

Les vignobles de Provence



Situation géographique

Départements des Bouches-du-Rhône (13), le Var (83), les Alpes-de-Haute-Provence (04) et les Alpes maritimes (03). 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 automnes 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



Grenache noir



Carignan



Cinsault



Mourvèdre



Syrah



Tibouren



Cabernet-sauvignon

Blancs



Clairette



Rolle (ou Vermentino blanc)



Grenache Blanc



Semillion



Roussanne



Ugni Blanc



Bourboulenc

Appellations

Principales Appellations régionales et communales

-   A.O.C. Côtes de Provence
 -   A.O.C. Côtes de Provence Sainte Victoire
 -   A.O.C. Côtes de Provence La Londe
 -   A.O.C. Côtes de Provence Fréjus
 -   A.O.C. Côtes de Provence Pierrefeu
 -   A.O.C. Coteaux d'Aix-en-Provence
 -   A.O.C. Coteaux Varois en Provence
 -   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 coteaux Varois en 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 : entre 15 et 17°C selon les appellations

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. A noter le célèbre Château Simone à Palette qui produit des très grands vins blancs, fins et racés.

Température de servie : entre 9 et 12°C selon les appellations

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 : entre 7 et 10 °c

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 Copyleft 2001/2016 Toussaint Frédéric