



# VINS DE PROVENCE



## VENDANGES 2023 : QUAND QUALITÉ RIME AVEC DURABILITÉ EN PROVENCE, LES VIGNERONS ADAPTENT LES VENDANGES AUX CONDITIONS CLIMATIQUES

- Les opérations de récolte vont démarrer autour du 20 août dans les secteurs les plus précoces des Côtes de Provence et des Coteaux d'Aix-en-Provence. Elles s'étendront ensuite au reste des deux appellations puis gagneront les Coteaux Varois en Provence à partir du mois de septembre.
- Comme chaque année, les vignerons vendangeront aux heures les plus fraîches de la nuit ou du matin afin de cueillir des raisins aux arômes préservés, d'éviter les départs en fermentation spontanée et de maîtriser les anthocyanes pour une robe pâle et lumineuse.
- Les vins rosés, qui représentent plus de 90 % de la production des Vins de Provence, sont en effet des vins très exigeants qui demandent un savoir-faire particulier, fait de beaucoup de maîtrise et de délicatesse. Les vignerons cultivent et vendangent des parcelles et des raisins spécialement dédiés au rosé de Provence.
- Ce savoir-faire se donne à voir toute l'année mais peut-être plus encore au moment des vendanges. De la vigne à la cave, en Provence toutes les étapes de l'élaboration sont pensées à l'aune de la délicatesse des grands vins rosés.
- Ces qualités sont d'autant plus nécessaires que le dérèglement climatique tend à bouleverser les repères des vignerons au moment de la récolte, les contraignant à affronter des situations météorologiques imprévisibles et souvent inédites.





« Les vendanges sont toujours une période décisive pour les vigneron de Provence car nous sommes le seul vignoble au monde à avoir fait du rosé notre couleur signature. Or, quand on fait du rosé et surtout quand on a l'ambition de **produire les meilleurs rosés du monde**, chaque heure compte, à la vigne comme lors de l'arrivée du raisin en cave. Toute l'année, nous cherchons à **préserver la fraîcheur de nos raisins**. Les vendanges, c'est l'aboutissement de cette quête mais c'est aussi le moment où l'on peut tout perdre. Et aujourd'hui, l'exigence qui est la nôtre se doit en plus d'intégrer une donne climatique de plus en plus imprévisible. Car nous sommes passés d'une agriculture normée et programmée à une agriculture qui doit en permanence s'adapter. »  
**Éric Pastorino, président du CIVP**

## UN MILLÉSIME RYTHMÉ PAR LES ALÉAS CLIMATIQUES

2023 : encore une année marquée par les imprévus climatiques. L'hiver fut ainsi marqué par une exceptionnelle sécheresse hivernale. Mais celle-ci aura, au final, permis d'éviter le débourrement trop précoce que semblaient promettre des températures supérieures à la moyenne en éliminant tout risque d'exposition à un gel tardif. Les pluies de mai et de juin, ensuite, ont commencé par rassurer en atténuant le risque de stress hydrique. En revanche, la cadence des précipitations a avivé, avec des différences entre les secteurs, la pression sanitaire, obligeant les vigneron à faire preuve de beaucoup de réactivité pour protéger leurs vignes. Par ailleurs, quelques parcelles ont été touchées par la grêle entre le 11 et le 15 mai.

## VENDANGES : DES CALENDRIERS HÉTÉROGÈNES

Les conditions climatiques des premiers mois et les différences d'exposition à la pression sanitaire ont créé des décalages de maturités, accentués par les fortes chaleurs de juillet. Cette année encore, le savoir-faire des vigneron provençaux consistera donc aussi à contrôler l'évolution des maturités vigne par vigne afin de déclencher les opérations de récolte au bon moment, ni trop tôt ni trop tard, et au bon endroit. En effet, les équilibres d'une vendange sont essentiels pour la production d'un grand rosé : les raisins doivent offrir à la fois un compromis harmonieux entre l'alcool et l'acidité ainsi qu'une maturité phénologique optimale.

## DES VIGNERONS QUI S'ADAPTENT POUR LUTTER CONTRE LE STRESS HYDRIQUE

Bien qu'il ait fortement plu en mai et juin, le niveau des précipitations sur l'année est en-deçà des besoins, obligeant les vigneron à s'adapter.

Dans le Var, à l'instar d'autres caves, la cave des Vignerons de Correns, certifiée bio depuis 1997 et biodynamie depuis 2022, a mis en place, depuis plusieurs années, des couverts végétaux afin de **renforcer la vie des sols**. Cette stratégie a une autre vertu : elle favorise l'**humidité des sols**. « *Le racinaire de l'enherbement crée des microfissures dans les sols : ainsi l'eau s'infiltré plus facilement et ruisselle moins* », explique Fabien Mistre, le président de la coopérative. « *Il y a quelques semaines, ajoute-t-il, un technicien a pratiqué des prélèvements dans le vignoble. On s'est alors aperçu que la terre issue de sols enherbés présentait une structure agrégée, donc humide, quand la terre issue de sols nus se révélait sèche et friable. Mais ce n'est pas tout : les couverts végétaux permettent de disposer d'un mulch en été pour protéger les sols. Sur les miens, j'épands en plus de février à avril du fumier équin et ovin directement sur l'enherbé. La terre adhère désormais à la semelle, même en été : c'est le signe que le sol est humide.* »

## LE SAVOIR-FAIRE DES VIGNERONS AU SERVICE DE LA FRAÎCHEUR DE LEURS RAISINS ET DE LEURS VINS

À la vigne, les vigneron cherchent en effet à **préserver la fraîcheur aromatique des raisins** afin d'obtenir les notes concentrées et délicates qui sont la marque des grands rosés. À titre d'exemple, cette année, Emmanuelle Baude, propriétaire du Domaine Tour Campanets en AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, a choisi de procéder à **des vendanges en vert**, une pratique peu fréquente consistant « *à sélectionner des grappes avant les vendanges et à en éliminer certaines afin de limiter les rendements et améliorer la concentration des arômes dans les raisins* ». Une exigence qu'elle aura aussi pendant le transport de la vendange et à l'arrivée en cave : « *Je serai très vigilante sur la gestion des températures. D'abord pour éviter une fermentation en caissettes. Ensuite pour empêcher que la chaleur ne libère les anthocyanes qui viendraient alors altérer la couleur des vins. Et enfin pour permettre une extraction aromatique au plus près du fruit originel.* »

## VINS DE PROVENCE

S'étendant sur près de 28 000 hectares de vignes disséminés sur les piémonts des grands massifs provençaux, comme la Sainte-Victoire, la Sainte-Baume, les Maures ou l'Estérel, le vignoble des Vins de Provence couvre trois appellations d'origine protégée (AOP) : l'AOP Côtes de Provence, l'AOP Coteaux d'Aix-en-Provence et l'AOP Coteaux Varois en Provence. Avec plus de 90 % de sa production en rosé, il est le premier vignoble de vins rosés AOP au monde.  
[www.vinsdeprovence.com](http://www.vinsdeprovence.com)