

Le vignoble de Provence :



Le vignoble se répartit sous les AOC suivantes :

- Côtes de Provence
- Coteaux d'Aix-en-Provence
- Baux-de-Provence
- Coteaux Varois en Provence
- Coteaux de Pierrevert
- Bandol
- Bellet
- Cassis
- Palette

A l'heure actuelle, 18 domaines bénéficient de l'appellation « cru classée » mais cette dénomination repose sur l'antériorité des sols et non sur la qualité des vins. C'est pourquoi une Charte d'Excellence a été mise en place, que seuls 14 d'entre eux ont signé.



Vieilles de 26 siècles, les vignes de Provence (27 000 ha) sont les plus anciennes de France. Elles se répartissent entre les Bouches-du-Rhône, le Var et les Alpes Maritimes. La production est représentée par 87% de rosés mais les quelques rouges et blancs sont également remarquables. 16% des rosés produits sont vendus à l'export. La Provence assure la production de 8 % des rosés du monde.

La Provence représente 23% du total des vignes converties en Agriculture Biologique de France. On y compte 21 cépages principaux et 24 autres moins répandus. Parmi les cépages de rouges et rosés on trouve la syrah, le grenache, le cinsault, le mourvèdre, le tibouren (cépage provençal ancestral), le cabernet sauvignon et le carignan. Du côté des blancs, le vermentino, l'ugni Blanc, la clairette, le sémillon et le bouboulenc blanc prédominent.

La vinification des rosés :

Excepté en Champagne, il est interdit d'assembler vin rouge et vin blanc pour en faire du rosé. Deux techniques de vinification sont alors utilisées :

- Par saignée :
La vendange est mise à macérer 12 à 14h puis on fait couler une partie du jus qui va devenir le futur rosé (le reste du jus est destiné à faire du vin rouge). Plus on attend, plus le jus sera foncé en raison du temps passé au contact avec la peau des baies de raisin. On obtient des rosés légers et fruités.
- Par macération :
On suit le même principe que pour le vin rouge mais on procède à une macération plus courte durant 4 à 5 jours. On obtient des rosés plus corsés en raison de l'extraction de tanins lors du pressurage, ce qui permet également de bénéficier d'un meilleur temps de garde.

Le vignoble de Corse :



Le vignoble de Corse se répartit sur 7 000 hectares de vignes le long des côtes, pour 450 producteurs. Les vins de cette région sont vendus à 45% sur le continent et 35% est consommé directement sur l'île. L'attractivité touristique de la région permet également d'augmenter les ventes avec 2,3 millions de touristes chaque année sur l'île de Beauté. La production se répartit en 56% de rosés, 30% de rouges, 11% de blancs et 3% de muscats (VDN).

La vigne est présente en Corse depuis plus de 2 500 ans. Elle poussait alors à l'état sauvage sur 30 000 hectares, avant que les Grecs ne la cultive. Son ancêtre se nomme la lambrusque ou ambrascu en corse et se trouve encore dans certains lieux humides.

On retrouve 9 AOC sur l'île :

- AOC Vin de Corse
- AOC Vin de Corse Sartène, Calvi, Figari, Côteaux du Cap Corse ou Porto Vecchio
- AOC Ajaccio et AOC Patrimoine qui sont deux crus
- AOC Muscat du Cap Corse (Vin doux Naturel)

Pour la production de ces AOC, on utilise 3 cépages nobles : Sciacarellu, Nielluciu et Vermentinu (blanc). On trouve une trentaine d'autres cépages, dont la majorité est autochtone et ne pousse que sur cette île.