

# Les vignobles de Provence



## Situation géographique

Départements :

Le vignoble s'étend sur une longueur de 350 km entre les villes d'Arles et de Nice et sur une largeur de 100 km dans sa partie la plus large, il est réparti sur une région que l'on appelle la Côte d'Azur.

## Historique

On suppose que ce sont les Phocéens (7ème et 6ème siècle av J.C.) qui ont implanté la vigne dans cette région, les invasions romaines et les moines ont perduré cette culture. Marseille était un port qui permettait l'exportation de vin comme en témoignent les nombreuses amphores et les Dolia (très grosses amphores) installées sur le port.

## Climat

Climat de type méditerranéen. Les **étés** sont très **chauds** et secs, les **automne**s et **printemps** sont **doux**, les **hivers** sont **doux**, ensoleillés et la température descend peu en dessous de 0°C. C'est un type de **climat idéal** pour la culture de la vigne. A noter que les vignobles près de la mer sont bien abrités des vents (comme le Mistral) par le massif Alpin.

## Sols

Il est assez varié mais sec et pierreux dans son ensemble. La majorité des sols est **silico-calcaire** et **argilo-calcaire**, à Bandol et Cassis, on trouvera aussi du grès et des marnes.

## Cépages

### Rouges





## Blancs



## Appellations

Principales Appellations régionales et communales

- ◆ ●●● A.O.C. Côtes de Provence
  - ◆ ●●● A.O.C. Les Baux-de-Provence
  - ◆ ●●● A.O.C. Coteaux d'Aix-en-Provence
  - ◆ ●●● A.O.C. Coteaux Varois
  - ◆ ●●● A.O.C. Bandol ou Vin de Bandol
  - ◆ ●●● A.O.C. Bellet ou Vin de Bellet
  - ◆ ●●● A.O.C. Cassis
  - ◆ ●●● A.O.C. Palette
- Appellation en rouge
  - Appellation en blanc
  - Appellation en rosé

## Caractères des vins

### Les vins rouges

Dans l'ensemble, l'ensoleillement de la région donne des vins rouges puissants et charpentés. On trouvera les meilleurs produits, possédant une palette aromatique intense tout en conservant un bon équilibre d'ensemble à Bandol, dans les beaux de Provence et sur les coteaux d'Aix en Provence. L'accord des mets et des vins se fera naturellement avec les spécialités régionales comme le Lapin des champs sauté à la provençale ou un Gigot d'Agneau de Sisteron aux herbes.

Température de service :

## **Les vins blancs**

La région de Cassis produit essentiellement des blancs qui sont francs et équilibrés. A Bellet, les blancs déploient des arômes floraux et ont une personnalité propre. Ces vins s'accorderont sur les spécialités locales, comme la bouillabaisse

*Température de servie :*

## **Les vins rosés**

La région des Côtes de Provence produit beaucoup de vins rosés. Ces vins sont frais, vifs et savoureux en général et font le bonheur de la demande locale estivale. On peut les accorder facilement avec des sardines à l'escabèche ou des escargots à la Provençale.

*Température de service :*

## **Autres produits autour du vin....**

La région produit également deux eaux de vie ayant droit à l'appellation :

- ◆ Eau-de-vie de vin originaire de Provence
- ◆ Eau-de-vie de marc originaire de Provence

Photos cépages par [Vitis.org](http://Vitis.org) Copyleft 2001 [Toussaint Frédéric](#)