



Dossier de Presse 2023
Viticulture en Provence Verte & Verdon



Marie-Pierre EMERIC - Communication
presse
Tél. 04 94 72 88 28
Mail : com@provenceverteverdon.fr
Provence Verte & Verdon Tourisme
Carrefour de l'Europe - 83170 BRIGNOLES

Sommaire

1. Provence Verte& Verdon, qui es tu ?

Les Côtes de Provence

2. Les Côtes de Provence
3. Une AOC reconnue en 1977
4. Les Côtes de Provence - Millésime 2020
5. Les principaux cépages de Côtes de Provence - Rouges et Rosés
6. Les cépages de Côtes de Provence - Blancs

Les Coteaux Varois en Provence

7. Les Coteaux Varois en Provence
8. Une AOC reconnue en 1993
9. Les Coteaux Varois millésime 2020
10. Les principaux cépages des vins Rouges et Rosés - Coteaux Varois en Provence.
11. Les cépages principaux des vins Blancs des Coteaux Varois en Provence.
12. La Maison des Vins des Coteaux Varois en Provence

Les Coteaux d'Aix-en-Provence

13. Les Coteaux d'Aix en Provence
14. Une AOC reconnue en 1985
15. Les principaux cépages des Rouges et Rosés des Coteaux Aix en Provence.
16. Les principaux cépages des Blancs des Coteaux d'Aix en Provence.
17. Les Coteaux Varois en Provence millésime 2020
18. La Provence Verte & Verdon, un territoire biologique.
19. Correns, premier village Bio de France et ses vins.
20. La Route des Vins de Provence
21. Un label national
22. Le rosé qu'est ce c'est ?
23. Le rosé qu'est ce c'est ? (Suite)

1 - Provence Verte & Verdon, Qui es-tu ?

Bienvenue en Provence Verte & Verdon !

Une Provence Verte, est ce possible ? la réponse est OUI. Ce pays qui regroupe 43 communes est situé au cœur du département du Var et de la région Provence Côte d'Azur. Il ajoute au panel de couleurs traditionnelles de la Provence, le bleu de l'eau qui coule tout au long des rivières et du fleuve l'Argens. Le mariage du jaune du soleil et du bleu de l'eau donnent naissance au vert des forêts omniprésentes sur ce territoire dédié aux amoureux de la nature et des activités de pleine nature.

Grâce à sa situation géographique centrale, Provence Verte & Verdon est le lieu de séjour idéal pour partir à la découverte des incontournables de la Provence (Aix en Provence, Porquerolles, Avignon, Cannes, Saint Tropez). Mais ce qui est le plus appréciable, ici, ce sont les productions locales. Depuis l'époque romaine, les plaines et les restanques sont plantées de vignes et d'oliviers offrant des vins rosés et des huiles de grande qualité. Le territoire porte bien son nom car ici tout est tourné vers la protection de la nature. Ce n'est pas par hasard si Correns, premier village bio de France, est situé en Provence Verte.

Amoureux de la convivialité, de la nature, des bonnes choses du terroir, Provence Verte & Verdon est votre pays, le pays des vacances en famille, entre amis ou en amoureux. Rien ne vous empêche d'y revenir et d'essayer de vivre de nouvelles aventures à chaque visite !

La Provence Verte berceau du Rosé

Un groupe d'amis, au bord d'une piscine sirotant un rosé de Provence, cela fait cliché et pourtant ... le rosé c'est en Provence qu'il est né ! Provence Verte & Verdon est calqué sur celui de l'appellation Coteaux Varois en Provence, même si les Côtes de Provence sont aussi représentées. Ici, le vin est une histoire de tradition puisque certains vignobles existent depuis les romains. Mais pour ce nectar, rien n'est laissé au hasard, les producteurs se plaisent à faire découvrir les nouvelles techniques de production du rosé ou bien les traditionnelles des rouges. Nés sur un terroir argilo-calcaire, les vins sont d'une grande qualité et d'une grande diversité. Le vin n'est pas seulement une bouteille que l'on pose à table, mais un moment de découverte et de partage.



Les Côtes de Provence

2 - Les Côtes de Provence

Les Côtes de Provence

Superficie : 20 200 hectares environ dont 28 % en bio ou HVE

Production : 868 000 hectolitres soit 116 millions de bouteilles

Rosé : 92% - Rouge : 4% - Blanc : 4%

La filière viticole :

352 Caves particulières

38 Caves coopératives

Rendement maximal autorisé : 55 hl/ha

84 communes sur 3 départements : Var – Bouches du Rhône et une commune des Alpes Maritimes)

La Provence est la plus ancienne région viticole de France et le rosé le plus ancien des vins. Une histoire qui a débuté il y a 2 600 ans, quand les phocéens fondent Marseille et induisent pour la première fois en France, une fabuleuse plante : La vigne. La macération n'étant pas encore pratiquée, les vins ne sont que rosés. Les romains organisent ensuite de grands domaines, introduisent de nouveaux cépages et améliorent la vinification. **Une recherche de qualité a permis aux Côtes de Provence d'accéder en 1977 au rang des Appellations d'Origine Contrôlée.** 19 000 ha ont droit à l'AOC. Ce terroir s'étend d'Aix à Nice. Le vignoble bénéficie de sols pauvres en humus, ils sont perméables et caillouteux. Une pluviométrie réduite, et le Mistral maintiennent les raisins en bon état. En choisissant leurs cépages, les vignerons des Côtes de Provence ont souhaités rester en harmonie avec le terroir, respecter la typicité du vignoble et l'équilibre des composantes du Vins.

Les principaux cépages pour les rouges et rosés :
Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre, Tibouren.

Les principaux cépages pour les blancs : Rolle, Sémillon, Ugni-Blanc, Clairette.

3 – Un AOC reconnue en 1977

L'appellation Côtes de Provence s'étend sur plus de 20 000 hectares sur 3 départements : Le Var, les Bouches du Rhône et une commune dans les Alpes Maritimes.

Un paysage souterrain

Le terroir de l'appellation Côtes de Provence est aussi beau dans les vignes qu'au niveau des racines. Les sous-sols sont l'effet d'une géologie complexe, particulièrement propice au vin. Deux grands ensembles géologiques coexistent dans les Côtes de Provence : l'un calcaire, au nord et à l'ouest et l'autre cristallin au sud et à l'est. Toute la zone ouest et nord des Côtes de Provence est constituée d'une alternance de collines et de barres calcaires sculptées par l'érosion. Plus à l'est, face à la mer, affleurent les massifs cristallins des Maures et de l'Esterel. Cet ensemble cristallin est formé partiellement de roches d'origine éruptive.

Une mosaïque de terroirs

Conséquence de l'étendue et de la variété du terroir : il n'existe pas un mais plusieurs types de Côtes de Provence. Chacun a sa personnalité géologiquement et climatique. Huit bassins de production composent l'appellation : la bordure maritime, Notre Dame des Anges, le Haut Pays, le bassin du Beasset, la montagne Sainte Victoire, Fréjus, La Londe et Pierrefeu. Actuellement, quatre dénominations de terroir y sont reconnues, dont chacune produit des vins à la typicité marquée : Côtes de Provence Sainte Victoire, Côtes de Provence Fréjus, Côtes de Provence La Londe et Côtes de Provence Pierrefeu ET Côtes de Provence Notre-Dame des Anges.

4 - Les Côtes de Provence millésime 2020

Les Rosés

Ils présentent des robes claires à très claires, brillantes et limpides. Les nez évoquent des robes de fleurs fraîches (rose), de fruit jaune (melon, pêche) et rouges (fraise, framboise, cerise), accompagnées de touches de zests d'agrumes, de fruits tropicaux et de guimauve. Les bouches dégagent une impression de souplesse et de rondeur contrebalancées selon les terroirs par une impression acidulée plus ou moins présente. Les vins sont équilibrés entre générosité et légère fraîcheur acidulée qui relève une finale persistante souvent très fruitée

Les rouges

En sortir de vinification, les vins rouges de l'année présentent de très beaux potentiels d'élevage avec une bonne densité tannique sur les cuvaisons plus longues et des fruités agréablement frais pour les vins plus gourmands.

Les blancs

Les vins blancs sont très nets, très francs. Les cuvées à base de rolle présentent une belle fraîcheur acidulée, sur des notes de fruits blancs et florales.

5 - Les Cépages principaux des Côtes de Provence rouges et rosés

Cinsault

Goûteux et d'un bel aspect, ce cépage d'origine provençale a longtemps été utilisé comme raisin de table. Il est largement utilisé en Provence pour l'élaboration des vins rosés. Il apporte au vin fraîcheur, finesse et fruité, nuanciant la puissance d'autres cépages.

Grenache

Ce cépage est originaire d'Espagne. Très productif, il résiste bien au vent violent et à la sécheresse. Le grenache apporte gras, ampleur et puissance aux vins. Il donne aux vins jeunes des arômes élégants de petits fruits rouges, et des notes plus épicées et animales aux vins évolués.

Mourvèdre

Ses petits grains serrés préfèrent les terroirs chauds et calcaires. Ce cépage a une maturation lente : il aime regarder la mer et mûrir convenablement. Il est implanté depuis très longtemps en Provence. Le Mourvèdre donne des vins charpentés aux tannins fins et bien affirmés. Dans sa jeunesse, le vin issu de ce cépage a des arômes de violette et de mûre. Son velouté et sa souplesse, accompagnés de notes caractéristiques d'épices, de poire et de cannelle, se révèlent après plusieurs années de vieillissement en cave. Il est très souvent associé au Grenache et à la Syrah.

Le Tibouren

Il est un authentique provençal. D'ailleurs en France, on ne le trouve nulle part ailleurs que dans le Var. Le Tibouren donne des vins délicats et élégants. Il est idéal pour les rosés auxquels il offre de la finesse au palais et de la richesse au bouquet. Il est le partenaire privilégié des autres cépages Provençaux.

La Syrah

La Syrah est un raisin constitué de petites baies noires aux reflets bleutés, avec une peau fine mais assez résistante. Le Syrah donne des vins solides et colorés, rudes les premières années car riches en tannins, 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.

5.1 - Les Cépages secondaires des Côtes de Provence rouges et rosés

Le Cabernet – Sauvignon

Peu répandu en Provence, ce célèbre cépage bordelais est constitué de petites baies à la peau dure et à la chair croquante. Il apporte au vin une charpente tannique, puissante et douce à la fois, qui facilite le vieillissement : son nez caractéristique de poivron vert, de cassis et de tabac le distingue des autres cépages. Associé à la Syrah, le Cabernet – Sauvignon peut produire de grands vins de garde.

Le Carignan

Adapté aux sols pauvres, bien implanté dans le sud de la France, ce cépage fort répandu en Provence par le passé tend à se faire plus discret. Il a besoin d'être cultivé en Coteaux avec de faibles rendements pour exprimer le meilleur. Il donne alors des vins charpentés, généreux et colorés qui constituent une excellente base d'assemblage. Vinifié seul, il délivre des arômes de cerise, framboise, pruneau et a besoin de quelques années pour se patiner.

6 - Les Cépages principaux des Côtes de Provence de blancs

Ugni Blanc

Cépage de Toscane aux baies rondes et juteuses, regroupées dans de grandes grappes allongées. Sensible aux gelées mais vigoureux et très productif. Il permet d'obtenir un vin clair et fruité, d'une grande finesse. Assemblé à d'autres raisins, il apporte une touche de fraîcheur dans les vins.

Clairette

Cépage typiquement méridional et très ancien en Provence. Produit peu mais ses grains oblongs sont vigoureux et résistants. La clairette permet de produire des vins aromatiques et bouquetés aux notes de fruits à chair blanche, de fenouil et de tilleul.

Sémillon

Cépage vigoureux, productif mais craignant la pourriture. Utilisé en faible proportion, il apporte au vin de la puissance aromatique, du gras et de la rondeur. Il délivre des arômes de noisette, de miel, d'abricot et de fleurs blanches.

Rolle (ou Vernentino)

Cépage cultivé depuis toujours en Provence, où il est très répandu. Il mûrit tardivement et nécessite un climat chaud. Il est à la fois robuste et d'une grande qualité gustative. Le Rolle donne des vins aux parfums d'agrumes et de poire, d'amande et de fenouil. Il apporte aussi du gras et de l'équilibre.

Les Coteaux Varois en Provence

7- Les Coteaux Varois en Provence

Les Coteaux Varois en Provence

Superficie : 3000 hectares environ dont 57 % en Bio ou HVE

Production : 136 000 hectolitres soit 18 millions de bouteilles

Rosé : 93% - Rouge : 4% - Blanc : 3%

La filière viticole :

65 Caves particulières

11 Caves coopératives

Rendement maximum autorisé : 55 hl/ha

8 – Un AOC reconnu en 1993

Le vignoble des Coteaux Varois en Provence se situe au cœur de la «Provence calcaire». Dans les bassins et les vallées étroites, la production est rigoureusement délimitée au sein de vingt huit communes regroupées autour de Brignoles. Jadis résidence d'été des Comtes de Provence. Son territoire se distingue par des reliefs marqué qui culminent à 600 et à plus de 1000 mètres pour le massif de la Sainte Baume.

Un climat continental

Les vignes poussent en altitude : 350 mètres en moyenne, 500 mètres pour les plus hautes parcelles. De plus, la présence des massifs rocheux de la Sainte Baume à l'ouest, des Bessillons au nord et des Barres de Cuers au Sud arrêtent les influences maritimes. Tout ce relief confère au climat des Coteaux Varois en Provence un caractère continental : les automnes et les printemps souvent très doux alternent avec des étés parfois torrides et des hivers très froids et rigoureux plus marqués que dans les reste de la région.

Un sol calcaire

Le terroir des Coteaux Varois en Provence doit une bonne part de son caractère à sa géologie : une série de plissements calcaires et argilo-orientés d'est en ouest alternent avec des zones de gravettes et de silex. Un haut plateau, où les principaux cours d'eau du Var prennent leur source, surplombe au sud une grande dépression qui le sépare du massif des Maures.

9 – Les Coteaux Varois millésime 2020

Les Rosés

Une belle couleur rose pâle tirant du saumoné au rosé très clair. Le nez est complexe et expressif, présentant des notes florales et une très large palette de fruits : agrumes, exotiques, fruits du soleil, fruits rouges frais. La bouche est élégante, à la fois ample, aromatique et persistante avec toujours un bel équilibre entre la rondeur et la fraîcheur.

Les Rouges

Affichent une belle robe brillante qui varie du rouge rubis ou rouge grenat profond. Le nez révèle un bouquet de fruits noirs (cerise, griotte), d'épices (poivre, réglisse) et de sous-bois. En bouche, les vins manifestent une belle structure, des tanins marqués, de la puissance et de la fraîcheur. Vins avec un potentiel de garde intéressant .

Les Blancs

Ces blancs présentent une robe jaune clair, voire jaune pâle aux reflets verts. Le nez délivre des notes expressives de fruits blancs et de fruits exotiques et parfois des notes florales et végétales. La bouche, entre rondeur et fraîcheur, est équilibrée et acidulée, on y retrouve les arômes de fruits.

10 – Les principaux cépages des vins rouges et rosés des Coteaux Varois en Provence

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

Le Granche : Ce cépage est originaire d'Espagne ; Très productif, il reste bien au vent violent et à la sécheresse. Le grenache apporte gras, ampleur et puissance aux vins. Il donne aux vins jeunes des arômes élégants de petits fruits rouges, des notes plus épicées et animales aux vins évolués.

Le Mourvèdre : Ses petits grains serrés préfèrent les terroirs chauds et calcaires. Ce cépage a une maturation lente : il aime regarder la mer pour mûrir convenablement. Il est implanté depuis très longtemps en Provence. Le Mourvèdre donne des vins charpentés aux tanins fins et bien affirmés. Dans sa jeunesse, le vin issu de ce cépage a des arômes de violette et de mûre. Sa volonté et sa souplesse, accompagnées de notes caractéristiques d'épices de poivre et de cannelle, se révèlent après plusieurs années de vieillissement en cave. Le Mourvèdre est souvent associé au Grenache et à la Syrah.

La Syrah

La Syrah est un raisin constitué de petites baies noires aux reflets bleutés, avec une peau fine mais assez résistante. Le Syrah donne 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.

11 – Les principaux cépages des vins blancs des Coteaux Varois en Provence

La Clairette

Ce cépage est typiquement méridional et très ancien en Provence. Il est très ancien en Provence. Il produit peu mais ses grains oblong sont vigoureux et résistants. La clairette permet de produire des vins aromatiques et bouquetés aux notes de fruits à chair blanche, de fenouil et de tilleul.

Grenache blanc :

Originaire d'Espagne, le grenache Blanc est une mutation blanche du grenache noir. Ses grappes sont grandes et ses baies sont juteuses et sucrées. Le Grenache blanc résiste à la sécheresse, aime les sols secs de graviers ou de cailloux. Il produit des vins blancs corsés, opulents et onctueux avec un taux d'acidité faible mais offrant une belle longueur. Au nez, il délivre des arômes de pêche de melon, de fleurs blanches et de notes anisés.

Rolle (ou Vermentino)

Ce cépage est cultivé depuis toujours en Provence, où il est très répandu. Il mûrit tardivement et nécessite un climat chaud. Il est à la fois robuste et d'une très grande qualité gustative. Le rolle donne des vins aux parfums d'agrumes et de poire, d'amande et de fenouil. Il apporte aussi du gras, de l'équilibre et de la finesse.

Semillon

Le sémillon est un cépage vigoureux, productif, mais craignant la pourriture. Utilisé en faible proportion, il apporte au vin de la puissance aromatique, du gras et de la rondeur. Il délivre des arômes de noisettes, de miel, d'abricot et de fleurs blanches.

Ugni Blanc

Ce cépage d'origine toscane a des baies rondes et juteuses, regroupées dans de grandes grappes allongées. L'ugni blanc est sensible aux gelées mais vigoureux et très productif. L'ugni blanc permet d'obtenir un vin clair et fruité, d'une grande finesse. Assemblé avec d'autres raisins, il apporte une touche de fraîcheur dans les vins.

12 - La Maison des Coteaux Varois en Provence

Au cœur de l'Abbaye Royale de la Celle - site provençal exceptionnel- est implantée la Maison des Vins Coteaux Varois en Provence, véritable vitrine de l'appellation. Chaque semaine, une sélection de vins est offerte à la dégustation. En plus de cet espace d'initiation à la dégustation, la Maison des vins abrite un vignoble modèle et conservatoire, dans le clos de l'Abbaye et dans son parc. De très nombreux cépages y sont ici cultivés et présentés en jardin à la française.

Maison des vins Coteaux Varois en Provence

Abbaye de La Celle - 83170 La Celle

Tél : 33(0)4 94 69 33 18

E-mail : contact@coteaux-varois.com



Les Coteaux d'Aix en Provence

13 - Les Coteaux D'Aix en Provence

Coteaux d'Aix en Provence

Superficie : 4300 hectolitres dont 30 % en Bio ou HVE

Production : 241 000 hectolitres soit 32 millions de bouteilles

Rosé : 86% - Rouge : 8% - Blanc : 6%

La filière viticole :

73 caves particulières

12 caves coopératives

Rendement maximal autorisé : 60 hl/ha

Les vignes des Coteaux d'Aix en Provence sont les plus à l'ouest des vins de Provence. L'aire d'appellation s'étend de la Durance à la mer Méditerranée, de la Vallée du Rhône à l'ouest de la montagne de la Sainte Victoire à l'est. Elle entoure l'Etang de Berre et traverse les paysages peints par Cézanne. C'est entre des reliefs constitués d'une succession de chaînons parallèles au littoral, que se concentre l'activité viticole.

14 – Un AOC reconnu en 1985

La protection du Mistral

Le climat de type méditerranéen, est marqué par le Mistral, le vent du Nord, dominant froid et sec. Il permet à l'appellation de bénéficier d'un ensoleillement annuel moyen de 2900 heures. De faibles pluies (entre 500 et 680 mm par an) sont essentiellement concentrées sur le printemps et l'automne.

Des sols variés

Dans cette zone occidentale de la Provence Calcaire, les sols rencontrés sont majoritairement : argilo-calcaire caillouteux, sableux, souvent graveleux sur molasse et grés, caillouteux à matrice argileuse ou limono sableux sur les terrasses de l'Arc de la Durance.

15 – Les principaux cépages des rouges et rosés des Coteaux d'Aix en Provence

Cinsault

Goûteux et de bel aspect, ce cépage d'origine provençale a longtemps été utilisé comme raisin de table. Il est largement utilisé en Provence pour l'élaboration des vins rosés. Il apporte au vin fraîcheur, finesse et fruité, nuanciant la puissance d'autres cépages.

Grenache

Ce cépage est originaire d'Espagne. Très productif, il résiste bien au vent violent et à la sécheresse. Le grenache apporte gras, ampleur et puissance aux vins. Il donne aux vins jeunes des arômes élégants de petits fruits rouges, et des notes plus épicées et animales aux vins évolués.

Counoise

Elle donne des vins fins, fruités et souple, avec des arômes de chocolat, cuir, épices et fruits noirs.

Mourvèdre

Ses petits grains serrés préfèrent les terroirs chauds et calcaires. Ce cépage a une maturation lente : il aime regarder la mer pour mûrir convenablement. Il est implanté depuis très longtemps en Provence. Le Mourvèdre donne des vins charpentés aux tanins fins et bien affirmés. Dans sa jeunesse, le vin issu de ce cépage a des arômes de violette et de mûre. Son velouté et sa souplesse, accompagnés de nos caractéristiques d'épices, de poivre et de cannelle, se révèlent après plusieurs années de vieillissement en cave. Le Mourvèdre est souvent associé au Grenache et à la Syrah.

Syrah

Il s'agit d'un raisin constitué de petites baies noires aux reflets bleutés, avec une peau fine mais assez résistante. Ce cépage donne des vins solides et colorés, rudes les premières années car riches en tanins. Il est apte à un vieillissement prolongé. Avec les années son évolution apporte au vin des notes caractéristiques de vanille, de havane et de fruits rouges confits.

16 – Les principaux cépages des blancs des Coteaux d'Aix en Provence

Rolle (ou Vermentino)

Ce cépage est cultivé depuis toujours en Provence, où il est très répandu. Il mûrit tardivement et nécessite un climat chaud. Il est à la fois robuste et d'une très grande qualité gustative. Le Rolle donne des vins aux parfums d'agrumes et de poire, d'amande et de fenouil. Il apporte aussi du gras, de l'équilibre et beaucoup de finesse.

16.1 – Les cépages complémentaires des blancs des Coteaux d'Aix en Provence

Ugni Blanc

Ce cépage d'origine toscane a des baies rondes et juteuses, regroupées dans de grande grappes allongées. L'ugni blanc est sensible aux gelées mais vigoureux et très productif. L'ugni blanc permet d'obtenir un vin clair et fruité, d'une grande finesse. Assemblé avec d'autres raisins, il apporte une touche de fraîcheur dans les vins.

Semillon

Le sémillon est un cépage vigoureux, productif, mais craignant la pourriture . Utilisé en faible proportion, il apporte au vin de la puissance aromatique, du gras et de la rondeur. Il délivre des arômes de noisettes, de miel, d'abricot et de fleurs blanches.

La Clairette

Ce cépage est typiquement méridional et très ancien en Provence. Il est très ancien en Provence. Il produit peu mais ses grains oblong sont vigoureux et résistants. La clairette permet de produire des vins aromatiques et bouquetés aux notes de fruits à chair blanche, de fenouil et de tilleul.

17 – Les Coteaux D’Aix en Provence millésime 2020

Les Rosés

Robes scintillantes, vives et claires de couleur rose saumonée, pêche, litchi avec des reflets roses francs. Le nez offrent des notes florales et de petits fruits rouges acidulés, suivies d’arômes intenses d’agrumes et de fruits à chair jaune ou blanche, parfois relevés par quelques accents d’épices douces et d’aromates. Les bouches sont amples avec un beau support acide : complexes et fruités, les vins rosés sont construits sur une impression de volume et une trame acide qui les rend désaltérants et très appétents.

Les Rouges

Ils peuvent avoir des styles corsés propices à l’élevage mais on note une évolution vers des vins gourmands nettement fruités, non boisés, qui peuvent être obtenus par des macérations pré-fermentations à froid et des invasions courtes.

Les Blancs

A l’image des rosés, les vins blancs sont souvent frais et aromatiques avec des couleurs très nuancées.

18 - Provence Verte, un territoire biologique

Le village de Correns, premier village biologique de France, situé à l'écart des principaux axes routiers, se distingue par une qualité de vie préservée et un souci de protéger l'environnement. En effet, la quasi totalité de ses agriculteurs se sont convertis à l'agriculture biologique soit 200ha de vignes situées dans l'aire d'appellation Côtes de Provence et Vins de Pays du VAR ; Cette volonté pour les agriculteurs Corrensois, celle de cultiver la terre, implique plus de travail et plus de vigilance.

Correns et ses différentes pratiques

La viticulture biologique ne cherche pas seulement nourrir la plante mais aussi à entretenir, voire améliorer la fertilité du sol par des apports de compost, d'amendements organiques, de cultures d'engrais verts. Ces techniques permettent de stimuler l'activité biologique des sols et d'exalter la typicité des terroirs. Les vignes sont protégées contre les ravageurs et les maladies à l'aide de produits d'origine naturelle (algues marines, extraits végétaux, soufre, cuivre ...) ou des techniques modernes de lutte biologique (ex : la confusion sexuelle). Pour l'entretien de sols, tous les désherbants sont proscrits. Seuls les labours ou l'enherbement sont pratiqués.

19 – Correns, premier village bio de France, et ses vins

Les vins de Correns sont produits par des vigneron·ne·s soucieux·se·s de recherche d'authenticité, de qualité, de typicité du terroir et ennemis de la standardisation. Ils sont animés par cette volonté de protéger l'environnement social et écologique en utilisant des pratiques plus naturelles.

Correns et son histoire

Depuis 1997, Correns a donc adhéré à cette démarche environnementale mais aussi marketing pour sauver l'agriculture du village en créant de la valeur ajoutée. Ainsi, la cave coopérative a vu ses ventes multipliées par 10 en 4 ans. Un projet de production de plantes aromatiques et médicinales est même à l'étude.

Aujourd'hui, sont passés à l'agriculture biologique : la coopérative oléicole, un céréalier, un maraîcher, la cave coopérative, trois domaines viticoles, un chevrier et un éleveur de poulets. Le bio a attiré d'autres communes et dans le souci de valoriser leur terroir et leurs produits.



20 – La Route des Vins de Provence

Www.routedesvinsdeprovence.com

Imaginez... une petit marché hors du temps, vous venez d'acheter de l'huile d'olive et de la tapenade ... Il ne reste plus qu'à les déguster avec un bon vin sur fond de ciel bleu et chants de cigales. La Provence, temple du savoir-vivre, vous emmène sur le chemin des vignes de ses célèbres cités jusqu'à Fréjus.

Pour les découvrir, différentes routes s'offrent à vous au gré des appellations. Des hôtels particuliers d'Aix en Provence en passant par la montagne Sainte-Victoire et son peintre Cézanne, l'amphithéâtre romain de Fréjus... La route des vins, jalonnée de dégustations chez les vigneron, constitue un fabuleux voyage au cœur de la Provence.

Pour ordonner et valoriser les nombreuses possibilités qui s'offrent aux touristes, le CIVP ainsi que plusieurs organismes provençaux (Conseils Départemental et Régional, Chambres d'Agricultures ...) se sont réunis autour d'un programme commun. Il consiste entre autres faire un état des lieux précis de l'offre touristique actuelle en matière de route de vins, afin de la promouvoir sur un site internet dédié.

21 - Un label national

Lancé en 2009, le label « Vignobles et Découvertes » vise à promouvoir le tourisme sur le thème du vin et de la vigne. Il est attribué pour une durée de 3 ans, par les ministres chargés du tourisme et de l'agriculture, après recommandation du Conseil Supérieur de l'Oenotourisme, à une destination à vocation touristique et viticole proposant une offre de produits touristiques multiples et complémentaires (hébergement, restauration, visite de cave et dégustation, musée, événement ...) et permettant ainsi au client de faciliter l'organisation de son séjour et de l'orienter sur des prestations qualifiées et de qualité.

La destination est labellisée depuis 2014 - Cf dossier de presse spécifique.



22 – Le Rosé, qu'est ce que c'est ?

Le Rosé le plus ancien des vins

Il y a 26 siècles, en fondant MARSEILLE, les grecs ont implanté en Provence les premières vignes et la culture du vin. Les vins produits à cette époque étaient de couleur claire, qu'on peut apparenter aux Rosés puisque la macération de jus avec les peaux étaient alors inconnue ou très peu pratiquée. Ainsi, Provence est le plus ancien vignoble français et le Rosé, le plus ancien des vins connus.

L'élaboration du Rosé

Lorsque la vendange de raisins noirs arrive au chai, on procède à l'égrappage, séparation des baies (grains de raisin) de la rafle (partie ligneuse de la grappe). Les baies sont alors foulées. Elles éclatent et libèrent la pulpe, la peau, les pépins et le jus de raisin. Cette ensemble se nomme le moût. Celui-ci va alors macérer dans une cuve entre 2 à 20 heures à une température contrôlée allant de 16°C à 20°C. Ainsi les pigments et les arômes contenus dans la pellicule du raisin se mélangent au reste. On presse alors le moût pour séparer la partie solide, le marc (peau, pépin) du jus que l'on met seul à fermenter à basse température (18° à 20°C) pour préserver au maximum les arômes. Contrairement au vin rouge, c'est cette courte macération pelliculaire qui donne sa couleur et ses arômes au vin Rosé. Une autre technique, appelée pressurage direct, consiste à presser directement les grappes entières ou éraflées et de mettre immédiatement le jus clair à fermenter.

23 – Le Rosé, qu'est ce que c'est ? suite

Une vraie palette du Rosé

Il faut d'abord savoir que les pigments naturels qui colorent le vin sont concentrés dans la peau des raisins noirs (la peau des raisins blancs et la pulpe de la majorité des raisins qu'ils soient blancs ou noirs ne sont pas colorés). La couleur du vin Rosé va donc dépendre de la durée et de la température du contact qui se noue dans la cuve entre le jus de raisin, presque incolore, et la peau : c'est le temps de macération. Le Rosé est probablement le vin le plus délicat et le plus difficile à réussir. Le secret de sa couleur, de ses arômes, de son élégance réside dans ces quelques heures.. Les Rosés de Provence sont connus pour leur couleurs claires, leurs robes pâles et limpides. Les consommateurs recherchent des couleurs claires, qu'ils identifient comme étant celles du Rosé de Provence.

Rosé tendance ... tendance Rosé

Plus qu'un effet de mode, le Rosé a su s'imposer dans l'art de vivre actuel. Il correspond à l'évolution de nouvelles tendances de consommation : des repas moins structurés, la cuisine du monde qui s'invite dans nos assiettes, la simplicité, la découverte, la convivialité et la recherche du plaisir immédiat. Le Rosé c'est le vin accessible, différent du vin, affranchi de la lourdeur des codes traditionnels du vin empreint de liberté.

Nos séjours autour du vin et de la gastronomie

www.sejourprovence.fr

Le créateur de week-end insolites



Nos garanties :

Service officiel de Provence Verte & Verdon Tourisme

Frais de dossier gratuits

Séjours clé en main en Provence Verte & Verdon

Conseils et suivi permanents et personnalisés

A une heure de Marseille et Nice

Paiements par CB et chèques vacances acceptés

**Votre contact presse pour
toutes informations ou
l'organisation d'un voyage
presse**

Marie-Pierre EMERIC
com@provenceverteverdon.fr
04 94 72 88 28



Vous pouvez aussi nous retrouver sur
les réseaux sociaux