



© Clémence Louise Blau/CIVP

BILAN DES VENDANGES 2023 : DES PREMIERS JUS QUALITATIFS LE NOUVEAU MILLÉSIME CONFIRME LE SAVOIR-FAIRE DES VIGNERONS PROVENÇAUX

Après les derniers coups de sécateurs des vendanges, vient le temps de la dégustation des premiers jus, qui profilent déjà un millésime solaire et élégant. Malgré des conditions météorologiques inédites et imprévisibles, la mobilisation des vignerons a permis de conduire les vendanges au plus proche du respect des raisins pour garantir le style des rosés de Provence. Retour sur une année complexe qui prouve une nouvelle fois la résilience des vignerons de Provence et leur capacité à s'adapter au millésime pour élaborer des grands vins rosés en dépit des imprévus.

- Si l'hiver sec et l'été chaud se sont montrés bénéfiques pour la vigne, des fortes pluies de printemps ont généré une pression sanitaire tandis que les orages de la fin d'été ont bousculé l'organisation des vendanges.
- L'expertise et le savoir-faire des vignerons, dans les vignes comme au chai, ont toutefois permis de surmonter les différentes conditions qui ont marqué la période des vendanges, laquelle s'est étirée jusqu'à octobre dans certains secteurs.
- À l'arrivée, les premiers jus du futur millésime révèlent une très belle expression aromatique, entre acidité et fraîcheur, dans le respect de l'identité des Vins de Provence rosés.



UN MILLÉSIME PROMETTEUR...

Qualitativement, l'analyse des premiers jus présage un millésime 2023 à la fois équilibré et marqué par une élégante trame de fraîcheur et d'acidité qui dessine les perspectives d'un beau potentiel de garde. D'après Éric Pastorino, Président du Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence (CIVP) : « *La fraîcheur et les arômes sont au rendez-vous pour ce millésime 2023 ! La qualité des premiers jus se veut très satisfaisante pour ce millésime qualitatif qui promet une belle longévité* ». On y retrouve donc déjà la signature des grands rosés de Provence : des vins équilibrés, fruités et d'une grande netteté aromatique.

« Le millésime 2023 va présenter plus d'acidité que l'an dernier avec des couleurs claires : les conditions sont réunies pour un beau millésime. »

Nicolas Garcia, Directeur du Syndicat des Vins Côtes de Provence

« La qualité est là avec une acidité vive et marquée et des équilibres structurés et prometteurs. »

Thomas Giroud, Directeur du Syndicat des Vins Coteaux Varois en Provence

« Les premières dégustations confirment les prémisses d'un millésime solaire à la superbe expression aromatique. »

Olivier Nasles, Président du Syndicat des Vins Coteaux d'Aix-en-Provence

... FRUIT D'UNE ANNÉE SINGULIÈRE...

• **Un cycle végétatif chamboulé** : si l'hiver sec jusqu'en mars-avril et l'été chaud ont permis un bon état sanitaire général, les fortes pluies printanières ont engendré quelques attaques de mildiou, heureusement sporadiques et localisées. La cadence des précipitations a intensifié, avec des différences entre les secteurs, la pression sanitaire, obligeant les vignerons à faire preuve de beaucoup de réactivité pour protéger leurs vignes. Cette alternance entre des périodes de sécheresse et pluies abondantes a représenté un nouveau défi d'adaptation, d'après Éric Pastorino, Président du CIVP : « *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 où la planification était aisée à une agriculture qui doit en permanence s'adapter.* »

• **Une période vendanges étirée** : les opérations de récolte ont démarré en accéléré autour du 20 août dans les secteurs les plus précoces des Côtes de Provence et des Coteaux d'Aix-en-Provence. Elles se sont ensuite étendues au reste des deux appellations et ont gagné les Coteaux Varois en Provence à partir du 30 août. Cependant, les cépages sont arrivés à maturité en même temps que les oranges de fin août. Cet aléa a notamment provoqué le décalage et l'étirement des dates de récolte jusqu'à mi-septembre, voire mi-octobre pour les Coteaux Varois en Provence.

... ET D'UNE ADAPTATION RÉUSSIE DES VIGNERONS !

Seuls des choix calculés et minutieux, en viticulture comme en vinification, ont permis, en dépit de la complexité du millésime, d'élaborer ces vins de haute précision et d'exprimer tout leur potentiel. **Grâce au savoir-faire et à l'expertise des vignerons toutes les étapes de l'élaboration ont pu être menées à l'aune de la délicatesse des grands vins rosés**, notamment pendant la période décisive des vendanges où « *chaque heure compte, à la vigne comme lors de l'arrivée du raisin en cave* », d'après Éric Pastorino, Président du CIVP. Comme chaque année, les vignerons ont ainsi vendangé 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. Puis, la maîtrise des conditions de transport du raisin et la gestion de la température pendant la vinification ont ainsi préservé la qualité des raisins pour réaliser des assemblages qualitatifs, reflet de la créativité des vignerons et de la typicité de chaque appellation.

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