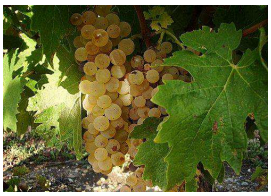
Le vignoble de Provence. http://www.vinsdeprovence.com/fr/

□ **Superficie :** 27 200 Ha.
□ **Département :** Bouches de Rhône, Alpes Maritimes et le Var.
□ **Climat :** L'ensoleillement est la 1ère caractéristique du climat avec 2700 à 2900 heures par an. Les températures sont élevées en été, mais la diversité du relief ménage des différences importantes. La Provence reçoit ses précipitations, parfois violentes, en automne et au printemps. Les étés sont secs et chauds, parfois brûlants dans l'intérieur, lors des journées sans vent.
□ **Production :** 1 155 000 Hl
□ **Rendement de base moyen :** 42,50 Hl/Ha

□ **Origine et historique de la vigne :** La vigne aurait été introduite par les Phéniciens au début du 6ème siècle avant J.C. Les grecs développèrent la culture de la vigne puis les romains. Les invasions barbares ne facilitèrent pas son développement et c'est grâce aux différents ordres monastiques que la vigne put traverser le temps. La révolution, l'empire, le phylloxéra, les crises viticoles du sud sont autant d'incidents qui freinèrent son expansion. Aujourd'hui, les vins de Provence représentent 80 % de la production des vins rosés français et les viticulteurs sont entrés dans des démarches de qualités.

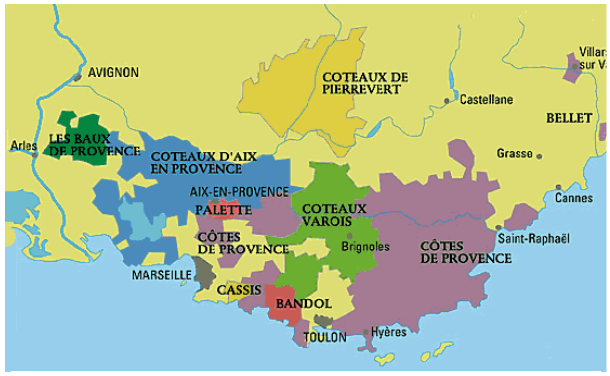
Principaux cépages blancs			Principaux cépages rouges		
Rolle	**Bourboulenc**	**Ugni**	**Syrah**	**Cinsault**	**Grenache**
					
Les autres cépages : Sémillon, clairette.			Les autres cépages : Mourvèdre, Tibouren, Carignan, Cabernet sauvignon.		

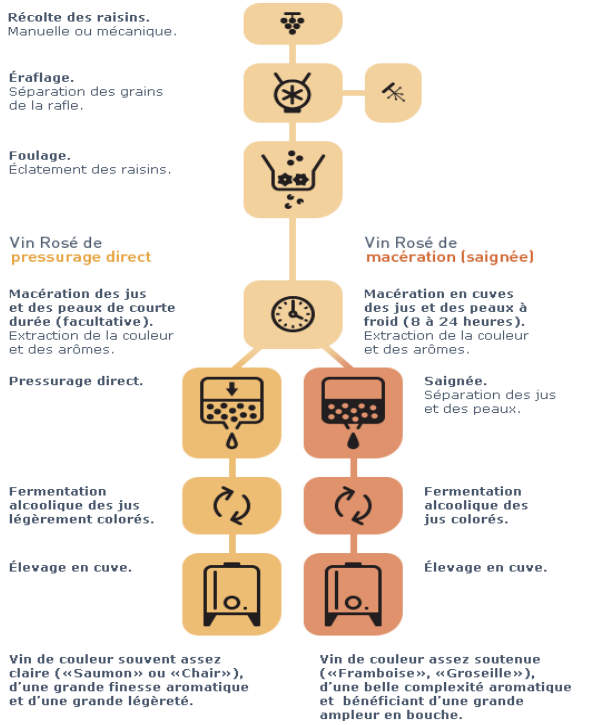
□ **Terroir :** Deux grands ensembles géologiques, l'un cristallin et l'autre calcaire, coexistent en Provence.

■ Les Principales appellations à retenir :

Appellations	Cépages	Observations
Cotes de Provence	Cépages Blancs : Clairette, Sémillon, Ugni blanc, Rolle. Cépages rouges : Grenache, syrah, carignan, mourvèdre, Tibouren, Cinsault…	A.O.C. depuis 1977.
Cotes de Provence Sainte Victoire		A.O.C. depuis 10 février 2005. Ses vins blancs sont produits en A.O.C. Côtes de Provence.

Appellations	Cépages	Observations
Bandol	Rouge et rosé : Mourvèdre (50%min), Grenache, Cinsault… 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.
Cassis	Rouge et rosé : Grenache, Carignan, Mourvèdre, Cinsault… Blanc : Ugni blanc, Clairette, Doucillon, Sauvignon.	700 000 bouteilles. A.O.C. depuis 1936
Bellet	Rouge et rosé : Braquet, Folle noire, Cinsault. 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	Rouge et rosé : Mourvèdre, Grenache, Cinsault ; 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.
Les baux de Provence	Rouge : Grenache, Syrah, Mourvèdre. 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.





■ **Conseil de service :** Avec les rouges : S'il est jeune, il accompagnera les grillades, les viandes blanches, les gigots…. Dans leur pleine maturité, ils s'accordent avec des plats plus puissants comme les viandes cuisinées 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. Les vins blancs sont les compagnons des poissons grillés aux herbes, des coquilles Saint-Jacques à la provençale, des brochettes de pétoncles…