

**FICHE TECHNIQUE  
DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
« Côtes de Provence »**

**AVERTISSEMENT**

La fiche technique ci-après ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges :

- Les modifications apparaissent dans le corps du texte **en caractères gras**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~.

**Dénominations de vins existantes – fiche technique**

Projet - Dernier enregistrement le 09/12/2011 16:35 par w0153198

**I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:**

Côtes de Provence (fr)

**II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:**

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Syndicat des Vins Côtes de Provence
<i>Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):</i>	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs, déclarants de récolte, impliqués dans le cahier des charges.
<i>Nationalité:</i>	France
<i>Adresse:</i>	néant Maison des Vins - Route Nationale 7 83460 LES ARCS SUR ARGENS France
<i>Téléphone:</i>	33 04 94 99 50 00
<i>Télécopieur:</i>	33 04 94 99 50 02
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	sdvcp@wanadoo.fr

**III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT**

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	AGRT1107186D CDC Côtes de Provence.pdf

**IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:**

<i>Référence légale:</i>	Décret 2011-1158 du 22 septembre 2011
--------------------------	---------------------------------------



relatif à l'AOC Côtes de Provence publié  
au Journal officiel de la République  
française du 24 septembre 2011

**V. DOCUMENT UNIQUE:**

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Côtes de Provence (fr)
<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Non
<i>Base juridique pour la transmission:</i>	Article 118 viciés du règlement (CE) n° 1234/2007
<i>Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:</i>	Article 73, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 607/2009
<i>Type d'indication géographique:</i>	AOP – Appellation d'origine protégée

**1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE**

1. Vin

**2. DESCRIPTION DU OU DES VINS*****Caractéristiques analytiques***

Les vins de l'appellation «Côtes de Provence» sont des vins tranquilles blanc, rouge ou rosé.  
 Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11%.  
 Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.  
 Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à, suivantes :  
 Vins blancs et rosés : 4 g/l  
 Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 % : 3g/l  
 Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % : 4g/l  
 Les teneurs en acidité totale, acidité volatile non précisée et anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.

***Caractéristiques organoleptiques***

Les vins rosés offrent une robe rose pâle. Produits de haute expression, ils présentent, selon leur origine, une palette aromatique fruitée (fruits blancs, agrumes, fruits exotiques, fruits rouges,...) ou florale, mêlée de notes minérales ou empyreumatiques, et soutenue par une structure équilibrée entre rondeur et vivacité.

Les vins rouges, de couleur sombre, couvrent deux types :

- des vins rouges fruités, issus de cuvaison courte, à consommer rapidement ;
- des vins rouges de longue garde, aux arômes complexes de fruits noirs, cacao, venaison, épices et aux tanins puissants, soyeux obtenus grâce à des cuvaisons longues.

Les vins blancs, secs, présentent une robe jaune à reflets verts, brillante et limpide, avec des arômes fruités d'agrumes, floraux (fleurs blanches), balsamique ou de miel.

### 3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

#### a. Point a)

Appellation [...] contrôlée

Appellation d'origine contrôlée

#### b. Point b)

Cru classé

Clos

Château

### 4. PRATIQUES VITIVINICOLES

#### a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique  
œnologique:

Pratique culturelle

Description de la pratique:

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés.

Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrang et d'espacement entre les pieds. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

- La taille est effectuée au plus tard avant le stade phénologique E, soit 3 feuilles étalées sur les 2 premiers yeux francs.
  - Les vignes sont taillées en taille courte à courson (gobelet ou cordon de Royat), avec un maximum de 6 coursons par pied et un maximum de 2 yeux francs par courson.
  - Pour les vignes âgées de plus de 25 ans (26ème feuille), l'un des coursons peut porter 5 yeux francs maximum, dans la limite de 12 yeux francs par pied.
  - A l'exception des vignes destinées à la production des dénominations géographiques «Sainte-Victoire», «Fréjus», et «La Londe» et «Pierrefeu», les cépages cabernet-sauvignon N et syrah N peuvent être taillés en taille longue Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs par pied dont 6 yeux francs au plus sur le long bois.
- L'irrigation est autorisée.

*Type de pratique  
œnologique:*

Pratique œnologique spécifique

*Description de la pratique:*

Pour l'élaboration des vins rosés l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisé pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation issus de presse, dans la limite de 20 % du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée.

Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40 °C est interdit.

Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, l'ensemble des obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

#### **b. Rendements maximaux:**

*Rendement maximal:*

Le rendement est fixé à 55 hectolitres de vin par hectares.

Le rendement butoir est fixé à 66 hectolitres de vin par hectares.

## **5. ZONE DÉLIMITÉE**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

- Dans le département des Alpes-Maritimes : Villars-sur-Var ;
- Dans le département des Bouches-du-Rhône : 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 ;
- Dans le département du Var : 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, Evenos, 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, Montfort-sur-Argens, La Môle, La Motte, Le Muy, Pierrefeu-du-Var, Pignans, 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, Sainte-Maxime, Saint-Paul-en-Forêt, Saint-Raphaël, Saint-Tropez, Sanary-sur-Mer, Seillans, Six-Fours-les-Plages, Solliès-Pont, Taradeau, Le Thoronet, Trans-en-Provence, La Valette-du-Var, Vidauban.

#### **a. Zone NUTS**

FR825

Var

FR824	Bouches-du-Rhône
FR823	Alpes-Maritimes
FR82	Provence-Alpes-Côte d'Azur
FR	FRANCE

**b. Cartes de la zone délimitée**

<i>Nombre de cartes jointes</i>	0
---------------------------------	---

**6. RAISINS DE CUVE****a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:**

--

**b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:**

Vermentino B
Mourvedre N
Grenache N
Tibouren N
Cinsaut N
Clairette B
Ugni Blanc B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Sémillon B
Barbaroux Rs
Calitor N
Carignan N

**c. Autres variétés**

--

## 7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

### *Informations détaillées sur la zone géographique:*

- Description des facteurs naturels contribuant au lien

#### Localisation géographique

La zone géographique s'étend de la basse Provence calcaire, à l'ouest et au nord, à la basse Provence cristalline, au sud et à l'est (Maures et Esterel).

La vigne marque le paysage de cette zone géographique. Elle longe les plages de la Méditerranée, se faufile dans les vallées, s'étale sur la rocaïlle écrasée de soleil, s'arrête aux lisières parfumées des pinèdes, s'ouvrant ainsi à la douceur du domaine maritime et excluant les territoires dominés par des influences climatiques continentales.

Elle est ainsi délimitée sur 84 communes, dont 68 dans le département du Var, 15 dans le département des Bouches-du-Rhône et une dans le département des Alpes-Maritimes, sur les rives du fleuve Var.

#### Un climat contrasté

La zone géographique est soumise au climat méditerranéen de type provençal caractérisé par une longue saison sèche et chaude, des hivers doux et secs, des automnes et des printemps pluvieux.

Des nombreuses variantes climatiques, aux incidences fortes, peuvent être décrites selon la présence de lignes de reliefs et en fonction des ouvertures permettant l'influence plus ou moins prononcée de la mer Méditerranée.

Les températures moyennes annuelles atteignent 15°C. Les précipitations moyennes annuelles sont comprises entre 600 millimètres et 900 millimètres. L'ensoleillement annuel est supérieur à 2700 heures.

Les vents du nord et du nord-ouest sont les plus importants (Mistral). Leur influence est décroissante d'ouest en est. Ces vents froids dégagent le ciel et dessèchent l'atmosphère.

Les vents du sud et du sud-est sont porteurs d'humidité et de pluies. Leur influence est croissante de l'ouest vers l'est de la zone géographique.

Ce climat détermine de nombreux mésoclimats.

#### Un milieu naturel varié

Les paysages naturels de la zone géographique ont été façonnés au fil des siècles par la viticulture et l'oléiculture traditionnelle, permettant la préservation de la couverture végétale sur les reliefs et assurant l'ouverture des espaces, favorables au maintien de la biodiversité.

Une géologie complexe et mouvementée a construit l'ossature de cette partie de la Provence, constituée de grandes lignes de reliefs d'orientation dominante est-ouest, au sein de laquelle s'identifient cinq grandes zones naturelles.

Le massif cristallin et métamorphique des Maures s'étend au sud et sud-est du département du Var. Il forme un ensemble homogène constitué de granits, gneiss, micaschistes et enveloppé par des phyllades, roches feuilletées associées à des bancs de quartz. Le vignoble y est implanté en îlots au cœur des forêts de pins et de chênes-lièges.

La dépression permienne enveloppe le massif des Maures à l'ouest, au nord et nord-est, de Toulon jusqu'à Saint-Raphaël. Le soubassement de grès rouges et de pélites de l'ère Primaire (Permien) a donné naissance à des sols argilo-sableux de couleur rouge ou lie-de-vin, auxquels s'ajoutent des sols colluviaux issus des reliefs qui dominent la dépression. Le vignoble a conquis les sols à bon régime hydrique, abandonnant les sols peu profonds développés sur grès à la pinède et à l'olivier.

Le plateau triasique et les collines jurassiques calcaires s'étendent au nord et au nord-est de la dépression permienne. Ce secteur est formé de calcaires fortement plissés en une série d'accidents orientés d'ouest vers l'est. Soumis à des influences karstiques, ces calcaires offrent souvent des dépressions à fond plat. Dans ce relief pittoresque, le vignoble est implanté en îlots sur des parcelles présentant des sols marno-calcaires. Les vignes s'y étagent souvent en terrasses.

Le bassin du Beausset couvre un synclinal largement ouvert sur la mer. Marnes et grès du Crétacé et du Jurassique dominant. Le vignoble est installé sur des parcelles présentant des sols peu profonds à bon régime hydrique.

Enfin, le haut bassin de l'Arc est délimité, au nord, par la chaîne de Sainte-Victoire et ses dépendances, au sud,



par les chaînes de l'Olympe et de l'Aurélien. Ouvert par l'ouest aux influences maritimes, il est parfois violemment soumis au Mistral. Le vignoble est implanté sur les collines et piémonts, sur des parcelles présentant des sols de grès calcaires et d'argiles gréseuses.

Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble provençal connaît son véritable essor avec la domination romaine. De nombreux textes attestent ensuite de la permanence de la production de vins de qualité dans cette région. Ce vignoble n'a pas échappé à la crise du phylloxera. Son histoire, sa notoriété, sa communauté forte ont permis une reconquête rapide du vignoble au travers duquel s'exprime le savoir-faire des vigneronns souvent regroupés au sein de structures coopératives présentes dans chaque village au début du XX<sup>ème</sup> siècle. Ce secteur coopératif puissant, commercialisant ses vins majoritairement en vrac, ainsi que la présence de caves particulières dynamiques vinifiant et conditionnant leur production, ont permis le développement de la renommée des vins des «Côtes de Provence».

La localisation géographique de la région qui en fit de tout temps un lieu de passage entre l'Italie, l'Espagne et la Vallée du Rhône, contribua autant à l'enrichissement des savoir-faire qu'à l'introduction de nouvelles variétés qui se marièrent aux variétés locales plus anciennes.

La proximité de la mer avec la présence de ports de commerce, tels ceux de Saint-Tropez et de Toulon, a également favorisé l'exportation de ces vins, et par conséquent, le développement du vignoble et de sa notoriété. Des fouilles en rade de Toulon ont révélé, dans les strates du II<sup>ème</sup> siècle, la présence de fagots de sarments et des amphores de vins fins numérotées portant le nom de l'exportateur,

Le nom «Côtes de Provence» est officiellement utilisé pour la première fois en 1858 par la première association de défense du vignoble provençal, plus largement, à partir de 1919, dans le cadre de la loi française sur les appellations dites «simples».

En 1933, la première association viticole de propriétaires du département du Var est créée et tente, en 1936, une première démarche de reconnaissance en appellation d'origine contrôlée.

A cette même époque, l'instauration des congés payés a pour conséquence de conduire dans la région provençale de nombreux touristes qui vont apprécier le fruité des vins rosés de l'année, consommés durant la période estivale.

Les producteurs des «Côtes de Provence» ont, au fil de l'histoire, conservé un patrimoine végétal varié. D'une part, la situation géographique de la région, lieu de passage et de villégiature privilégié, a favorisé l'introduction de variétés nouvelles. D'autre part, sous les excès du climat méditerranéen, chaque cépage apporte ses qualités et ses insuffisances. Il est alors rare qu'un vin issu d'une seule variété présente un équilibre parfait. Enfin, la diversité des situations viticoles, la variété des sols et sous-sols, les mésoclimats très particuliers, ont conduit les producteurs des «Côtes de Provence» à préserver cette diversité qui est le gage de la meilleure expression de la typicité des vins produits.

Cette diversité s'est construite autour des cépages grenache N, cinsault N, syrah N, tibouren N, mourvèdre N, carignan N et cabernet-sauvignon N, pour les vins rouges et rosés auxquels est souvent associée une faible part de cépages blancs tels les cépages clairette B, ugni blanc B ou vermentino B (dénommé localement rolle) et le cépage sémillon B. Les cépages clairette B, ugni blanc B, vermentino B, et dans une moindre mesure le cépage sémillon B, sont à la base des vins blancs.

En 1941, le «Syndicat de défense des Côtes de Provence» est créé, et, en 1943, des arrêtés reconnaissent l'appellation simple «Côtes de Provence», fixant une zone géographique qui s'étend jusqu'aux départements des Alpes-Maritimes et des Bouches-du-Rhône, ainsi que des conditions de production.

En 1951, par les arrêtés du 9 août et du 20 décembre, complétés le 23 janvier 1953, les vins «Côtes de Provence» sont reconnus en appellation d'origine vins délimités de qualité supérieure. Les arrêtés ministériels du 7 Août 1953 et du 20 juillet 1955 concrétisent la notoriété et la qualité des vins produits par 23 propriétés qui sont reconnues par un classement en «crus classés».

L'évolution du vignoble et le partage accru des savoir-faire, permettront la reconnaissance de l'ensemble en appellation d'origine contrôlée en 1977.

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée «Côtes de Provence» est le plus étendu parmi les vignobles provençaux. Il couvre, en 2009, plus de 20000 hectares, pour une production moyenne annuelle de plus de 900000 hectolitres, qui se partage entre 39 caves coopératives et 380 caves particulières.

*Informations détaillées sur le produit:*

Les vins rosés tranquilles constituent la grande majorité de la production. Ils représentent 89 % de la production en 2009. Le vignoble produit également des vins rouges et blancs.

Les vins rosés offrent une robe rose pâle. Produits de haute expression, ils présentent, selon leur origine, une palette aromatique fruitée (fruits blancs, agrumes, fruits exotiques, fruits rouges,...) ou florale, mêlée de notes minérales ou empyreumatiques, et soutenue par une structure équilibrée entre rondeur et vivacité.

Les vins rouges, de couleur sombre, couvrent deux types :

- des vins rouges fruités, issus de cuvaision courte, à consommer rapidement ;
- des vins rouges de longue garde, aux arômes complexes de fruits noirs, cacao, venaison, épices et aux tanins puissants, soyeux obtenus grâce à des cuvaisons longs.

Les vins blancs, secs, présentent une robe jaune à reflets verts, brillante et limpide, avec des arômes fruités d'agrumes, floraux (fleurs blanches), balsamique ou de miel.

### *Lien causal:*

La richesse du vignoble des «Côtes de Provence» réside dans la diversité des situations géo-pédologiques et dans la diversité des mésoclimats. Cette diversité a imposé à la communauté de producteurs l'adoption des outils lui permettant d'en tirer la meilleure originalité, tant par le choix des variétés, qui jouent avec ce damier naturel, que par l'adaptation des modes de conduite (travail du sol, densité, mode de taille permettant la production tout en préservant le vignoble de la sécheresse estivale) et par l'adaptation des conditions de vinifications avec des investissements matériels et techniques important au siècle dernier.

Même si les vins issus de variétés diverses et de milieux aussi divers présentent des variantes, ils expriment leur identité et leur originalité par le partage, au sein de la communauté de producteurs, des usages et savoir-faire, notamment pour l'élaboration des vins rosés.

Terre de passage, la zone géographique est devenue terre d'assemblage d'un encépagement adapté au fil des générations, apportant ainsi qualité et identité aux vins. Ainsi, les cépages grenache N et tibouren N apportent richesse en alcool et rondeur, le cépage cinsaut N, finesse et élégance, le cépage syrah N, arômes fruités et le cépage mourvèdre N une bonne aptitude au vieillissement des vins.

Les conditions optimales de maturation liées à la répartition des précipitations et des températures, les effets de concentration de la matière première et de préservation sanitaire de celle-ci dus aux vents dominants, concourent également à la qualité et à l'originalité des vins produits. L'équilibre entre l'acidité et la rondeur, la stabilité de la couleur, et l'expression aromatique élégante des vins, résulte ainsi de la production de raisins cueillis avec une bonne richesse en sucre et en polyphénols.

Traduisant les usages, les parcelles, précisément délimitées pour la récolte des raisins, reposent sur des sols peu profonds à bon régime hydrique.

Après 2600 ans de tradition vineuse, la région des «Côtes de Provence» connaît, depuis 1980, une véritable résurrection, plus particulièrement avec sa production de vins rosés.

Le Bon Roy RENE D'ANJOU, Comte de Provence affectionne déjà les vins de Provence et, en faisant de Marseille un port franc, il favorise la production et le commerce des vins. Il introduit également le procédé d'élaboration du «vin clairnet» et du vin rosé. Sous l'impulsion d'une ambassadrice de haut rang, ELEONORE de PROVENCE, qui devient Reine d'Angleterre, ces vins s'imposent même à la Cour de Londres. Aux XVII<sup>ème</sup> et XVIII<sup>ème</sup> siècles, ils sont très appréciés à la Cour de France où leur notoriété bénéficia de la plume de Madame de SEVIGNE, Comtesse de Grignan.

Cette notoriété perdure encore en 2010. Les vigneron, les coopératives, les négociants poursuivent leurs efforts en améliorant les règles collectives pour promouvoir l'appellation d'origine contrôlée «Côtes de Provence», leur patrimoine commun, et s'efforcent d'en faire respecter le nom et la personnalité.

Au sein de cet ensemble, et exprimant la diversité des milieux naturels, ~~trois~~ **quatre** dénominations géographiques sont, en ~~2009~~ **2012**, reconnues, pour les vins rosés et les vins rouges, avec une délimitation parcellaire particulière et des règles de production rigoureuses.

«Sainte-Victoire»

Ce secteur correspond à l'extrémité occidentale de la zone géographique. Le vignoble s'exprime sous un climat aux influences continentales. Protégé au sud des incidences maritimes par les Monts Aurélien et le massif de la Sainte-Baume, il couvre les coteaux de la haute vallée de l'Arc.

Les vins rosés, fruit d'un assemblage dominé par les cépages cinsault N, grenache N et syrah N présentent une

robe rose framboise claire à assez soutenue avec quelques nuances violines. Le nez, puissant, révèle des notes de fruits rouges acidulés rappelant la cerise ou la framboise, mêlées de notes mentholées et épicées. La bouche est ronde, acidulée avec une bonne persistance aromatique.

Les vins rouges, issus d'un assemblage où dominent les cépages grenache N et syrah N, associés à une faible part de cépage cabernet-sauvignon N, très murs, présentent une robe rouge sombre dense aux reflets violacés persistants. Très complexe, le nez révèle des notes de fruits noirs rappelant la mûre ou la myrtille, associées fréquemment à des arômes de cuir, sous bois et fruits macérés à l'alcool. La bouche, très dense, présente des tanins riches, soutenus par une belle vivacité.

Ces équilibres particuliers sont liés, d'une part aux sols à dominante carbonatée, caillouteux et filtrants, et d'autre part au climat plus frais qui implique un décalage dans la pleine maturité des raisins. Ainsi, les vins rosés sont plus vifs et plus structurés et les vins rouges possèdent une structure polyphénolique bénéficiant des fortes amplitudes thermiques que connaissent les journées de fin de maturité.

«Fréjus »

Ouvert vers la mer Méditerranée, ce secteur correspond à l'extrémité nord-est de la Dépression Permienne. Le vignoble est implanté sur des formations primaires de roches permienes altérées mais aussi sur des parcelles dont les sols sont issus de colluvions caillouteuses (cailloux de rhyolite, colluvions des massifs calcaires) qui viennent recouvrir le mur de grés et de pélites du Permien.

Ce bassin est soumis à un climat de type méditerranéen avec des influences maritimes marquées, associées à un régime de ventilation très particulier, presque permanent et d'amplitude moyenne, associé à «La Montagnère », vent spécifique de ce secteur.

Issus d'un assemblage où dominent les cépages grenache N, mourvèdre N et tibouren N, les vins rosés, à robe rose pâle et saumonée, révèlent fréquemment, des notes minérales, de fruits à chair jaune, de fruits exotiques, de miel, de pâte de coing, de melon confit, de pâte d'amande et d'épices. La bouche est équilibrée, très ronde, avec une sensation de gras qui apporte une belle harmonie.

Tout aussi expressifs, les vins rouges, nés d'un assemblage où les cépages grenache N et syrah N sont majoritaires, présentent une robe rouge grenat peu soutenue. Le nez développe des arômes de garrigue mêlés de notes minérales et épicées. La bouche, tout en élégance, présente des tanins fins et soyeux, preuve d'une bonne maturité des polyphénols et d'un élevage sous bois réussi.

Marqués par des sols très caillouteux et chauds, une température moyenne élevée, l'influence des entrées maritimes et surtout du régime de vent, les vins présentent des équilibres où l'acidité est atténuée au profit d'une richesse aromatique et de teneurs en sucre naturelles aptes à donner des vins plus gras (vins rosés) ou se bonifiant par un élevage sous bois (vins rouges).

«La Londe »

Ce secteur correspond à la terminaison côtière, au sud-ouest des Maures occidentales. Le vignoble est implanté sur des parcelles présentant des sols développés sur des phyllades très altérées, ou des sols issus d'éboullis et de colluvions schisteux recouvrant la dépression permienne.

Le vignoble se distingue ici par un encépagement adapté à une climatologie particulière et à des sols schisteux et filtrants, reposant majoritairement sur l'association des cépages grenache N et cinsault N pour la production des vins rosés et sur la complémentarité des cépages grenache N, mourvèdre N et syrah N pour la production des vins rouges.

Les vins rosés présentent une robe rose franc pâle à plus soutenu, avec quelques nuances fuchsia. Le nez, aux notes de fruits à chair blanche, fruits rouges frais, fruits exotiques, agrumes et fleurs blanches, présente beaucoup d'intensité et de complexité. L'équilibre en bouche est basé sur l'équilibre entre fraîcheur (vivacité) et rondeur (gras). Ronds et délicats, ils ont une longue persistance aromatique.

Les vins rouges sont très colorés, ils présentent une belle robe sombre aux reflets violacés. Les vins sont puissants, complexes, et mêlent notes de petits fruits noirs rappelant la mûre, le cassis à des arômes épicés et vanillés. En bouche, les tanins sont présents mais bien mûrs et soyeux, reflet d'une bonne maturité de la vendange.

L'adaptation de l'encépagement permet ici l'expression des incidences conjuguées de sols chauds, caillouteux, filtrants, à faible réserve en eau et de l'influence maritime sur un vignoble relativement préservé des vents violents et bénéficiant des entrées maritimes qui viennent tempérer les ardeurs estivales. Les vins y sont ainsi d'un bel équilibre, témoin de l'obtention d'une maturité optimale de la vendange.

« *Pierrefeu* »

Le secteur de « Pierrefeu » abrite plusieurs domaines viticoles réputés de l'AOC « Côtes de Provence » dont les vins sont déjà recherchés par la cour du roi Henri IV, roi de France et de Navarre. De nombreux ouvrages continuent d'attester par la suite de la qualité des vins de l'ensemble du « secteur de Pierrefeu » qui concentre aujourd'hui de nombreux domaines viticoles sur plus de 3 600 ha plantés de vignes d'appellation d'origine. Ce secteur produit en moyenne 81,7 % de vin rosé, 15,9 % de vin rouge et 2,4 % de vin blanc. Il correspond à la terminaison sud-ouest de la dépression permienne, constituée de grès permien souvent recouverts d'apports calcaires au nord et de débris schisteux au sud, à laquelle a été rattachée une bordure schisteuse des Maures occidentales dont les produits d'altération viennent recouvrir les grès permien. Ce secteur est bordé à l'ouest et au nord, par les formations jurassiques calcaires et à l'est, par les phyllades métamorphiques du Massif des Maures. Il est largement ouvert au sud-ouest sur la mer Méditerranée au niveau de la plaine de l'Eygoutier et bénéficie donc des influences maritimes. Il correspond également au réseau hydrographique du Bassin du Gapeau-Real Martin. L'originalité climatique du secteur est marquée par un méso-climat entre le secteur côtier (climat méditerranéen) et l'intérieur de la dépression permienne (climat plus continental), caractérisé par des températures annuelles moyennes de 13,5 à 14,5 °C, un nombre moyen de jour de gelées non négligeable de 30 à 45 jours, un fort taux d'ensoleillement de 2800 à 2900 heures/an, des précipitations moyennes annuelles non négligeables de 850 à 900 mm, des vents venant du nord et du nord-ouest (Mistral) bien présents mais atténués par les reliefs avoisinants par rapport au littoral et la présence de brises marines. Ce secteur présente également un régime de ventilation particulier atténué par les reliefs du nord et de l'est d'une part et du sud d'autre part, une humidité atmosphérique faible malgré la proximité géographique de la mer Méditerranée et une absence de brouillard. La vigne se situe sur des sols caillouteux de pentes, bien drainés, à matrice limono-sableuse ou limono-argileuse, brun-rouge ou brun-jaune, permettant une bonne alimentation en eau, sans excès. Le vignoble est caractérisé par un encépagement basé sur le trinôme grenache N-cinsault N-syrah N pour la production de vins rosés et le trinôme grenache N-syrah N-mourvèdre N pour la production de vins rouges. Les cépages blancs présents sur le secteur (vermentino B, ugni B, sémillon B et clairette B) sont à l'origine d'une petite production de vins blancs aromatiques et entrent aussi souvent dans la composition des vins rosés. Les caractéristiques naturelles de ce secteur, associées à la sélection des cépages cités, conduisent à la production de vins rosés qui sont pâles et fruités, avec une bonne charpente qui soutient l'alcool, assez présent (jusqu'à 13 à 13,5 °) et des vins rouges qui présentent une robe d'un rouge profond, sombre, un nez intense plutôt fruité fréquemment axé sur les arômes de mûre, cerise et/ou pruneaux, parfois épicé. Les vins rouges sont corpulents, plutôt riches en alcool atteignant facilement 13,5 ° et structurés.

## 8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

*Cadre juridique*

Dans la législation nationale

*Type de condition  
supplémentaire*

Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée

*Description de la condition*

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Dans le département des Bouches du Rhône : Aubagne, Auriol, La Bouilladisse, Cassis, La Destrousse, Fuveau, Gardanne, Gémenos, Peypin, Roquevaire.
- Dans le département du Var : Bandol, Barjols, Belgentier, Bras, Brignoles, Brue-Auriac, Camps-la-Source, La Celle, Châteauvert, Fayence, Forcalqueiret, Garéoult, Le Lavandou, Mazaugues, Méounes-lès-Montrieux, Nans-les-Pins, Néoules, Ollières, Ollioules, Plan-d'Aups-Sainte-Baume, Pontevès, Rayol-Canadel-sur-Mer, Le Revest-les-Eaux, Riboux, Rocbaron, La Roquebrussanne, Rougiers, Saint-Mandrier-sur-Mer,

Saint-Maximim-la-Sainte-Baume, Saint-Zacharie, Sainte-Anastasie-sur-Issole, Sillans-la-Cascade, Seillons-Source-d'Argens, La Seyne-sur-Mer, Signes, Solliès-Ville, Toulon, Tourves, Le Val, Villecroze, Vins-sur-Caramy.

*Cadre juridique*

Dans la législation nationale

*Type de condition  
supplémentaire*

Disposition complémentaire à l'étiquetage

*Description de la condition*

a) - L'AOC Côtes de Provence peut être complétée des dénominations géographiques complémentaires "Fréjus"; "La Londe", et "Sainte-Victoire " et « **Pierrefeu** » pour les vins rouges et rosés s'ils répondent aux conditions fixées dans le cahier des charges en ce qui concerne notamment la zone géographique de provenance des raisins, de vinification et parfois délévage des vins, l'encépagement, les rendements, les teneurs en sucres fermentescibles et méthodes d'élaboration.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, complétée ou non par une dénomination géographique, peut préciser l'unité géographique plus grande «Vin de Provence ».

Les dimensions des caractères de cette unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée, complétée ou non par une dénomination. L'unité géographique plus grande «Vin de Provence » figure dans le même champ visuel que celui du nom de l'appellation d'origine contrôlée et de la dénomination géographique.

## **9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:**

### **a. Autre(s) document(s):**

--

**VI. AUTRES INFORMATIONS****1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:**

<i>Nom de l'intermédiaire:</i>	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire? Direction Générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires? Bureau du vin et des autres boissons
<i>Adresse:</i>	3 Rue Barbet de Jouy 75349 Paris Cedex 07 SP France
<i>Téléphone:</i>	33.01.49.55.49.55
<i>Télécopieur:</i>	
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	liste-cdc-vin-aop- DGPAAT@agriculture.gouv.fr

**2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:**

--

**3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT**

<i>Lien:</i>	<a href="http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_sommme39.pdf">http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_sommme39.pdf</a>
--------------	---

**4. LANGUE DE LA DEMANDE:**

français
----------

**5. LIEN VERS E-BACCHUS**

Côtes de Provence
-------------------