| | |
|---|---|
| Thème : **Le vignoble de Provence.** | http://www.vinsdeprovence.com/fr/ |
| Finalité : | Situation géographique et historique du vignoble,<br>Les différents cépages et les vinifications,<br>Les différentes appellations et les accords mets et vins. |

## 1° Situation géographique :

**Superficie**
27 200 Ha
**Production**
1 155 000 Hl/an
**Rendement de base moyen**
42,50 Hl/Ha

Le vignoble provençal court d'Ouest en Est, sur près de 200 km, des Alpilles jusqu'au massif de l'Estérel. Situées principalement dans les départements des Bouches-du-Rhône et du Var avec une enclave dans les Alpes-Maritimes.

### ■ Le climat :

L'ensoleillement est la première caractéristique du climat provençal avec 2700 à 2900 heures par an. Les températures sont particulièrement élevées en été, mais la diversité du relief ménage souvent à peu de distance, des différences importantes. Comme toute zone méditerranéenne, la Provence reçoit ses précipitations, parfois violentes, en automne et au printemps. Nice et Marseille reçoivent des quantités respectivement voisines de celles de Brest et de Paris, mais sur très peu de jours; les précipitations sont donc d'une grande violence. Les étés sont secs et chauds, parfois brûlants dans l'intérieur, lors des journées sans vent. Les vents sont nombreux en Provence et font partie intégrante du climat de la région. Le plus fort et le plus connu est bien entendu le Mistral. Glacial en hiver après avoir glissé sur les neiges alpines, il apporte en été une certaine fraîcheur. Son déclenchement entraîne un abaissement de température de 10 °C en une journée. Violent et capricieux, le Mistral n'en possède pas moins une qualité remarquable pour le vignoble provençal : vent très sec, il protège la vigne des attaques des maladies liées à l'humidité. L'hiver est doux mais n'exclut pas le gel.

### ■ Le terroir :

Deux grands ensembles géologiques, l'un cristallin et l'autre calcaire, coexistent en Provence. Toute la zone ouest et nord du vignoble provençal est constituée d'une alternance de collines et de barres calcaires sculptées par l'érosion. On y trouve des sites remarquables tels la montagne Sainte-Victoire, le massif de la Sainte-Baume ou encore les Gorges du Verdon qui marquent la frontière nord de la Provence viticole. Plus à l'Est, face à la mer, affleurent les massifs cristallins des Maures et du Tanneron. Les paysages, très différents des précédents, sont composés de collines et de petites montagnes aux courbes plus douces, couvertes de végétation arbustive et de forêts.
En continuant vers l'Est, entre Saint-Tropez et Cannes, cet ensemble cristallin est troué de traînées éruptives aux roches souvent étonnantes comme les porphyres colorés du massif volcanique de l'Estérel. A ces deux ensembles géologiques, calcaire et cristallin, correspondent deux formations végétales caractéristiques de la zone méditerranéenne : la garrigue sur sol calcaire et le maquis sur sol cristallin. Aucun de ces deux types de végétation ne peut constituer d'importants apports en humus. En règle générale, les sols de la Provence viticole sont donc pauvres, bien drainés mais souvent sensibles à l'érosion. Ces terrains peu profonds, sans excès d'humidité, conviennent parfaitement à la plante méditerranéenne qu'est la vigne.

## 2° Historique du vignoble :

■ Pour beaucoup de consommateurs, la Provence est synonyme de vin rosé. Il est vrai que cette région produit beaucoup de vin rosé mais sa production ne se limite pas uniquement à cette couleur.

■ 600 avant Jésus Christ, la vigne est cultivée en Provence. Ce sont les fondateurs de la citée Phocéenne qui ont importé la vigne et sa culture sur le bord de la Méditerranée mais ce sont les romains qui ont donné le véritable essor au vignoble de provence. A partir du 2ème siècle avant J.-C., les Romains s'installent sur les terres ligures colonisées quatre siècles plus tôt par les Phocéens. Ils développent la culture de la vigne et organisent la *Provincia Romana* : la Provence. C'est l'époque de la fondation du port militaire de Fréjus, *Forum Julii* et de la ville d'*Aquae Sextiae*, Aix-en-Provence. Après la chute de l'Empire Romain, il faudra attendre le Haut Moyen Age pour voir la vigne se développer à nouveau en Provence, sous l'influence cette fois des grands ordres monastiques. Du 5ème siècle au 12ème siècle, les abbayes de Saint-Victor à Marseille, Saint-Honorat sur Iles de Lérins, au large de Cannes, Saint-Pons à Nice et du Thoronet produisent du vin qui n'est pas uniquement destiné à la consommation des moines ou à l'élaboration de vin de messe. Soigneusement commercialisé, il contribue notablement aux revenus des établissements monastiques.

■ A partir de 14ème siècle, les grandes familles nobles, les notables du royaume puis les grands officiers de l'armée royale vont acquérir et gérer de nombreux vignobles provençaux et construire les fondations de la Provence viticole moderne. Au 14° siècle, une ordonnance des ducs de Bourgogne authentifie le Vin de Provence comme étant celui du Pape et du Roi de France. Le vin Rosé est le premier vin connu. Et, puisqu'il est le premier Vin, il ne peut pas être un mélange de blanc et de rouge,

comme, malheureusement, de nombreuses personnes l'imaginent encore. Le Rosé est le premier jus des grappes réservé aux Seigneurs et maîtres. Le vin Rouge, appelé alors Noir, est issu d'une longue macération des dernières grappes de la vendange. Trop fort, il était donné aux serfs. Le Blanc était quasiment inexistant. Malgré la prédilection du Roi René pendant la deuxième moitié du 15ème siècle pour les vins de Provence, et leur introduction à la cour d'Angleterre, ils sont progressivement abandonnés, et ce, jusqu'à la fin du 17ème Siècle. On peut déjà noter que les « régions » exportatrices de Provence sont celles qui vont donner leurs noms aux grandes appellations d'aujourd'hui : Cassis, Colomars (proche de Saint-Roman-de Bellet, Le Beausset (qui surplombe Bandol), Taradeau, Draguignan, Les-Arcs (qui abrite la Maison des Côtes-de-Provence), de Saint-Tropez, de Villars-sur-Var. La Marquise de Sévigné aimait qualifier, à la Cour de Louis XIV, « d'exquis », les vins de Provence.

■ La culture de l'olivier, va, avec les apports d'engrais, rendre les vins de Provence ineptes, sans finesse. Ils ne peuvent plus se garder non plus. Bien que touchée plus tardivement que les autres vignobles français, la Provence est atteinte, à partir de 1880, par le phylloxera vastatrix. Cet insecte, originaire de l'est des Etats-Unis, parasite des racines de la vigne, détruisit presque la totalité du vignoble provençal. Le greffage des plants français sur des plants américains résistants au phylloxera apporta la solution technique à la crise et permit de reconstruire le vignoble. Au prix de gros efforts techniques et financiers, le monde viticole provençal se rétablit peu à peu.

■ En 1941, les vins de Bandol reçoivent l'A.O.C., en 1977, à l'issue d'une longue lutte pour être reconnus, les vins des cotes de Provence sont classés à leur tous en appellation d'origine contrôlée.

## 3° Les différents cépages :

### 3°1° Les cépages noirs :

**La Syrah** : Ses petites baies noires aux reflets bleutés donnent des vins solides et colorés, rudes les premières années car riches en tanins, mais particulièrement aptes à un vieillissement prolongé. Avec les années, son évolution apporte au vin des notes caractéristiques de vanille, de havane et de fruits rouges confits.

**Le Cinsault :** Goûteux et d'un bel aspect, ce cépage d'origine provençale a longtemps été utilisé comme raisin de table. Largement utilisé en Provence pour l'élaboration des vins rosés, il apporte au vin fraîcheur, finesse et fruité, nuançant la puissance d'autres cépages.

**Le Grenache** : Cépage originaire d'Espagne. Il constitue depuis des siècles la base de l'encépagement de la Provence et donne des vins puissants et forts en degré. Jeune, il offre un bouquet de fruits rouges alors qu'après vieillissement il évolue vers des notes plus épicées.

**Le Mourvèdre :** Ses petits grains serrés préfèrent les terroirs chauds et calcaires. Ce cépage à maturation lente - qui aime regarder la mer pour mûrir convenablement - donne des vins charpentés aux tanins fins et bien affirmés exprimant dans leur jeunesse des arômes de violette et de mûre. Son velouté et sa souplesse, accompagnés de notes caractéristiques d'épices, de poivre et de cannelle, se révèlent après plusieurs années de vieillissement en cave.

**Le Tibouren :** Cet authentique provençal, délicat et élégant, offre aux rosés la finesse de ses arômes et la richesse de son bouquet. Il est le partenaire privilégié des autres cépages provençaux.

**Le Carignan :** Adapté aux sols pauvres, ce cépage fort répandu en Provence par le passé tend à se faire plus discret. Cultivé en coteaux avec de faibles rendements, il donne des vins charpentés, généreux et colorés qui constituent une excellente base d'assemblage.

**Le Cabernet sauvignon :** Peu répandu en Provence, il apporte au vin une charpente tannique, puissante et douce à la fois, qui facilite le vieillissement : son nez caractéristique de poivron vert et de cassis le distingue des autres cépages.

### 3°2° Les cépages blancs :

**Le Rolle :** Cépage d'origine ligure, cultivé depuis toujours en Provence, il est à la fois robuste et d'une très grande qualité gustative. Il donne des vins aux parfums d'agrumes et de poire, gras et équilibrés, d'une grande finesse de corps et d'arômes.

**Le Bourboulenc blanc :** Ce cépage tardif, très rustique et robuste, reste discret en Provence. Il apporte aux vins une touche de finesse et de rondeur.

**L'ugni blanc :** Ce cépage d'origine toscane, cépage vigoureux et à fort rendement produit des grappes aux baies rondes et juteuses, permet d'obtenir un vin clair et fruité, d'une grande finesse. Avec les nouvelles techniques et un meilleur contrôle des rendements, on obtient plus de finesse.

**Le Sémillon :** C'est un cépage Bordelais vigoureux, productif, mais craignant la pourriture. Utilisé en faible proportion, il apporte au vin de la puissance aromatique, du gras, de la rondeur et une belle élégance avec des nuances de fleurs blanches et de miel.

**La Clairette :** Ce très ancien cépage de Provence produit peu mais ses grains oblongs offrent des vins aromatiques et bouquetés aux notes de fruits à chair blanche.

## 4° Les vinifications :

■ Les vins des appellations d'origine contrôlée de Provence sont issus de plusieurs cépages. Dans un premier temps, le vigneron récolte et vinifie séparément chacun d'eux. Puis, après avoir évalué soigneusement les qualités de chacun de ces vins mono-cépages, il les assemble dans des proportions révisées chaque année en fonction du millésime, afin que la cuvée finale rassemble les qualités de chaque cépage d'origine. Chacun des cépages apporte ainsi son caractère à la cuvée finale qui doit toutefois être équilibrée, harmonieuse et privilégier l'expression du terroir comme le veut la tradition des appellations d'origine contrôlée. Travail d'orfèvre et de chef d'orchestre à la fois, l'assemblage est en Provence une étape très difficile de l'élaboration des vins. Les principes de base de la vinification sont restés immuables au fil du temps et, en cave, les gestes de celui qui « fait le vin » ont traversé l'histoire pour arriver de nos jours à peine modifiés. Toutefois, les outils, les appareils et les machines ont largement évolué, rendant les techniques beaucoup plus sûres et sophistiquées.

■ Les Rosés de Provence ne sont pas un mélange de raisins et encore moins de vins Rouges et Blancs. Ils ne sont pas, non plus, produits par dépit, par des vignerons qui ont dépassé leurs quotas de vin rouge. La Provence vinifie plus d'un million d'hectolitres de vin Rosé, ce qui représente environ 8% de la production mondiale et les Cotes de Provence, à elles seules, 40% de la production Française de vin de cette couleur, loin devant le val de Loire, en deuxième position.

Le vin rosé est un produit très difficile à élaborer, car il faut réaliser un savant équilibre entre une trop importante prise de couleur et une saisie optimale d'arômes de fruits rouges. Ils peuvent être obtenu soit par saignée, soit par pressurage directe :

La méthode par saignée : Pour obtenir des rosés en Provence, les grappes de cépage rouge sont dirigées, après le foulage, vers la cuve à fermentation. Le jus s'enrichit en alcool et la température s'élève dans la cuve. Et au contact des solides, la couleur se diffuse rapidement. Pour obtenir une couleur intense, durant la phase de fermentation, le vigneron retire du fût une quantité de jus une fois par heure, jus qui n'est plus en contact avec la peau noire du raisin. Il ne va donc plus être coloré par les tannins et les pigments rouges présents dans la peau des raisins mûrs qui donnent la couleur au vin après macération lors de la fermentation. Tous ces pigments sont appelés par les scientifiques : « Anthocyanes ». Lorsque la couleur est jugée satisfaisante, la vinification continue tel un vin blanc. Les rosés de Provence sont obtenus d'après cette méthode. Cette technique permet aussi d'obtenir un jus rosé qui sera mis à fermenter en cuve. Les grains noirs qui subissent quelques tours de vis du pressoir éclatent, mettant leur jus blanc au contact des peaux. Le raisin est pressé ainsi en huit à dix heures selon la couleur désirée et les cépages utilisés. C'est la méthode utilisée pour les rosés de dénomination Gris, en Bourgogne, Lorraine, Loire. Les « Listels » qui ne sont pas des Provence, exploitent aussi cette technique.

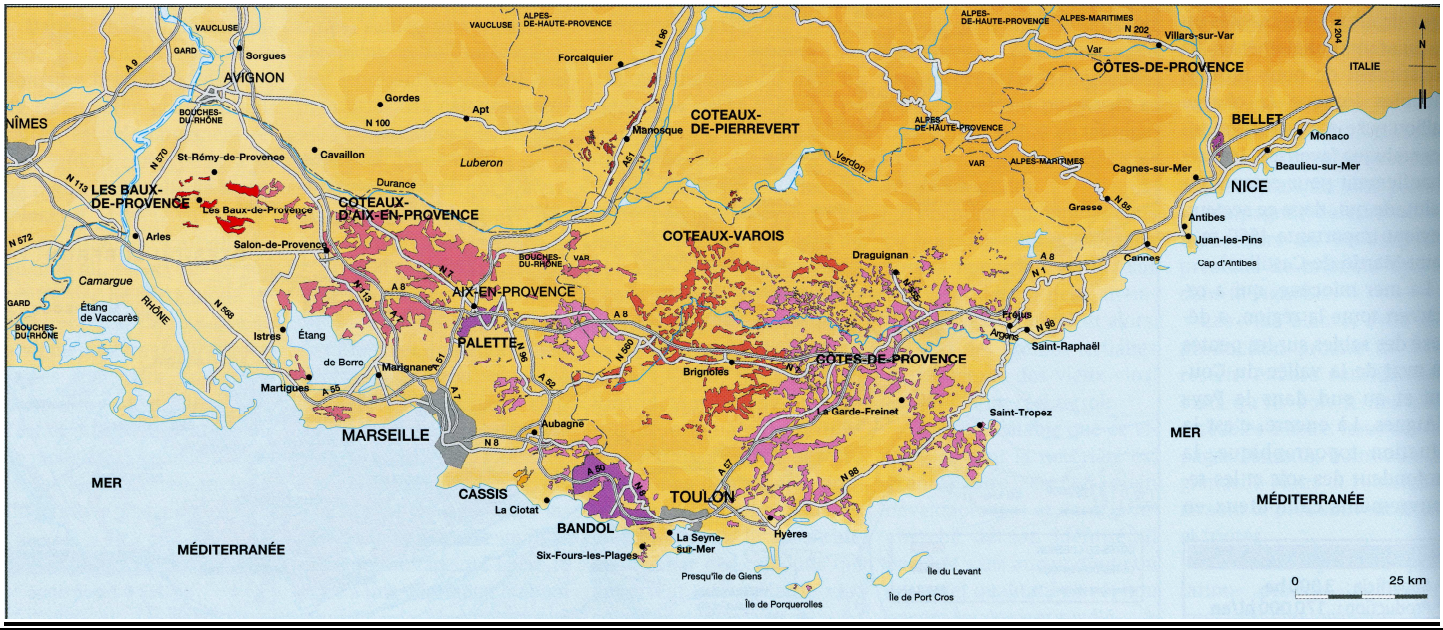
Le Pressurage direct : Lorsque l'on cherche à obtenir des rosés très pâles, on procède à un pressurage direct des cépages sélectionnés. Le moût ainsi obtenu est vinifié comme en blanc.

■ La Macération à froid : Le jus de saignée, complété du jus de presse, est maintenu dans une cuve pendant 4 à 5 jours à une température entre 5°C et 8°C, au lieu des 17°C à 20°C de la première solution.

L'optique est de chercher à extraire des arômes de fruits supplémentaires. La fin des opérations de vinification est identique aux précédentes, avec blocage de la fermentation malolactique dans la plupart des cas.

## 5° Les différentes appellations :

| | Cotes de Provence | Cotes de Provence Sainte Victoire | Cote de Provence La Londe | Cotes de Provence Fréjus | Coteaux D'Aix en Provence | Coteaux Varois En Provence |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Superficie** | 20 500 Ha. | 203 Ha. | 54 Ha. | 17 Ha. | 4 268 Ha. | 2 500 Ha. |
| **Production** | 949 000 Hl | 7 529 Hl | 2004 Hl | 630 Hl | 205 500 Hl | 125 000 Hl |
| **Rendement** | 47 Hl/Ha | 37 Hl/Ha | 37 Hl/Ha | 37 Hl/Ha | 50 Hl/Ha | 48 Hl/Ha |




| Appellations | Situation géographique Géologie | Cépages | Observations |
|---|---|---|---|
| **Cotes de Provence** | Var, Bouches du Rhône et une enclave dans les Alpes Maritimes. 84 communes.<br>Sols pauvres en humus, perméables et caillouteux. | Cépages Blancs : Clairette, Sémillon, Ugni blanc, Rolle.<br><br>Cépages rouges : Grenache, syrah, carignan, mourvèdre, Tibouren, Cinsault… | A.O.C. depuis 1977. |
| **Cotes de Provence Sainte Victoire** | A l'est de la ville d'Aix en Provence, au pied de la Montagne Sainte Victoire.<br>9 communes.<br>Sols pauvres et peu profonds, formés de calcaires et de grès argileux. | | A.O.C. depuis 10 février 2005.<br>Ses vins blancs sont produits en A.O.C. Côtes de Provence. |
| **Cotes de Provence Fréjus** | Extrémité Est de l'appellation Côtes de Provence, le secteur de Fréjus est constitué d'ouest en est par les collines bordant le fleuve côtier l'Argens et bénéficie d'une ouverture directe sur la mer Méditerranée. | | A.O.C. depuis 10 février 2005.<br>8 communes du département du Var sont comprises dans l'aire délimitée du terroir de Fréjus : Callas, Fréjus, La Motte, Le Muy, Puget sur Argens, Roquebrune sur Argens, Saint Raphaël et Trans en Provence. |
| **Cotes de Provence La Londe** | Sud ouest du massif des Maures. | | A.O.C. depuis 2008. |
| **Coteaux d'Aix en Provence** | Située dans la zone occidentale de la Provence calcaire. Elle s'étend de la Durance à la mer Méditerranée, et de la vallée du Rhône à l'Ouest à la montagne Sainte-Victoire à l'Est.<br>Sols argilo calcaire | Rouge et rosé : Cinsault, Grenache, Carignan, Mourvèdre.<br>Blanc : Clairette, Ugni blanc, rolle, bourboulenc. | La présence de Marseille explique la présence de la vigne sur les collines depuis l'arrivée des grecs il y a 2600 ans. |
| **Coteaux Varois en Provence** | 28 communes autour de Brignoles. Il se distingue par des reliefs marqués qui culminent de 600 à plus de 1000 mètres pour le massif de la Sainte-Baume.<br>Sol argilo calcaire avec des silex. | Id. | Pour tous les vins, l'assemblage au moins de 2 cépages est obligatoire. |

| | Bandol | Cassis | Bellet | Palette | Coteaux Aix Baux | Coteaux D'Aix | Coteaux Varois | Coteaux Pierrevert |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Superficie** | 1 770 Ha. | 185 Ha. | 38 Ha. | 40 Ha. | 260 Ha. | 3 800 Ha. | 1 800 Ha. | 320 Ha. |
| **Production** | 45 000 Hl | 6 310 Hl | 820 Hl | 1 230 Hl | 7 850 Hl | 168 000 Hl | 70 000 Hl | 16 000 Hl |
| **Rendement** | 25,50 Hl/Ha | 34,10 Hl/Ha | 21,70 Hl/Ha | 30,75 Hl/Ha | 30,20 Hl/Ha | 44,50 Hl/Ha | 38,90 Hl/Ha | 50 Hl/Ha |

| Appellations | Situation géographique<br>Géologie | Cépages | Observations |
|---|---|---|---|
| **Bandol** | Limitée à 8 communes du Var, entre le Massif de la Sainte Baume et la mer.<br><br>Marnes et calcaires arides. | Rouge et rosé : Mourvèdre (50%min), Grenache, Cinsault…<br>Blanc : Clairette, Ugni blanc, Bourboulenc… | Les vins rouges ne peuvent être commercialisés qu'après 18 mois de fut pour les rouges et 8 mois de fûts pour les vins blancs et rosés. 8 à 9 millions de bouteilles. A.O.C. depuis 1941. |
| **Cassis** | Bouches de Rhône, à 20 Km à l'est de Marseille.<br><br>Calcaire | Rouge et rosé : Grenache, Carignan, Mourvèdre, Cinsault…<br>Blanc : Ugni blanc, Clairette, Doucillon, Sauvignon. | 700 000 bouteilles. A.O.C. depuis 1936 |
| **Bellet** | Sur les collines qui dominent la ville de Nice.<br><br>Calcaire et galets roulés. | Rouge et rosé : Braquet, Folle noire, Cinsault.<br>Blanc : Rolle, Roussan, Spagnol ou Majorquin. | Vin très rare, environ 75 000 bouteilles par an. 60% en rouge, 35% en rosé et 5% en blanc. A.O.C. depuis 1941. |
| **Palette** | Aux portes d'Aix en Provence dans les bouches du Rhône.<br><br>Eboulis calcaire. | Rouge et rosé : Mourvèdre, Grenache, Cinsault ;<br>Blanc : Clairette, Ugni blanc… | Un seul cru, le Château Simone produit à lui seul la presque totalité des vins de cette toute petite A.O.C., soit 600 Hl. A.O.C. depuis 1948. |
| **Les baux de Provence** | 7 communes des Bouches du Rhône.<br><br>Argilo calcaire | Rouge : Grenache, Syrah, Mourvèdre.<br>Rosé : Grenache, Syrah, Cinsault. | Pas de vin Blanc. 65% de vin rouge et 25% de vin rosé. Pour les vins rouges, 12 mois de vieillissement minimum.<br>A.O.C. depuis 1995. |
| **Coteaux de Pierrevert** | Alpes de Haute provence. Près de Manosque<br><br>Eboulis calcaire avec de l'argile. | Rouge et rosé : Cinsault, Grenache, Carignan, Mourvèdre.<br>Blanc : Clairette, Ugni blanc, Marsanne. | Pour les vins rouges, Grenache et syrah doivent représenter au moins 70 %. Pour les blancs, assemblage d'au moins 2 cépages. |

## 6° Les accords mets et vins :

■ La cuisine provençale est très riche et parfumée. La diversité des vins de Provence leur permet de s'adapter aux différents plats avec lesquels vous souhaiterez les marier, même les plus exotiques.
■ Avec les vins rouges : S'il est jeune, le rouge de Provence accompagnera les grillades parfumées de garrigue, les viandes blanches, les gigots, le pot-au-feu froid en salade, les tians de légumes ou encore les tomates à l'huile d'olive. Mais on trouve de plus en plus en Provence des rouges de garde. Dans leur pleine maturité, après un élevage en barriques, ils s'accordent joliment avec des plats plus puissants comme les viandes cuisinées (daubes, civets, pieds et paquets), les gibiers ou les fromages de caractère.
■ Avec les vins rosés : Attention de ne pas les boire trop frais, la plupart des appellations s'exprimeront vers les 10 ou 12 °C. Ils se marieront à merveille avec toute la cuisine méditerranéenne.
■ Avec les vins blancs : En Provence, les blancs sont variés bien que produits en quantité relativement réduite. D'une couleur assez pâle, frais et aromatiques dans leur jeunesse, ils apportent leur fruit à la cuisine de la mer, grillée ou en sauce. Les blancs tendres et parfumés du littoral sont les compagnons des poissons grillés aux herbes, des coquilles Saint-Jacques à la provençale, des brochettes de pétoncles, du ceviche de poissons frais au gingembre. Tandis que ceux de l'intérieur des terres, plus gras, plus « pointus » déjà, apprécieront écrevisses, homard et poissons en sauce.

## 7° Compléments :

■ Les chiffres : Les trois appellations, Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux Varois en Provence s'étendent sur plus de 27 000 ha, une superficie presque équivalente à celle de la Bourgogne, sur les départements des Bouches-du-Rhône, du Var et des Alpes-Maritimes. Dans ces trois départements, la filière vitivinicole provençale représente plus de 20 000 emplois directs ou induis. La filière viticole représente ainsi une part non négligeable de l'économie de la région Provence Alpes Côte d'Azur : plus de 600 producteurs y produisent près de 160 millions de bouteilles qui génèrent un chiffre d'affaires estimé à plus de 500 millions d'euros par an. Par ses volumes et son niveau de valorisation, l'appellation Côtes de Provence contribue largement à la performance du vignoble de Provence, en réalisant un chiffre d'affaires estimé à plus de 350 millions d'euros.
■ Il existe un classement qui date de 1955 et comme tout classement il est très critiqué. Le ministère de l'agriculture a classé 23 domaines et Châteaux de la région.