

Les vins du Luberon



Source photo : Syndicat AOC Luberon

Localisation :

Le vignoble du Luberon se situe, dans le département du Vaucluse sur 36 communes. Il est localisé au dessus de la Durance entre Cavaillon à l'ouest et Manosque à l'est. Il est limité au nord par la ville d'Apt, qui est une ville frontière entre l'AOC Ventoux et l'AOC Luberon.

Le vignoble est situé entre 200 et 450 m d'altitude, au pied du massif du Luberon qui culmine à 1125 m.



Histoire :

Le vignoble du Luberon est implanté depuis l'Antiquité. Si les colons Grecs amenèrent avec eux du vin et sans doute les premiers céps de vigne, ce sont les Romains qui développèrent les vignobles, surtout dans le pays d'Aigues. Le Trésor d'Apt du Musée Calvet d'Avignon est le plus bel ensemble connu de bronzes vinaires (du II^e et III^e siècle) après ceux de Pompéi. Au cours du Moyen Âge, les domaines viticoles du Luberon connaissent un essor important sous le règne des papes d'Avignon, qui font du Luberon un lieu de résidence estivale. Après des épisodes plus ou moins fastes sous la Renaissance et pendant l'époque moderne, le développement du vignoble s'accroît à la fin du XIX^e siècle, puis entre les deux guerres.

La cave coopérative de Bonnieux est créée précocement, en 1920. La coopération a joué et joue encore un rôle important pour cette AOC qui a d'abord été classé en VDQS à partir des années 1951. À partir des années 70, d'importants travaux de modernisation du vignoble ont été réalisés. avant de devenir une AOC en 1988 sous le nom de côtes-du-Luberon avant de se simplifier pour prendre le nom fr Luberon en 2009.

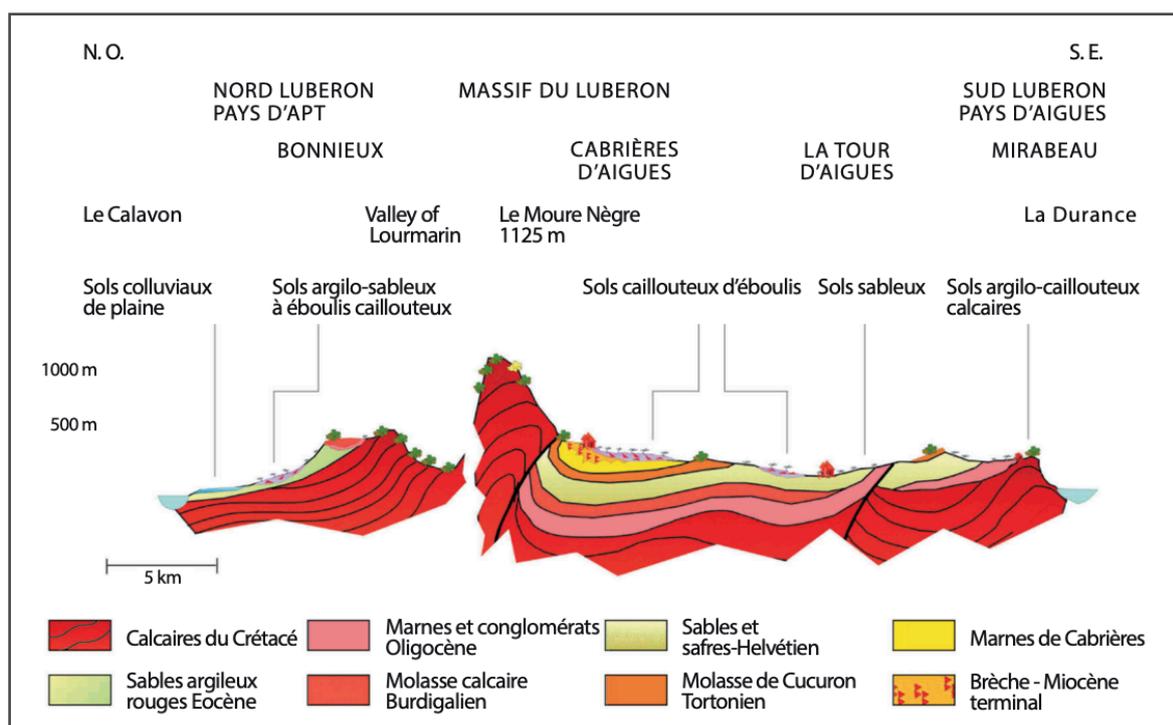
Terroir :

Le massif du Luberon, est un massif montagneux qui s'élève à 1125 m d'altitude, qui s'étend d'est en ouest entre les départements des Alpes de Haute-Provence et du Vaucluse . Le terroir de l'AOC est très varié. On y trouve :

- des épandages caillouteux au pieds du massif du Luberon;
- un terroir marneux au nord et à l'est du massif;
- un terroir à dominante sableuse et argilo-limoneuse, au nord-ouest et au sud-est;
- un terroir à dominante de conglomérats (un conglomérat est une roche détritique, issue de la dégradation mécanique d'autres roches, composée de morceaux discernables liés entre eux par un ciment naturel) dans quelques zones du sud-est.

La climatologie est typiquement méditerranéenne, avec une atténuation de la chaleur grâce à la présence du massif du Luberon et la présence de nombreux microclimats liées à la géologie complexe du territoire de cette AOC (la vallée du Calavon, plus profonde et plus encaissée que celle de la Durance donne des climats plus frais). Les écarts de température entre le jour et la nuit sont assez marquées et permettent de conserver une bonne fraîcheur dans les vins.

Le vent, présent, diminue la pression des maladies cryptogamiques. Il y est donc plus simple de produire des vins en agriculture biologique.



Source carte : <https://www.vins-rhone.com/fr/aoc-luberon>

**QUELLES SONT
LES PRINCIPALES
CARACTÉRISTIQUES
DE L'AOC LUBERON ?**

**QUELS SONT LES
MEILLEURS ACCORDS
METS ET VINS ?**



ROUGES ET ROSÉS

Syrah

Grenache

Mourvèdre

Cinsault

Carignan



BLANCS

**Grenache
blanc**

Vermentino

Clairette

Bourboulenc

Roussanne

Marsanne

Viognier

Ugni blanc

CÉPAGES

Les cépages

DOSSIER DE PRESSE

AOC LUBERON

DES VINS ROUGES ET ROSÉS



SYRAH

Le cépage majoritaire de l'appellation Luberon. Planté à partir des années 1960, il représente aujourd'hui 47% de l'appellation. La Syrah est un cépage aromatique dont les notes poivrées sont caractéristiques. Il est tannique, alcoolisé et a une couleur intense. La syrah atteint un bel équilibre dans le Luberon : plus solaire qu'à Saint Joseph et plus fraîche qu'en Côtes-du-Rhône.

GRENACHE NOIR

C'est la star des cépages de la vallée du Rhône Sud. En Luberon, il représente un peu moins de 44% de l'appellation. Le grenache s'épanouit sur les sols secs et caillouteux de la région. Il donne des vins relativement corsés et d'une belle couleur mûrifiée.

CARIGNAN

C'est un cépage tardif qui supporte bien la chaleur et le vent. Il aime les pentes sèches et pierreuses. Bien conduit, sur les coteaux, et bien vinifié, le carignan produit des vins colorés, généreux et élégant.

CINSAULT

Ce cépage tardif a besoin de beaucoup de soleil pour atteindre une belle maturité. Il résiste bien à la sécheresse et préfère les sols pauvres. C'est là qu'il délivre une production de qualité.

MOURVÈDRE

Ses baies à la peau épaisse ont besoin d'un ensoleillement important pour murir. Il donne un vin très coloré et riche en tannins. Lorsqu'il est cueilli à la juste maturité, il donne des notes d'épices et de fruits rouges.

Les autres cépages

autorisés : *Bourboulenc, Clairette, Grenache blanc, Marsanne, Marselan, Roussanne, Ugni blanc, Vermentino, Viognier*

GRENACHE BLANC

Avec 36% de l'appellation, c'est le principal cépage blanc de l'appellation. Il donne des vins assez corsés, peu acides, ronds et longs en bouche.

VERMENTINO

De maturité tardive, il apporte légèreté et fraîcheur aux vins, ainsi que de multiples arômes. Il a été introduit dans les années 1990. Il est aujourd'hui présent à hauteur de 27% de l'appellation.

UGNI BLANC

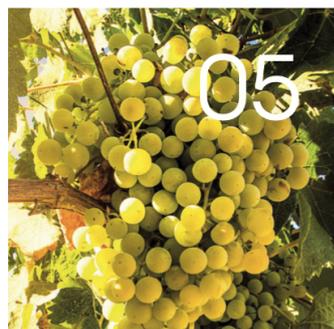
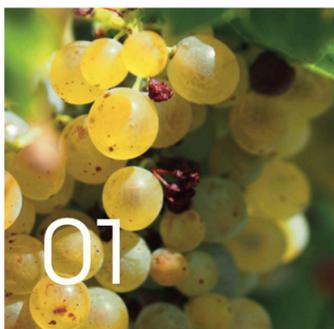
Ce cépage représente 18% de l'appellation. Il apporte fraîcheur et finesse aux vins. Il est relativement tardif et sa conduite sur un sol pauvre permet de restreindre son rendement.

CLAIRETTE

Elle s'épanouit sur des sols calcaires, secs et peu fertiles. Il représente 10% de l'appellation. Il peut développer de beaux amers en finale.

BOURBOULENC

Il mûrit assez tardivement et a besoin de beaucoup de soleil et de chaleur. Il donne des vins blancs frais et peu alcoolés.



DES VINS BLANCS

Les autres cépages autorisés : Marsanne, Roussanne, Viognier

DOSSIER DE PRESSE

AOC LUBERON

Des cépages dont on va entendre parler

Un groupe de travail a été créé au sein de l'appellation pour examiner certains cépages qui pourraient avoir de grandes qualités d'adaptation dans les décennies à venir. Sur le terrain, les noms des six cépages ci-dessous reviennent souvent.

CEILLADE

Cépage vigoureux et tardif, il peut facilement être confondu avec le Cinsault.

Il donne un vin assez alcoolé et d'une couleur proche de celle de la cerise.

MUSCARDIN

Tardif, il apporte une note de fraîcheur et un arôme floral. Il donne un vin très riche en arômes, modérément alcoolisé, peu coloré avec de la fraîcheur.

COUNOISE

Cépage tardif qui apprécie les terroirs de coteaux au sol caillouteux et chauds. Apporte finesse et fruité.

CARIGNAN

blanc Tardif, il nécessite chaleur et de lumière pour s'épanouir. Peu alcoolique, il donne un vin à la fois minéral et très frais.

AUBUN

De maturité tardive, il apprécie les sols très pauvres et apporte du fruité et de la fraîcheur.

GRENACHE GRIS

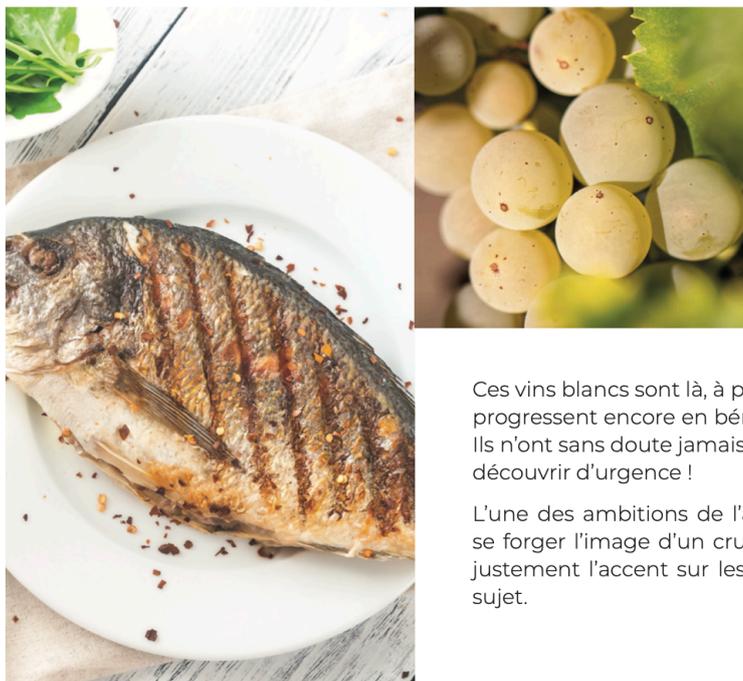
Précoce, il résiste parfaitement au vent violent ainsi qu'à la sécheresse et s'épanouit sur les coteaux secs et caillouteux. Il apporte fraîcheur et complexité.

Ces vins blancs représentent désormais plus de 20% de l'appellation et progressent sans cesse en part relative et surtout, en qualité, au sein de l'appellation. Le hic ? Ces vins souffrent encore de manière tout à fait injuste de la proximité de certains blancs un peu trop gourmands et opulents du Sud de la France.

Au sein de l'appellation Luberon, ne l'oublions pas, une superbe mosaïque de terroirs calcaires de moyenne montagne se décline en safre, marne et molasses. Les parcelles positionnées à une altitude assez élevée sont particulièrement propices à l'élaboration de vins blancs frais qui cousinent par leurs caractéristiques avec des vins blancs septentrionaux.

Deux types de vins blancs sont produits aujourd'hui au sein de l'appellation : les plus opulents privilégient les cépages marsanne, roussanne et viognier et rappellent ceux de la Vallée du Rhône. Les autres privilégient les cépages clairette, vermentino, bourboulenc et développent une typicité qui allie fraîcheur, sapidité, finesse et minéralité à une aromatique subtile et une teneur en alcool somme toute modérée. Pour parodier, Charles Baudelaire, l'âme du Luberon chante dans ses bouteilles...

Toutes les qualités naturelles sont réunies pour élaborer davantage de très grands vins blancs digestes et à la grande buvabilité, au sein de l'appellation Luberon. Les terroirs dont ils sont issus sont souvent vendangés de nuit à partir de fin septembre lorsque l'amplitude thermique est telle qu'il peut faire 4 à 5 degrés...



En avant le blanc !

Pourquoi le Luberon va proposer de plus en plus de vins blancs, et de grands vins blancs !, en six points.

- 1/** Le marché mondial des vins blancs est en expansion alors que celui du rouge est en baisse et celui du rosé stagne.
- 2/** L'engouement pour les vins blancs rhodaniens est une réalité. Entre août 2021 et janvier 2022, ils ont représenté 12% des volumes commercialisés soit une progression de 26% par rapport à n-1 et 35% par rapport à la moyenne sur cinq ans. Source : Inter Rhône
- 3/** Au sein de l'appellation Luberon, la part des vins blancs progresse année après année. Elle atteint plus de 20% contre 10% en moyenne dans le reste de la Vallée du Rhône.
- 4/** La mosaïque de terroirs calcaires, positionnés entre 250 et 500 mètres d'altitude sous un climat méditerranéen à influences continentales est propice à l'élaboration de grands vins blancs.
- 5/** Preuve a déjà été faite par plusieurs vignerons que les blancs du Luberon peuvent être élégants, équilibrés, fins, ciselés, et marqués par de jolis amers en finale.
- 6/** Les vignerons de l'appellation ont pris conscience de la valorisation de cette couleur prisée des consommateurs, ils sont engagés, ils ont le savoir-faire : le développement de grands vins blancs dans le Luberon a déjà commencé !

Ces vins blancs sont là, à portée de verre pour qui veut bien les découvrir et ils progressent encore en bénéficiant aujourd'hui du réchauffement climatique. Ils n'ont sans doute jamais été aussi bons... Qu'on se le dise, il y a des pépites à découvrir d'urgence !

L'une des ambitions de l'appellation pour les dix prochaines années est de se forger l'image d'un cru blanc de la vallée du Rhône. Une région qui met justement l'accent sur les blancs. Le Luberon est premier de cordée sur ce sujet.

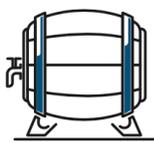


SURFACE MOYENNE
DE L'APPELLATION

3400 ha

36 communes

SUR LE TERRITOIRE
DE L'AOC



PRODUCTION
MOYENNE

160 000 hl

SOIT ENVIRON
21 MILLIONS DE
BOUTEILLES



23% rouge

23% blanc

54% rosé

(RÉCOLTE 2021)



COMMERCIALISATION

33 % GMS

27 % CIRCUITS

TRADITIONNELS

15% VENTE DIRECTE

25 % EXPORT

(BELGIQUE, ALLEMAGNE,
ROYAUME-UNI)

PART DU BIO

20%

DE L'APPELLATION.
CETTE PART A ÉTÉ
MULTIPLIÉE PAR 2
EN 5 ANS



10 CAVES
COOPÉRATIVES,
REPRÉSENTENT

85% DU
VOLUME DE LA
PRODUCTION

58 CAVES PARTICULIÈRES,

40 SONT EN BIO OU EN
CONVERSION BIO



Gastronomie du Luberon :

LES BONNES ASSOCIATIONS METS-VINS



Vergers, potagers, champs, vignes, herbes aromatiques, truffes, fromages de chèvre, miel prospèrent sous le soleil généreux de ce pays. Leurs saveurs intenses signent tous les plats célèbres de Provence : risotto d'aubergines, gaspacho à l'huile d'olive, tapenade aux amandes, ratatouille, daube, aioli, soupe au pistou, lapin aux olives.

A Apt, capitale mondiale des fruits confits, on en offrait déjà au Pape dès le XIV^{ème} siècle. Les maîtres-confiseurs perpétuent encore aujourd'hui cet art séculaire du fruit confit.

L'élevage de l'agneau est fortement ancré depuis le Moyen-Âge dans la tradition provençale. D'Apt jusqu'au Ventoux, pays de transhumance, de bergers et de pâturages, les agneaux broutent herbe tendre, thym et serpolet parfumés de la garrigue au bon air des hauts-plateaux. En gigot à la crème d'ail, en côtelettes ou en brochettes aux herbes, les agneaux nés en début d'automne ou en fin d'hiver sont un régal aux fêtes de Noël ou de Pâques.

Pour vous donner envie de cuisiner provençal :

<https://luberon.fr/tourisme/produits-terroir/plats-cuisines>

Bonne découverte.

Bibliographie :

<https://www.vins-rhone.com/fr/aoc-luberon>

<file:///Users/isabelleroberty/Downloads/PNO2024AOPLUBERON.pdf>

https://fr.wikipedia.org/wiki/Massif_du_Luberon

[https://fr.wikipedia.org/wiki/Conglom%C3%A9rat_\(g%C3%A9ologie\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Conglom%C3%A9rat_(g%C3%A9ologie))

<https://luberon.fr/tourisme/produits-terroir/plats-cuisines>

Pour avoir plus d'information sur les vins du Luberon :

Contacts Presse Inter Rhône

Marjorie PREUX - Julie COULON
Inter Rhône
Pôle Relations Presse France
6, rue des Trois Faucons,
CS 90513, 84024 Avignon
Tel : +33(0)4 90 27 24 40/16

Contact AOC Luberon

Nathalie Archambault - @LuberonVins
Directrice
AOC Luberon
Bd du Rayol 84160 LOURMARIN
Tel : + 33(0)4 90 07 34 40
Mob : +33(0)6 22 71 54 65



www.vins-luberon.fr