

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

Portée par un fier collectif de producteurs et de négociants, la plus jeune des appellations des Vins de Provence s'intègre dans un écosystème, celui des hauteurs de l'arrière-pays varois, dominé par la forêt. Elle donne vie à des vins majoritairement rosés mais aussi rouges ou blancs qui tirent leur identité du sol uniformément calcaire, du climat aux influences continentales et de l'altitude élevée.

LES CHIFFRES-CLÉS PRODUCTION 2022



LA FILIÈRE VITICOLE

 **67**
caves
particulières



SUPERFICIE

2 978 ha
dont 44 % en bio
et 56 % en HVE 3

1993

Date de
reconnaissance
en AOC

 **11**
caves
coopératives

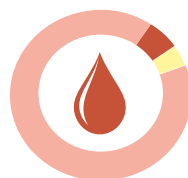
VOLUME

146 946 hl
(soit l'équivalent de
19 millions de bouteilles)

Rendement maximal
autorisé : **55 hl/ha**

Rendement
moyen : **46 hl/ha**

 **5**
négociants-
vinificateurs



rosé **92 %**
rouge **4,5 %**
blanc **3,5 %**

Source : Syndicat des vins Coteaux Varois en Provence.

DOSSIER DE PRESSE
2023

CIVP
CONSEIL INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DE PROVENCE

LE CHARME INTIMISTE DE LA PROVENCE

Situé entre le Parc naturel régional du Verdon et le Parc naturel régional de la Sainte-Baume avec lequel il se confond en partie, le vignoble de l'AOP Coteaux Varois en Provence recouvre l'arrière-pays varois, un pays d'eau situé à l'épicentre de la Provence. Il s'agit d'une terre de paysans, issus de grandes lignées de vigneron ou qui ont choisi de s'y installer par choix ou envie.

LE TERROIR

LA TERRE : UN SOL CALCAIRE

Le vignoble appartient à un territoire au relief accidenté, marqué par la forêt en hauteur (le Var est le deuxième département le plus boisé de France, hors outre-mer) et les zones de maquis et de garrigue dans les parties les plus basses. Il s'inscrit donc dans un paysage non uniformisé, dans lequel les espaces agricoles et sauvages forment un écosystème préservé offrant une biodiversité d'une très grande richesse. Il se situe aussi au cœur de la partie calcaire du vignoble des Vins de Provence, constituée de **sédiments marins** déposés au cours du Mésozoïque. Organisés d'est en ouest, une série de plissements, calcaires et argilo-calcaires, y alternent avec des zones de gravettes et de silex. Le paysage est marqué par la vigne, qui est cultivée ici à une altitude élevée, la majorité des parcelles se situant entre 300 et 400 m d'altitude (le vignoble est le plus élevé des Vins de Provence), mais aussi le chêne vert et pubescent, la garrigue et la roche.

LE CLIMAT : UNE EMPREINTE CONTINENTALE

Le vignoble est enchâssé entre les massifs rocheux de la Sainte-Baume, du mont Aurélien, du Bessillon et de la Barre de Cuers qui composent une barrière naturelle l'isolant des influences maritimes et conférant à l'appellation un climat très spécifique, certes **méditerranéen** mais caractérisé aussi par des **traits continentaux**. Les saisons sont ainsi très appuyées, avec des hivers rigoureux et des étés très chauds, voire torrides. L'amplitude thermique est donc forte : conséquence, le cycle végétal est décalé et les maturités sont plus lentes. L'amplitude thermique est aussi très forte entre le jour et la nuit. Les vendanges ont ainsi lieu au petit matin afin de récolter des raisins aux arômes purs.

LES CÉPAGES : LA RECHERCHE DE L'ÉQUILIBRE

Les vins blancs proviennent généralement de l'assemblage d'au moins deux cépages blancs parmi les cinq prévus par le cahier des charges. Seul l'emblématique rolle peut être vinifié en monocépage. *clairette, grenache blanc, rolle (minimum 30 %) sémillon (maximum 30 %), ugni blanc (maximum 25 %)*

Les vins rouges et rosés sont des vins d'assemblage issus d'au moins un des quatre cépages principaux. La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'assemblage. *cépages principaux : cinsaut, grenache, mourvèdre, syrah*
cépages secondaires : carignan, cabernet sauvignon, tibouren

LE TRAVAIL DES HOMMES : UNE APPELLATION QUI A GAGNÉ SES GALONS

Reconnue en 1993, c'est la plus jeune des appellations des Vins de Provence même si la présence de la vigne sur le territoire remonte à la période romaine. L'appellation est notamment **pionnière** dans la préservation de l'environnement avec des domaines historiques du mouvement bio. Aujourd'hui, 34 % des surfaces sont certifiées bio, 44 % en HVE. Le vignoble compte également plusieurs zones agricoles protégées (ZAP), lesquelles visent à protéger les espaces agricoles des risques liés à la périurbanisation.

LES VINS

LE STYLE

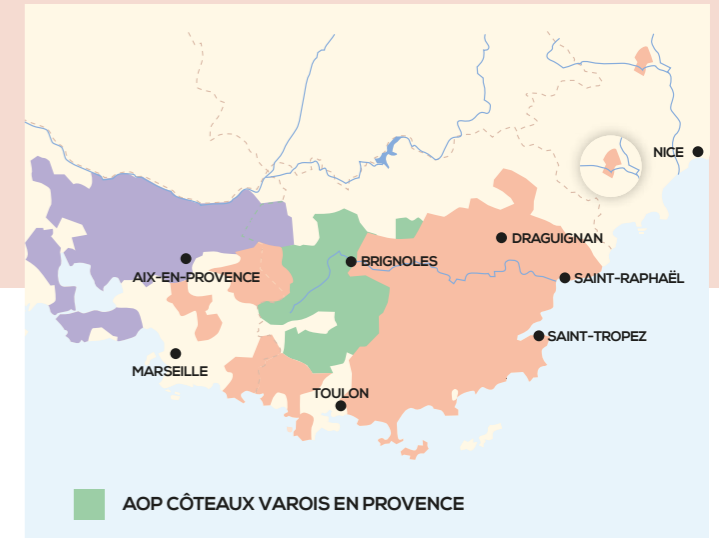
L'altitude favorise des vins ronds et vifs, au bel équilibre. Spécialité historique du vignoble, les rosés combinent les marqueurs aromatiques des Vins de Provence et la fraîcheur du terroir : ils comptent parmi les plus grands rosés du monde. Ils constituent la majeure partie de la production mais les rouges et les blancs tirent aussi leur épingle du jeu. Élégants, expressifs, frais, les blancs tiennent de la valeur montante : ils sont aujourd'hui particulièrement recherchés.

LA CONSOMMATION

Les vins de l'appellation se dégustent généralement dans leur **jeunesse** mais certaines cuvées de rouge et de blanc sont travaillées pour la **garde**. Petits farcis, poissons grillés, soupe au pistou et cuisine épicée accompagneront les vins rosés, qui peuvent aussi se déguster en toute simplicité, avec une planche de charcuterie, un bol de tapenade ou quelques olives. Les rouges, qui combinent acidité, fraîcheur et buvabilité, seront servis avec une daube provençale, une volaille en sauce ou une viande grillée. Les blancs avec un plateau de fruits de mer, une bouillabaisse ou bien encore une assiette de fromages de chèvre de la région.

LE MILLÉSIME 2022

« Pas de gel, pas de pression sanitaire, quelques épisodes de grêle mais très localisés : à la vigne, c'est un très joli millésime que 2022. Comme ailleurs, les vignerons ont été très attentifs à l'impact de la sécheresse mais les orages du 15 août puis du 30 août ont fait beaucoup de bien. Les vins sont beaux : les rosés et les blancs ont la marque des Coteaux Varois de Provence avec de l'équilibre, de la fraîcheur et des arômes très purs ; les rouges offrent de la concentration et pourront évoluer avec le temps. »
Thomas Giroud, Directeur du Syndicat des Vins Coteaux Varois en Provence



L'AOP Coteaux Varois en Provence est l'une des trois appellations des Vins de Provence dont le vignoble, situé entre la Méditerranée et les Alpes, s'étend sur près de 200 km de long à travers les départements des Bouches-du-Rhône, du Var et des Alpes-Maritimes.

CHIFFRES-CLÉS VINS DE PROVENCE

LA FILIÈRE VITICOLE



559 PRODUCTEURS
- 469 caves particulières
- 53 caves coopératives
- 37 négociants-vinificateurs
+ de 100 NÉGOCIANTS LOCAUX



3 AOP
• Côtes de Provence : **73 %**
• Coteaux d'Aix-en-Provence : **16 %**
• Coteaux Varois en Provence : **11 %**

PRODUCTION 2022



27 780 ha
dont 24 % en bio,
37 % en HVE 3



1 306 460 hl
(soit l'équivalent de
174 millions bouteilles)
rosé 90 %
rouge 5 %
blanc 5 %



COMMERCIALISATION 2022

• Export : **39 %**
• Autres (CHR, cavistes, vente directe) : **37 %**
• Grande distribution : **24 %**

INTERVIEW



Éric Lambert
président du Syndicat
des vins Coteaux Varois
en Provence

Le bilan 2022 ?

- Une année historique ! Avec une production de 146 946 hectolitres, 2022 est tout simplement le plus gros millésime de l'appellation. Bien sûr, nous avons été confrontés à la sécheresse mais les pluies du 15 août ont fait beaucoup de bien, d'autant que nous vendangeons toujours plus tard que les appellations voisines. Les jus sont de très bonne qualité avec ce potentiel d'acidité qui est la marque des Coteaux Varois en Provence.

Et sur les marchés ?

- Nous devons renforcer notre positionnement à l'export : c'est clairement un objectif. Aujourd'hui, nous exportons environ 20 % de nos volumes : c'est seulement la moitié de la moyenne régionale. Notre appellation abrite beaucoup d'entreprises familiales qui n'ont pas toujours l'habitude de l'export. Mais nous avons aussi des locomotives qui peuvent être des fers de lance, à la fois pour renforcer la notoriété de l'appellation et pour montrer la direction.

En taille, vous êtes la plus petite des appellations des Vins de Provence. Cela signifie que la notoriété est un enjeu ?

- En 2023, nous allons justement travailler avec un cabinet de conseil afin de mieux définir notre positionnement à l'intérieur de la famille des Vins de Provence. L'objectif : fédérer par la démarche les vignerons pour en faire les premiers ambassadeurs de l'appellation. Ensemble, on va identifier nos atouts, comme le fort engagement environnemental avec 44 % de vignes en bio et 56 % certifiées HVE 3, de façon ensuite à orienter notre stratégie commerciale en connaissance de cause.

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



CONSEIL INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DE PROVENCE