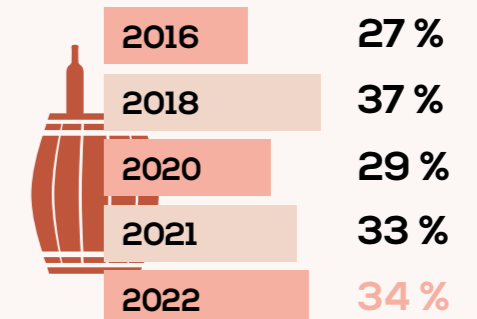


CIRCUITS (rosé)

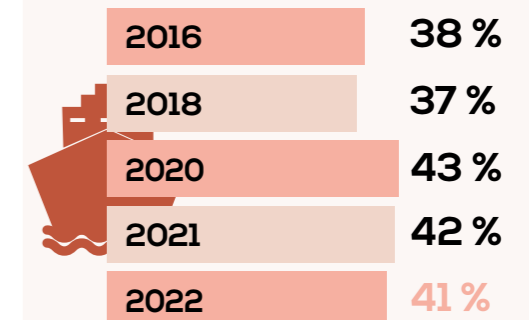
FRANCE GRANDES SURFACES ALIMENTAIRES



FRANCE AUTRES (CHR, CAVISTES, VENTE DIRECTE)



EXPORT





CONSEIL INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DE PROVENCE

**CONSEIL INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DE PROVENCE (CIVP)**

Romain Schalapa

+33 (0)4 83 08 40 05 - rschalapa@provencewines.com

www.vinsdeprovence.com

PRESSE : AGENCE CLAIR DE LUNE

Cécile Lenne & Samantha Druon

+33 (0)4 72 07 42 41 - samantha.druon@clairdelune.fr

www.clairdelune.fr