

## COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

### HISTOIRE.

L'histoire de ce vignoble se confond avec celui plus général des Côtes de Provence. Cette appellation fait partie de l'ensemble, Côtes de Provence, Côtes de Provence Sainte Victoire, Côtes de Provence Fréjus et Coteaux d'Aix en Provence.

### AIRE GEOGRAPHIQUE LOCALISATION.



Cette appellation reconnue depuis 1993 s'étend de Brignoles (au centre du Var) jusqu'à Saint-Maximin (à l'ouest) aux contreforts de la Sainte-Baume.

Répartis sur 28 communes, les coteaux varois couvrent un territoire de 1.700 hectares et produisent 55% de rosés, 40 % de rouges et 5 % de blancs.

Rendements 55hl/ha, rendement moyen 48hl/ha.

Les trois appellations, Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux Varois en Provence s'étendent sur plus de 27 000 ha, une superficie presque équivalente à celle de la Bourgogne, sur les départements des Bouches-du-Rhône, du Var et des Alpes-Maritimes. Dans ces trois départements, la filière viti-vinicole provençale représente plus de 20 000 emplois directs ou induits. La filière viticole représente ainsi une part non négligeable de l'économie de la région Provence Alpes Côte d'Azur : 580 producteurs y produisent près de 160 millions de bouteilles qui ont généré un chiffre d'affaires de plus de 500 millions d'euros en 2003-2004.

Deux structures de négoce se placent ainsi dans les 20 premières entreprises du Var par leur chiffre d'affaires, de l'ordre de 40 millions d'euros chacune : Fabre Pradel à Pierrefeu-du-Var et le Cercle des Vignerons de Provence à Brignoles.

### SOLS, TERROIRS, CLIMAT.

Le terroir des Coteaux Varois en Provence doit une bonne part de son caractère à sa géologie : une série de plissements argilo-calcaires orientés d'Est en Ouest alternent avec des zones de gravettes et de silex. Un haut plateau de l'époque triasique dans lequel prennent leur source les principaux cours d'eau du Var, surplombe au sud, une grande dépression qui le sépare du massif des Maures.

Deux grands ensembles géologiques, l'un cristallin et l'autre calcaire, coexistent en Provence. Toute la zone ouest et nord du vignoble provençal est constituée d'une alternance de collines et de barres calcaires sculptées par l'érosion. On y trouve des sites remarquables, tels la montagne Sainte-Victoire, le massif de la Sainte-Baume ou encore les Gorges du Verdon qui marquent la frontière nord de la Provence viticole. Plus à l'Est, face à la mer, affleurent les massifs cristallins des Maures et du Tanneron. Les paysages, très différents des précédents, sont composés de collines et de petites montagnes aux courbes plus douces, couvertes de végétation arbustive et de forêts. En continuant vers l'Est, entre Saint-Tropez et Cannes, cet

ensemble cristallin est troué de traînées éruptives aux roches souvent étonnantes comme les porphyres colorés du massif volcanique de l'Estérel.

A ces deux ensembles géologiques, calcaire et cristallin, correspondent deux formations végétales caractéristiques de la zone méditerranéenne : la garrigue sur sol calcaire et le maquis sur sol cristallin. Aucun de ces deux types de végétation ne peut constituer d'importants apports en humus. En règle générale, les sols de la Provence viticole sont donc pauvres, bien drainés mais souvent sensibles à l'érosion. Ces terrains peu profonds, sans excès d'humidité, conviennent parfaitement à la plante méditerranéenne qu'est la vigne.

### **Climat.**

L'abri que lui font les massifs rocheux de la Sainte-Baume et des Bessillons rend le climat des Coteaux Varois en Provence, plus continental que celui du reste de la Provence un peu comme à la façon d'un piémont. Les automnes et les printemps souvent très doux alternent avec des étés parfois torrides et des hivers plus froids que dans le reste de la région.

L'ensoleillement est la première caractéristique du climat provençal avec 2700 à 2900 heures par an. Les températures sont particulièrement élevées en été, mais la diversité du relief ménage souvent à peu de distance, des différences importantes. Comme toute zone méditerranéenne, la Provence reçoit ses précipitations, parfois violentes, en automne et au printemps. Les étés sont secs et chauds, parfois brûlants dans l'intérieur, lors des journées sans vent.

Les vents sont nombreux en Provence et font partie intégrante du climat de la région. Le plus fort et le plus connu est bien entendu le Mistral. Glacial en hiver après avoir glissé sur les neiges alpines, il apporte en été une certaine fraîcheur. Violent et capricieux, le Mistral n'en possède pas moins une qualité remarquable pour le vignoble provençal : vent très sec, il protège la vigne des attaques des maladies liées à l'humidité

### **APPELLATION.**

Superficie : 2300 ha.

Production : 13 millions de bouteilles, 110 000 Hl.

55% de vins rosés,

40 % de vins rouges

5 % de vins blancs.

Rendement maximum autorisé de 55 hectolitres à l'hectare, moyen 48 hl/ha.

La production est assurée par 74 domaines et 14 caves coopératives.

La densité minimum de plantation est de 3 300 souches à l'hectare.

La taille courte - gobelet ou cordon de Royat - est la plus répandue.

Le décret d'A.O.C. donne aux vignerons des Coteaux d'Aix-en-Provence la possibilité d'exprimer pleinement leur savoir-faire dans le domaine des assemblages et de conférer ainsi une personnalité très affirmée à leurs vins.

Les Coteaux Varois en Provence s'étendent sur 28 communes autour de Brignoles, entre les massifs rocheux de la Sainte-Baume et des Bessillons.

### **CEPAGES.**

En Provence, à la variété du relief et du climat correspond une large palette de cépages. Plus d'une douzaine entrent régulièrement dans l'élaboration des vins d'appellations d'origine de la Provence. Certains d'entre eux constituent une base que l'on retrouve dans la majorité des vignobles de la région, alors que d'autres sont plus spécifiques à certaines appellations.

#### **Les cépages « rouges et rosés »**

##### **La Syrah.**

Ses petites baies noires aux reflets bleutés donnent 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.

### **Le Grenache.**

Ce cépage originaire d'Espagne, très employé dans les Coteaux d'Aix-en-Provence, donne aux vins jeunes des arômes élégants de petits fruits rouges, puis, avec l'âge, il évolue vers des notes plus épicées et animales. Il apporte alors au vin du gras, de l'ampleur et de la puissance.

### **Le Cinsault.**

Goûteux et d'un bel aspect, ce cépage d'origine provençale a longtemps été utilisé comme raisin de table. Largement utilisé en Provence pour l'élaboration des vins rosés, il apporte au vin fraîcheur, finesse et fruité, nuancant la puissance d'autres cépages.

### **Le Tibouren.**

Cet authentique provençal, délicat et élégant, offre aux rosés la finesse de ses arômes et la richesse de son bouquet. Il est le partenaire privilégié des autres cépages provençaux.

### **Le Mourvèdre.**

Ses petits grains serrés préfèrent les terroirs chauds et calcaires. Ce cépage à maturation lente - qui aime regarder la mer pour mûrir convenablement - donne des vins charpentés aux tanins fins et bien affirmés exprimant dans leur jeunesse des arômes de violette et de mûre. Son velouté et sa souplesse, accompagnés de notes caractéristiques d'épices, de poivre et de cannelle, se révèlent après plusieurs années de vieillissement en cave.

### **Le Carignan.**

Adapté aux sols pauvres, ce cépage fort répandu en Provence par le passé tend à se faire plus discret. Cultivé en coteaux avec de faibles rendements, il donne des vins charpentés, généreux et colorés qui constituent une excellente base d'assemblage.

### **Le Cabernet Sauvignon.**

Peu répandu en Provence, il apporte au vin une charpente tannique, puissante et douce à la fois, qui facilite le vieillissement : son nez caractéristique de poivron vert et de cassis le distingue des autres cépages.

### **Les cépages « blancs »**

#### **Le Rolle ou Vermentino.**

Cépage d'origine ligure, cultivé depuis toujours en Provence, il est à la fois robuste et d'une très grande qualité gustative. Il donne des vins aux parfums d'agrumes et de poire, gras et équilibrés, d'une grande finesse de corps et d'arômes.

#### **L'Ugni blanc.**

Ce cépage d'origine toscane, aux baies rondes et juteuses, permet d'obtenir un vin clair et fruité, d'une grande finesse.

#### **La Clairette.**

Ce très ancien cépage de Provence produit peu mais ses grains oblongs offrent des vins aromatiques et bouquetés aux notes de fruits à chair blanche.

#### **Le Semillon.**

C'est un cépage vigoureux, productif, mais craignant la pourriture. Utilisé en faible proportion, il apporte au vin de la puissance aromatique, du gras, de la rondeur et une belle élégance avec des nuances de fleurs blanches et de miel.

#### **Le Bourboulenc blanc ou Doillon.**

Ce cépage tardif, très rustique et robuste, reste discret en Provence. Il apporte aux vins une touche de finesse et de rondeur.

### **TECHNIQUES CULTURALES DOMINANTES.**

Les vins des appellations d'origine contrôlée de Provence sont issus de plusieurs cépages. Dans un premier temps, le vigneron récolte et vinifie séparément chacun d'eux. Puis, après avoir évalué soigneusement les qualités de chacun de ces vins mono cépage, il les assemble dans des proportions révisées chaque année en fonction du millésime, afin que la cuvée finale rassemble les qualités de chaque cépage d'origine. Chacun des cépages apporte ainsi son caractère à la cuvée finale qui doit toutefois être équilibrée, harmonieuse et privilégier l'expression du terroir comme le veut la tradition des appellations d'origine contrôlée.

Travail d'orfèvre et de chef d'orchestre à la fois, l'assemblage est en Provence une étape très difficile de l'élaboration des vins. Les principes de base de la vinification sont restés immuables au fil du temps et, en cave, les gestes de celui qui « fait le vin » ont traversé l'histoire pour arriver de nos jours à peine

modifiés. Toutefois, les outils, les appareils et les machines ont largement évolué, rendant les techniques beaucoup plus sûres et sophistiquées.

### **Vinification en rosé.**

Pour bien comprendre comment naît un vin 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 la cuvaison. 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 cette intimité soigneusement maîtrisée entre pulpe et peau des raisins noirs. La cuvaison doit être assez longue pour que les pigments rouges donnent au vin sa robe rosée mais pas trop pour que les tanins ne lui retirent pas son élégance et sa souplesse. Tout l'art du vigneron provençal consiste à maîtriser cette cuvaison délicate qui ne dure parfois que quelques heures.

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. Cet ensemble se nomme le moût. Le moût va alors macérer dans une cuve entre 2 h et 20 h 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.

Les rosés issus de pressurage direct possèdent une couleur de faible intensité allant du pétale de rose au corail. Au nez, ils sont fruités, floraux avec des notes d'agrumes et de fruits à chair blanche (pêche, litchi). Ils sont vifs en bouche avec un fruité acidulé.

Les vins rosés élaborés par macération pelliculaire ont une couleur plus soutenue allant du saumoné au rose pivoine. Ils s'expriment sur des arômes de fruits rouges avec des notes d'épices et d'aromates. En bouche ils sont structurés, souples et frais.

Leader incontesté du marché du rosé en France, la Provence a su se doter d'une mécanique de précision incomparable : un Centre de recherche sur le vin rosé.

Né de la volonté commune des acteurs de la filière viticole provençale, le Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé a été créé au printemps 1999, dans le département du Var, à Vidauban.

### **UN PROGRAMME SCIENTIFIQUE**

Les travaux de recherche scientifique et d'expérimentation effectués par ce Centre, unique au monde, permettent de communiquer aux professionnels des informations pragmatiques pour améliorer leur production. Tous les vigneron provençaux bénéficient désormais des recherches du Centre du rosé. Les chercheurs expliquent et quantifient ce qui auparavant était empirique, répondent aux demandes techniques des viticulteurs, en apportant une meilleure connaissance des terroirs et une plus grande maîtrise des techniques de vinification et de conservation.

### **TIRER LA QUALITE VERS LE HAUT**

Les chercheurs du Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé de Vidauban alimentent également la réflexion scientifique nationale et internationale par la publication des résultats. Par ces recherches et une concentration d'information sur le vin rosé, la Provence participe ainsi à la mutation du marché des rosés. En tirant la qualité vers le haut. Les études menées par ce Centre tendent à démontrer et à encourager la diversité et l'excellence des Rosés de Provence alors que les marchés sont de plus en plus concurrentiels et que les consommateurs sont différents en termes de goûts et de couleurs, notamment à l'export.

Après plusieurs années de recherche, le Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé de Vidauban a mis au point un nuancier liquide, présentant les principales couleurs des vins rosés provençaux. A partir de résultats obtenus lors de micro vinifications, 21 couleurs de rosés ont été identifiées et référencées. « Notre savoir-faire nous a permis de contre typer des couleurs réelles avec des colorants métallifères, solides à la lumière » explique Gilles Masson, chercheur à l'Inra et directeur du Centre du Rosé. Grâce à cette découverte, une première mondiale, 9 couleurs différentes de rosé de

Provence portent déjà un nom : Groseille, Bois de rose, Framboise, Chair, Marbre rose, Saumon, Pelure d'oignon, Brique et Corail. Réunies dans un coffret à destination des professionnels, ces couleurs constituent désormais des références officielles et confèrent un véritable statut au vin rosé.

Un groupe constitué d'œnologues, de chercheurs, d'ingénieurs agronome, de négociants et de viticulteurs déterminera prochainement les 12 couleurs restantes. Il y a deux ans déjà, pour répondre aux besoins des professionnels, très demandeurs de repères objectifs en matière de couleur du rosé, un élément représentant un véritable enjeu commercial et de communication, le Centre du Rosé avait créé un nuancier papier référençant les principales couleurs des vins rosés français. Prochainement, grâce à un détecteur électro-chimique, véritable accélérateur de particules miniature, une étude permettra de tout connaître sur les arômes des vins rosés.

Des analyses des principaux terroirs viticoles provençaux menées par le Centre de Recherche sur le rosé ont également permis de mesurer l'influence du sol sur l'originalité des vins rosés. Ainsi les chercheurs et scientifiques ont démontré qu'une même parcelle de grenache de 15 ans d'âge, récoltée le même jour à 12,5° d'alcool potentiel pouvait donner une quinzaine de couleurs différentes de rosés ! Aujourd'hui, ces scientifiques peuvent expliquer pourquoi les conditions de macération des raisins influencent fortement la couleur du vin. Mettant ainsi un terme à un empirisme séculaire. « Nous faisons 200 cuvées différentes de rosés chaque année provenant de différents terroirs, cépages et vinifications. Nous produisons ainsi le panel le plus important sur le rosé qui n'est jamais été fait », remarque Gilles Masson. Une diversité qui engage les chercheurs sur des pistes vierges permettant de quantifier, de comprendre et donc d'améliorer la qualité du vin rosé

## **GASTRONOMIE.**

### **Avec les rouges de Provence**

S'il est jeune, vif et fruité, le rouge de Provence accompagnera avec bonheur les grillades parfumées de garrigue, les viandes blanches, les gigots, le pot-au-feu froid en salade, les tians de légumes ou encore les tomates à l'huile d'olive. Mais on trouve de plus en plus en Provence des rouges de garde de très haut niveau. Dans leur pleine maturité, après un élevage en barriques, ils s'accordent joliment avec des plats plus puissants comme les viandes cuisinées (daubes, civets, pieds et paquets), les gibiers ou les fromages de caractère.

### **Avec les rosés de Provence**

Véritable plaisir des yeux avec leur belle couleur saumonée, les rosés de Provence, légers, fruités, tendres, nerveux et aromatiques, offrent des saveurs inouïes dont raffole la cuisine provençale : ratatouille, artichauts barigoule, fleurs de courgettes, petits farcis provençaux, loup au fenouil, filet de rouget au thym relevé d'épices, aioli, soupe au pistou, anchoïade, bouillabaisse. Et s'ils s'enivrent également de la saveur iodée des oursins et des violets, les rosés de Provence ne dédaignent pas pour autant les sushis japonais, la cuisine thaïe, les tajines marocains ou les curry indiens sur lesquels ils font merveille.

### **Avec les blancs de Provence**

En Provence, les blancs sont variés bien que produits en quantité relativement réduite. D'une couleur assez pâle, frais et aromatiques dans leur jeunesse, ils apportent leur fruit à la cuisine de la mer, grillée ou en sauce. Les blancs tendres et parfumés du littoral sont les compagnons des poissons grillés aux herbes, des coquilles Saint-Jacques à la provençale, des brochettes de pétoncles, du ceviche de poissons frais au gingembre. Tandis que ceux de l'intérieur des terres, plus gras, plus « pointus » déjà, apprécieront écrevisses, homard et poissons en sauce.