

Provence

Chapitre 1. Localisation

Le vignoble est situé dans le Sud-est de la France, en bordure de méditerranée entre Nice à l'est et Cavaillon et Arles à l'ouest.

Il s'étend sur 4 départements : Bouches-du-Rhône, le Var, les Alpes de Haute-Provence et les Alpes-Maritimes, sur une longueur de 350 km pour environ 100 km de large. La Provence se caractérise par une production de rosé très importante (88%).

Chapitre 2 : Histoire

la vigne est très ancienne en Provence, elle remonte à plus de 2600 ans avec le passage des Phocéens (600 ans avant J.C). Les Romains la développent. La vigne se réfugie dans les abbayes durant les invasions barbares du moyen-âge, ce sont les monastiques qui lui donneront un nouvel essor durant le haut moyen âge, en le commercialisant. À partir du XIV siècle, les notables investissent dans les domaines viticoles provençaux. Comme ailleurs en France la Provence sera ravagée par le phylloxéra, vers 1880. Puis la crise de surproduction la touchera aussi. La mise en place des caves coopératives a permis le redémarrage de la viticulture. De nombreux viticulteurs se sont tournés vers la culture de l'olive. Le gel de 1956 les a fortement affectés. La mise en place des congés payés en 1936 a permis le développement des vins rosés destinés aux touristes. La notoriété des différentes AOP est totalement liée à l'histoire des différentes sous-régions. Dans les AOC Bellet, Pallet, Baux-de Provence, Bandol et Cassis, les vins sont chers et réservés à l'élite. Les Côtes-de-Provence, Côteaux varois, Coteaux d'Aix sont moins chers et plutôt perçus comme des vins populaires.

Chapitre 3. Économie

- **29200 hectares**
- 600 caves particulières.
- 75 caves coopératives.

- **Rosé : 88%**
- Rouge : 9%
- Blanc : 3%

Chapitre 4: géographie des terroirs

Le climat

Le climat est méditerranéen. le vent accentue les effets de sécheresse. Le mistral joue un rôle important.

Le sol

Les sols sont très variés traduisant l'impact de la plaque africaine et européenne. Les roches sédimentaires des Alpes ont glissé vers le bas et de nombreuses zones sont calcaires (on les retrouve au nord et à l'ouest de la Provence : montagne sainte victoire, Sainte Beaufort, gorge du Verdon). Plus à l'est, on trouve des massifs cristallins (massif des Maures), du côté de Nice on trouve des roches éruptives traduisant la fissuration du vieux socle.

Influence du terroir sur la qualité des vins

Les raisins de par le climat chaud auront tendance à être bien mûrs, avec une acidité faible, et des arômes de fruits mûrs. Les vins seront alcoolisés, peu vifs, colorés et ronds à charpentés pour les rouges, ronds pour les blancs et rosés. Le terroir va jouer son rôle quand il peut protéger les parcelles du vent ou d'un trop grand manque d'eau. Les criques abritées du vent en bord de mer conviennent au mourvèdre. Les terroirs maigres rocheux limitent la vigueur du carignan. Les terroirs riches des plaines sont réservés à la production de rosés ou de vin de pays d'entrée de gamme.

Chapitre 5 : Les cépages

La Provence se caractérise par la forte présence de rosé élaboré à base de grenache noir, cinsault et syrah en particulier.

On trouvera également du mourvèdre typique de la région, du tibouren, du cabernet sauvignon et du carignan. Les vins rouges, sont rarement monocépages en AOP, il y a souvent au moins 3, voir 5, 6 cépages assemblés.

En blanc on retrouve les cépages méditerranéens classiques : marsanne, roussanne, grenache blanc, muscat avec une dominance , du rolle, du bourboulenc et de la clairette.

Chapitre 6 : AOP, IGP et autres classifications locales

AOP en Provence :

1. Bandol 1690 ha - blanc, rouge et rosé
2. Baux de Provence : 300 ha - rouges et rosés
3. Bellet : 48 ha - rouge, rosé et blanc
4. Cassis : 200 ha - blanc, rouge et rosé
5. Coteaux d'Aix-en-Provence : 4100 blanc, rouge et rosé
6. Coteaux varois : 2560 ha ; blanc rouge et rosé
7. Côtes de Provence : 20230 ha blanc rouge et rosé
8. Palette : 48 ha rouge, rosé et blanc

IGP en Provence :

on trouve les IGP/VDP suivants :

- méditerranée
- var
- Alpes-maritime
- Alpilles
- Coteaux du Verdon
- du mont-caume
- des Maures
- Argens
- Sainte Beaume

Chapitre 7 : Typicité des vins, particularité de vinification.

Les vins de cette région se caractérisent par des prix très différents. Ils sont très chers dans les appellations communales et de bon à très bon marché dans les AOP régionales. Les rosés de Provence sont très connus. On trouve de nombreux producteurs en agriculture biologique dans cette région (Baux-de-provence par exemple)

• Rouges :

Les rouges sont classiquement assemblés avec du grenache noir, du mourvèdre, du cinsault, du cabernet sauvignon et du tibouren. La syrah est peu présente dans cette région. On trouve aussi des vins avec une majorité de mourvèdre à Bandol. Les vins sont alcooleux, peu acides, arômes de surmaturité, de fruits rouges, d'épices, de tabac, de raisins macérés dans l'alcool. Les vins sont ronds à charpentés. Ils sont vinifiés de manière traditionnelle, pour obtenir plus de fruits certains cépages peuvent être vinifiés en macération carbonique.

• Les rosés :

Ils sont ronds, aromatiques, plus ou moins alcooleux, souvent peu colorés et peu acides. Les cépages utilisés sont ceux autorisés pour les rouges, on retrouve fréquemment du cinsault et du grenache noir. Ils peuvent être vinifiés par saignée ou par pressée. Le temps de macération dépend du cépage, mais ils sont généralement assez courts (1 nuit à 2 jours) car les cépages sont colorés. La vinification est réalisée en cuve, pas de passage en fût. La production de rosé est très importante.

• Les blancs :

On trouve des blancs très chers dans cette région (cassis, Bellet, Palette) pouvant passer en fût de chêne. Ils sont généralement ronds, plus ou moins aromatiques, l'acidité est peu élevée. Les blancs se ramassent assez tôt pour conserver de la fraîcheur, ils sont vinifiés classiquement avec fréquemment des macérations pelliculaires. La FML est facultative, elle est bloquée lorsqu'on désire boire les vins jeunes, sur la fraîcheur.

• **Les vins doux naturels** : La Provence n'est pas une zone de production de vin doux naturels.

• **Les blancs effervescents** : La Provence n'est pas une région de vins effervescents.

Chapitre 8: association avec des mets :

Les vins s'accordent souvent très bien avec la cuisine méditerranéenne (ail, oignons, herbe de Provence, tomates, huile d'olive, poivron, courgette), les rosés et les blancs avec les produits de la mer et les entrées, les rouges avec l'ancienne cuisine paysanne : agneau, lapin, poulet.

Rouges : A consommer de préférence assez jeunes (- de 6 ans), sauf pour les vins haut de gamme (à base de mourvèdre et de cabernet sauvignon) qui peuvent avoir une bonne garde si l'acidité des vins est suffisante (Bandol, Baux de Provence).

Les vins sont alcooleux, peu acides, avec des arômes de surmaturité, de fruits rouges, d'épices, de tabac, de raisins macérés dans l'alcool. La région produit des vins ronds à charpentés. Le mourvèdre et la syrah amènent le fruit, le grenache l'alcool, le carignan et le cabernet sauvignon les tanins, le cinsault, la fraîcheur et la légèreté. Il est préférable de connaître l'encépagement avant de conseiller les vins. Les prix sont peu chers à chers. Les servir à 17/18°C, après les avoir carafés si nécessaire. Les vins à base de syrah et mourvèdre conviennent très bien à une cuisine méditerranéenne, jouant sur le sucré/salé, ou sur l'intensité aromatique (ail, épices, huile d'olives, poivrons, pruneau, olives...). Les vins de Grenache, plus alcooleux iront bien avec les viandes

rouges en sauce ou le lapin, les vins à base de carignan, avec leurs tanins bien présents se marient avec le sanglier ou la daube. Privilégié une cuisine personnalisée pour ces vins. La cuisine maghrébine, indienne et asiatique, donne des associations intéressantes avec les vins du Languedoc Roussillon et du pourtour méditerranéen en général (surtout quand ils contiennent de la syrah et du mourvèdre), si les plats ne sont pas trop pimentés ou poivrés.

Rosés :

- Ils sont ronds, aromatiques, alcooleux, plus ou moins colorés et plus ou moins vifs. Pas de tradition du sucrage des rosés. Prix : peu cher à assez cher. Ils sont parfaits pour l'apéritif, pour les entrées à base de tarte aux légumes, tartes aux oignons, anchois, tapenade, soupe de poisson, aïoli. Les vins ayant suffisamment de matière peuvent accompagner les viandes blanches et les fromages.

Blancs :

- Ils sont généralement ronds, plus ou moins aromatiques, l'acidité est peu élevée, l'alcool bien présent. L'encépagement possible est vaste, mais on trouve souvent du grenache blanc, de la marsanne, du bourboulenc. Les vins sont d'un très bon rapport qualité/prix. On consommera les vins les plus légers à une température de 8/10°C sur des poissons grillés et des coquillages, les vins plus ronds et de garde seront bus à 10/12°C sur des crustacés, des poissons en sauce, des coquilles saint-jacques, des viandes blanches et les fromages à pâte pressée affinée.

Bibliographie

- Grands vins de Provence - Jean_richard Fernand autre temps éditions 2008
- Grands cépages - Pierre Galet - Hachette – 2001
- Le Vin - André Dominé - Ed Place des victoires - 2003
- Une histoire mondiale du vin – Hugh Johnson - Éditions Pluriel/Hachette 1990
- Les terroirs du vin Jacques Fanet - Hachette – 2001
- Le paysage et la vigne. Essai de géographie historique - Roger Dion - Bibliothèque historique Payot - 1990
- La vie quotidienne des paysans français au 17e siècle - Pierre Goudert - Hachette - 1982
- Les accords des mets et vins - Les livrets du vin - Olivier Bompas Hachette - 2008
- L'école des alliances - Pierre Casamayor - Hachette - 2001

Sur Internet :

- Conseil interprofessionnel des vins de Provence www.vinsdeprovence.com
- Cours École du vin muscadelle : www.ecole-muscadelle.fr
- INAO : inao.gouv.fr
- FranceAgrimer : www.franceagrimer.fr