

Vignoble du pays aixois

Vignoble du pays aixois : les coteaux d’Aix en Provence, les cotes de Provence Sainte Victoire et la Palette

1.	présentation générale du terroir	1
1.1.	histoire.....	1
1.2.	caractéristiques géographiques et climatiques	1
2.	chiffres clés production et économie	2
2.1.	Côteaux d’Aix en Provence.....	2
2.2.	la Palette	2
2.3.	les côtes de Provence Sainte Victoire	3
3.	caractéristiques des appellations des vignobles du pays aixois.....	3
3.1.	caractéristiques de l’appellation des coteaux d’Aix en Provence ...	3
3.2.	caractéristiques de l’appellation de la Palette	3
3.3.	caractéristiques de l’appellation Côtes de Provence Sainte Victoire	3

1. présentation générale du terroir

1.1. histoire

Le pays aixois hérite des techniques de vinification des phocéens installés à Marseille en 600 avt J.C. Au 15^{ème} siècle, le roi René d’Anjou fait d’Aix en Provence la capitale du Comté de Provence et se consacre à l’essor culturel de la région au détriment de toutes ambitions conquérantes. Egalement souverain de la Sicile, il impulse le métissage franco-italien des cépages ce qui lui vaut le surnom de *Roi vigneron*. Le 19^{ème} siècle est marqué par un important déboisement des collines en faveur de la viticulture. La Palette est longtemps célèbre pour son vin cuit qui accompagne les 13 desserts de Noël. L’AOC Côtes de Provence Sainte Victoire partage la même histoire que les vins aixois en raison de la proximité géographique de leur vignoble. Les vins de la Palette obtiennent leur AOC le 28 avril 1948 et les coteaux d’Aix en Provence sont consacrés le 24 décembre 1985.

1.2. caractéristiques géographiques et climatiques

Les vignobles aixois s’enfoncent dans l’arrière pays provençal mais bénéficient du climat méditerranéen. Plantées entre la Durance et l’Etang de Berre, les vignes sont dominées par la montagne de la Sainte Victoire et les Alpilles. Les sols caillouteux agissent comme des pierres chauffantes au pied des vignes minimisant ainsi les écarts de températures en altitude. Les raisins de la Palette, exposés nord-ouest, mûrissent tardivement. Les coteaux d’Aix en Provence sont fortement livrés au Mistral qui chasse l’humidité et éloigne les maladies. Au pied



de la Sainte Victoire, les vignobles s'enracinent dans un sol argilo-calcaires
Malgré ses différences de terroir, l'ensemble du pays aixois connaît des étés
torrides et des hivers rudes.

Département(s) : Var et Bouches du Rhône

2. chiffres clés production et économie

2.1. Côteaux d'Aix en Provence

communes concernées :

Dans les Bouches du Rhône, Aix-en-Provence , Alleins , Aurons , (La) Barben ,
(Les) Baux-de-Provence , Berre-l'Étang , Charleval , Châteauneuf-les-Martigues
, Cornillon-Confoux , Coudoux , Éguilles , Ensues-la-Redonne , Eygalières ,
Eyguières , (La) Fare-les-Oliviers , Fontvieille , Gignac-la-Nerthe , Istres ,
Jouques , Lamanon , Lambesc , Lançon-Provence , Mallemort , Martigues ,
Maussane-les-Alpilles , Meyrargues , Mouriès , Paradou , Pélissanne , Peyrolles-
en-Provence , Port-de-Bouc , (Le) Puy-Sainte-Réparate , Rognac , Rognes ,
Saint-Cannat , Saint-Chamas , Saint-Estève-Janson , Saint-Étienne-du-Grès ,
Saint-Marc-Jaumegarde , Saint-Mitre-les-Remparts , Saint-Rémy-de-Provence ,
Salon-de-Provence , Vauvenargues , Velaux , Venelles , Ventabren

Vernègues et Artigues , Rians dans le Var

production annuelle	rendement de base	superficie d'exploitation
181 966 hl (source inao 2005)	60 hl/ha (source inao 2005)	3 958 ha (source inao 2005)

2.2. la Palette

communes concernées : Aix-en-Provence , Meyreuil , (Le) Tholonet

production annuelle	rendement de base	superficie d'exploitation
1 600 hl (source inao 2005)	48 hl/ha (source inao 2005)	43 ha (source inao 2005)

2.3. les côtes de Provence Sainte Victoire

communes concernées : Châteauneuf-le-Rouge , Meyreuil , Peynier , Puyloubier , Rousset , (Le) Tholonet , Trets

production annuelle	rendement de base	superficie d'exploitation
1 025 864 hl (source inao 2005)	55 hl/ha (source inao 2005)	20 064 ha (source inao 2005)

3. caractéristiques des appellations des vignobles du pays aixois

3.1. caractéristiques de l'appellation des coteaux d'Aix en Provence

La production du rouge et du rosé restent dominantes et offrent des crus variés selon les cépages noirs utilisés. Le Grenache évite l'oxydation, le [Mourvèdre](#) offre un bouquet animal, la Syrah des notes fruités et le [Cinsault](#) une certaine finesse. Les vins rosés, plutôt légers, exaltent un parfum de fraise, de pêche ou de tilleuls et se boivent jeunes. Les rouges offrent une large gamme de textures, souples ou rustiques, ils perdent en vieillissant leur amertume et développe des notes florales, végétales (foin, laurier, tabac) d'autres plus nuancés comme la cannelle. Les vins blancs plutôt marginaux sont [vinifiés](#) à partir des cépages locaux de [Bourboulenc](#), de [Clairette](#) qui apporte des arômes de acacia ou d'agrumes.

3.2. caractéristiques de l'appellation de la Palette

Les vins rouges et rosés proviennent des cépages noirs de Grenache et de Mourvèdre. Les rouges intègrent également des cépages plus anciens qui lui apporte sa robe foncée et son caractère primitif. Les rosés exaltent des notes florales et de sous bois. Les blancs s'élaborent à partir de différentes sortes de Clairette qui permet une bonne oxydation et apporte un bouquet floral et balsamique.

3.3. caractéristiques de l'appellation Côtes de Provence Sainte Victoire

Les vignobles des côtes de Provence Sainte Victoire bénéficient de la protection des reliefs alentours qui apportent au terroir un climat plus continental. Ils sont issus des cépages du grenache du Syrah et du Cinsault qui sont vinifiés séparément avant d'être assemblés. Ce procédé donne des vins rosés très frais avec des notes discrètes de fruits rouges et d'agrumes. Les vins rouges présentent un bouquet plus épicé.

Les vins de Bandol

1.	présentation générale du "terroir"	4
1.1.	histoire.....	4
1.2.	caractéristiques géographiques et climatiques	4
2.	chiffres clés production et économie	4
3.	caractéristique des appellations et cépages	5
3.1.	caractéristiques de l'appellation « vin de Bandol ».....	5

4. présentation générale du "terroir"

4.1. histoire

Le vin de Bandol provient de la ville greco-romaine de Tauronetum aujourd'hui devenue le Castellet. Le vin est produit au Moyen Age à la Cadière par l'abbaye St Victor puis fait son entrée à Versailles sous Louis XV. Au 18ème siècle, le port de Bandol est aménagé en eaux profondes augmentant l'embarquement des vins à l'étranger. A l'époque, il est connu que l'air marin provoque une réaction chimique bénéfique à la qualité du cru, d'où les nombreux voyages en mer du vin. Malgré les épidémies du 19ème siècle, le vin de Bandol est consacré par une AOC le 11 novembre 1941.

4.2. caractéristiques géographiques et climatiques

Surplombant la Méditerranée, le vignoble de Bandol s'est construit sur des [restanques](#) qui dévalent en escaliers les abruptes collines provençales. Les sols minéraux et arides, riches en silice, sont peu fertiles : le volume de production est limité ce qui permet une meilleure concentration des arômes. A l'ombre de la pinède et des forêts de chênes, les coteaux bénéficient de 3000 heures d'ensoleillement par an, tempérés par les pluies, le Mistral et le vent d'Est.

Département(s) : le Var

5. chiffres clés production et économie

nb de communes concernées : 8 communes concernées, Bandol, Le Beausset, La Cadière-d'Azur, Le Castellet, Evenos, Ollioules, Sanary-sur-Mer, Saint-Cyr-sur-Mer.

nb d'hectares cultivés : 1 553 ha



production annuelle: 56 777 hl

rendement : 40 hl/ha

6. caractéristique des appellations et cépages

6.1. caractéristiques de l'appellation « vin de Bandol »

Les vins rouges et rosés de Bandol sont issus en grande partie du cépage du Mourvèdre noir qui favorise le développement de nouveaux arômes avec le temps. Le cinsault et le grenache noir sont aussi fortement présents. Les vins rouges sont généreux et révèlent des arômes puissants de fruits rouges. Les rosés, souples et frais, se distinguent par leur couleur ambrée et leurs notes légèrement épicées. Les vins blancs possèdent une robe jaune paille et diffusent un bouquet de tilleul et de genêt issus des cépages blancs du bourboulenc, de la clairette et de l'ugni blanc.

Le vin de Cassis

1.	présentation générale du "terroir"	6
1.1.	histoire.....	6
1.2.	caractéristiques géographiques et climatiques	6
2.	chiffres clés production et économie	6
3.	caractéristiques des appellations et cépages.....	7
3.1.	caractéristiques de l'appellation « vin de Cassis »	7

7. présentation générale du "terroir"

7.1. histoire

Le vignoble de Cassis prend son essor au 12^{ème} siècle sur les coteaux de Cortina. Au 15^{ème} siècle, l'introduction du cépage Muscatel donne le muscat, cru emblématique cassinien. En 1520, la famille Albizzi, originaire de Florence, s'installe à Cassis où elle importe l'ugny blanc ainsi que ses techniques viticoles italiennes. Au 19^{ème} siècle, le phylloxera détruit l'ensemble des domaines de la région. La résurrection du vignoble est initiée par deux passionnés, Emile Bordin et Joseph Savon dont les travaux permettent de retrouver intacts les arômes du vin d'origine. Le vin de Cassis est un des premiers crus qui obtient la consécration d'un AOC, le 15 mai 1936.

7.2. caractéristiques géographiques et climatiques

localisation : ville de Cassis

Implantées dans le terreau argilo-calcaire de Cassis, les vignes sont exploitées à flanc des imposantes calanques qui protègent les vignobles des assauts du Mistral. Les forêts de pins apportent l'ombrage nécessaire pour atténuer l'ensoleillement permanent. Les cépages s'enracinent sur des [terrasses](#) de 10 à 150 mètres de haut et profitent de la fraîcheur des embruns du littoral.

Département(s) : Bouches du Rhône

8. chiffres clés production et économie

nb de communes concernées : 1 (Cassis)



nb d'hectares cultivés : 196 ha

production annuelle : 8 109 hl

rendement : 45 hl/ha maximum

9. caractéristiques des appellations et cépages

9.1. caractéristiques de l'appellation « vin de Cassis »

La notoriété des vins de Cassis vient de son muscat sucré qui est un des premiers vins blancs développés en Provence. Aujourd'hui encore majoritaires, les vins blancs sont principalement issus des cépages de la clairette et de la marsanne dont ils tirent leurs arômes sucrés de fleurs et de fruits. Moyennement alcoolisés, ils sont secs et peu acides. L'AOC Cassis produit également des rosés provenant du cépage du cinsault qui leur apporte une grande finesse et des notes fruités. La production mineure du vin rouge provient du cépage du grenache qui leur confère un caractère généreux et tannique.

Les coteaux de Pierrevert

1.	présentation générale du "terroir"	8
1.1.	histoire.....	8
1.2.	caractéristiques géographiques et climatiques	8
2.	chiffres clés production et économie	8
3.	caractéristique des appellations et cépages	9
3.1.	caractéristiques de l'appellation « vin de Bandol ».....	11
3.2.	cépages.....	Erreur ! Signet non défini.

10. présentation générale du "terroir"

10.1. histoire

Les domaines des Coteaux de Pierrevert se développent sous la tutelle d'autorités religieuses. L'ordre des Templiers puis de celui de Malte, gouverneurs successifs de la commune de Manosque, entretiennent les vignobles de la région jusqu'au 18^{ème} siècle. L'AOC est attribué en 1996 ;

10.2. caractéristiques géographiques et climatiques

Les vignobles des Coteaux de Pierrevert s'étendent de par et d'autre de la Durance autour de la ville de Manosque et de Pierrevert. Dominées par la montagne de Lure à l'ouest, les vignes poussent sur des collines à sols calcaires. Ce relief vallonné crée des différences d'expositions entre les coteaux ce qui explique la grande variété des crus produits. Trait d'union entre la Provence et la vallée du Rhône, le climat reste méditerranéen, sec et chaud et connaît de prompts rafraîchissements en soirées.

Département : Les Alpes de Hautes Provence

11. chiffres clés production et économie

communes concernées :

Corbières , Gréoux-les-Bains , Manosque , Montfuron , Pierrevert , Quinson ,
Saint-Laurent-du-Verdon , Saint-Martin-de-Brômes , Sainte-Tulle , Villeneuve ,
Volx



production annuelle	rendement de base	superficie d'exploitation
16 738 hl (source 2005 INAO)	50 hectolitres par hectare. (source 2005 INAO)	338 ha (source 2005 INAO)

12. caractéristiques de l'appellation Coteaux de Pierrevert

Les vins rouges issus du Grenache noir et du Syrah

Encépagement fiche INAO

Encépagement :

- vins rouges :
grenache noir et syrah doivent représenter ensemble 70%. Chacun 30% minimum.
cépages secondaires : carignan et cinsaut

- vins rosés :
grenache noir 50% minimum et syrah 20% minimum. Les autres cépages rouges sont autorisés en secondaires ainsi que les cépages blancs, limités à 20%.

- vins blancs :
grenache blanc, vermentino, ugni blanc, clairette roussanne. Aucun cépage ne peut dépasser 70%. grenache blanc et vermentino doivent représenter ensemble 25% minimum.

Les côtes du Ventoux

1.	présentation générale du "terroir"	8
1.1.	histoire.....	8
1.2.	caractéristiques géographiques et climatiques	8
2.	chiffres clés production et économie	8
3.	caractéristique des appellations et cépages	9
3.1.	caractéristiques de l'appellation « vin de Bandol ».....	11
3.2.	cépages.....	Erreur ! Signet non défini.

13. présentation générale du "terroir"

13.1. histoire

La découverte d'amphores antiques à Mazan près de Carpentras fait du Mont Ventoux un des plus anciens espaces viticoles de France. Au Moyen Age, le vin de la région est célébré à la cour des papes qui s'installent à Avignon dès le 14^{ème} siècle. Au 19^{ème} siècle, le roi Philippe fait du Vieux Grenache de Mazan son « vin de cour ». Longtemps vendu sous la bannière côtes du Rhône, les « Côtes du Ventoux » obtiennent leur propre AOC le 23 juillet 1973 et prennent l'appellation « Ventoux » suite à un décret du 30 novembre 2008.

13.2. caractéristiques géographiques et climatiques

Les vignobles du Ventoux s'étendent sur la rive droite de la vallée du Rhône où la garrigue cohabite avec une végétation alpine en altitude. Entre le bassin de Malaucène, la région de Carpentras et le plateau du Vaucluse, les terroirs sont formés par divers sédiments et éboulis issus des cours d'eau et des monts environnants. La roche calcaire alternent avec des sous sols sablonneux de couleur ocre. Le Mont Ventoux protègent les vignes de la violence du Mistral et de la Tramontane. Ces vents omniprésents assainissent toutefois les terres et conservent un ciel sans nuages. La chaleur harassante en journée laisse place à soudaine fraîcheur à la tombée de la nuit, permettant ainsi de retrouver un équilibre climatique.

Département(s) : le Vaucluse

14. chiffres clés production et économie

communes concernées :

Apt, Aubignan, Beaumettes, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Bonnieux, Cabrières-d'Avignon, Caromb, Carpentras, Caseneuve, Crestet, Crillen-le-Brave, Entrechaux, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Joucas, Lagnes, La Roque-sur-Pernes, Le Barroux, Le Beaucet, Lioux, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Malemort-du-Comtat, Maubec, Mazan, Méthamis, Modène, Mormoiron, Murs, Pernes, Robion, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saumane, Saint-Didier, Saint-Hippolyte-le-Graveron, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Saturnin-d'Apt, Venasque, Viens, Villars et Villes-sur-Auzon.

production annuelle	rendement de base	Rendement en 2007-2008	superficie d'exploitation
259 987 hectolitres (source 2005 INAO)	50 hl/ha (source 2005 INAO)	30 hectolitres par hectare (source inter Rhône)	5 873 ha (source 2005 INAO)

15. caractéristique des appellations et cépages

15.1. caractéristiques de l'appellation des côtes du Ventoux

L'AOC Ventoux produit des vins de primeur légers aussi bien que des crus plus corsés, issue de la diversité des terroirs de la région. Rouges et rosés proviennent principalement du grenache noir, cépage typiquement rhodanien, qui apporte au vin son moelleux et une belle couleur rubis. Il est associé au syrah qui renforce son corps, au carignan qui amène de la nervosité et au mourvèdre producteur de vins secs et colorés. Les rosés s'affirment par leur bouquet floral et leur saveur acidulée. Les blancs, légers et frais, proviennent de la clairette, du bouboulenc et du grenache blanc dont l'association crée des vins de grande finesse aux couleurs franches.



Les Côtes de Provence, les Côtes de Provence Fréjus, Les Côtes de Provence La Londe

1.	présentation générale du terroir	13
1.1.	histoire.....	13
2.	chiffres clés production et économie	13
2.1.	caractéristiques climatiques et géographiques	14
3.	caractéristiques des appellations	15
3.1.	Les côtes de Provence.....	15
3.2.	Les Côtes de Provence Fréjus	15
3.3.	Les Côtes de Provence de La Londe	15

16. présentation générale du terroir

16.1. histoire

La vigne sauvage existe depuis toujours en Provence mais ce n'est qu'avec l'arrivée des Phéniciens puis des Phocéens en méditerranée que le raisin est cultivé pour produire du vin. Les vignobles se développent là où les armées grecques et romaines s'installent. Port militaire, Fréjus (Forum Julii) abrite de nombreuses vignes, symboles de richesse et de puissance. Après la chute de l'Empire romain, les abbayes de St Victor et de St Lérins entre autres institutions religieuses prennent le contrôle des domaines viticoles de la région. Epargnés par les gelées du 18^{ème} siècle, les vignobles de Provence s'imposent sur le plan national avant de subir l'épidémie du [Phylloxéra](#) un siècle plus tard. A l'image des Côtes du Rhône, les terroirs de la Provence affirment leur diversité à travers différentes AOC : l'appellation Côtes de Provence est attribuée en 1977 et les AOCs Côtes de Provence Fréjus et Côtes de Provence La Londe en 2005.

17. chiffres clés production et économie

communes concernées :

Côtes de Provence :

Bouches-du-Rhône (13) : Allauch , Bouc-Bel-Air , Ceyreste , Châteauneuf-le-Rouge , (La) Ciotat , Cuges-les-Pins , Meyreuil , Mimet , Peynier , Puyloubier , Roquefort-la-Bédoule , Rousset , Simiane-Collongue , (Le) Tholonet , Trets

Var (83) : (Les) Arcs , Bagnols-en-Forêt , (Le) Beausset , Besse-sur-Issole , Bormes-les-Mimosas , Cabasse , (La) Cadière-d'Azur , Callas , (Le) Cannet-des-Maures , Carcès , Carnoules , Carqueiranne , (Le) Castellet , Cavalaire-sur-Mer , Cogolin , Collobrières , Correns , Cotignac , (La) Crau , (La) Croix-Valmer , Cuers , Draguignan , Entrecasteaux , Évenos , (La) Farlède , Figanières , Flassans-sur-Issole , Flayosc , Fréjus , (La) Garde , (La) Garde-Freinet , Gassin , Gonfaron , Grimaud , Hyères , (La) Londe-les-Maures , Lorgues , (Le) Luc , (Les) Mayons , (La) Môle , Montfort-sur-Argens , (La) Motte , (Le) Muy , Pierrefeu-du-Var , Pignans , (Le) Plan-de-la-Tour , Pourcieux , Pourrières , (Le) Pradet , Puget-sur-Argens , Puget-Ville , Ramatuelle , Roquebrune-sur-Argens , Saint-Antonin-du-Var , Saint-Cyr-sur-Mer , Saint-Paul-en-Forêt , Saint-Raphaël , Saint-Tropez , Sainte-Maxime , Sanary-sur-Mer , Seillans , Six-Fours-les-Plages , Solliès-Pont , Taradeau , (Le) Thoronet , Trans-en-Provence , (La) Valette-du-Var , Vidauban

Côtes de Provence La Londe : Bormes-les-Mimosas , (La) Crau , Hyères , (La) Londe-les-Maures



Côtes de Provence Fréjus : Callas, Fréjus , (La) Motte , (Le) Muy , Puget-sur-Argens , Roquebrune-sur-Argens , Saint-Raphaël , Trans-en-Provence

17.1. caractéristiques climatiques et géographiques

Les vignobles des Côtes de Provence s'étendent de la Côte d'Azur aux portes de Toulon sur des domaines disséminés dans la région. La vigne pousse sous un climat méditerranéen sec et chaud au sein de terroirs différents. Autour de massif des Maures et du littoral, les sols sont cristallins, vestiges d'anciennes éruptions volcaniques. Dans l'arrière pays, de larges plateaux travaillés par l'érosion offrent des terrains caillouteux. Les vignes sont plantées à flanc de coteaux sur des [restanques](#) construites par les vignerons. Ces terrasses préviennent entre autres les éboulis causés par les orages. Car si les pluies sont rares dans la région, elles sont souvent dévastatrices. Indissociable de la Provence, le Mistral débarrasse le pied des vignes des résidus et rafraîchit les températures lourdes de l'été.

18. caractéristiques des appellations

18.1. Les côtes de Provence

Les Côtes de Provence produisent en grande majorité des rosés : leur bouquet peut être fruité, floral ou végétal, leur robe va du rose pâle à la pivoine en prenant parfois des reflets dorés. Ils s'affirment comme des vins bien équilibrés, à la fois secs, frais, onctueux et bouquetés. L'encépagement principal des rouges et des rosés va du Grenache Noir, au Mourvèdre, en passant par le Cinsault, le Tibouren Noir ou le Syrah. Les vins rouges, aux reflets violines, évoluent en vieillissant vers des arômes épicés. Les blancs issus de la Clairette, du Rolle, du Sémillon et de l'Ugni blanche exaltent des notes florales et végétales élégantes.

Encépagement INAO

- vins rouges et rosés :
cépages principaux : 2 cépages principaux obligatoires - grenache N, mourvèdre, cinsault, tibouren N, syrah (60 % minimum à partir de 2000, 70 % minimum à partir de 2005, 80 % minimum à partir de 2015)
cépages secondaires : cabernet sauvignon (30 % maximum), carignan (40 % maximum), barbaroux, calitor.
- vins blancs : clairette, rolle, sémillon, ugni blanc . Densité : .4000.pieds / ha avec 2,50 m maximum entre rang.

18.2. Les Côtes de Provence Fréjus

Les Côtes de Provence Fréjus produisent des rosés aux couleurs saumonées qui révèlent un bouquet minéral et végétal comprenant des notes de pêches ou de fleur d'oranger. Les rouges, à la robe rubis, exaltent des arômes complexes composés entre autres de fruits noirs, de fleurs ou encore de cèdre.

18.3. Les Côtes de Provence de La Londe

Les rosés des Côtes de Provence de La Londe possèdent une robe cristalline et des notes élégantes de fleurs, d'arômes et de fruits à chair blanche. Les vins rouges, d'une teinte grenat foncé, s'affirment par leurs arômes de fruits noirs, de sous bois ou encore de vanille.

Les Côtes du Lubéron

1. présentation générale du terroir	16
1.1. histoire.....	16
1.2. caractéristiques géographiques et climatiques	16
2. chiffres clés production et économie	13
3. caractéristique des appellations et cépages	17
3.1. caractéristiques de l'appellation des côtes du Lubéron	17

19. présentation générale du "terroir"

19.1. histoire

Les premières vignes de la région sont plantées par les romains non loin du pays d'Aigues. Le vignoble prend de l'ampleur au 16^{ème} et au 17^{ème} siècle du côté du petit Lubéron. Comme dans toute la Provence, la papauté d'Avignon participe à la renommée des vins du Lubéron notamment grâce au pape Clément V qui aime séjourner l'été dans la région. Au 18^{ème} siècle, les grands domaines se multiplient. De grands travaux sont entrepris dans les années 70 afin de rationaliser les techniques de viticulture. Un travail récompensé par un AOC attribué au cru de la région en 1988.

19.2. caractéristiques géographiques et climatiques

Bordée par la Durance, l'espace viticole du Lubéron traverse le paysage rhodanien de Manosque à Apt. Les vignes poussent sur des sols arides, caillouteux et sableux à travers un relief accidenté où ils cohabitent avec de nombreux oliviers. L'érosion des roches charriées par les cours d'eau a créée une sédimentation complexe favorable à la viticulture. Le massif du Lubéron apporte de l'ombrage aux coteaux et constitue un rempart solide face au vent. Même si la région bénéficie d'un fort ensoleillement, les hauts plateaux offrent aux raisins un air vivifiant.

Département(s) : le Vaucluse

20. chiffres clés production et économie

communes concernées :

Ansouis , Apt , (La) Bastide-des-Jourdans , (La) Bastidonne , Beaumont-de-Pertuis , Bonnieux , Cabrières-d'Aigues , Cadenet , Castellet , Cheval-Blanc , Cucuron , Goult , Grambois , Lacoste , Lauris , Lourmarin , Maubec , Ménerbes , Mérindol , Mirabeau , (La) Motte-d'Aigues , Oppède , Pertuis , Peypin-d'Aigues ,



Puget , Puyvert , Robion , Saignon , Saint-Martin-de-Castillon , Saint-Martin-de-la-Brasque , Sannes , Taillades , (La) Tour-d'Aigues , Vaugines , Villelaure , Vitrolles-en-Lubéron

21. caractéristiques de l'appellations des Côtes du Lubéron

21.1. caractéristiques de l'appellation des côtes du Lubéron

Les Côtes du Lubéron produisent des rouges et des rosés issus principalement du Grenache noir pour la finesse, du Syrah pour la puissance des arômes, le Carignan pour la structure et du Cinsault. Les rouges, couleur rubis, sont équilibrés et fruités comme les rosés qui sont plus légers. Le vin blanc produit à partir de l'Ugny Blanc, du Grenache blanc ou encore de la Rolle exalte des notes florales délicates.



Le pays niçois : Le Bellet

- 1. présentation générale du terroir19
- 1.1. histoire.....19
- 1.2. caractéristiques climatiques et géographiques 19
- 2. caractéristiques des appellations 19
- 3. chiffres clés production et économie **Erreur ! Signet non défini.**

22. présentation générale du terroir

22.1. histoire

Les vignobles niçois partagent leur histoire avec les Coteaux de Provence. L'héritage gréco-romain a façonné la production viticole de la région. Le 19^{ème} siècle marque l'apogée des domaines niçois avant que l'épidémie phylloxéra ne menace de tout détruire. L'arrière pays niçois produit des Côtes de Provence (du Clos Saint Joseph) ainsi que l'AOC Bellet consacré en 1941 qui a construit sa réputation sur les tables royales.

22.2. caractéristiques climatiques et géographiques

Au sein de la commune niçoise, le vignoble du Bellet descend des collines abruptes entre les Alpes et la Méditerranée. Le relief accidenté exige la construction de restanques si étroites qu'elles ont pris le nom de planches. Au milieu des fleurs, des oliviers et des habitations, les vignes couvrent diverses petites parcelles. La complexité des sols appelés poudingues comprend des matières silico-calcaires mêlées à d'anciens galets charriés par les eaux. A proximité des montagnes et du littoral, les vignes bénéficient d'une certaine fraîcheur et de pluies plutôt abondantes pour la région.

23. chiffres clés production et économie (vin de Bellet)

commune concernée : Nice

production annuelle	rendement de base	superficie d'exploitation
984 hl	40 hl/ha	48 ha
(donnée inao 2005)	(donnée inao 2005)	(donnée inao 2005)

24. caractéristiques des appellations

24.1. vin de Bellet

Le vignoble de Bellet est considéré comme un des plus petit de France. Les vins rouges, plutôt tanniques, sont élaborés à partir du Braquet, de la Folle Noir et du Cinsault Noir et possèdent des arômes de prune et d'abricot. Les rosés, issus des mêmes cépages, s'affirment par leur originalité notamment sous l'influence du Braquet qui révèlent un surprenant bouquet de genêt, de bois rose ou encore



de miel. Les vins blancs issus entre autres de la Rolle sont légèrement colorés et exaltent des notes florales.

Fiche inao

Encépagement :

vins rouges et rosés :

- cépages principaux : braquet, folle N, cinsault N.
- cépages accessoires : grenache N, et cépages blancs indiqués ci-après pour les vins blancs. (40% maximum)

vins blancs :

- cépages principaux : rolle, roussane, spagnol ou mayorquin
- cépages secondaires : clairette, bourboulenc, chardonnay, pignerol, muscat à petit grain. (40% maximum)

Baux de Provence

1.	1. présentation générale du terroir	21
1.1.	histoire.....	21
1.2.	caractéristiques géographiques et climatiques	21
2.	chiffres clés production et économie des vins de Baux de Provence ...	21
3.	caractéristiques de l'appellation des Baux de Provence.....	22

1. 1. présentation générale du terroir

1.1. histoire

L'histoire des Baux de Provence reste fortement liée à celle d'Aix en Provence même si la ville a conservé un certain temps son indépendance vis-à-vis du Comté de Provence. L'AOC Baux de Provence a été attribué en 1995.

1.2. caractéristiques géographiques et climatiques

Les vignobles de la région des Baux de Provence s'insèrent au sein du Massif des Alpilles et débouchent sur la mer par la plaine de la Crau. La roche calcaire alterne avec des sols rocailleux. La région connaît des pluies importantes et de fortes chaleurs mais reste relativement épargnée par les gelés hivernales.

Département : Bouches du Rhône

2. chiffres clés production et économie des vins de Baux de Provence

communes concernées : (Les) Baux-de-Provence , Fontvieille , Maussane-les-Alpilles , Mouriès , Paradou , Saint-Étienne-du-Grès , Saint-Rémy-de-Provence

production annuelle	rendement de base	superficie d'exploitation
---------------------	-------------------	---------------------------



7 576 hl (source 2005 INAO)	50 hl/ha, (source 2005 INAO)	305 ha (source 2005 INAO)
--------------------------------	---------------------------------	------------------------------

3. caractéristiques de l'appellation des Baux de Provence

Les vignerons des Baux de Provence utilisent depuis des années des techniques biologiques labellisées "Nutrition méditerranéenne en Provence" pour vinifier leurs raisins. Rouges et Rosés proviennent de l'association de cépages noirs tels que le Grenache, le Cinsault et le Syrah noir. Les rosés s'affirment comme des vins structurés et rustiques aux caractères fruités et floraux. Les vins rouges s'avèrent robustes et charnus, riche en tannins, ils offrent des arômes végétales pour évoluer vers des notes de fruits noirs ou animales (ambre, gibier). Les blancs sont commercialisés sous l'appellation Côteaux d'Aix en Provence.

Les coteaux de Pierrevert

1. présentation générale du "terroir"	23
1.1. histoire.....	23
1.2. caractéristiques géographiques et climatiques	23
2. chiffres clés production et économie	23
3. caractéristiques de l'appellation Coteaux de Pierrevert	24

4. présentation générale du terroir

4.1. histoire

Les premières traces romaines de la vigne dans la région de Manosque se trouvent dans le pays des Mées. Les domaines viticoles se développent ensuite sous la tutelle d'autorités religieuses. L'ordre des Templiers puis de celui de Malte, gouverneurs successifs de la commune de Manosque, entretiennent les vignobles de la région jusqu'au 18^{ème} siècle. L'AOC est attribué en 1996 ;

4.2. caractéristiques géographiques et climatiques

Les vignobles des Côteaux de Pierrevert s'étendent de par et d'autre de la Durance autour de la ville de Manosque et de Pierrevert. Dominées par la montagne de Lure à l'ouest, les vignes poussent sur des collines à sols calcaires. Ce relief vallonné crée des différences d'expositions entre les coteaux ce qui explique la grande variété des crus produits. Trait d'union entre la Provence et la vallée du Rhône, le climat reste méditerranéen, sec et chaud et connaît de prompts rafraîchissements en soirées.

Département : Les Alpes de Hautes Provence

5. chiffres clés production et économie

communes concernées :

Corbières , Gréoux-les-Bains , Manosque , Montfuron , Pierrevert , Quinson ,
Saint-Laurent-du-Verdon , Saint-Martin-de-Brômes , Sainte-Tulle , Villeneuve ,
Volx

production annuelle	rendement de base	superficie
---------------------	-------------------	------------



		d'exploitation
16 738 hl (source 2005 INAO)	50 hl/ha (source 2005 INAO)	338 ha (source 2005 INAO)

6. caractéristiques de l'appellation Coteaux de Pierrevert

Les vins rouges issus du Grenache noir et du Syrah doivent être bus plutôt jeune pour apprécier leurs arômes et leur nervosité. Les vins rosés peuvent comprendre des cépages blancs et s'affirment comme des crus vifs et fruités. Les vins blancs, élaborés à base de Grenache blanc, de Vermentino ou encore de Clairette sont secs et nerveux.

Encépagement fiche INAO

Encépagement :

- vins rouges :
grenache noir et syrah doivent représenter ensemble 70%. Chacun 30% minimum.
cépages secondaires : carignan et cinsaut
- vins rosés :
grenache noir 50% minimum et syrah 20% minimum. Les autres cépages rouges sont autorisés en secondaires ainsi que les cépages blancs, limités à 20%.
- vins blancs :
grenache blanc, vermentino, ugni blanc, clairette roussanne. Aucun cépage ne peut dépasser 70%. grenache blanc et vermentino doivent représenter ensemble 25% minimum.

Les coteaux varois en Provence

7. présentation générale du terroir

7.1. histoire

Les Coteaux Varois en Provence, possèdent comme leur appellation l'indique, une Histoire commune avec les vignobles de Provence. Comme dans toute la région, les grecs puis l'Eglise ont grandement œuvré à la notoriété des crus varois. L'AOC Coteaux Varois est attribué en 1993.

7.2. caractéristiques climatiques et géographiques

Les vignobles varois poussent dans les terres intérieures de la Provence bordées par le massif de la Sainte Beume et les Monts Auréliens. Réparties sur les hauts plateaux varois, les vignobles occupent différents terroirs composés d'argile rouge ou encore de silex au sein d'un paysage contrasté où les massifs calcaires alternent avec les forêts de pins. Les vignobles oscillent entre climat méditerranéen et un climat continental. En retrait du littoral, les écarts de température sont significatifs. Les fortes chaleurs de l'été contrastent avec des hivers rigoureux

8. chiffres clés production et économie

communes concernées : Barjols , Bras , Brignoles , Brue-Auriac , Camps-la-Source , (La) Celle , Châteauvert , Forcalqueiret , Garéoult , Méounes-lès-Montrieux , Nans-les-Pins , Néoules , Ollières , Pontevès , Rocbaron , (La) Roquebrussanne , Rougiers , Saint-Maximin-la-Sainte-Baume , Saint-Zacharie , Sainte-Anastasie-sur-Issole , Salernes , Seillons-Source-d'Argens , Signes , Tavernes , Tourves , (Le) Val , Varages , Villecroze

production annuelle	rendement de base	superficie d'exploitation
111 817 hl	55 hl/ha	2 229 ha
(source 2005 INAO)	(source 2005 INAO)	(source 2005 INAO)



9. caractéristiques des appellations

Les vins rouges des Côteaoux Varois sont issus de cépages noirs tels que le Grenache, le Cinsault, le Mourvèdre et le Syrah dont l'association donne des vins équilibrés et exalte des notes florales qui se diversifient avec le temps. Les rosés possèdent une couleur intense et offre un bouquet fruité. Les vins blancs, plus minoritaires, possède une belle finesse en bouche ainsi que des arômes d'agrumes et de fleurs.

Encépagement fiche inao

- vins rouges et rosés
cépages principaux : grenache N, cinsaut N, mourvèdre N., syrah N, ensemble dans la proportion minimale de 80%. Deux cépages obligatoires.
cépages secondaires : carignan N., cinsaut N., cabernet sauvignon (limité à 20%)
- vins blancs :
clairette B., grenache B., rolle B. (30% min.), sémillon B. (30% max.), ugni B. (25% max.)