

LE MILLÉSIME 2017 EN PROVENCE

Côtes de Provence • Coteaux d'Aix-en-Provence • Coteaux Varois en Provence

Les conditions climatiques du millésime 2017

RÉTROSPECTIVE D'UNE ANNÉE DANS LES VIGNES

Malgré de courts épisodes de froid assez marqués, l'hiver a été globalement doux et sec sur le vignoble provençal. Les pluies de mars-avril attendues ont joué leur rôle en rechargeant les nappes phréatiques, permettant d'assurer une belle croissance de la vigne.

Fin avril, un épisode de gel surtout dans le centre Var a touché une partie des vignes dont le débourrement était précoce. Puis à partir de fin mai, il a fait significativement plus chaud et sec que la moyenne précisant l'avance du développement de la vigne.

La floraison et la nouaison se sont déroulées rapidement engageant une belle sortie de grappe qui permet de relativiser des conditions variables marquées selon les terroirs par la chaleur et des pluies, parfois accompagnées de gel et de grêle, heureusement sans grandes conséquences qualitatives.

Le mistral, intense cette année, a joué son rôle salvateur permettant de conserver un bon état sanitaire sur l'ensemble du vignoble. En fin d'été, si le stress hydrique s'est fait sentir sur certains secteurs particulièrement arides, les raisins sont arrivés en vendange sur un bel équilibre de maturité laissant augurer une qualité au rendez-vous.

Le vignoble a ainsi présenté une avance de végétation d'1 semaine par rapport à la moyenne. Les vendanges ont démarré autour du 16 août dans les zones les plus précoces et se sont poursuivies jusqu'à la fin du mois de septembre sur les terroirs les plus tardifs.

139 millions de bouteilles de Vins de Provence rosés produites

La production 2017 s'élève à 1165 389 hectolitres (soit l'équivalent de 155 millions bouteilles) pour les appellations Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux Varois en Provence réunies au sein du CIVP.

89% de cette récolte sont consacrés au vin rosé (1 042 995 hectolitres), soit l'équivalent de 139 millions de bouteilles de Vins de Provence rosés, 7% au vin rouge (77 464 hectolitres) et 4% au vin blanc (44 930 hectolitres).

Les chiffres clés Vins de Provence – Millésime 2017

Côtes de Provence / Coteaux d'Aix-en-Provence / Coteaux Varois en Provence

Production : 1 165 389 hectolitres, soit 155 millions équivalent bouteilles

Superficie : 26 948 hectares sur 3 départements : Var, Bouches-du-Rhône, Alpes-Maritimes (1 commune)

Filière viticole : 547 producteurs (486 caves particulières et 61 caves coopératives) / + de 100 sociétés de négoce

Les chiffres clés par appellation – Millésime 2017

AOC Côtes de Provence

Superficie : 20 026 hectares

Production : 864 920 hectolitres (115 millions de bouteilles équivalent)

Dont 90% de Rosé, 6% de Rouge et 4% de Blanc

La filière viticole : 349 caves particulières, 40 caves coopératives et 21 négociants vinificateurs

Rendement maximal autorisé : 55 hl/ha

Rendement moyen : 43 hl/ha

dont les dénominations de terroir :

Côtes de Provence Sainte-Victoire - Production : 26 816 hectolitres (rosé et rouge)

Côtes de Provence Fréjus - Production : 488 hectolitres (rosé et rouge)

Côtes de Provence La Londe - Production : 6 073 hectolitres (rosé, rouge et blanc)

Côtes de Provence Pierrefeu - Production : 4 834 hectolitres (rosé et rouge)

AOC Coteaux d'Aix-en-Provence

Superficie : 4 178 hectares

Production : 187 460 hectolitres (25 millions de bouteilles équivalent)

Dont 85% de Rosé, 10% de Rouge et 5% de Blanc

La filière viticole : 68 caves particulières et 12 caves coopératives

Rendement maximal autorisé : 60 hl/ha

Rendement moyen : 45 hl/ha

AOC Coteaux Varois en Provence

Superficie : 2 744 hectares

Production : 113 009 hectolitres (15 millions de bouteilles équivalent)

Dont 91.5% de Rosé, 5.5% de Rouge et 3% de Blanc

La filière viticole : 69 caves particulières, 9 caves coopératives et 2 négociants vinificateurs

Rendement maximal autorisé : 55 hl/ha

Rendement moyen : 41 hl/ha

Le profil des vins

Côtes de Provence

Les vins blancs du millésime 2017 présentent des couleurs jaune pâle avec quelques reflets verts. D'une belle puissance aromatique, ils offrent des arômes de fruits (poire, fruits exotiques, ananas, agrumes) complétés par des notes délicates de fleurs blanches et d'aromates (menthe, sauge). Les vins blancs Côtes de Provence expriment en bouche une fraîcheur acidulée, avec densité, gras et rondeur caractéristiques du cépage Vermentino très utilisé dans l'appellation. La richesse en alcool est optimale et bien équilibrée par l'acidité. Pour les cuvées de vins blancs élevées en bois, elles présentent des arômes de vanille, d'épices, de miel et d'abricot.

Les rosés du millésime 2017 présentent une palette de rose pâle (couleur saumon à vieux rose) et arborent une robe lumineuse. Grenache, Cinsault et Syrah composent l'assemblage de base, pouvant être complétés par le Mourvèdre, le Tibouren ou des cépages blancs (Vermentino). Les vins sont expressifs, avec un bon potentiel aromatique, une fraîcheur acidulée et une richesse en alcool optimales. Les vins développent des notes d'agrumes (pomelos, citron), de fruits exotiques (fruits de la passion, mangue) mais aussi des arômes de fruits rouges plus ou moins acidulés (groseille, fraise, framboise, cerise) complétées par des notes florales (fleurs blanches, aubépine, fenouil / anisé) avec une pointe de minéralité pour les vins issus des terroirs les plus secs. En bouche, l'attaque est pleine et ronde, les vins expriment une fraîcheur qui se poursuit jusque dans une finale gouleyante et gourmande. Pour les quelques cuvées passées dans le bois, elles présentent des notes de vanille, de fruits secs et d'épices apportant complexité au bouquet aromatique.

Les vins rouges du millésime 2017 offrent des couleurs intenses ; de rubis jusqu'au pourpre. Les conditions climatiques ont permis une bonne maturité des tannins et des anthocyanes. La bonne richesse en sucres des raisins a conduit à des vins équilibrés sans être alcooleux. Pour les vins rouges qui seront consommés dans leur jeunesse, ils se distinguent par un fruité rafraichissant avec des notes de cerise, fraise, framboise, cassis, les tanins sont souples et ronds. Pour les vins obtenus grâce à des cuvaisons longues, ils sont denses et complexes et exprimeront des arômes de fruits noirs (mûre, myrtille, cerise burlat), de garrigue, complétées par des notes d'épices. L'usage du bois (utilisé de manière attentive afin de ne pas masquer la matière mais de la mettre en valeur) apportera des notes discrètes de vanille et une évolution des tanins en rondeur. Bons potentiels de garde.

Coteaux d'Aix-en-Provence

Les vins blancs du millésime 2017 sont, globalement, à la fois fins, expressifs et puissants, des nez complexes marqués par des traditionnelles notes de fleurs blanches et d'agrumes, des bouches puissantes et rondes avec de belles longueurs.

Les vins rosés du millésime 2017 ont des robes claires, vives aux reflets bleutés pouvant aller jusqu'au grisé. Fruités plus que floraux, souvent intenses, les nez sont expressifs avec des notes aromatiques allant des agrumes aux fruits rouges. Les bouches sont amples avec un support acide capable de résister à la puissance alcoolique. Complexes, puissants et fruités, ces vins rosés vont mettre en valeur les cuisines méditerranéennes mais aussi asiatiques.

Les vins rouges du millésime 2017 avec des couleurs allant du pourpre au grenat sombre, présentent des nez complexes souvent caractérisés par des notes de fruits noirs au détriment des notes végétales et une bouche puissante, structurée, « sauvage » avec une tannicité bien présente. Ils seront prêts à consommer après une

période d'élevage de plusieurs mois. A fort potentiel de garde, ce millésime rentrera en rouge dans la lignée des très grands tels que 2011, 2015 ou 2016.

Coteaux Varois en Provence

Les vins blancs du millésime 2017 présentent 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 et une longue finale. Caractéristique des Coteaux varois en Provence, la fraîcheur est au rendez-vous. Des blancs présentant un bel équilibre. Assurément une réussite.

Malgré un millésime particulier, **les rosés** 2017 présentent une belle couleur pâle avec de jolies nuances pétale de rose, voire très pâle (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. Un des beaux millésimes de la décennie.

Les vins rouges du millésime 2017 présentent une belle robe rouge rubis, tirant parfois sur le rouge profond. Le nez est puissant, dominant la garrigue et les fruits rouges. En bouche, les vins sont structurés et bien équilibrés, les tanins sont fins et tout en rondeur. Les notes de fruits noirs et d'épices dominant, accompagnées parfois de notes florales (violette). Ce sont des vins gourmands et agréables qui sont prêts à boire.

Sources : les syndicats des vins Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux Varois en Provence.

CONTACTS PRESSE

Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence

Jennifer PENNA & Cédric SKRZYPCZAK

jpenna@provencewines.com - czak@provencewines.com

Tél. : 06 19 72 95 52 / 04 94 99 50 13 - www.vinsdeprovence.com