Gradignan, 30 mai 2015 Les Rosés de Provence

Géographie : Entre la Méditerranée et les Alpes, le vignoble provençal s'étend d'Ouest en Est sur près de 200 kms principalement dans les départements du Var et des Bouches-du-Rhône et, dans une moindre mesure, dans les Alpes-Maritimes.

Dans ce vignoble trois appellations majeures (représentant 96% du volume des vins d'appellations d'origine de la Provence) :

- L'APPELLATION CÔTES DE PROVENCE et les dénominations de terroir Côtes de Provence Sainte-Victoire, Côtes de Provence Fréjus, Côtes de Provence La Londe et Côtes de Provence Pierrefeu
- L'APPELLATION COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE
- L'APPELLATION COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

Histoire : **Il y a 26 siècles**, en fondant Marseille, les Grecs ont implanté en Provence les **premières vignes** et la culture du vin. Les vins produits à cette époque étaient de couleur claire qu'on peut apparenter aux Rosés puisque la macération des jus avec les peaux étaient alors inconnue ou très peu pratiquée. **Ainsi la Provence est le plus ancien des vignobles français et le Rosé, le plus ancien des vins connus.**

A partir du IIe siècle avant J.-C., les Romains s'installent sur les terres ligures colonisées quatre siècles plus tôt par les Phocéens. Ils développent la culture de la vigne et organisent la Provincia Romana: la Provence. C'est l'époque de la fondation du port militaire de Fréjus, Forum Julii et de la ville d'Aquae Sextiae, Aix-en-Provence. Puis Rome étend son empire et la vigne se glisse dans les pas des conquérants. C'est ainsi que le vignoble se fixe progressivement dans d'autres régions gauloises : Vallée du Rhône, Beaujolais, Bourgogne, Gascogne et Bordelais. Après la chute de l'Empire Romain, il faudra attendre le Haut Moyen Age pour voir la vigne se développer à nouveau en Provence, sous l'influence cette fois des grands ordres monastiques. Du Ve siècle au XIIe siècle, les abbayes de Saint-Victor à Marseille, Saint-Honorat sur les Iles de Lérins, au large de Cannes, Saint-Pons à Nice et du Thoronet produisent du vin qui n'est pas uniquement destiné à la consommation des moines ou à l'élaboration de vin de messe. Soigneusement commercialisé, il contribue notablement aux revenus des établissements monastiques. A partir du XIVe siècle, les grandes familles nobles, les notables du royaume puis les grands officiers de l'armée royale vont acquérir et gérer de nombreux vignobles provençaux et construire les fondations de la Provence viticole moderne. La crise du phylloxéra : Bien que touchée plus tardivement que les autres vignobles français, la Provence est atteinte, à partir de 1880, par le phylloxera mais se remet rapidement. Et au tout début du XXe siècle, de nouvelles difficultés, liées à la surproduction, apparaissent. En 1935, l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) est créé. Il reçoit pour mission la définition et la fixation par décret du terroir et des conditions de production de chaque appellation d'origine. Pour préserver et renforcer l'identité de leurs vins, les viticulteurs provençaux, forts de leurs 2 600 ans d'histoire, commencent alors la longue marche vers l'Appellation d'Origine Contrôlée.

Climat : Méditerranéen, ensoleillé, chaud et sec; L'ensoleillement est la première caractéristique du climat provençal avec 2700 à 2900 heures par an. Les températures sont particulièrement élevées en été, mais la diversité du relief ménage souvent à peu de distance, des différences importantes. Comme toute zone méditerranéenne, la Provence reçoit ses précipitations, parfois violentes, en automne et au printemps. Les étés sont secs et chauds, parfois brûlants dans l'intérieur, lors des journées sans vent. 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. Le Mistral, un vent violent mais bénéfique à la vigne : Les vents sont nombreux en Provence et font partie intégrante du climat de la région. Le plus fort et le plus connu est bien entendu le Mistral. Glacial en hiver après avoir glissé sur les neiges alpines, il apporte en été une

certaine fraîcheur. Violent et capricieux, le Mistral n'en possède pas moins une qualité remarquable pour le vignoble provençal : vent très sec, il protège la vigne des attaques des maladies liées à l'humidité.
Sols : Ils sont assez variés mais sec et pierreux dans l'ensemble. La majorité des sols est **silico-calcaire** et **argilo-calcaire**, à Bandol et Cassis, on trouvera aussi du grès et des marnes. Des sols généralement pauvres et bien drainés sur ces deux ensembles géologiques, calcaire et cristallin, avec deux formations végétales caractéristiques de la zone méditerranéenne: la garrigue sur sol calcaire et le maquis sur sol cristallin. Aucun de ces deux types de végétation ne peut constituer d'importants apports en humus. En règle générale, les sols de la Provence viticole sont donc pauvres, bien drainés mais souvent sensibles à l'érosion. Ces terrains peu profonds, sans excès d'humidité, conviennent parfaitement à la plante méditerranéenne qu'est la vigne.
Cépages : La Syrah : Ses petites baies noires aux reflets bleutés donnent des vins solides et colorés, rudes les premières années car riches en tanins, mais particulièrement aptes à un vieillissement prolongé. Avec les années, son évolution apporte au vin des notes caractéristiques de vanille, de havane et de fruits rouges confits. La Grenache : Ce cépage originaire d'Espagne, très employé dans les Coteaux d'Aix-en-Provence, donne aux vins jeunes des arômes élégants de petits fruits rouges, puis, avec l'âge, il évolue vers des notes plus épicées et animales. Il apporte alors au vin du gras, de l'ampleur et de la puissance. Le Cinsault : Goûteux et d'un bel aspect, ce cépage d'origine provençale a longtemps été utilisé comme raisin de table. Largement utilisé en Provence pour l'élaboration des vins rosés, il apporte au vin fraîcheur, finesse et fruité, nuançant la puissance d'autres cépages. Le Tibouren: Cet authentique provençal, délicat et élégant, offre aux rosés la finesse de ses arômes et la richesse de son bouquet. Il est le partenaire privilégié des autres cépages provençaux. Le Mourvèdre: Ses petits grains serrés préfèrent les terroirs chauds et calcaires. Ce cépage à maturation lente donne des vins charpentés aux tanins fins et bien affirmés exprimant dans leur jeunesse des arômes de violette et de mûre. Son velouté et sa souplesse, accompagnés de notes caractéristiques d'épices, de poivre et de cannelle, se révèlent après plusieurs années de vieillissement en cave. Le Carignan: Adapté aux sols pauvres, ce cépage fort répandu en Provence par le passé tend à se faire plus discret. Cultivé en coteaux avec de faibles rendements, il donne des vins charpentés, généreux et colorés qui constituent une excellente base d'assemblage. Le Cabernet Sauvignon: Peu répandu en Provence, il apporte au vin une charpente tannique, puissante et douce à la fois, qui facilite le vieillissement : son nez caractéristique de poivron vert et de cassis le distingue des autres cépages.
Production : 600 producteurs (540 caves particulières et 60 caves coopératives) et 40 sociétés de négoce y produisent chaque année environ 160 millions de bouteilles (88,5% en rosé, 8% en rouge et 3,5% en blanc) sur une superficie totale de 26 000 hectares. Avec une moyenne de 141 millions de bouteilles de Rosés AOC produites chaque année, la Provence est la 1ère région en France avec 35% de la production nationale et fournit environ 5.6% des Rosés du monde. Son savoir-faire et l'antériorité de la Provence sur le Rosé lui permet aujourd'hui d'être n°1 dans l'esprit du consommateur qui associe spontanément la région viticole Provence au vin Rosé
L'élaboration du rosé : Lorsque la vendange de raisins noirs arrive au chai, on procède à l'égrappage, séparation des baies de la rafle. Les baies sont alors foulées. Le moût va alors macérer dans une cuve entre 2h et 20h à une température contrôlée allant de 16°C (ou moins) à 20°C. Ainsi les pigments et les arômes contenus dans la pellicule du raisin se mélangent au reste. C'est cette courte macération pelliculaire qui donne sa couleur et ses arômes au vin rosé. Après pressage, le jus est mis à fermenter à basse température (18 à 20°C) pour préserver au maximum les arômes. Le rosé est probablement le vin le plus délicat et le plus difficile à réussir. Le secret de sa couleur, de ses arômes, de son élégance réside dans ce quelques heures. Les Rosés de Provence sont connus pour leurs couleurs claires, leurs robes pâles et limpides. Une étude récemment menée par le CIVP auprès des consommateurs de vin en France indique que les consommateurs recherchent des couleurs claires et qu'en revanche très peu apprécient une couleur foncée. Ces mêmes couleurs claires recherchées sont celles que les consommateurs identifient comme étant celles des vins Rosés de Provence à comparer avec les couleurs plus franches des rosés de Bordeaux ou de Loire.
Château Thieuley 2013 La Sauve 6,10€ 12,5° : Issu du vignoble de 80 ha de la Famille Courselle depuis 1950, Vignoble de 20 ans, 5000 pieds/ha sur des sols ayant donnés le nom du domaine, « Thieuley » issu

en vieux français du mot « tioule », le lieu où l'on fabriquait des tuiles : Château Thieuley se trouve sur des sols riche en argile, qui est précieuse et indispensable pour produire des vins de Bordeaux très qualitatifs. La base des sols est donc argileuse avec une proportion variable de calcaire (sol argilo-calcaire) et de graves (sol argilo-graveleux). Avec un climat océanique modéré, qui permet à la vigne de ne pas souffrir du manque d'eau, ainsi que d'un cycle végétatif long, influant positivement sur la qualité des tanins. Ce rosé de Bordeaux montre une couleur très marquée due à son assemblage de Cabernet Sauvignon et Merlot. Issu d'une saignée au début de la macération des vins rouge (Macération pré-fermentaire de 8 à 12 heures puis pressurage pneumatique sous azote. Débourbage et stabulation à froid. Fermentation alcoolique en cuves inox entre 16 et 18°C. Elevage sur lies fines en cuves inox pendant 3 à 5 mois). Parfum de fleur et de fruits rouges avec quelques notes exotiques ; agréable en apéritif, avec des salades, des poissons et des plats épicés (asiatiques…) Robe saumon clair brillant. Bouche ronde, ample, gourmande où les fruits s'expriment librement avec netteté. Finale intense sur les épices douces. Vin croquant à déguster en apéritif ou sur entrées d'été.

Domaine St Victorin 2014 Cuers 10,90€ 13° Depuis cinq générations, le domaine Saint Victorin est dirigée par la même famille de Christian TROIN. Seul son père a porté sa récolte en coopérative. En reprenant la cave, Christian TROIN a décidé de revenir à une cave particulière, misant sur du matériel moderne, afin d'obtenir naturellement des vins rosés et du blanc clairs et fruités en AOC Côtes de Provence. Les vendanges de l'ensemble du domaine Saint Victorin se font à la main, en caissettes pour ne pas abimer les grains. Elles commencent tôt le matin afin que le raisin ne souffre pas trop de la chaleur. Cépages : Carignan Cinsault Grenache ; Fruité. A boire aussi bien en apéritif que tout au long du repas (pâtes, salade, poisson, viande blanche), bourride, bouillabaisse.

Domaine Terres Destel 2013 10,00€ 12,8° St Raphaël (médaille d'or au concours général agricole de Paris): Un domaine est né ... Né dans l'Esterel, c'est le slogan de Terre Destel. Un domaine qui doit son nom à l'association des noms : Esterel comme le massif, et d'Estelle le prénom de la fille du propriétaire. Premier et seul domaine de la ville de St Raphaël, au cœur du massif de l'Esterel. Le terroir tourné vers le sud et le soleil de la Méditerranée offre ses vignes aux vents marins et aux senteurs de l'Estérel. Le domaine s'étend sur un terroir de pouzzolane et de rhyolite qui confère aux vins une finesse et une minéralité exceptionnelle.est exceptionnel. Une culture raisonnée est pratiquée avec cette particularité climatologique que le vignoble est porté aux quatre vents, et rend les traitements rarement utiles. La nature est vierge, le climat est chaud et bénéficie d'un ensoleillement maximum. Créé il y a 35 ans, le domaine portait sa récolte chez d'autres vignerons jusqu' alors. Philippe Polette en a fait l'acquisition en 2010 de Michael Schumacher, et a pu concrétiser la construction de la cave bâtie sur le haut de la propriété. Le travail de réorganisation du vignoble est engagé, avec les plantations de 2,45ha en 2010 et 2,80ha en 2011, avec les cépages grenache, rolle, tibouren et mourvèdre. Ces cépages appropriés permettront de faire des vins de caractère dans l'AOP Côtes de Provence. La cave entièrement climatisée accueille une batterie de cuves inox de moyenne contenance (50 hl) pour vinifier parcelle par parcelle. Un refroidisseur à vendanges sauvegarde les qualités organoleptiques du raisin pour le rosé. Le domaine produit environ 400hl avec des vignes d'age moyen de 25 ans. Issu du Grenache pour sa finesse et son intensité, du Cinsault pour la légèreté de ses arômes, de la Syrah pour ses fabuleuses notes de fruits rouges et du Cabernet sauvignon pour sa structure, Vendanges manuelles, macération pelliculaire à très basse température, débourbage 48 heures avant fermentation à 14° sur 4 semaine, Elevage sur lies fines de 2 mois. Œil : chair claire brillante ; Nez : fin, un peu fermentaire, fruits rouges, grenade, cerise, arbouse, fruits rouges confiturés ; Bouche : attaque ample et beurrée, élégante, caresse la bouche, bon équilibre, du goût et de la longueur, finale minérale. Vin enjôleur et charnu en restant sec, facile à boire ; porc au citron ; poisson cru, mariné.

Château Roubine 2014 Cru classé Lorgues 15,00€ 13°

Situé en plein cœur de la Provence varoise, entre Lorgues et Draguignan, le **Château Roubine** est l'un des plus anciens vignobles de France. Historiquement connu depuis le XIVème, l'Ordre des Templiers le céda à l'Ordre de Saint-Jean de Jérusalem en 1307. Sa position stratégique sur la voie romaine dite « Julienne » et sa beauté particulière en ont fait un lieu de passage incontournable. Dès 1953, le Ministère de l'Agriculture attribue à sa production le titre de « Cru Classé ». Sa propriétaire Valérie Rousselle est entourée d'une équipe efficace, qui sait utiliser avec respect le meilleur de la nature pour produire des

vins d'une qualité exceptionnelle dont la réputation a déjà fait le tour du monde. Le blason Templiers retrace l'histoire du domaine : le Dragon, animal symbole de Draguignan, le Lion, animal symbole de Lorgues protégés par les rayons du soleil de Provence. Le vignoble de Château Roubine, bordé d'un cirque de pins et de chênes, situé d'un seul tenant au cœur du Var entre Verdon et Méditerranée, offre par la grande diversité de ses treize cépages, son drainage naturel (« roubine » signifie « ruisseau » en provençal), par son orientation idéale est/ouest, par son sol argilo-calcaire, les conditions privilégiées pour la production de vins de haute qualité. Aujourd'hui il s'étend sur 130 hectares dont 72 hectares de vigne et excelle par une association optimale entre la technologie de pointe et l'application scrupuleuse des règles de l'agriculture raisonnée. Ce vin, issu des cépages suivants : Cinsault, Grenache, Cabernet Sauvignon et en petits pourcentages Carignan, Tibouren, Syrah, Mourvèdre. Grâce aux vendanges de nuit, cette cuvée, issue à 80% de "saignée", bénéficie d'une macération pelliculaire à basse température de quelques heures. Les cépages sont vinifiés séparément. La température est maintenue à 15° - 16° C, après débourbage à froid. La fermentation malolactique est bloquée. Après collage et filtration, la cuvée est composée en dégustation par la recherche de l'assemblage optimal des cépages. Le vin est ensuite mis en bouteille. Ce rosé très typique de la Provence, est apprécié à l'apéritif et avec une cuisine estivale ou exotique. Plats en sauce (tomate)

Mas de Pampelonne 2014 Ramatuelle 14,90€ 13°

« C'est sans aucun doute l'une des plus vieilles propriétés viticoles de Saint-Tropez. Créée à la fin du XIXe siècle, elle est toujours restée au sein de la même famille. Aujourd'hui, avec à sa tête Camille, la cinquième génération, elle continue gaillardement son chemin, le jalonnant de ses millésimes délicieux. Du rosé, uniquement... Mais du bon ! ». En 1886, Florentin Gal s'installe à la sortie de Saint-Tropez, à quelques pas de la plage de Pampelonne. Comme nombre d'agriculteurs du coin, il souhaite créer son vignoble. Il plante donc ses premiers ceps, loin d'imaginer que, 130 ans plus tard, Camille Coste, son arrière-arrière-petite-fille récolte encore les fruits sinon des mêmes vignes, du moins du même terroir. Elle en effet choisi d'épouser la carrière de vigneronne, fidèle à la tradition familiale. Elle s'en était pourtant écartée, optant dans un premier temps pour l'hôtellerie de luxe, parcourant le monde, des USA à la Polynésie, avant de revenir au pays pour y diriger un établissement chic et charme de Saint-Tropez.

Finalement, elle a délaissé les quatre étoiles pour revenir sur la terre, celle de sa famille. Mieux : à 37 ans, elle a repris ses études pour parfaire ses connaissances en viticulture et œnologie. Elle entend ainsi perpétuer l'œuvre de Florentin et de ses descendants. Car le domaine est passé d'une génération à l'autre. Il y a eu Adrien, le fils de son créateur. Lui ont succédé Lucien, puis Christine. Chacun d'eux a apporté sa contribution à son développement. Lucien, notamment… Il est de ces vignerons tropéziens qui ont initié les Maîtres Vignerons de la Presqu'île de Saint-Tropez, un groupement original qui, depuis plus de cinquante ans, commercialise les vins d'une dizaine d'exploitations. Christine, sa fille, a également participé à l'évolution de l'affaire familiale en lui donnant, à la fin des années 90, le nom qui est toujours le sien : le Mas de Pampelonne. Forte d'une quinzaine d'hectares classés pour partie en AOP Côtes de Provence, la propriété de la famille Coste-Gal s'est spécialisée dans le rosé, la couleur reine des étés méditerranéens. Elle tire les siens de la rencontre de deux terroirs différents. Il y a d'un côté le vignoble originel, celui qui, tout près de la mer, plonge ses racines dans un sol granito-gneissique et profite, soir et matin, des vents thermiques qui lui apportent un peu de douceur. A ce patrimoine s'est ajouté récemment quatre hectares acquis sur Pierrefeu, à quelques dizaines de kilomètres de la côte. Là-bas, c'est le pays des gavroches, ces innombrables petites pierres qui facilitent l'aération et le drainage de la terre et réchauffent les vignes la nuit venue. Chacune des deux vendanges manuelles est vinifiée séparément pour exprimer pleinement les qualités du terroir qui l'a vu naître. Ce n'est qu'à l'heure de l'assemblage que Camille et les siens marient les différentes cuves. Un assemblage qui leur permet, année après année, de proposer un rosé élégant et gourmand au nez comme en bouche.

Œil : robe saumonée brillante aux reflets rubis ; Nez : puissant et persistant, alliant des parfums de note florale et agrumes ; Bouche : une vivacité et une attaque franche, une note légèrement iodée, de la longueur. Accord : apéritif, grillade, salades d'été. St Jacques, Filets de St Pierre ?.