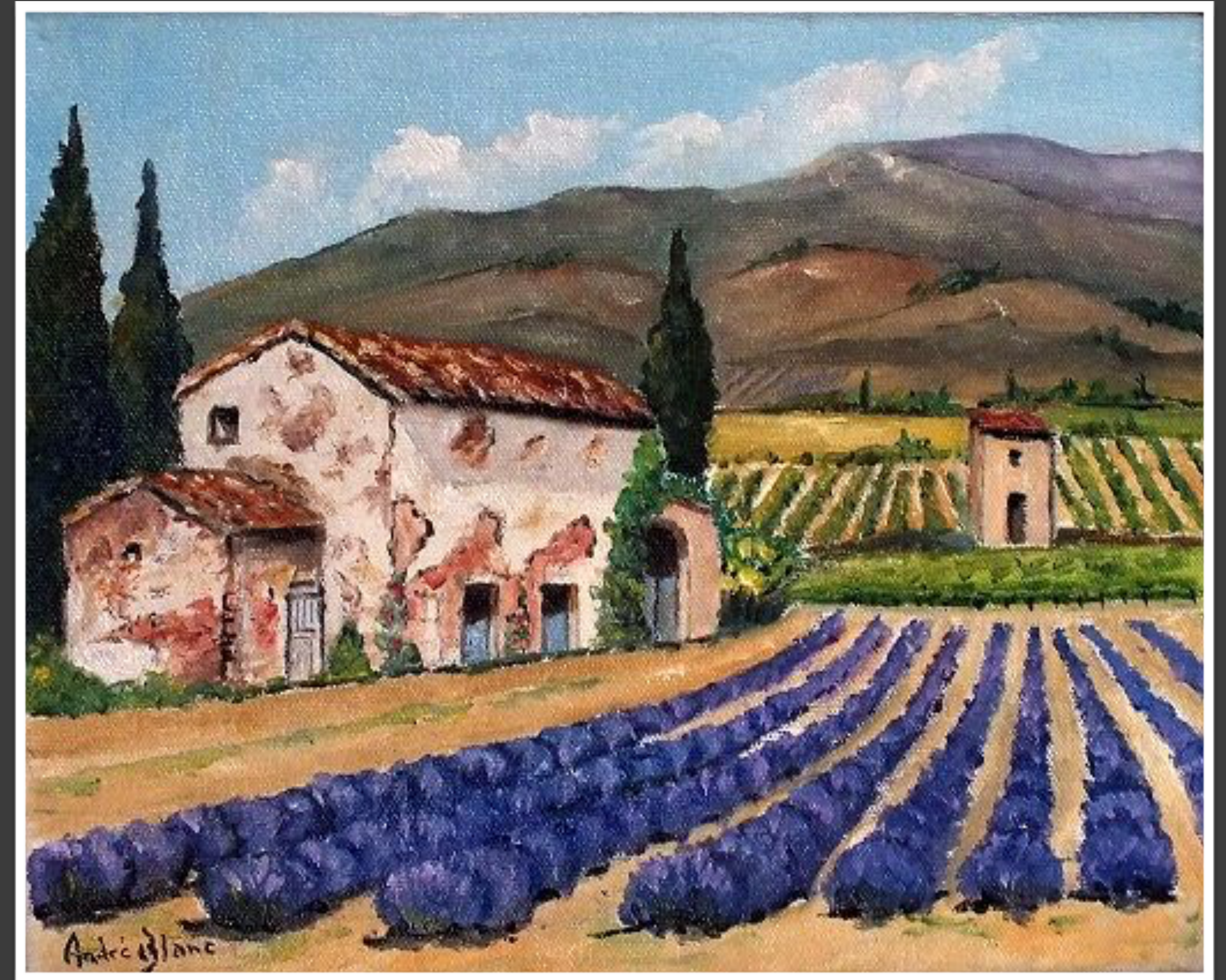




La Provence

Sommaire

- Quelques chiffres
- Un peu d'histoire
- Zoom sur le vignoble
- Les appellations
- Les cépages
- Les classements
- La particularité du vin cuit provençal





La Montagne Sainte Victoire



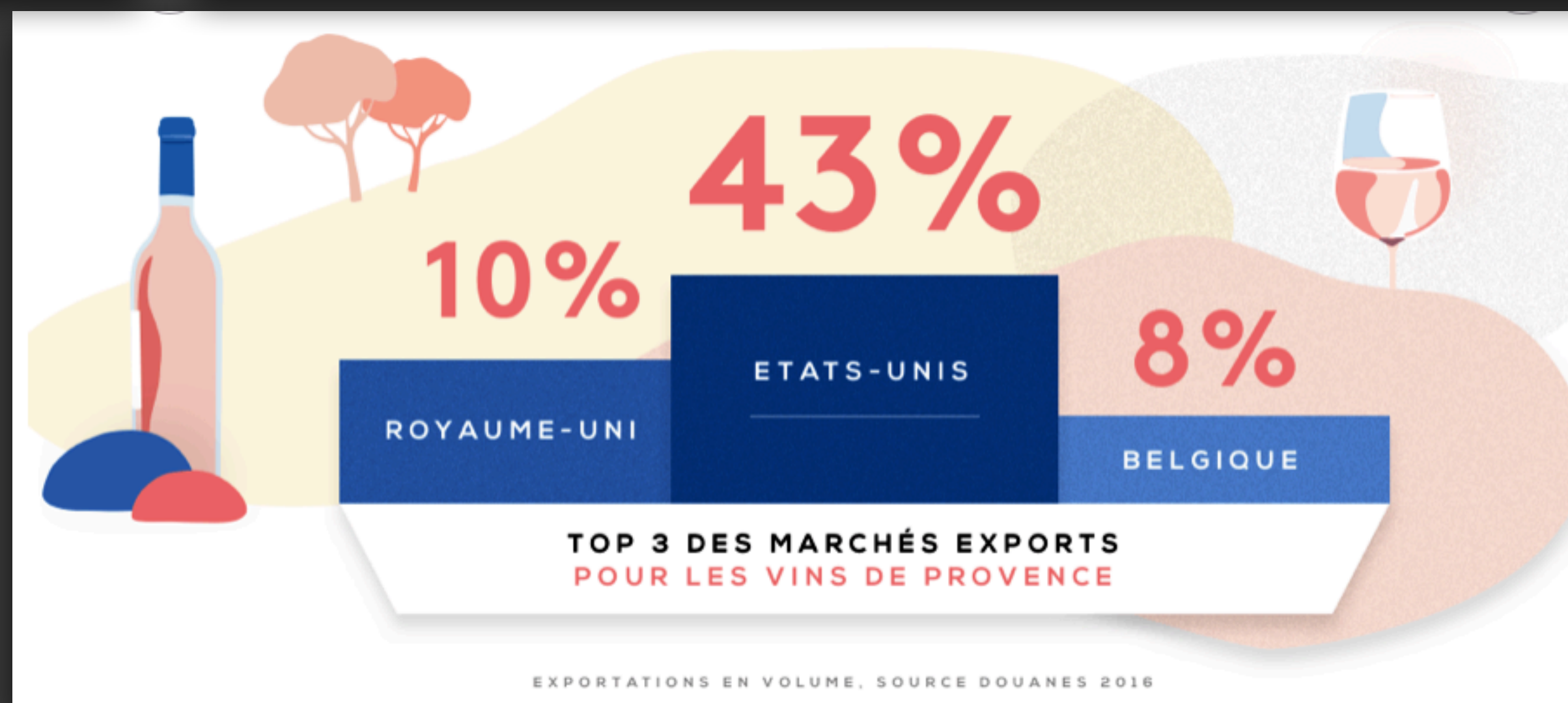
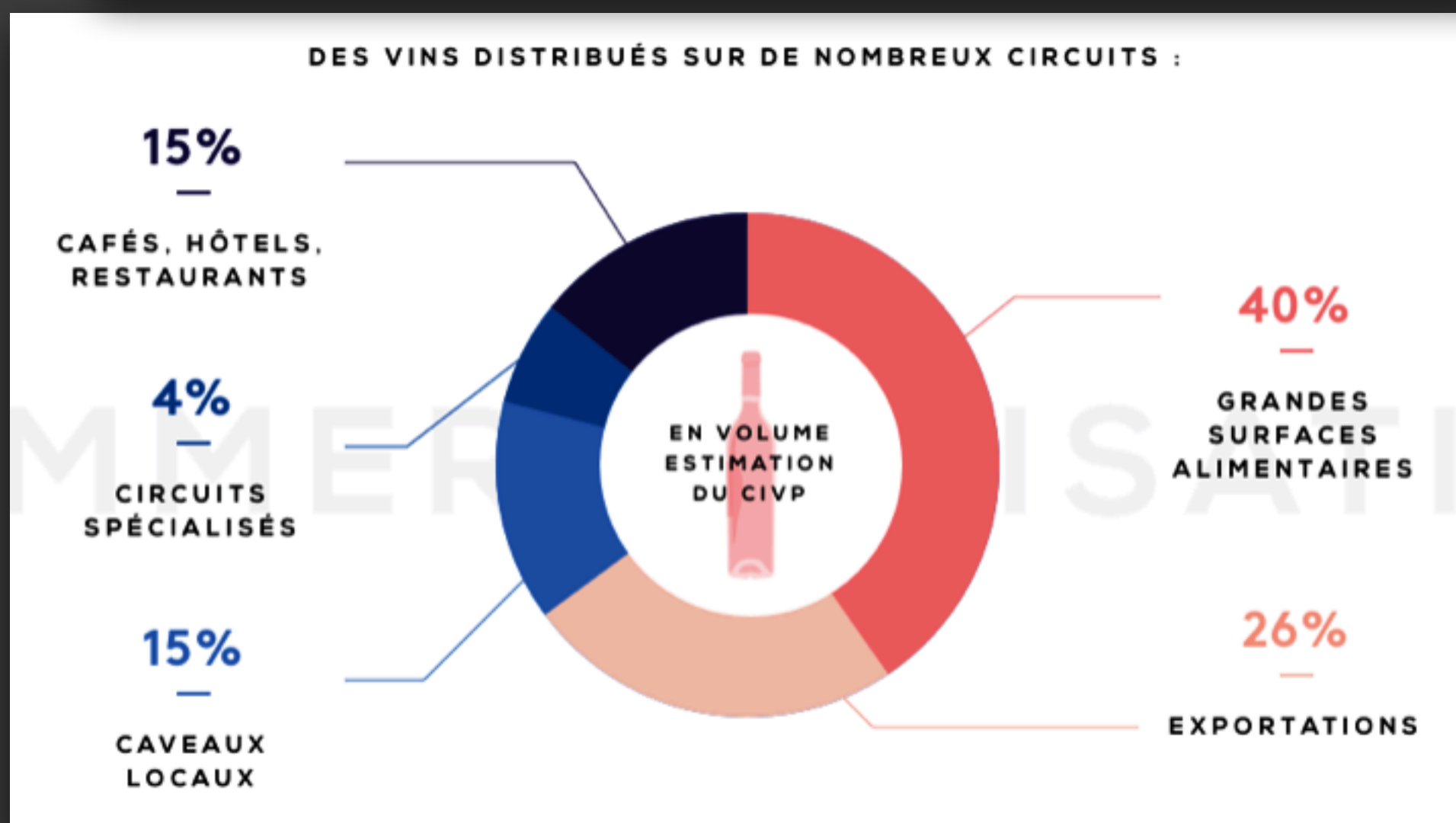
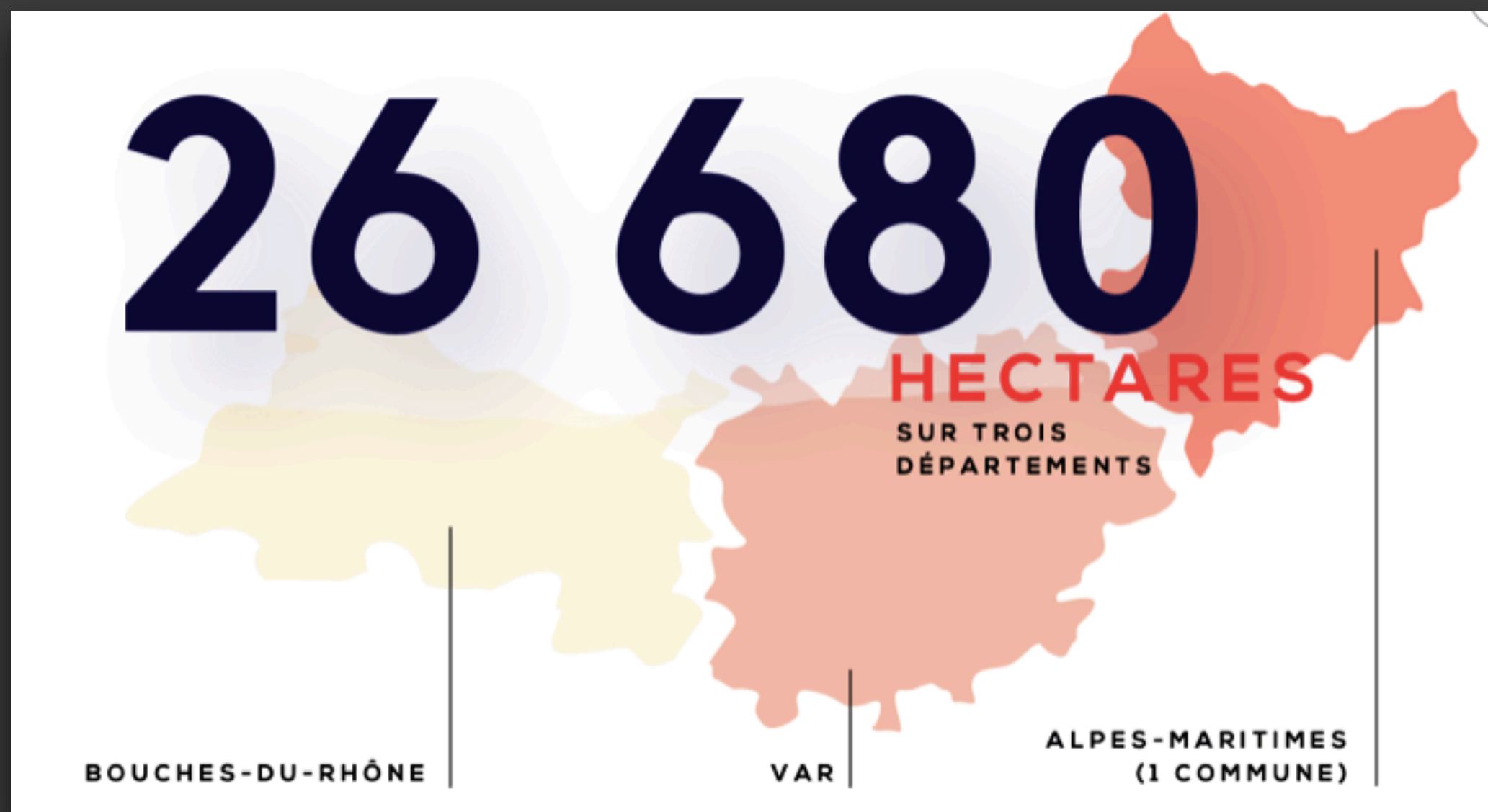
Massif de la Sainte Baume





Les coteaux du Verdon (Aiguines)

Quelques chiffres...

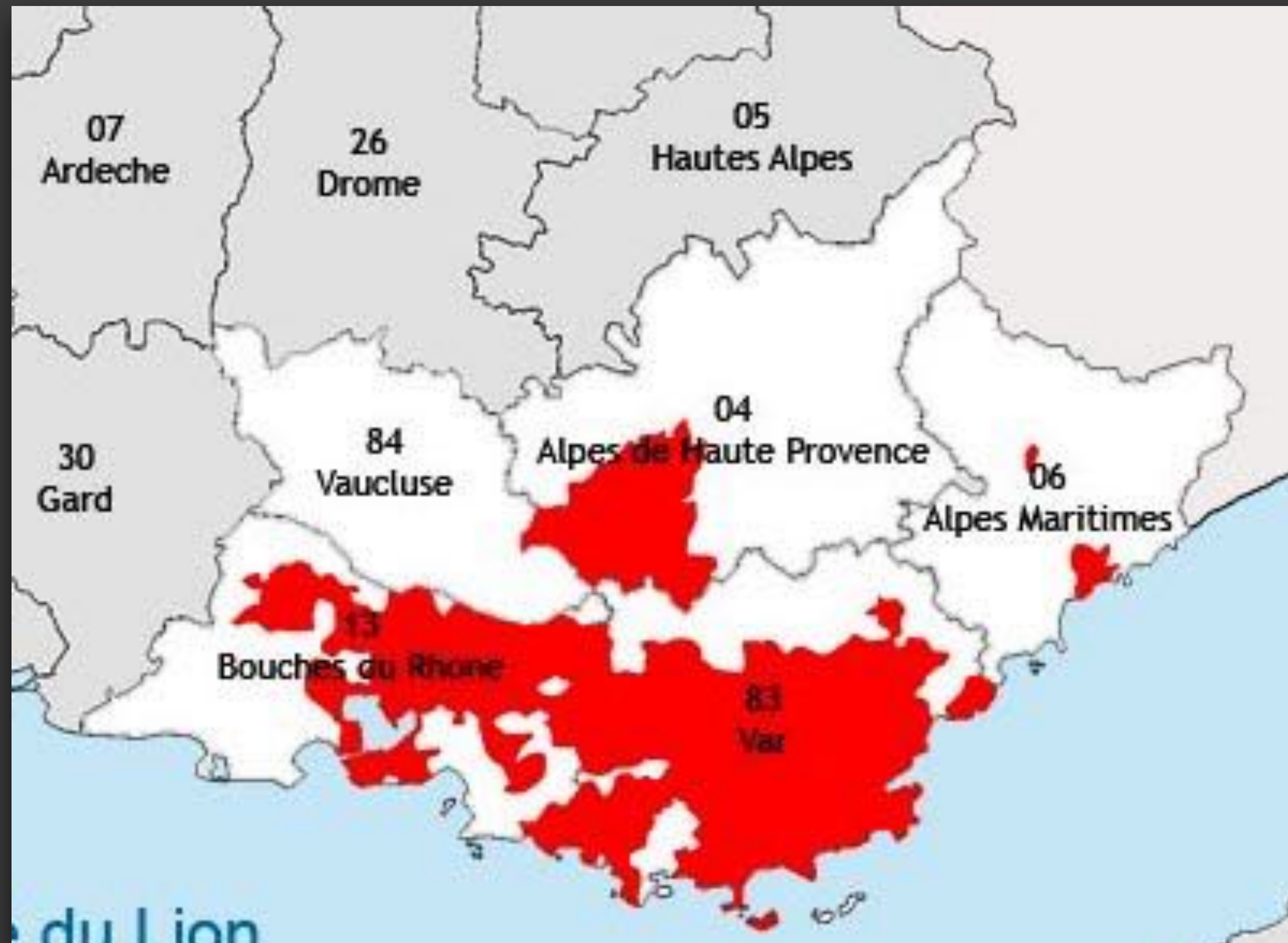


Un peu d'histoire



- Quand les Phocéens fondent Marseille, il y a 2 600 ans, ils introduisent pour la première fois en France une plante fabuleuse : la vigne.
- Historiquement, la Provence est donc le tout **premier vignoble** de France.
- Quatre siècles après les Phocéens, à partir de l'an -200, les Romains s'installent sur les terres provençales. Ils y développent la viticulture et organisent la PROVINCIA Romana : **la Provence**.
- Du Ve siècle au XII^{ème} siècle, les abbayes de Saint-Victor à Marseille, Saint-Honorat sur les Iles de Lérins (au large de Cannes), Saint-Pons à Nice produisent du vin. Et ils le commercialisent ! **À partir du XIV^{ème} siècle**, les grandes familles nobles du royaume, les notables et les grands officiers de l'armée royale acquièrent de nombreux vignobles provençaux. **La Provence viticole moderne est née.**
- **Alors que tous les autres vignobles français sont déjà touchés, la Provence subit, elle aussi, les attaques du phylloxera à partir de 1880.**
- **Dès le début du XX^{ème} siècle, les viticulteurs décident de se regrouper et d'unir leurs forces.** Le mouvement coopératif est né. Pour revendiquer leurs terroirs et fixer les meilleures conditions de production, les viticulteurs provençaux entament ensuite la longue marche vers les AOC.

Zoom sur le vignoble





9 AOC

Les appellations

TROIS APPELLATIONS

REPRESENTANT

96%

DU VOLUME DES VINS D'APPELLATIONS
D'ORIGINE DE LA PROVENCE

73,5%

CÔTES DE
PROVENCE

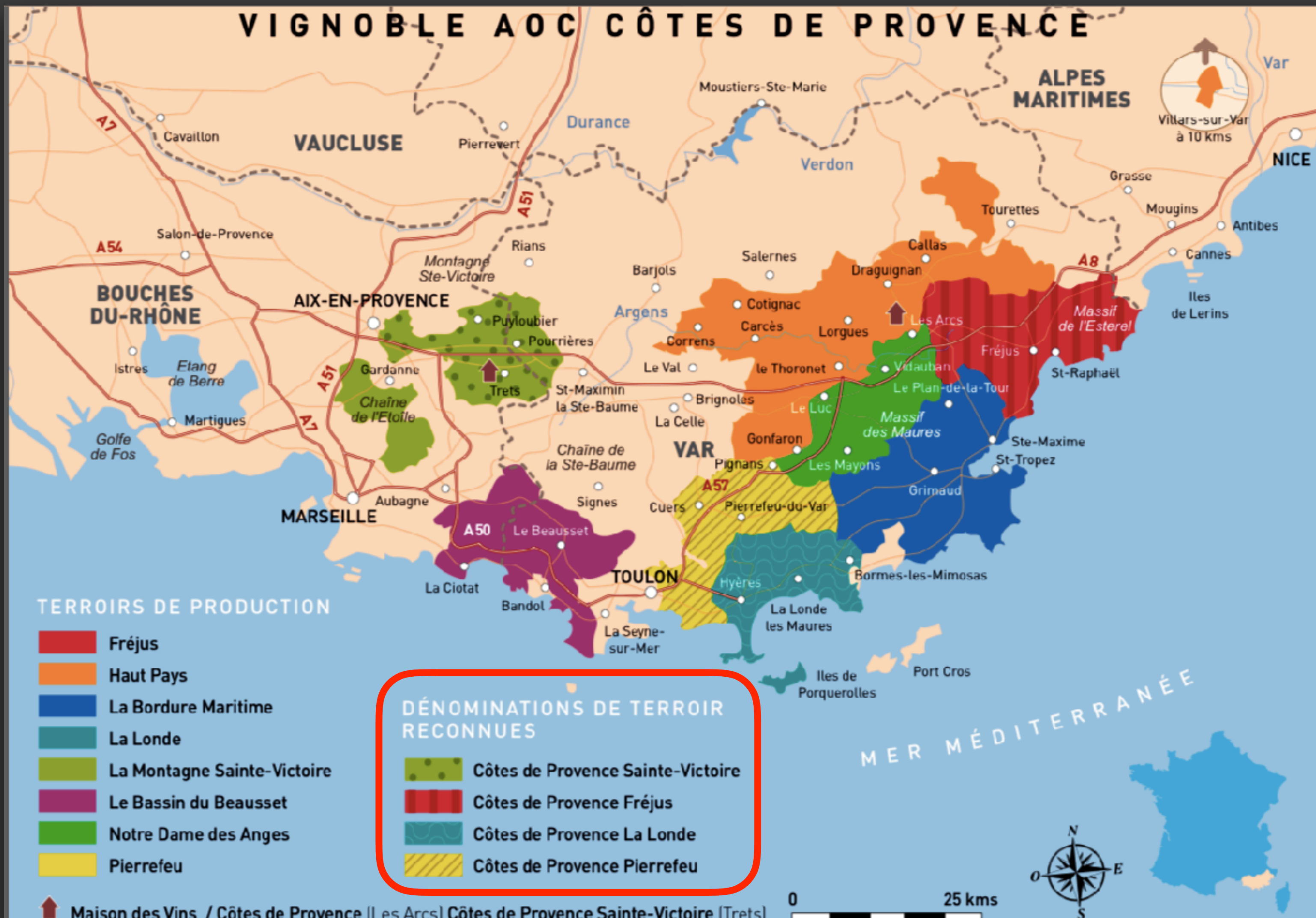
16,5%

COTEAUX D'AIX-EN
PROVENCE

10%

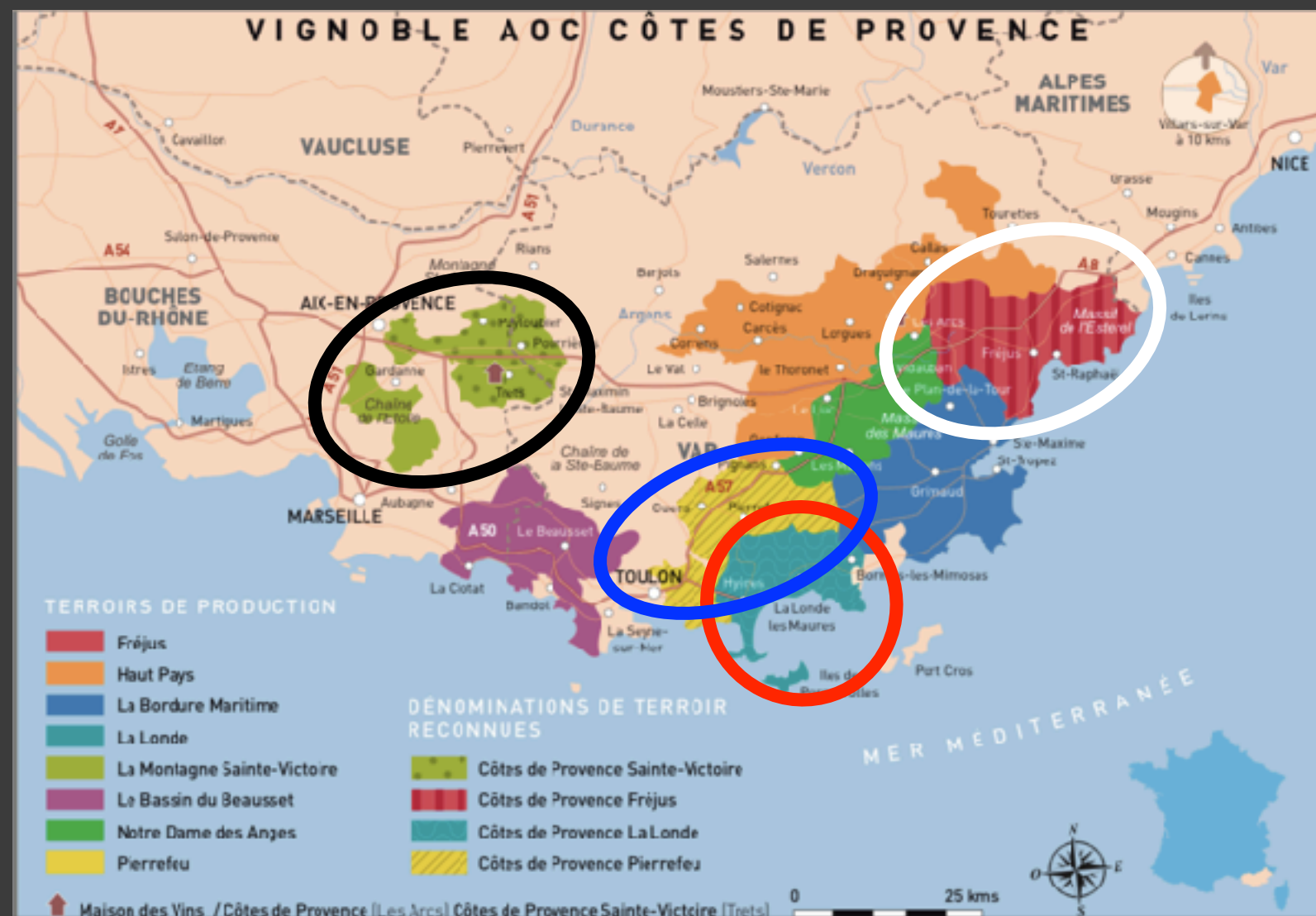
COTEAUX VAROIS EN
PROVENCE

AOC Côtes de Provence



- AOC depuis 1977
- 20100 Ha
- Rouge 15%, Rosé 80%, Blanc 5%
- Rouges, Rosés:
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault...
- Blancs: Rolle + Clairette et Ugni blanc
- Particularité: 4 Dénominations

AOC Côtes de Provence



4 dénominations:

- Sainte Victoire
- Depuis 2005
- Rouges et Rosés



- Pierrefeu
- Depuis 2013
- Rouges et Rosés



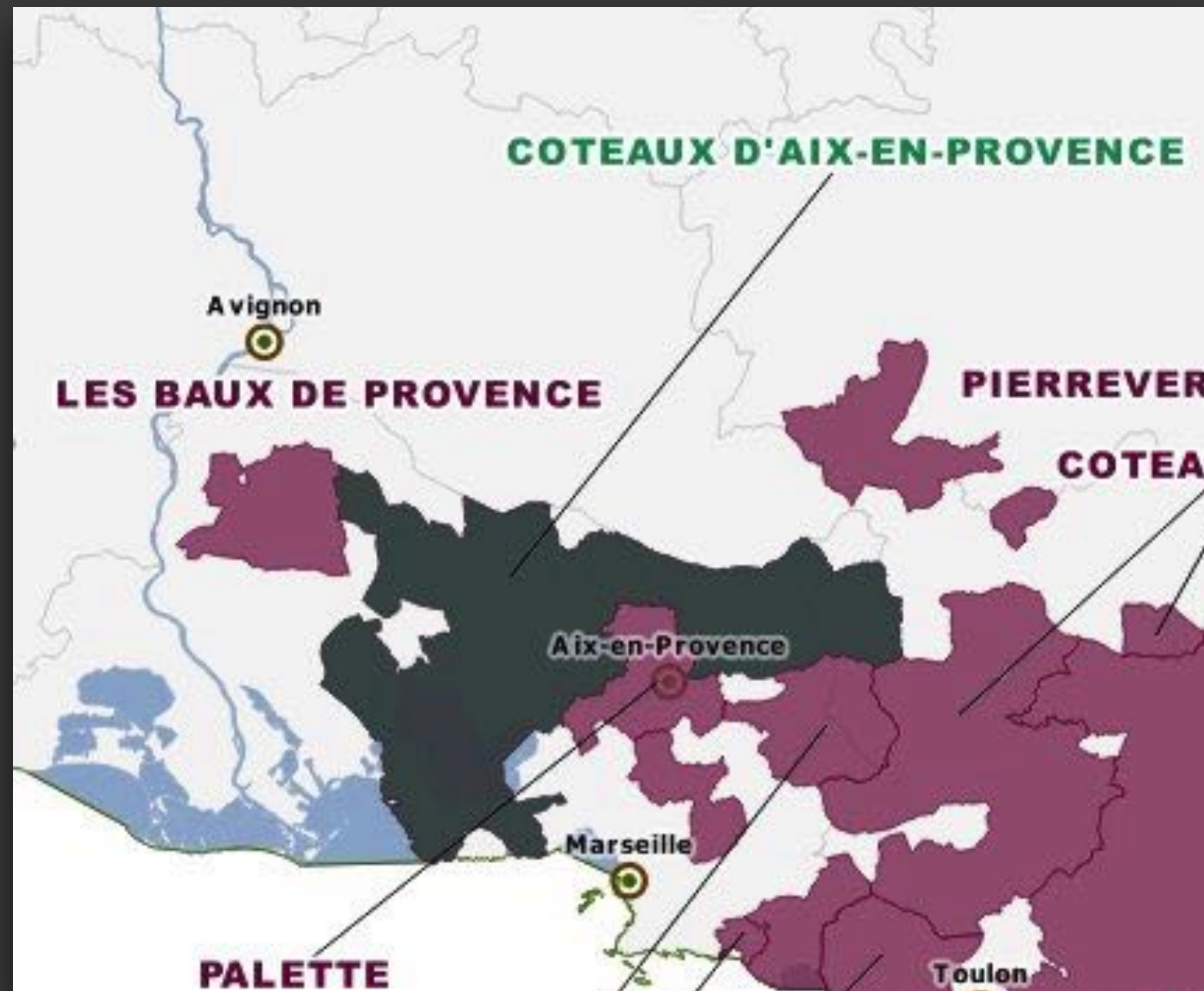
- La Londe
- Depuis 2008
- Rouges, Blancs, Rosés



- Fréjus
- Depuis 2005
- Rouges, Rosés



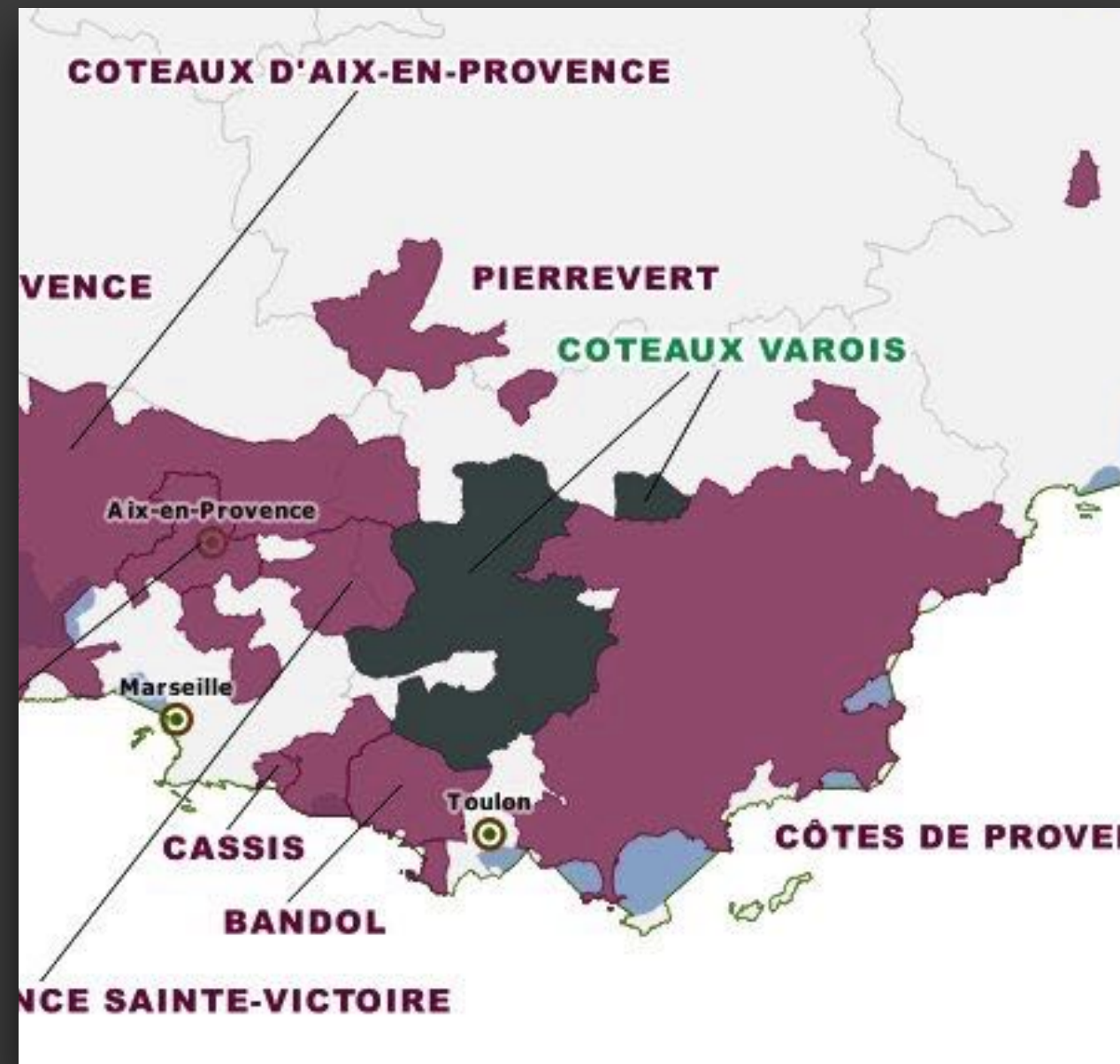
AOC Coteaux d'Aix-en-Provence



- AOC depuis 1985
- 4127 Ha
- Rouge 40%, Rosé 55%, Blanc 5%
- Grenache, Syrah, Mourvèdre + Cinsault, Counoise, CS en rouge
- Rolle majoritaire en blanc + Clairette, Grenache, Bourboulenc
- Particularité: Entoure l'Etang de Berre



AOC Coteaux Varois



- AOC depuis 1993
- 2633 Ha
- Rouge 40%, Rosé 55%, Blanc 5%
- Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault majoritaires en rouge
- Rolle + Clairette, Grenache, Sémillon majoritaires en blanc
- Particularité: Utilisation du CS, protégé du mistral par le massif de la sainte Beaume



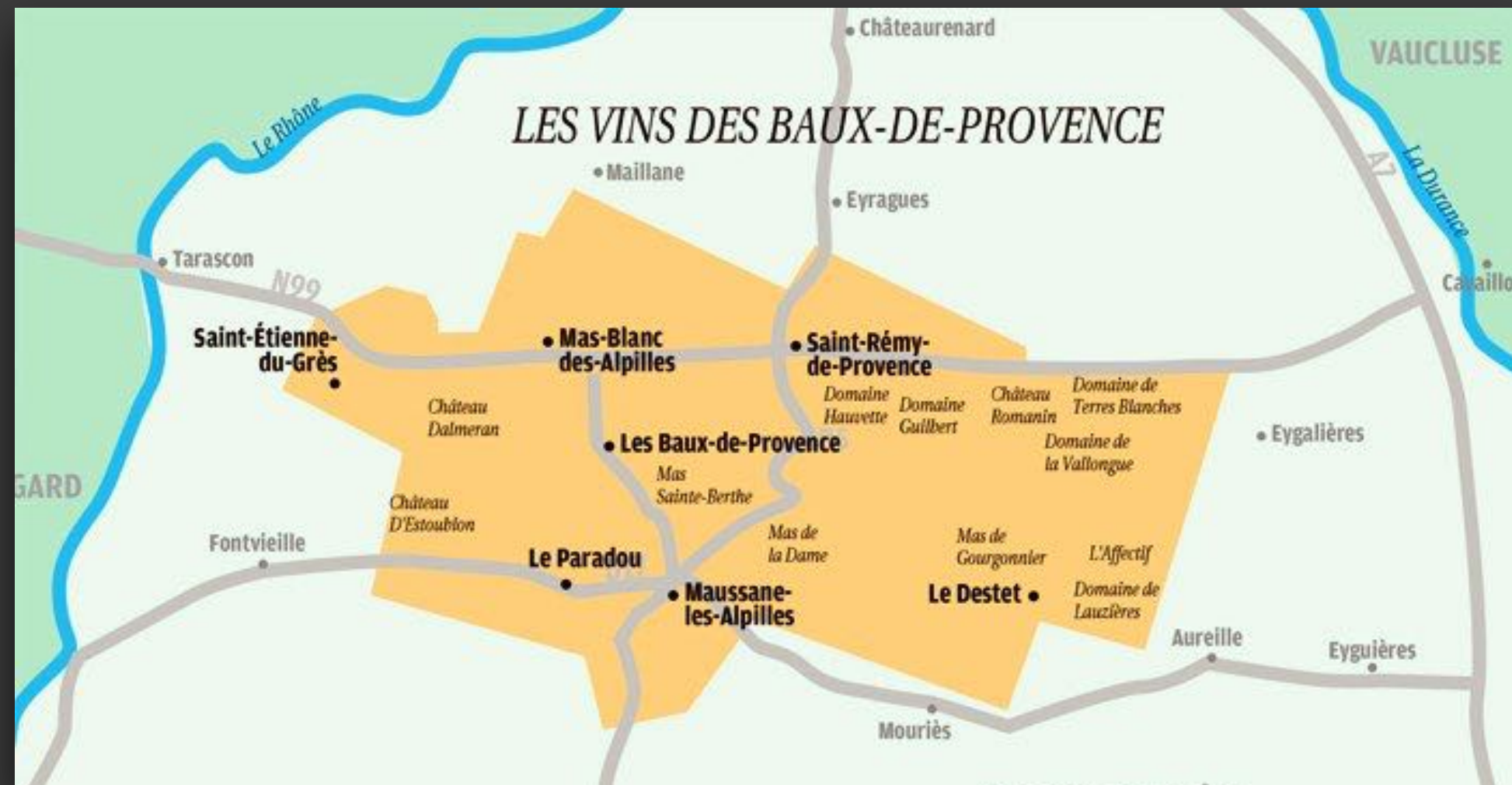
AOC Pierrevert



- AOC depuis 1998
- 1820 Ha (300 Ha en production)
- Rouge 30%, Rosé 60%, Blanc 10%
- Grenache, Syrah majoritaires en rouge
- Grenache, Rolle, Clairette majoritaires en blanc
- Particularité: Une grosse cave coopérative et seulement 5 domaines indépendants



AOC Baux-de-Provence



- AOC depuis 1995
- 300 Ha
- Rouge 75%, Rosé 25%
- Grenache, Cinsaut, Syrah majoritaires
- Vignoble au pied des Alpilles
- Particularité : 85% de l'aire d'AOC est en bio.



AOC Bandol



- AOC depuis 1941
- 1500 Ha
- Rouge 31%, Blanc 5%, Rosé 64%
- L'endroit idéal pour le Mourvèdre
(50% minimum imposé)
- 18 mois d'élevage minimum



AOC Cassis



- AOC depuis 1936 (1ère AOC de Provence)
- 200 Ha
- Rouge 2%, Blanc 71%, Rosé 27%
- Cépages Marsanne et clairette majoritaires pour les blancs
- Cépages Cinsault, Mourvèdre et Grenache majoritaires en rouges

AOC Palette



- AOC depuis 1948
- 45 Ha
- Rouge 45%, Blanc 35%, Rosé 20%
- Cépage Clairette majoritaire pour les blancs (55% mini)
- Cépage Grenache majoritaire (50% mini) en rouges et rosés.
- Particularité: Seulement 4 producteurs (dont Château Simone 23 Ha)

AOC Bellet



- AOC depuis 1941
- 58 Ha (650 Ha autorisés)
- Rouge 42%, Blanc 35%, Rosé 23%
- Cépages Rolle, Roussanne, Mayorquin majoritaires pour les blancs
- Cépages Folle Noire, Braquet et Cinsault majoritaires en rouges et rosés.
- Particularité: Produit sur une seule commune : NICE (si si c'est bien vrai !)

Les cépages

Blancs:



Le Rolle



L'Ugni blanc



La Clairette



Le Grenache



Le Sémillon

Les cépages

Rouges et Rosés:



Le Mourvèdre



Le Grenache



La Syrah



Le Tibouren



Le Cabernet
Sauvignon

... + Cinsault et Carignan

Les classements

- Classement depuis 1955 (23 domaines sélectionnés, puis 18, puis 15)
- Basé initialement sur le terroir, le savoir-faire et la réputation du domaine
- MAIS jamais revu depuis la création, (5 domaines ont cessé leur production)
- Un seul niveau hiérarchique
- Mention officielle : « Cru Classé » sur l'étiquette
- Quinze domaines classés

Les 15 domaines de Cru Classé

- 🏠 Clos Minguet - Domaine du Noyer
- 🏠 Château de Brégançon
- 🏠 Château Sainte Marguerite
- 🏠 Château du Galoupet
- 🏠 Château Saint Maur

- 🏠 Domaine du Jas d'Esclans
- 🏠 Clos Cibonne
- 🏠 Château Sainte Roseline
- 🏠 Château Roubine
- 🏠 Château Minuty

- 🏠 Château de Saint Martin
- 🏠 Domaine de la Croix
- 🏠 Château de Mauvanne
- 🏠 Château de la Clapière
- 🏠 Domaines Ott - Clos Mireille

Le vin cuit provençal

1. Pressurage

2. Cuisson du moût au feu de bois dans un chaudron
de 10 à 24h sans bouillir

3. Refroidissement

4. Fermentation lente

5. Arrêt naturel de la fermentation
(env. 15% vol Alc et 90g de sucre résiduel)

6. Elevage en fût de chêne (de 1 à 5 ans)



Une demande d'AOP est en cours ...





...Merci de votre attention



Une autre idée du vin