



Provence Verte & Verdon
T O U R I S M E

Dossier de Presse 2021
Viticulture en Provence Verte & Verdon



Marie-Pierre EMERIC-DAVID - Communication presse

Tél. 04 94 72 88 24

Mail : com@provenceverteverdon.fr

Provence Verte & Verdon Tourisme

Carrefour de l'Europe – 83170 BRIGNOLES

Sommaire

1. Provence Verte & Verdon, qui est tu ?

Les Côtes de Provence

2. Les Côtes de Provence
3. Une AOC reconnue en 1977
4. Les Côtes de Provence – Millésime 2019
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 2019
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 2019.
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 ! La Provence Verte berceau du Rosé

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 !

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 : 20 100 hectares environ

Production : 977 600 hectolitres soit 130 millions de bouteilles

Rosé : 90% - Rouge : 6,5% - Blanc : 3,5%

La filière viticole :

420 Caves particulières

39 Caves coopératives

Rendement maximal autorisé : 55 hl/ha

Rendement moyen : 49 hl/ha

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 fanuleuse 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 barre 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 reconnue, 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.

4 - Les Côtes de Provence millésime 2019

Les Rosés

Émplies de lumière, les robes affichent une couleur rose pâle à l'intensité plus soutenue qu'en 2018. Le potentiel aromatique associe des notes d'agrumes (pomelos, citron), de fruits exotiques (fruits de la passion, mangue) et de fruits rouges (groseille, fraise, framboise, cerise) à des notes florales (fleurs blanches, aubépine, fenouil). En bouche, les vins sont nets, frais et acidulés.

Les rouges

Toujours intense, leur couleur varie du rubis au pourpre. Les vins à déguster dès la jeunesse octroient des notes de cerise, de fraise, de framboise et de cassis : leurs tanins sont souple et bien fondus. Les vins de garde affichant le millésime ont un grand potentiel aromatique, montrant déjà des notes de fruits noirs (mûre, myrtille, cerise burlat), d'épices et de garrigue

Les blancs

Ils dévoilent une jolie couleur jaune pâle empreinte de reflets verts. Les arômes sont fins et délicats, mêlant le fruit (poire, fruits exotiques, ananas, agrumes), les fleurs blanches et les aromates (menthe, sauge). La bouche est acidulée et montre de la générosité mais sans lourdeur.

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.

6 - Les Cépages principaux des Côtes de Provence de blancs

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.

Les Coteaux Varois en Provence

7- Les Coteaux Varois en Provence

Les Coteaux Varois en Provence

Superficie : 2 633 hectares environ

Production : 127 900 hectolitres soit 17 millions de bouteilles

Rosé : 90% - Rouge : 7% - Blanc : 3%

La filière viticole :

77 Caves particulières

10 Caves coopératives

Rendement maximum autorisé : 55 hl/ha

Rendement moyen : 48,5 hl/ha

Son aire de production comprend 28 communes autour de Brignoles (77 caves particulières et 10 caves coopérative). L'altitude moyenne du vignoble est de 350, son terroir argilo-calcaire et son climat de type continental (froid d'hiver, chaud et sec l'été) permettent une récolte moyenne de 85 000 hl pour 1 800 ha avec rendement maximum autorisé de 55 hl/ha. La production est centrée sur le vin rosé (70 % puis le rouge (27%) et le blanc (3%).

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 2019

Les Rosés

Les Rosés 2019 présentent une robe pâle, qui tire du saumoné au rose très clair. Un nez complexe et expressif, qui associe agrumes, fruits à chair blanche, fruits à chair jaune (pêche), fruits exotiques et fruits rouges frais. Avec de l'équilibre entre la fraîcheur et le rondeur, la bouche est intense, ample, persistante, aromatique (notes fruitées et citronnées).

Les Rouges

Les vins rouges présentent des robes soutenues, variant du rubis profond au rouge grenat en passant par le rouge pourpre. Le nez combine les fruits noirs (cassis, mûre, pruneau), les épices (régλισse) et parfois le cuir. La bouche est ample et dense : les tanins sont soyeux. Il y a de la longueur et le potentiel de garde apparaît très intéressant.

Les Blancs

Les blancs au millésime 2019 affichent une couleur franche, jaune pâle aux reflets verts. Le nez est expressif, s'ouvrant sur des arômes de fruits (agrumes, fruits blancs, fruits exotiques) et de fleurs blanches. La bouche dévoile une belle vivacité, un équilibre entre la fraîcheur et le rondeur caractéristique des vins de l'appellation ainsi que des notes citronnées et de fruits exotiques ou à chair blanche.

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 volonété 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 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.

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 anisées.

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 - Fax : 33(0)4 94 59 04 47

E-mail : mdv@coteaux-varois.com



Les Côteaux d'Aix en Provence

13 - Les Coteaux D'Aix en Provence

Coteaux d'Aix en Provence

Superficie : 4127 hectolitres

Production : 212 400 hectolitres soit 28 millions de bouteilles

Rosé : 82,5% - Rouge : 12% - Blanc : 5,5%

La filière viticole :

65 caves particulières

12 caves coopératives

Rendement maximal autorisé : 60 hl/ha

Rendement moyen : 51 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

La climat, de type méditerranéen, est marqué par le Mistral, 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 molasses 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.

Connoise

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 notre 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.

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.

17 – Les Coteaux Varois millésime 2019

Les Rosés

Les Rosés 2019 ont des robes pâles aux nuances fraîches. Des nez plutôt intenses, fruités et complexes, marqués par des notes de fruits rouges mais où l'on retrouve également des notes de pêche et d'agrumes. De la rondeur en bouche en attaque ainsi qu'un beau relief aromatique avant de retrouver de la fraîcheur et parfois de la minéralité dans la finale.

Les Rouges

Leurs robes sont souvent profondes et franches. Les nez présentent de belles intensités aromatiques ainsi que de la complexité avec des notes de fruits rouges et de fruits noirs souvent accompagnés d'épices (poivre, réglisse). En bouche, les vins montrent de belles matières, ils sont amples avec des tanins serrés qui donnent un beau volume. On perçoit alors de jolies notes fruitées ainsi que de la longueur et de la fraîcheur, lesquelles devraient conférer une bonne tenue des vins dans le temps.

Les Blancs

Les blancs du millésime 2019 arborent une robe jaune pâle aux reflets dorés, blancs et verts. Les nez sont intenses, ils révèlent des notes de fruit à chair jaune et d'agrumes. Beaucoup de fraîcheur en bouche où s'expriment en particulier le citron et les fruits exotiques.

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 vignerons soucieux 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 12 ans, 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](http://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 vignerons, 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 (conseil général et régional, chambres d'agriculture ...) 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 a été labellisée en 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 était 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 l'Office de Tourisme de La Provence Verte

Frais de dossier gratuits

Séjours exclusifs en Provence Verte

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 24



Vous pouvez aussi nous retrouver sur les
réseaux sociaux