



TOURISME & TERROIRS
VINS & GASTRONOMIE

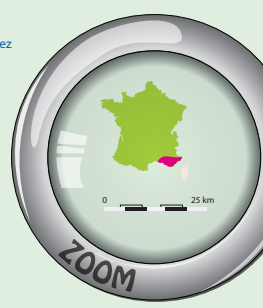
l'Oenotourisme

DIGNOBLES & TOURISME EN FRANCE



LES VINS DE PROVENCE





Chiffres Clés

- **2 600** ans d'histoire du vin, le vignoble provençal est le plus ancien de France
- **3** appellations représentant **96%** du volume des vins d'appellation d'origine de la Provence
- **90 %** rosé
- **12** AOC
- **35 %** Exportation
- **1280 887** hectolitres
- **557** producteurs passionnés
- **170 millions** de bouteilles

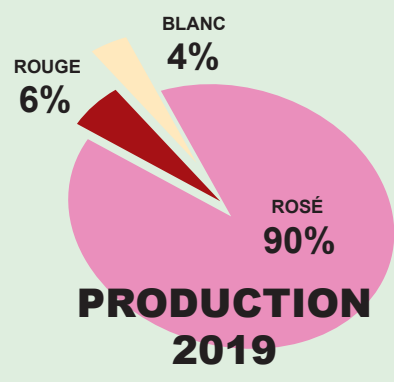
LES APPELLATIONS DE "PROVENCE"

- Côteaux d'Aix-en-Provence
- Côteaux Varoix en Provence
- Côtes de Provence
- Côtes de Provence Sainte-Victoire
- Côtes de Provence Fréjus
- Côtes de Provence La Londe

© Copyright 2012



VINS DE PROVENCE



TOURISME & TERROIRS VINS & GASTRONOMIE

Sources d'informations 2014 : Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence

Carte réalisée sur les bases du CIVP



LES VIGNOBLES de PROVENCE



APPELLATIONS & IGP

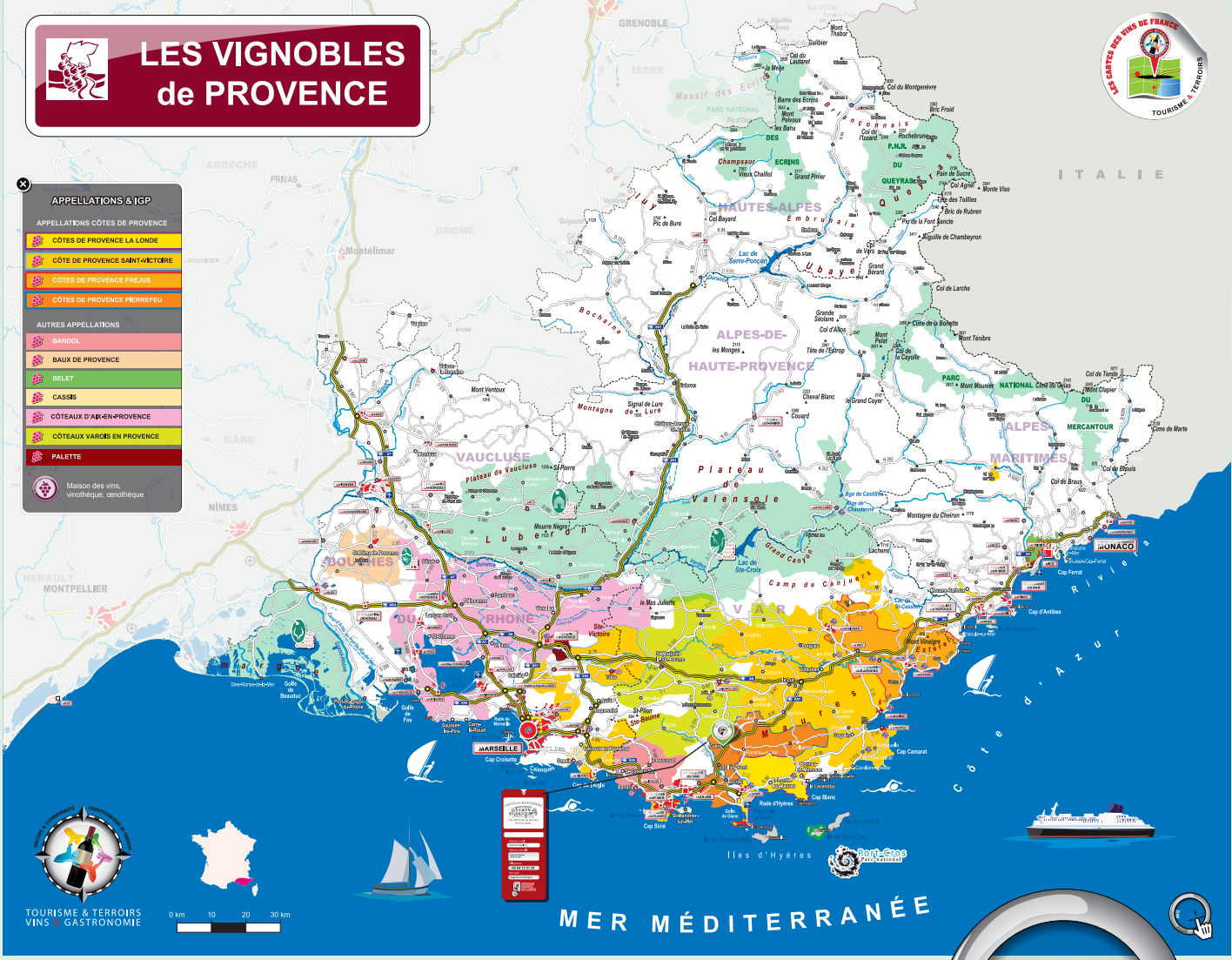
APPELLATIONS CÔTES DE PROVENCE

- CÔTES DE PROVENCE LA LONDE
- CÔTE DE PROVENCE SAINT-VICTOIRE
- CÔTES DE PROVENCE FRÉJUS
- CÔTES DE PROVENCE PÉREFFEU

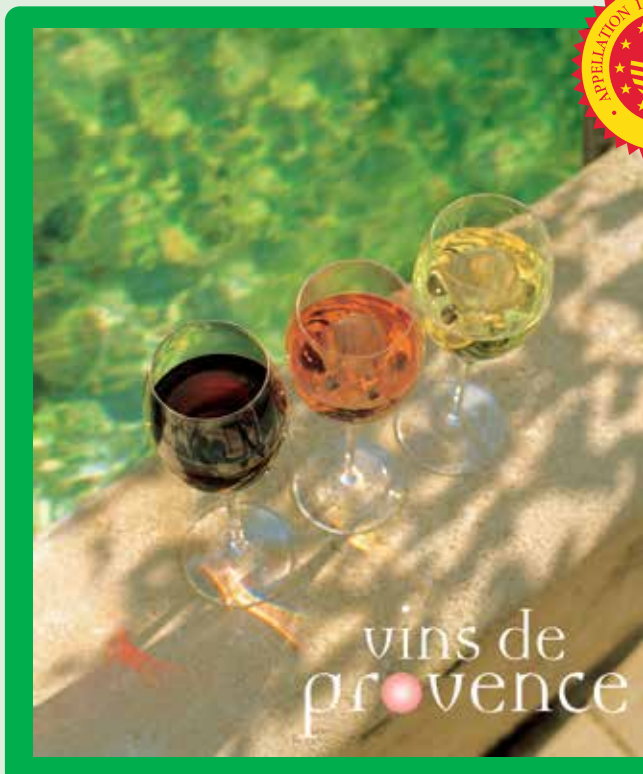
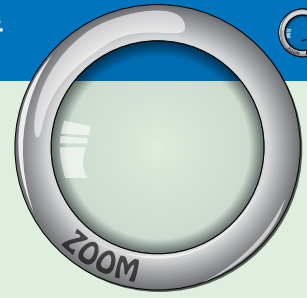
AUTRES APPELLATIONS

- BANDOL
- BAUX DE PROVENCE
- BILLET
- CASSIS
- CÔTEAUX D'AZÈN-PROVENCE
- CÔTEAUX VARÈS EN PROVENCE
- PALETTE

Maison de vins, vinothèque, œnothèque



© Copyright 2012 - Réalisation Tourisme & Terroirs sur les informations recueillies sur les sites de la Région PACA.



© Copyright 2014 - Crédit photo : CVP/FMILLO

Cette carte a été conçue en vectoriel, vous pouvez donc zoomer à loisir...



Elle est aussi interactive, vous pouvez donc cliquer sur nos bonnes adresses pour être directement en contact avec le producteur.



VINS DE PROVENCE



Vignoble de Provence

Le vignoble provençal est le plus ancien de France ! La nature a été plus que généreuse avec cette terre "**Bénie des dieux**", et la culture de la vigne est un de ses principaux atouts. Le vignoble provençal bénéficie dans son ensemble d'un généreux ensoleillement dû au climat méditerranéen.

Dans l'Ouest et le Nord, le vignoble est constitué de collines et de barres calcaires sculptées par l'érosion. Plus à l'Est, les vignobles aux sols cristallins font face à la mer. Entre montagnes et littoral, le vignoble provençal nous offre des paysages très variés et tous aussi somptueux les uns que les autres.

Un ensoleillement idéal pour la viticulture

L'ensoleillement est la première caractéristique du climat provençal avec 2 700 à 2 900 heures par an. Les températures sont particulièrement élevées en été, mais la diversité du relief ménage souvent à peu de distance, des différences importantes.



© Copyright 2011 - Crédit photo : B. TRICOT

Le Mistral : vent bénéfique à la vigne

Les vents sont nombreux en Provence et font partie intégrante du climat de la région. Le plus fort et 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.



Les Cépages de Provence

La variété du relief et du climat va de paire avec une large palette de cépages provençaux comme **le Mourvèdre, la Syrah, le Grenache, le Carignan, le Tibouren** et **le Cabernet Sauvignon** pour les vins rouges et rosés, et **la Clairette, l'Ugni-Blanc, le Rolle et le Sémillon** pour les vins blancs.

PROVENCE	
<input type="radio"/>	Grenache noir
<input type="radio"/>	Syrah
<input type="radio"/>	Mouvèdre
<input type="radio"/>	Carignan
<input type="radio"/>	Cabernet-sauvignon
<input type="radio"/>	Rolle
<input type="radio"/>	Sémillon
<input type="radio"/>	Ugni blanc
<input type="radio"/>	Clairette

© Copyright 2012





SCHÉMA de vinification des vins rosés

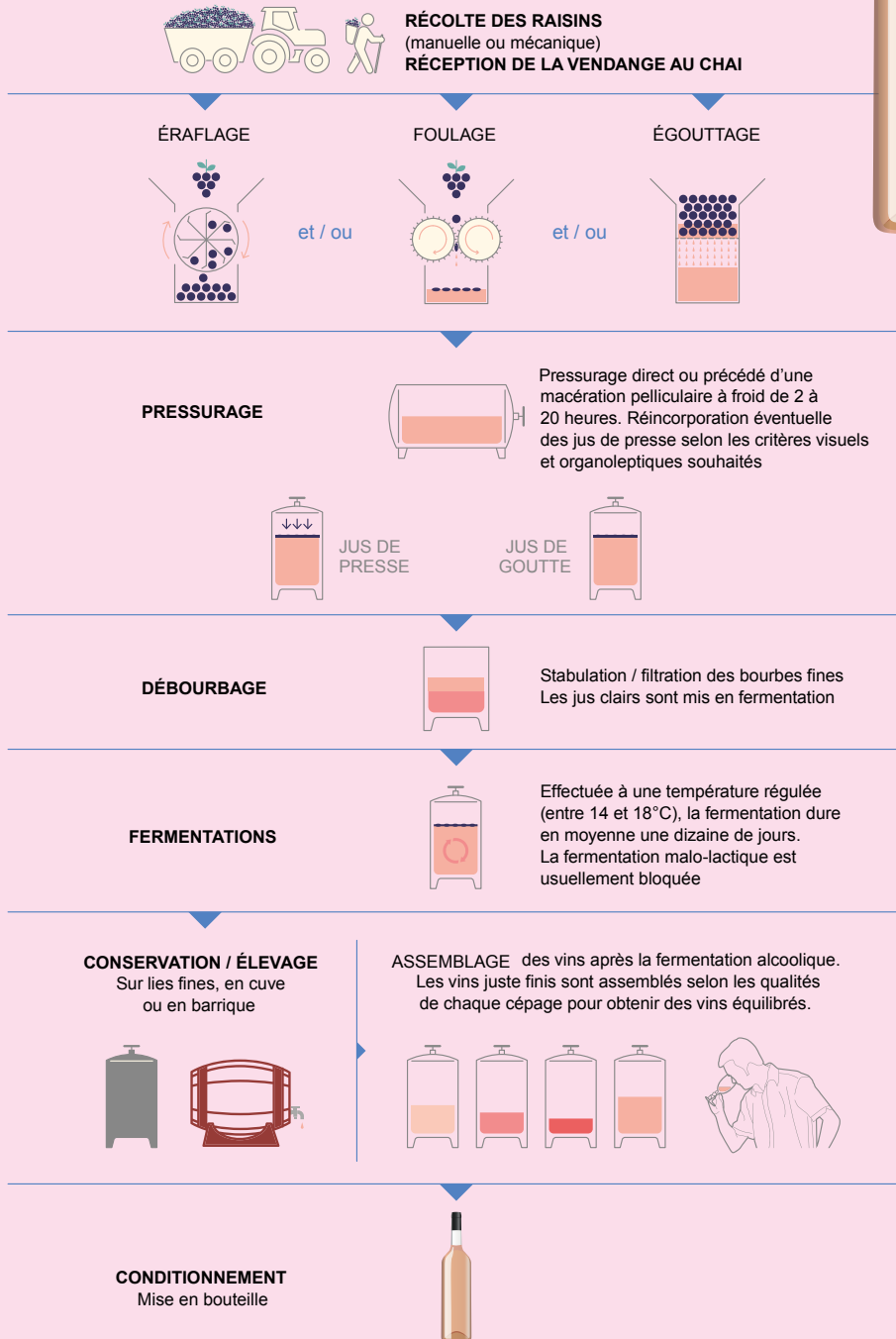


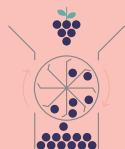


SCHÉMA de vinification des vins rouges



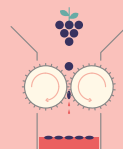
RÉCOLTE DES RAISINS
(manuelle ou mécanique)
RÉCEPTION DE LA VENDANGE AU CHAI

ÉRAFLAGE



et / ou

FOULAGE



FERMENTATION ALCOOLIQUE
température maîtrisée

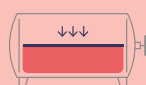
CUVAISON DE COURTE DURÉE
de 4 à 5 jours



REMONTAGE
ET DÉLESTAGE

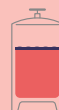


CUVAISON DE LONGUE DURÉE
> 13 jours

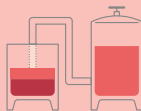


JUS DE
PRESSE

JUS DE
GOUTTE



FERMENTATION MALOLACTIQUE



SOUTIRAGE
CLARIFICATION

CONDITIONNEMENT



VIN À CONSOMMER JEUNE

CONSERVATION / ÉLEVAGE
en cuve ou foudre



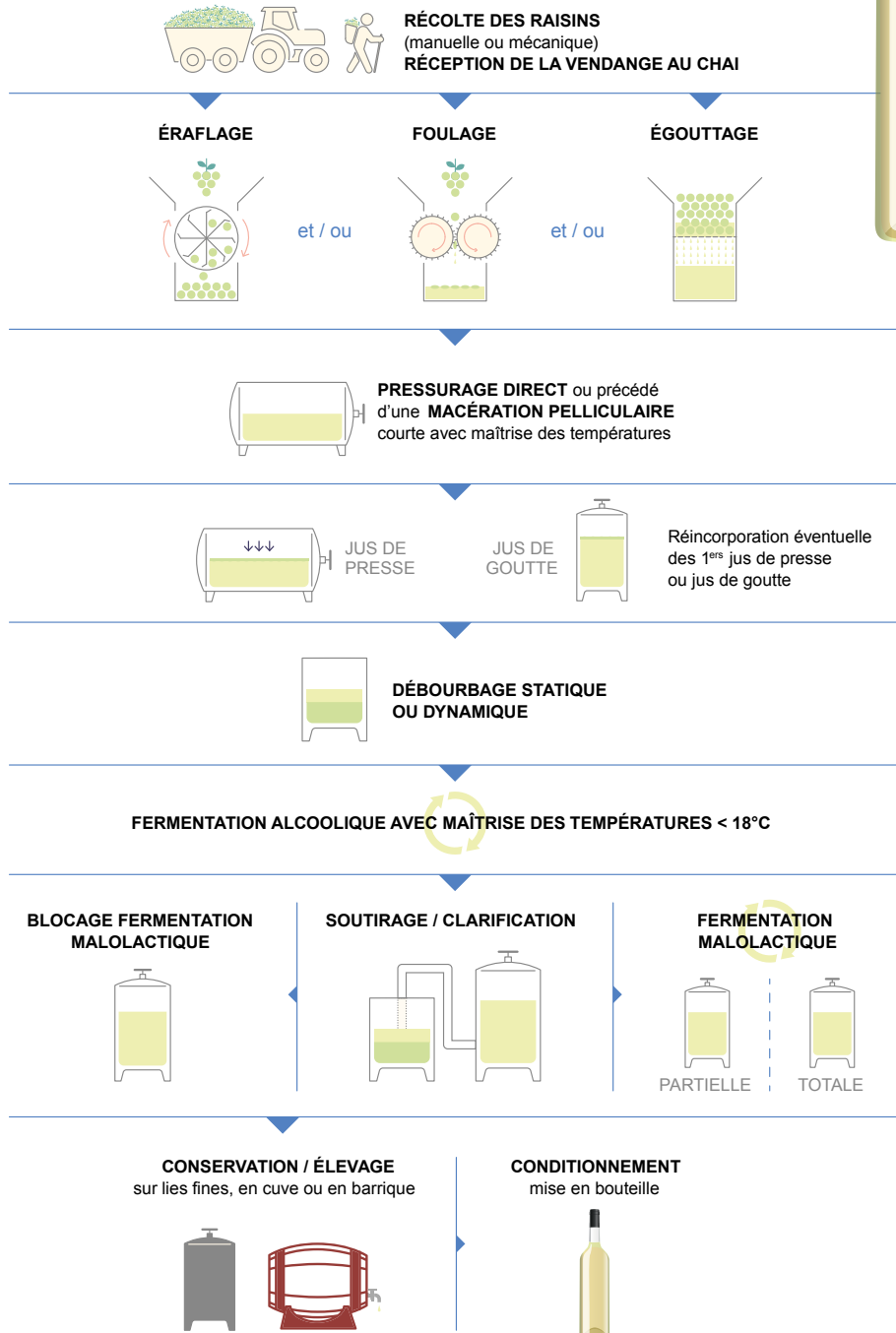
CONDITIONNEMENT



VIN DE GARDE



SCHÉMA de vinification des vins blancs





Oenotourisme en Provence

Chaque chemin est une rencontre...

Partez à la rencontre d'hommes et de femmes qui vous feront aimer la Provence autrement. Passionnés par leur métier, ambassadeurs d'un art de vivre et de terroirs qu'ils aiment raconter et faire découvrir, ces vignerons ont signé une charte de qualité qui les engage et créé ensemble la Route des vins de Provence. Pour faciliter la découverte de ce vignoble pas comme les autres, **La Route des vins de Provence** a mis en place plusieurs outils permettant à chacun de débusquer une adresse gourmande ou un village perché, aperçu de loin ...



Repérez-vous grâce à la signalétique de la Route des Vins.

Il est vivement conseillé de préparer son voyage par une visite numérique. Sur le site web **www.routedesvinsdeprovence.com**, vous pourrez y rechercher des domaines, des caves coopératives ou des itinéraires. Vous pourrez y publier vos découvertes en partageant vos coups de coeur gustatifs et touristiques ! Ce site de référence vous tiendra informé de toute l'actualité du **vignoble de Provence** et de tous les événements touristiques et culturels de la région à ne pas manquer. Et bien d'autres choses...

Au programme de cette Route des Vins :

Des portes de Nice à celles de la Camargue, ce sont plus de **300 vigneron**s et caves coopératives qui vous ouvrent leurs portes. Vous traverserez les territoires de **8 Appellations d'Origine Contrôlée** et de **3 dénominations de terroir**. **5 Maisons des Vins et Oenothèques** vous accueillent sur votre chemin.

- Dégustations commentées
- Visites des caveaux et des vignes
- Accueil de groupes
- Restauration
- Hébergement
- Spectacles, expositions
- Ateliers Oenologiques
- Musées
- etc.



© Copyright 2014 - Crédit photo : CIVP/FMILLO



En fonction des Domaines, des Caveaux et autres lieux renseignez-vous sur le site pour les horaires et la disponibilité.

Entrez, prenez le temps, dégustez, flânez, respirez...



www.routedesvinsdeprovence.com



Oenotourisme en Provence

La Route de la Campagne Aixoise

Entre la ville d'**Aix-en-Provence** et les Alpilles, les vignes prospèrent au milieu d'un paysage contrasté de forêts et broussailles pour s'étendre progressivement jusqu'à **la plaine aride de La Crau** et les rives de **l'étang de Berre**. On peut y apercevoir le splendide **Mont Sainte-Victoire** qui domine la campagne aixoise, à proximité de la commune du **Tholonet**.

Les élégantes demeures bordant cette route combleront les touristes venus pour admirer les superbes châteaux et les authentiques maisons de campagne provençales.

À l'ombre des grands marronniers peuplant les immenses parcs pleins de fontaines et de statues, ces bijoux architecturaux participent à la renommée des meilleurs vins de la région.

Une appellation locale est à découvrir : l'**AOC Palette**



plus d'infos sur : www.aixenprovencetourism.com

La Route de la Sainte-Victoire

Commencez par une visite de la Vinothèque Sainte Victoire, espace dégustation et vente des vins de l'appellation Côtes de Provence Sainte Victoire aux Trets. Empruntez ensuite la nouvelle route des vins pour découvrir les paysages chers à Cézanne. En partant d'Aix, elle serpente par le domaine de Richeaume sur les côteaux sud, avant de faire une halte au Château Cousin Sainte Victoire et terminer par le Château Grand Boise et son panorama unique sur la montagne Sainte Victoire.



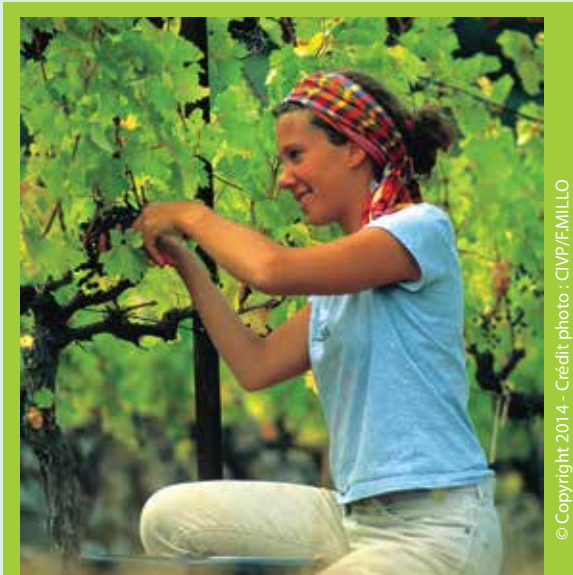
© Copyright 2014 - Crédit photo : CIVP/F.MILLO



plus d'infos sur : www.vins-sainte-victoire.com

La Route du Club des Crus Classés de Provence

Les C11.1s Classés en Provence datent de 1955. Les propriétaires des domaines classés du Var ont décidé de créer cette route en 2006 pour faire découvrir aux visiteurs des sites chargés d'histoire et de leur faire déguster ces vins d'exception. Cet itinéraire vous fera découvrir 8 grands domaines, installés dans des lieux superbes, des allées de platanes centenaires menant vers des bastides imposantes, de vieux mas couverts de tuiles roses, de pittoresques villages perchés, des paysages inoubliables.



© Copyright 2014 - Crédit photo : CIVP/F.MILLO

plus d'infos sur : www.visitvar.fr



TOURISME & TERROIRS
VINS & GASTRONOMIE



Oenotourisme en Provence

Cassis

Niché au pied du Cap Canaille, la falaise française la plus élevée, le très pittoresque port de Cassis est apprécié pour ses cafés trottoirs animés et ses pentes rocheuses escarpées appelées « Calanques » mais aussi pour son vin blanc sec, fidèle compagnon de la célèbre spécialité locale :

“La Bouillabaisse”

Le site n'est pas très intéressant.

© Copyright 2014 - Crédit photo : CIVP/F.MILLO



plus d'infos sur : <https://www.maisondesvinscassis-13.com/>



Nice

Un vin rare et célèbre. très recherché par les connaisseurs est produit dans les hauteurs de Nice. Le vignoble des collines du Bellet est l'un des plus anciens de la région : ses vignes ont été plantées au moment de la fondation de la ville de Marseille par les Phocéens. Les hôtels de luxe datant de l'époque Edouardienne côtoient les hôtels modernes et les sites de conférence.

La célèbre " Promenade des Anglais », longeant la côte, est l'un des endroits les plus prestigieux de la ville, connue pour son patrimoine culturel et artistique.



© Copyright 2014 - Crédit photo : CIVP/F.MILLO

plus d'infos sur : <https://vindenice.com/>



Hyères et les îles d'Or

Entre le port d'Hyères et le Lavandou, les vignes, les fleurs et les palmiers composent le paysage de la région, qui est aussi doté de plusieurs stations balnéaires célèbres, appréciées pour la beauté de leurs plages ensoleillées. Fondée par les Phocéens de Massalia (Marseille) aux alentours de 350 av J-C, Olbia «La Fortunée» (aujourd'hui la ville d'Hyères) a été construite comme une forteresse sur la côte ligurienne dans le but de contrôler les îles. Plus tard, les Massiliens ont apporté la vigne dans cette région. Aujourd'hui, le vignoble s'étend de la côte jusqu'au pied des collines des Maures dans la commune de La Londe.

Les vignes ont traversé la mer jusqu'à la petite île de Porquerolles où l'on trouve trois domaines viticoles.



© Copyright 2014 - Crédit photo : CIVP/F.MILLO



Oenotourisme en Provence

Fréjus

Fréjus est **une ville romaine** et un ancien port naval qui donne sur les plaines alluviales qui séparent **l'Esterel** et **les collines des Maures**. L'immense chaîne de rochers volcaniques qui compose l'Esterel s'élève à **618 m d'altitude** et plonge dans la méditerranée sous la forme d'énormes roches de couleur rouge qui offre **des panoramas inoubliables**.

Les fouilles archéologiques de cette zone ont révélé l'histoire qu'elle entretient avec la vigne. **Ce riche passé en fait un lieu de visite incontournable** doté d'une grande variété de paysages et de bâtiments historiques.

Bandol

Dites **"Mourvèdre"** à un amateur de vin et il vous répondra **Bandol**. Ce cépage y a trouvé sa **terre de prédilection**. Vous serez comblés par le charme de cette ville dans laquelle de nombreuses activités s'offrent à vous. Sur le thème du vin, vous pourrez visiter **la Maison des Vins de Bandol**. Lieu de vie et de travail privilégié pour les vigneron, la Maison des Vins de Bandol se situe à l'entrée du **village médiéval du Castellet**, surplombant restanques et champs de vignes avec pour horizon le bleu profond de la Méditerranée.

Vous pourrez également prendre le bateau pour visiter **l'île de Bendor**, propriété de **Paul Ricard** depuis 1950, cette île est un véritable paradis sur mer, fréquentée par de nombreux artistes ...

plus d'infos sur : www.vinsdebandol.com



Les Baux de Provence

Station classée, **Site Remarquable du Goût**, **Plus Beaux Villages de France**, les Baux de Provence affirme son image de site de prestige au sein du Parc naturel régional des Alpilles. Les Baux de Provence est unique, parce qu'un peu plus magique et un peu plus illustre dans ce cadre extraordinaire. Cependant, l'essence même qui fait le charme et le parfum si particuliers des villages provençaux est là : **les petites places, les terrasses ombragées, les rues étroites et leurs boutiques**.

Dégustez les vins d'AOC Baux de Provence !!!

La Provence verte

Une route des vins à créer soi-même dans le Var intérieur (**Côtes de Provence et Côteaux Varois en Provence**) en visitant le site web : www.la-provence-verte.net

plus d'infos sur : www.la-provence-verte.net



Autres sites touristiques : **le Golfe de Saint-Tropez, la région de Brignoles, la région de Draguignan ...**

© Copyright 2014 - Crédit photo : CIVP/F.MILLO





Les adresses en Provence



Maison des Vins RN 7
83460 Les Arcs-Sur-Argens
Tél : 04 94 99 50 10

Site web : www.vinsdeprovence.com



Comité Régional de Tourisme Provence-Alpes-Côte d'Azur

Maison de la Région
61 La Canebière · CS 10009
13231 Marseille Cedex 01
Tél : 04 91 56 47 00 · Fax : 04 91 56 47 01

Site web : www.decouverte-paca.fr



Comité Régional de Tourisme Riviera Côte d'Azur

455 Promenade des Anglais
Horizon - CS 53126
06203 NICE Cedex 3
Tél : 04 93 37 78 78

Site web : <https://cotedazurfrance.fr/>



Bouches-du-Rhône Tourisme

Le Montesquieu, 13 rue de Brignoles
13006 MARSEILLE
Tél : 04 91 13 84 13
Fax : 04 91 33 01 82



Site web : <https://provence-alpes-cotedazur.com/>

Nous remercions sincèrement de l'accueil reçu par le CIVP (Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence) et des informations qui nous ont été fournies.



VINS DE
PROVENCE

La Provence Verte

Carrefour de l'Europe
83170 BRIGNOLES
Tél : 04 95 72 04 21

Site web : www.la-provence-verte.net



Agence de Développement Touristique- Var Tourisme

1 bd de Strasbourg · B.P 5147
83093 TOULON Cedex
Tél : 04 94 18 59 60

Site web : www.visitvar.fr



Chambre d'Agriculture du Var

11 rue Pierre Clément CS 40203
83600 Draguignan Cedex

Tél : 04 94 50 54 61

Mobil : 06 65 13 04 86

mail : juliette.stephan@var.chambagri.fr



© Copyright 2014 - Crédit photo : CIVP/F.MILLO