

1993-2018



25 ans de l'AOC Coteaux Varois en Provence

Couvrant 28 communes du Centre-Var, l'AOC Coteaux Varois en Provence est l'une des trois appellations des Vins de Provence. Spécialisée comme ses voisines dans la production de rosés, elle s'en distingue toutefois par des vins souvent plus vifs, avec de la fraîcheur : des caractéristiques, s'expliquant par un climat de type semi-continental, un sol exclusivement calcaire ou argilo-calcaire et une altitude moyenne plus élevée, qui lui donnent son identité. À l'occasion des vingt-cinq ans de sa reconnaissance en AOC, son président, Éric Lambert, en dresse le portrait, soit celui d'une appellation en plein boom.

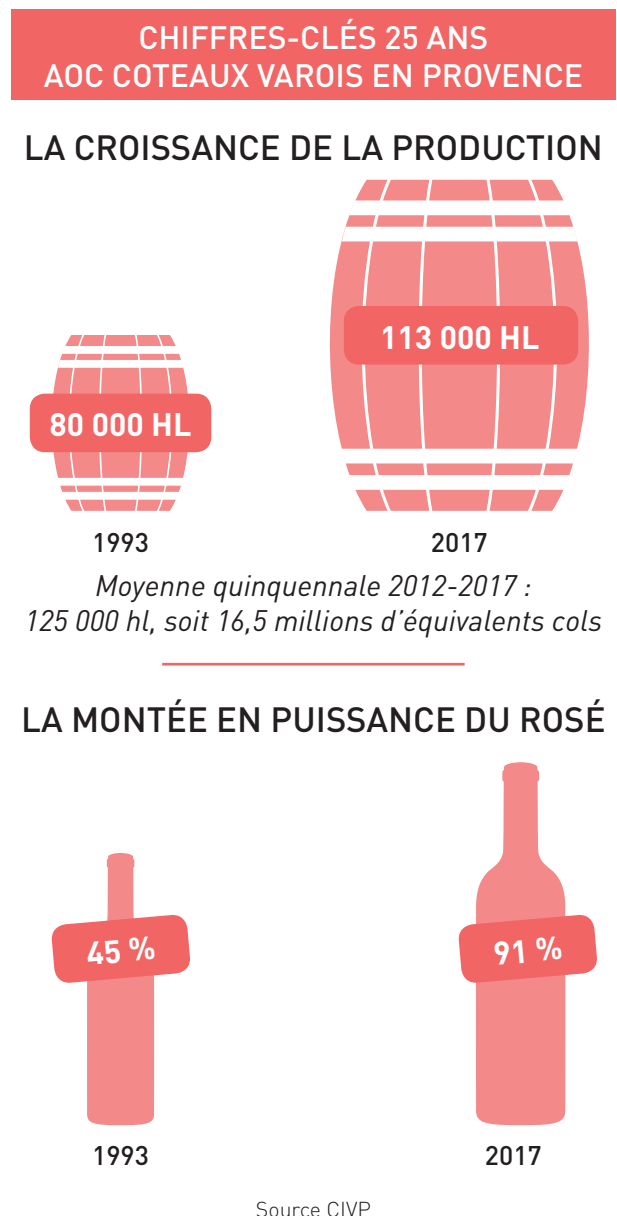
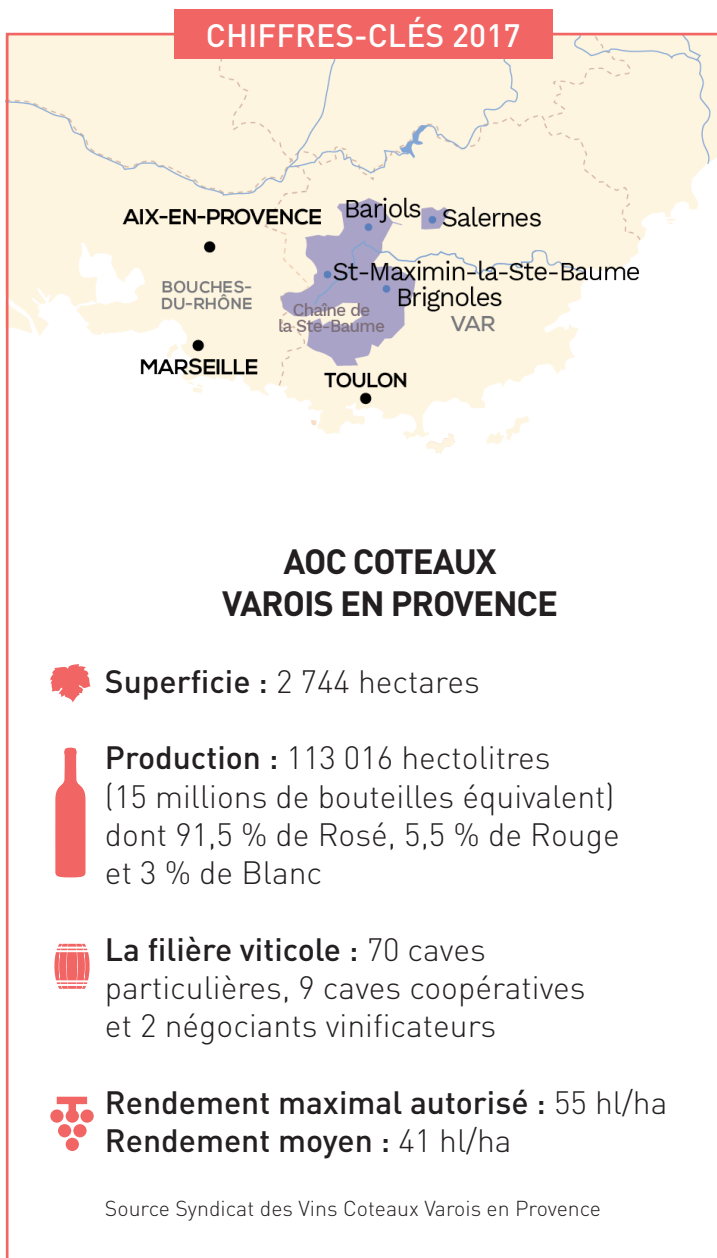
« Pendant longtemps, les caves et domaines du Centre-Var ont fait figure de parents pauvres du vignoble français. Or, en vingt-cinq ans, les volumes ont bondi de 70 % quand la qualité des vins a fortement progressé. L'appellation est ainsi **reconnue à travers le monde** pour son aptitude à produire des rosés haut ou très haut de gamme. La production est aujourd'hui très bien valorisée sur les marchés, notamment aux États-Unis et de plus en plus en Australie, un pays qui gagne en importance. Effet du succès : le vignoble **attire les investisseurs...** et même les stars comme George Lucas ou Brad Pitt et Angelina Jolie ! Autre conséquence : on a **besoin de produire encore plus** car la demande est forte. Concrètement, cela passe par de nouvelles surfaces en production, soit en reclassant des parcelles qui n'étaient pas classées comme en 2017 où nous avons reclassé 200 hectares, soit en élargissant le périmètre de l'appellation en l'ouvrant aux communes du Haut-Var. Dans les autres chantiers, il y a l'évolution prochaine du cahier des charges avec **l'intégration de nouveaux cépages** comme le caladoc ou le castets, ainsi que, d'ici la fin de l'année, la **rénovation de la Maison des Vins** qui demeurera dans l'enceinte de l'Abbaye de La Celle et donc la voisine d'Alain Ducasse mais qui sera modernisée et agrandie : on y trouvera toujours la quasi-totalité des cuvées produites au sein de l'appellation ainsi qu'un conservatoire des cépages. Elle participera ainsi au **développement œnotouristique** du territoire, qui se traduit déjà par une destination labellisée Vignobles & Découvertes, une signalétique nouvelle qui couvre l'ensemble des communes de l'appellation et surtout des domaines très impliqués qui proposent une offre de grande qualité et souvent haut de gamme. »

Éric Lambert, président de l'AOC Coteaux Varois en Provence

**COTEAUX VAROIS EN
PROVENCE**
le Goût du Style

Des volumes qui ont augmenté de 70% en 25 ans

Située entre le massif de la Sainte-Baume au sud et les gorges du Verdon au nord, l'AOC Coteaux Varois en Provence constitue le cœur de la « Provence calcaire » qui entoure la ville de Brignoles, jadis résidence d'été des Comtes de Provence. Tirée par la demande en rosés, la production a fortement progressé depuis la reconnaissance en AOC avec des volumes qui ont augmenté de 70% en vingt-cinq ans et qui représentent aujourd'hui 10% des volumes en Vins de Provence.

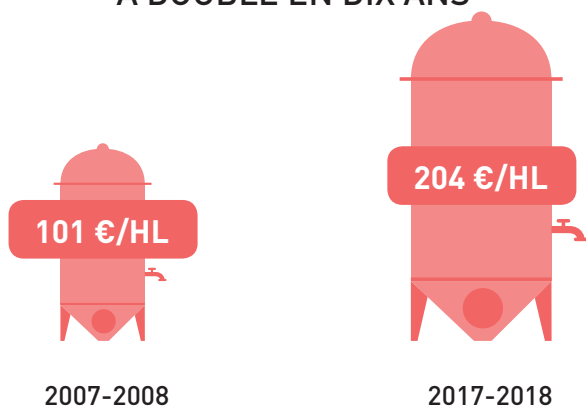


Une croissance très dynamique

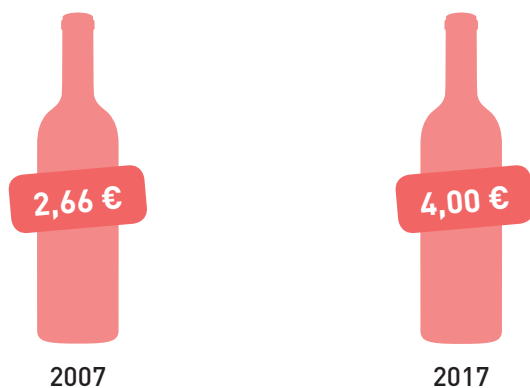
La croissance de l'AOC Coteaux Varois en Provence s'inscrit dans celle des Vins de Provence en général et des rosés en particulier, dont le chiffre d'affaires a été multiplié par 2,5 en dix ans et même par 11,5 pour ce qui est des marchés export. Elle résulte de plusieurs facteurs : globaux liés à l'augmentation de la demande en vins rosés mais aussi propres à l'appellation de par l'amélioration régulière de la qualité et le travail de commercialisation assuré par les opérateurs de la filière.

CHIFFRES-CLÉS 25 ANS AOC COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

LE COURS DU VRAC
A DOUBLÉ EN DIX ANS



UN PRIX MOYEN EN GMS
QUI A AUGMENTÉ DE 50 % EN 10 ANS

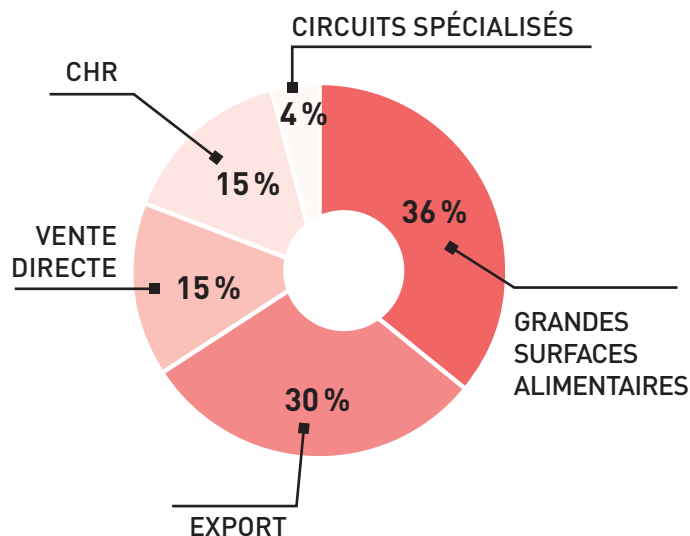


Source CIVP

CHIFFRES-CLÉS 2017 VINS DE PROVENCE (AOC COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE, AOC COTEAUX VAROIS EN PROVENCE, AOC CÔTES DE PROVENCE)



10 % DES VINS DE PROVENCE
COMMERCIALISÉS SONT DES VINS
AOC COTEAUX VAROIS EN PROVENCE



Le millésime 2017

Coteaux Varois en Provence

Si l'hiver a été globalement modéré, deux épisodes de gel, les 21 et 29 avril, ont impacté la quasi-totalité des 28 communes de l'appellation, occasionnant des pertes importantes tandis que la fin du printemps et l'été furent historiquement secs et chauds, certaines zones ne recevant pas le moindre millimètre d'eau jusqu'au mois d'août. Heureusement, une pluie bénéfique début septembre a permis aux baies de grossir et d'atteindre une maturité optimale.

Grâce à la chaleur persistante et au vent qui a soufflé régulièrement, l'état sanitaire du vignoble fut lui aussi excellent. La qualité des raisins récoltés fut ainsi admirable. Les premières vendanges débutèrent début septembre et se terminèrent fin septembre. Si elles ne furent pas aussi précoces qu'en 2015, elles se révélèrent historiquement courtes, s'étalant généralement sur trois semaines. Si le rendement en jus fut peu important, la maturité et les arômes furent en revanche au rendez-vous.

LES VINS ROSÉS 2017

Ils présentent une belle couleur pâle avec de jolies nuances pétale de rose, voire très pâle (presque gris) et plus rarement saumonée. Le nez est d'une très belle intensité aromatique. La bouche révèle une grande amplitude associée à une très jolie fraîcheur en finale. Si le fruité domine, notamment les agrumes (citron, pamplemousse, mandarine) et les petits fruits rouges (framboise), la salinité est parfois présente. Ce millésime est incontestablement l'un des beaux millésimes de la décennie.

LES VINS ROUGES 2017

La robe est rouge rubis, tirant parfois sur le rouge profond. Le nez, conquis par les arômes de garrigue et de fruits rouges, est puissant. En bouche, les vins apparaissent structurés et bien équilibrés, les tanins sont fins et tout en rondeur. Les arômes de fruits noirs et d'épices dominant, accompagnés parfois de notes florales (violette). Ce sont des vins gourmands et agréables qui sont déjà prêts à boire.

LES VINS BLANCS 2017

Ils arborent de belles teintes jaunes pâles avec quelques reflets verts. Ils dévoilent au nez de beaux arômes de fleurs (genêt, aubépine), de fruits blancs (pêches) et d'agrumes. En bouche, ce sont des vins volumineux et amples qui dévoilent une très belle matière, de l'équilibre et une longue finale. Caractéristique des vins de l'appellation, la fraîcheur aussi est au rendez-vous.



CONSEIL INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DE PROVENCE

CONTACTS PRESSE : CLAIR DE LUNE

Amélie Bluma & Florie Charnay
+33 (0)4 72 07 31 99 - florie.charnay@clairdelune.fr - clairdelune.fr

CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE PROVENCE

Jennifer Penna & Cédric Skrzypczak
jpenna@provencewines.com - czak@provencewines.com
+33 (0)4 94 99 50 13 - www.vinsdeprovence.com