

# VIGNERONS EN CÔTES DE PROVENCE

n°27



**RÉGLEMENTATION  
ÉTIQUETAGE DES VINS :  
ÊTES-VOUS PRÊTS?**



—  
**Eric Pastorino**  
Président du Syndicat des  
vins Côtes de Provence  
—

« Le collectif aura un rôle de plus en plus important à l'avenir. Mon rôle en tant que Président du Syndicat est que chacun trouve sa place au sein de l'appellation, que les forces des uns soient mis au service de tous. »

Chères Vignerones,  
chers Vignerons,

Les chiffres économiques du CIVP du début d'année montrent une baisse des ventes par rapport à l'an passé. Inflation, contexte économique général compliqué, sont certainement une des raisons. Cependant, il faut être attentif à cette situation sans dramatiser. Nous devons poursuivre le travail d'image et de progression qualitative de nos vins. Nos atouts sont nombreux et nos entreprises dynamiques.

Soyons conscients que notre profession viticole entame une profonde mutation à un double niveau.

À la production, il faudra faire face aux défis sociétaux et environnementaux, dont le réchauffement climatique, tout en maintenant une production qui soit viable et qui permettra de répondre à la demande.

Au niveau de son organisation, nous constatons une profonde mutation de son tissu économique. En effet, l'appellation Côtes de Provence attire de nombreuses maisons qui souhaitent développer des marques prestigieuses à travers le monde avec des business plans ambitieux. Le

fait que ces maisons arrivent en Provence n'est pas fortuit ni anodin. Si elles le font, c'est parce que notre appellation incarne le leadership du rosé au niveau mondial.

Je peux comprendre que certains soient déstabilisés par le nouveau modèle économique (achats de raisins, de moûts...) et que cela pose des débats et des réflexions animées. J'évoque souvent la création d'un « modèle Provençal », et ce n'est pas une parole en l'air. La Provence n'est pas la Champagne, même s'il peut y avoir quelques similitudes, c'est pourquoi je refuse que l'on duplique le système champenois. L'un des axes forts que représente ce système Provençal est le maintien d'un tissu d'entreprises coopératives et de structures familiales dont le socle est l'histoire familiale et le terroir. Notre métier est de produire des vins adaptés à chacun de nos réseaux de distribution.

Mon rôle en tant que Président du Syndicat est que chacun trouve sa place au sein de l'appellation, que les forces des uns soient mis au service de tous. Il est clair pour moi que chacune des maisons qui investissent en Provence ont un devoir collectif : la mise en avant de l'AOP Côtes de Provence dans la communication, l'importance de l'innovation technique et de la

R&D sur le sujet du réchauffement climatique, l'ouverture sur de nouveaux pays et bien d'autres sujets. Je reste persuadé de la complémentarité des différentes structures du vignoble : caves coopératives, maisons de négoce, domaines particuliers. Le collectif aura un rôle de plus en plus important à l'avenir.

Il me semble évident que chacun d'entre nous doit s'interroger sur le modèle et la stratégie de son exploitation eu égard à l'évolution de notre appellation. Il y a une place pour tout le monde. Le choix doit être voulu et assumé ! Nous devons mettre en avant les richesses de notre vignoble :

- ✧ Le terroir, avec les DGC et bientôt les crus, la grande qualité de nos blancs permettent de se distinguer.
- ✧ Le développement d'un œnotourisme qui permet aussi aux structures de tailles plus petites de pouvoir bénéficier du tourisme.
- ✧ L'histoire familiale de nombreux domaines est également vecteur de valeur.

Voici les grands axes du modèle Provençal que je défends. Si nous réussissons, tout le monde sera gagnant !

Eric Pastorino





# SOMMAIRE

ÉDITO .....	02
EN BREF .....	04
RÉGLEMENTATION ÉTIQUETAGE : ÊTES-VOUS PRÊTS ? .....	08
VINS BLANCS DE PROVENCE : UNE OPPORTUNITÉ POUR LE VIGNOBLE ? .....	16
CÉPAGES ÉTRANGERS ET RÉSISTANTS AU MALADIES : PREMIERS RÉSULTATS ! .....	24
GESTION DURABLE DES SOLS EN PROVENCE LANCEMENT DU PROJET « TERRE APARA » AVEC UN PREMIER GROUPE PILOTE	34

## ASSEMBLÉE GÉNÉRALE 2023

L'assemblée générale 2023 du Syndicat des vins Côtes de Provence a eu lieu le jeudi 13 avril au Château de l'Aumérade à Pierrefeu.

En voici les temps forts :

- ◇ Partie statutaire présentée par **Éric PASTORINO**, Président du Syndicat, **Paul BERNARD**, Secrétaire Général, et **Pascal ETIENNE**, Trésorier
- ◇ Présentation de la stratégie technique du vignoble par **Nicolas GARCIA**, Directeur du Syndicat et **Antoine MATHIAS**, Responsable Développement Durable
- ◇ Présentation de la stratégie internationale de défense de l'AOC Côtes de Provence par **Anaïs HUYSMANS**, Responsable Juridique

La séance s'est clôturée par une table ronde animée par **Chantal SARRAZIN** sur les perspectives d'évolution des vins blancs Côtes de Provence composée de :

- ◇ **Florian ANGEVIN**, Chef de l'unité Filières Spécialisées chez FranceAgriMer
- ◇ **Jérôme PAQUETTE**, Œnologue-Conseil, propriétaire du Château Paquette
- ◇ **Gilles PONS**, propriétaire du Château Les Valentines
- ◇ **Florian LACROUX**, Directeur Général de la cave Terra Provincia

Bienvenue à **Jean-François ARMARIO**, Président du Cellier Marius Caius, qui rejoint le Conseil d'Administration du Syndicat.

Merci à la famille **FABRE GRIMALDI** pour leur accueil ainsi qu'aux élus locaux et nationaux de leur présence et pour leur soutien à la viticulture provençale.



## RENCONTRE AVEC LA DIRECTRICE DE L'INAO



Lors du CRINAO d'avril, nous avons eu le plaisir d'accueillir **Carole Ly**, nouvelle Directrice de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO).

Les dossiers concernant l'intégration de cépages résistants dans le cahier des charges de l'AOC Côtes de Provence (**Floréal**, **Souvignier** et **Nathy Souvignac**) et la mention «Cru» pour la DGC Sainte Victoire ont été présentés et approuvés. Ils doivent désormais être instruits à Paris.

## RENCONTRE AVEC LE PRÉSIDENT DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL, JEAN-LOUIS MASSON

Le 7 avril dernier, Jean Louis MASSON, Président du Conseil Départemental, est venu à la rencontre de la filière viticole à la Maison des Vins Côtes de Provence en compagnie de conseillers départementaux, du Maire de Vidauban, Claude PIANETTI et de Guillaume DECARD, Président de Var Tourisme.

La stratégie générale et les axes de développement technique ont largement été abordés par notre directeur, Nicolas GARCIA et Brice Eymard directeur du CIVP.

Le Président Eric PASTORINO et Fabienne Joly (Présidente de la Chambre d'Agriculture du Var), ont également pu rappeler les enjeux d'avenirs majeurs de la filière notamment sur l'adaptation au changement climatique.



## 4E RENCONTRE JURIDIQUE SUR LA TRANSMISSION

Les réunions juridiques bi-annuelles se poursuivent et ne se ressemblent pas ! Celle du mois de juin portait sur le thème suivant : Transmission : Vente ? Donation ? Anticiper !

Qu'il s'agisse d'une vente ou d'une donation, les intervenants ont tenté de répondre à toutes vos questions.

Des intervenants de qualité et spécialistes du vignoble provençal ::

- ◆ Aurélia GRECH, Conseillère Installation à la Chambre d'Agriculture du Var
- ◆ Maître DE SAINT SEINE, Avocat associé au Cabinet BBLM à Marseille
- ◆ Maître TERRAS, Notaire à Cotignac
- ◆ Christophe CAMPANELLI, Directeur SAFER Var

Arnaud BOYER, Expert-Comptable chez Ballatore & Chabert

**Merci aux 80 personnes présentes !**



*Rencontre juridique*



## PROJET CÔTES & BLANCS

Nous entamons une réflexion sur les vins blancs Côtes de Provence.

**Quelle est la diversité des vins blancs élaborés dans l'appellation ?  
Quelles sont les pistes d'évolution aussi bien au vignoble qu'en cave ?**

3 dégustations en avril et mai ont réunis des vinificateurs qui ont échangé sur ces sujets, autour d'un échantillonnage de 12 vins blancs.

**Deux styles de vins blancs se distinguent :**

- ✧ les vins sur l'expression fruitée et florale en vinification classique
- ✧ les vins avec un itinéraire de vinification marqué

**Côté cépages :**

Le vermentino B est le cépage le plus fréquemment conditionné en cépage pur et/ou la base des vins blancs d'assemblage en vinification classique.

Pour le second type de vins blancs, il y a moins de vermentino B pur et plus souvent du sémillon B en assemblage.

**Piste de réflexion :**

Pour les participants, les choix de techniques de vinification ne doivent pas masquer l'identité des vins de l'appellation. Les évolutions doivent permettre de préserver l'aromatique, la fraîcheur et l'équilibre dans les vins. Les pistes de travail évoquées sont diverses au vignoble (nouveaux cépages, mode de taille, date d'irrigation) et au chais (assemblages, élevage non boisé, teneur en alcool).

Retrouvez le détail dans l'article « Vins blancs de Provence » page 15.



## VITIRESTRUCTURATION

Si vous avez déposé une demande d'aide à la restructuration du vignoble au cours de la campagne 2022/2023, pensez à déposer une Demande de Paiement avant le 15 septembre 2023 pour percevoir votre aide.


**Rappel important: votre demande de paiement devra être déposée uniquement lorsque tous les travaux demandés auront été entièrement terminés (plantation ; palissage & irrigation)**

**Délai de paiement : le paiement est effectué dès que l'ensemble des contrôles administratifs et sur place ont été réalisés et dans un délai de 12 mois à compter de la date du dépôt de la demande de paiement conforme et complète.**

## GUIDE HACHETTE ÉDITION 2024

Une centaine de dégustateurs se sont déplacés à la Maison des Vins Côtes de Provence pour cette matinée riche en découvertes !

**Au total, 547 échantillons ont été dégustés, dont :**

-  **302 rosés**
-  **35 blancs**
-  **110 rouges**

Les résultats seront publiés à l'automne.

Nous espérons que la dégustation vous a plu et nous vous donnons rendez-vous l'année prochaine !





## RÉGLEMENTATION ÉTIQUETAGE : ÊTES-VOUS PRÊTS ?

**L'obligation d'information des consommateurs sur les ingrédients et calories pour les vins est actée. L'acte délégué consacré à ses modalités d'application a également été publié courant juin. Même si quelques modalités restent encore à préciser au travers des lignes directrices qui nous parviendront d'ici la fin de l'année, les producteurs et metteurs en marché de vin doivent désormais anticiper cette nouvelle obligation pour être prêts à temps.**





## RAPPEL : LES CHANGEMENTS À VENIR

Désormais, deux nouvelles mentions obligatoires devront apparaître sur l'étiquetage de vos vins :

- ⇨ La liste des ingrédients
- ⇨ La déclaration nutritionnelle

### SONT CONCERNÉS :

- ⇨ Vin, vin de liqueur, vin doux naturel
- ⇨ Vins embouteillés + BIB

### CONDITIONS À RESPECTER :

#### INGRÉDIENTS

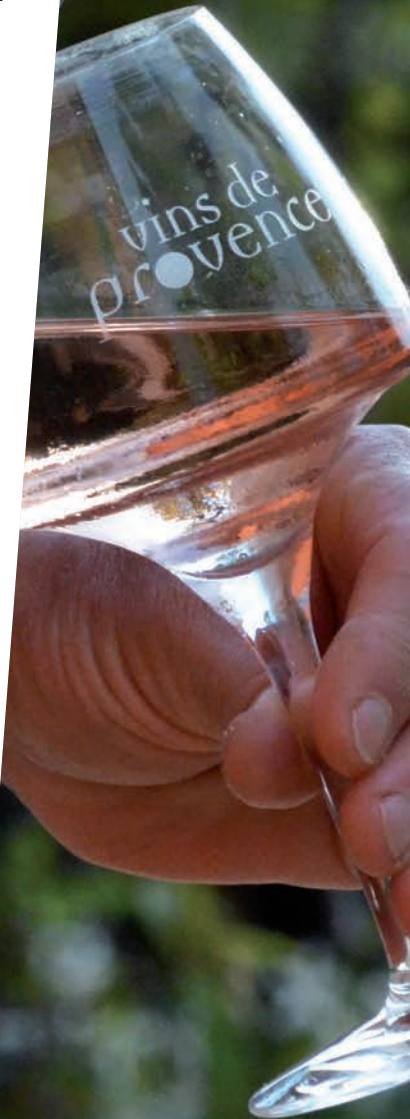
- ⇨ La liste des ingrédients est précédée d'une mention appropriée « ingrédients » ou mention comportant ce terme et du mot « contient »
- ⇨ Les ingrédients devront être indiqués dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de la mise en œuvre de la fabrication du vin

#### Si apposée sur l'étiquette

- ⇨ La liste complète des ingrédients doit apparaître
- ⇨ La mention « contient des sulfites » peut être omise, mais l'allergène devra apparaître de façon apparente dans la liste des ingrédients (taille de caractères ou police différente, mention en gras)

#### Si dématérialisée

- ⇨ La mention « contient des sulfites » doit apparaître sur l'étiquette et un QR renvoie vers la liste complète
- ⇨ Une mention précisant à quoi correspond le QR code doit apparaître sur l'étiquette « ingrédients et informations nutritionnelles »
- ⇨ Ces informations ne doivent pas être présentées avec des informations destinées à la vente ou à la commercialisation
- ⇨ Aucun lien vers la boutique de l'opérateur
- ⇨ Aucune donnée d'utilisateur ne doit être collectée ni faire l'objet d'un suivi



## DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

Elle correspond à :

- ⇨ La quantité des matières grasses
- ⇨ La quantité d'acides gras saturés
- ⇨ La quantité de glucides
- ⇨ La quantité de sucres
- ⇨ La quantité de protéines
- ⇨ La quantité de sel

**La valeur énergétique : 100ml: E=324kj/77kcal**

exemple de valeurs

Si apposée sur l'étiquette :

- ⇨ La déclaration complète doit apparaître ainsi que la valeur énergétique
- ⇨ Elle peut être présentée sous forme de tableau ou non

Si dématérialisée :

- ⇨ Les nutriments sont présentés dans l'ordre présenté ci-dessus
- ⇨ La déclaration nutritionnelle est obligatoirement présentée sous forme de tableau
- ⇨ Seule la valeur énergétique doit être apposée sur l'étiquette et un QR renvoie vers la déclaration nutritionnelle complète
- ⇨ Une mention précisant à quoi correspond le QR code doit apparaître sur l'étiquette « ingrédients et informations nutritionnelles »
- ⇨ Ces informations ne doivent pas être présentées avec des informations destinées à la vente ou à la commercialisation
- ⇨ Aucun lien vers la boutique de l'opérateur
- ⇨ Aucune donnée d'utilisateur ne doit être collectée ni faire l'objet d'un suivi



# DÉMATÉRIALISATION : ÊTES-VOUS PRÊTS ?

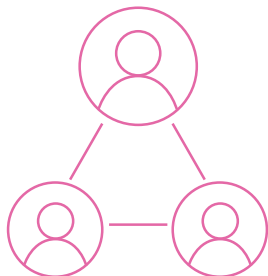
Avec l'entrée en vigueur de la nouvelle réglementation étiquetage, la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle pourront être dématérialisées !

De nombreuses entreprises proposant la prestation QR code, le Syndicat des vins Côtes de Provence vous aide à choisir votre prestataire !

## NOTRE DÉMARCHE

Nous avons pris le temps de rencontrer une dizaine de prestataires afin d'étudier au mieux les offres et de sécuriser les futurs partenariats qu'ils pourraient proposer à nos adhérents.

### ÉTAPE 1 : LE BENCHMARK



Ayant été sollicités par plusieurs entreprises proposant le QR code nutritionnel ainsi que par nos adhérents pour connaître notre avis sur ces mêmes entreprises, nous avons décidé de les rencontrer afin d'analyser les offres présentes sur ce marché.

Le premier contact avait pour objectif de :

- ◇ connaître l'entreprise
- ◇ connaître son implantation dans le vignoble
- ◇ connaître le fonctionnement de son outil

### ÉTAPE 2 : LA DÉFINITION DES CRITÈRES

1

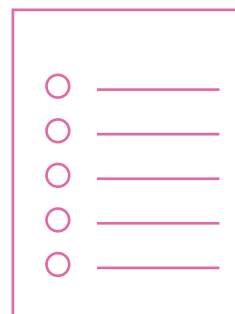
#### Critères inhérents à l'entreprise

- ◇ Fiabilité/pérennité de l'entreprise
- ◇ Connaissance du monde viticole et de ses particularités

2

#### Critères inhérents à l'outil

- ◇ Outil en état de fonctionnement immédiat
- ◇ Outil respectant les obligations réglementaires
- ◇ Sécurisation de l'outil pour une haute protection des données
- ◇ Portabilité des données





## ÉTAPE 3 : LA SÉLECTION DES PRESTATAIRES

//

L'OBJECTIF POURSUIVI ÉTAIT  
D'ASSURER À NOS ADHÉRENTS  
UNE ENTREPRISE VIABLE  
PROPOSANT UN OUTIL FIABLE.

//



## LE RÔLE DU SYNDICAT

Le rôle du Syndicat sera avant tout un suivi réglementaire pour garantir à nos opérateurs le respect de la nouvelle réglementation.

L'avantage de créer un partenariat durable avec ces prestataires est de garantir également les éléments suivants :



Fiabilité de la prestation



Longévité de la prestation



Sécurité de l'outil

## TÉMOIGNAGE



—  
**Clément GRIMALDI**  
dirigeant de la société  
de production  
(SCEA des DOMAINES FABRE)  
—

**Clément GRIMALDI** : La nouvelle réglementation sur l'étiquetage des ingrédients est applicable en fin d'année. Pour ne pas être prises au dépourvu, nos équipes travaillent déjà sur les possibilités d'intégrer le QR code sur nos différentes étiquettes.



—  
**Caroline DEMEY**  
dirigeante de la société  
de commercialisation  
(SAS FABRE).  
—

**Caroline DEMEY** : Le Château de l'Aumérade propose de nombreuses cuvées. Nous devons anticiper dès à présent l'arrivée du nouveau millésime.

## Retour en images sur la réunion du 6 avril



Le jeudi 6 avril, le Service Juridique du Syndicat réunissait près de 120 opérateurs autour d'une réunion faisant le point sur la nouvelle réglementation étiquetage.

Une matinée complète permettant à la fois d'échanger sur les évolutions juridiques et d'appréhender les conséquences techniques d'une telle réforme :

- ✧ **Ingrédients & Déclaration nutritionnelle** : Focus réglementaire – Anaïs HUYSMANS, Responsable juridique du Syndicat des vins Côtes de Provence
- ✧ **Nouvelle réglementation étiquetage** : particularités en Côtes de Provence – Julien BROCHET, Œnologue-Consultant à l'ICV
- ✧ **La prestation du QR code** : une prestation clé en main – Sarah BREFFY, Juriste au Syndicat des vins Côtes de Provence



Retrouvez  
la vidéo ici :





## TÉMOIGNAGE

### Château Saint-Maur, Cogolin.

« Cette nouvelle obligation réglementaire nous impose à tous des changements non négligeables au sein de nos exploitations.

Avec la possibilité de dématérialiser la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle, nous avons été contactés par de nombreuses entreprises proposant la prestation QR code.

Le travail réalisé par le Syndicat nous a permis de prendre du recul sur ces différentes offres et d'éviter que l'on s'engage avec des prestataires peu fiables. **Il faut anticiper mais ne pas se précipiter !**

Au Château Saint-Maur, nous avons souhaité anticiper la mise en place de cet outil afin de bénéficier d'une année pour corriger les éventuels problèmes que nous pourrions rencontrer. Le QR code est actuellement apposé sur toutes nos cuvées. »



**Anaïs HUYSMANS**  
Responsable Juridique  
07 76 58 90 40

[a.huysmans@odg-cotesdeprovence.com](mailto:a.huysmans@odg-cotesdeprovence.com)

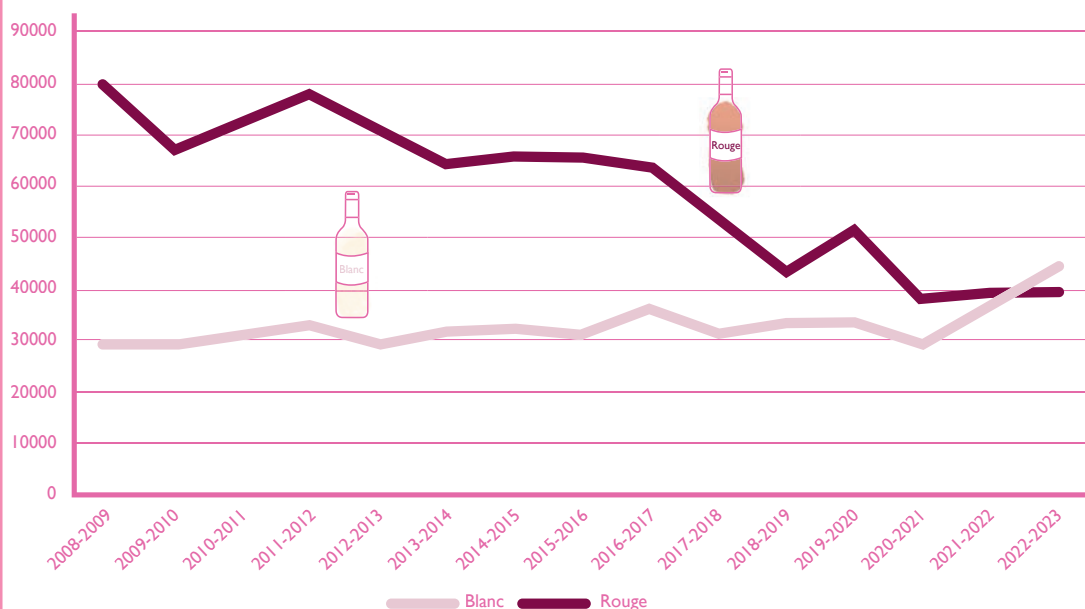


**Sarah BREFFY**  
Juriste  
04 94 99 50 03

[s.breffy@odg-cotesdeprovence.com](mailto:s.breffy@odg-cotesdeprovence.com)

# VINS BLANCS DE PROVENCE : UNE OPPORTUNITÉ POUR LE VIGNOBLE ?

**Les vins blancs sont la catégorie de vin avec la plus forte pénétration sur nos marchés. La production et la commercialisation des Côtes de Provence Blancs sont en croissance continue. Pour la première fois, leur production a dépassé celle de nos vins rouges (récolte 2022).**



## TÉMOIGNAGE EN TABLE RONDE



—  
**Eric PASTORINO**  
 Président du Syndicat des  
 vins Côtes de Provence  
 —

**Eric PASTORINO**, intervenait sur le sujet au cours de l'Assemblée Générale 2023 : « Nous devons engager un travail sur les vins blancs. On sent un frémissement depuis quelques années sur le blanc, et nos Côtes de Provence, avec leur dominante typique de Rolle, sont de plus en plus appréciés. L'idée est de voir ce qui peut être conforté et ce qui peut évoluer. Il s'agira notamment de voir comment planter davantage de cépages blancs, car nous ne sommes actuellement pas au niveau optimal. Le but est d'interviewer producteurs et metteurs en marché, dans le but de construire une stratégie qui nous permette de vendre davantage de vins blancs à l'avenir. »



—  
**Florian LACROUX**  
 Directeur de la cave  
 Terra Provincia  
 —

Cette réflexion est largement partagée par le vignoble. **En 2022, le CIVP a constaté une progression des ventes de 17% sur la base des données des DRM.** Au cours de la table ronde organisée par le Syndicat des Côtes de Provence, **Florian LACROUX**, Directeur de la cave Terra Provincia indiquait : « Il y a eu un premier appel d'air à la suite du gel 2021. Nous pensons que ce serait éphémère. Ce n'est pas le cas. Nous sommes encore sollicités. **Il existe une réelle appétence pour nos produits** ».

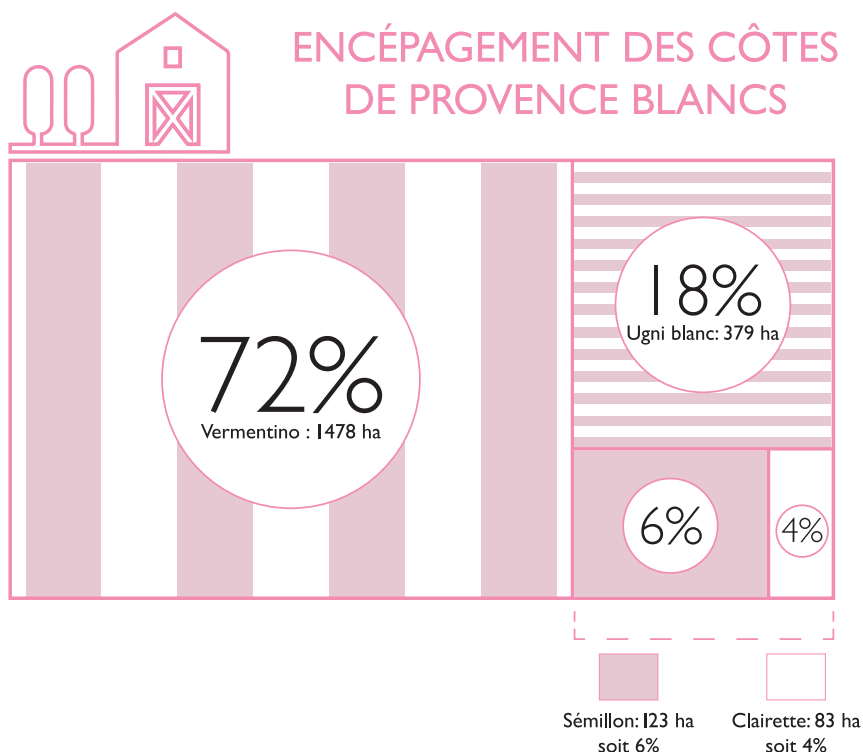


—  
**Gilles PONS**,  
 propriétaire du  
 Château des Valentines  
 —

**Gilles PONS**, propriétaire du Château des Valentines à La Londe-les-Maures, confirme : « Ils représentent 10 à 15 % des volumes que nous commercialisons et nous sommes prêts à aller au-delà. Le débouché est surtout local, mais l'export commence à s'y intéresser. Nous les vendons un peu plus cher que nos rosés car la demande est forte. » **Pour lui, ces cuvées de Côtes de Provence blancs permettent aussi aux vigneron indépendants de se démarquer des grands groupes qui investissent en Provence en misant essentiellement sur le rosé.**



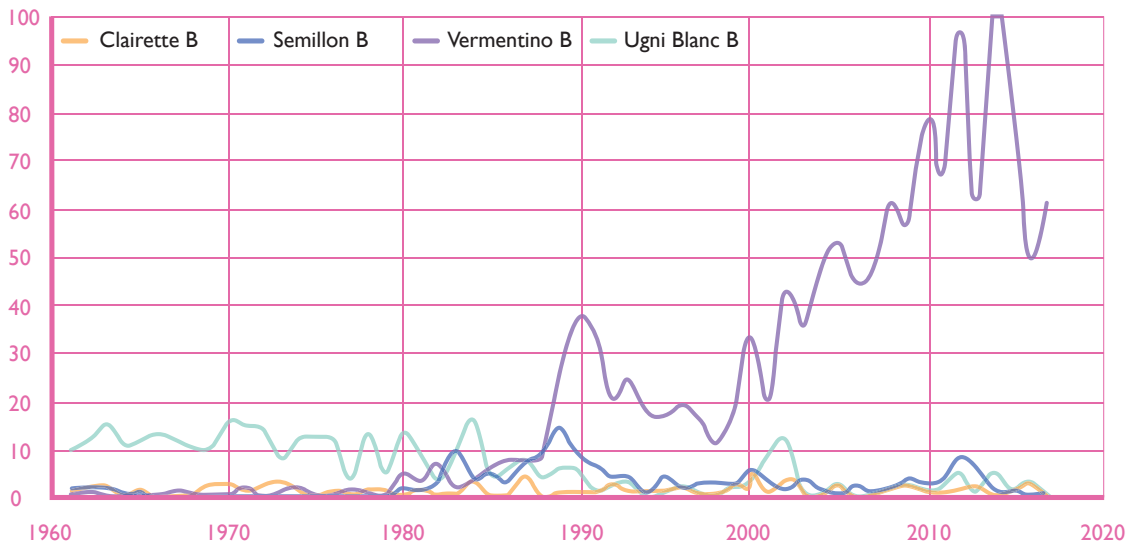
# ENCÉPAGEMENT DES CÔTES DE PROVENCE BLANCS



**Le Rolle, ou Vermentino, est le cépage largement dominant en Côtes de Provence.** La dynamique de plantation est très forte. Le cépage est planté à un rythme soutenu depuis le début des années 1990, pour atteindre un rythme d'une 100 ha par an aujourd'hui.

Ce cépage est représenté dans la totalité des plantation de blancs. Les autres cépages, Sémillon, Ugni blanc et Clairette, représentent moins de 5 ha par an. L'importance que prend l'Ugni blanc dans notre vignoble est lié à un historique et une présence assez forte dans les années 1970. **Ce cépage a tendance à largement diminuer en proportion.**

## Évolutions des plantations annuelles de clairette, de semillon, de vermentino et de ugni blanc



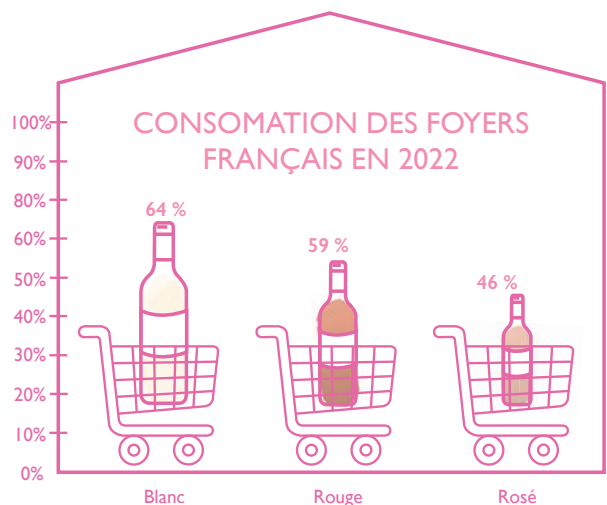
Certaines caves coopératives encouragent la plantation de Rolle dans leur vignoble. La mise en place de primes à la plantation complémentaires aux aides à la restructuration viennent également booster la dynamique.

## TENDANCE DE LA CONSOMMATION DE VINS BLANCS EN FRANCE

Les vins blancs connaissent un recul mais restent néanmoins la catégorie de vins à la plus forte pénétration :

**À l'exception de 2022, les vins blancs recrutent des nouveaux foyers acheteurs depuis 2017 : 65% de foyers acheteurs en 2017 contre 68% en 2021.**

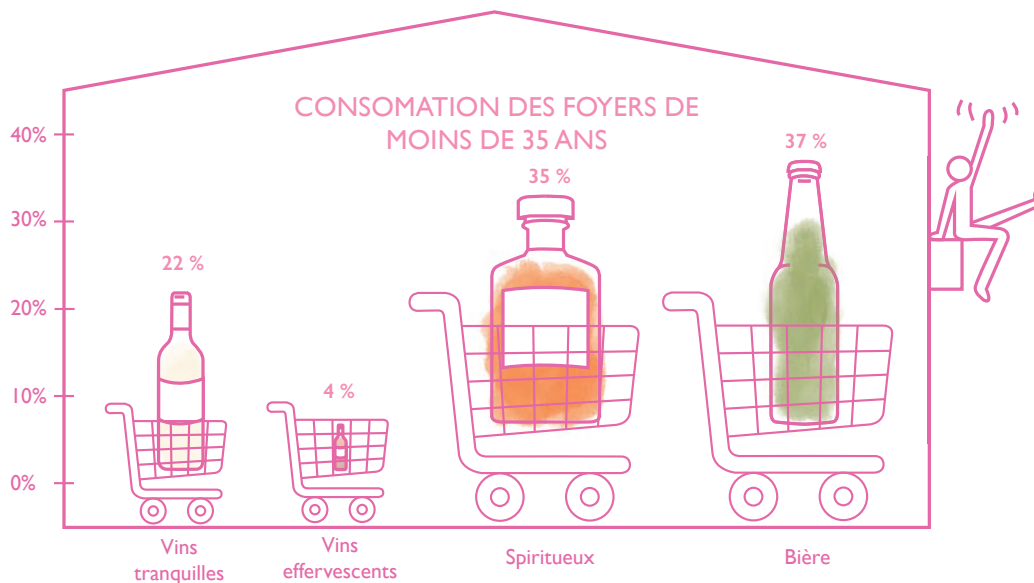
Sur l'ensemble des foyers français, 21% des quantités achetées sont des vins blancs (32% des rosés et 46% des vins rouges). On note une progression continue de la part de marché des blancs (+2 points par rapport à 2019) tandis que celle des rosés se stabilise (+1 point par rapport à 2019) et que celle des rouges est en déclin (-3 points).



## LA CONSOMMATION DES JEUNES, UN CRÉNEAU À DÉVELOPPER POUR LES VINS BLANCS

Avec un budget moyen limité, les jeunes sont obligés de dé-consommer et de baisser en gamme. L'enjeu est donc de se défendre face aux autres boissons alcoolisées. Cette année, les – 35ans ne cèdent pas de terrain quand la bière baisse sur cette catégorie de foyer

Voici la composition du panier d'achat de boissons alcoolisées de cette catégorie :



Sur cette cible, les vins blancs doivent venir rivaliser le moment de l'apéritif, fortement dominé par les spiritueux. **Les vins blancs se démarquent malgré tout puisqu'ils représentent 37% des volumes achetés en 2022 chez les foyers de – de 35 ans** (soit + 10pts par rapport à 2019, 33% pour les rouges – 7pts et 29% pour les rosé -4pts).



# TYPLOGIE DES VINS BLANCS CÔTES DE PROVENCE

« Pour vous, un vin blanc Côtes de Provence est ... »

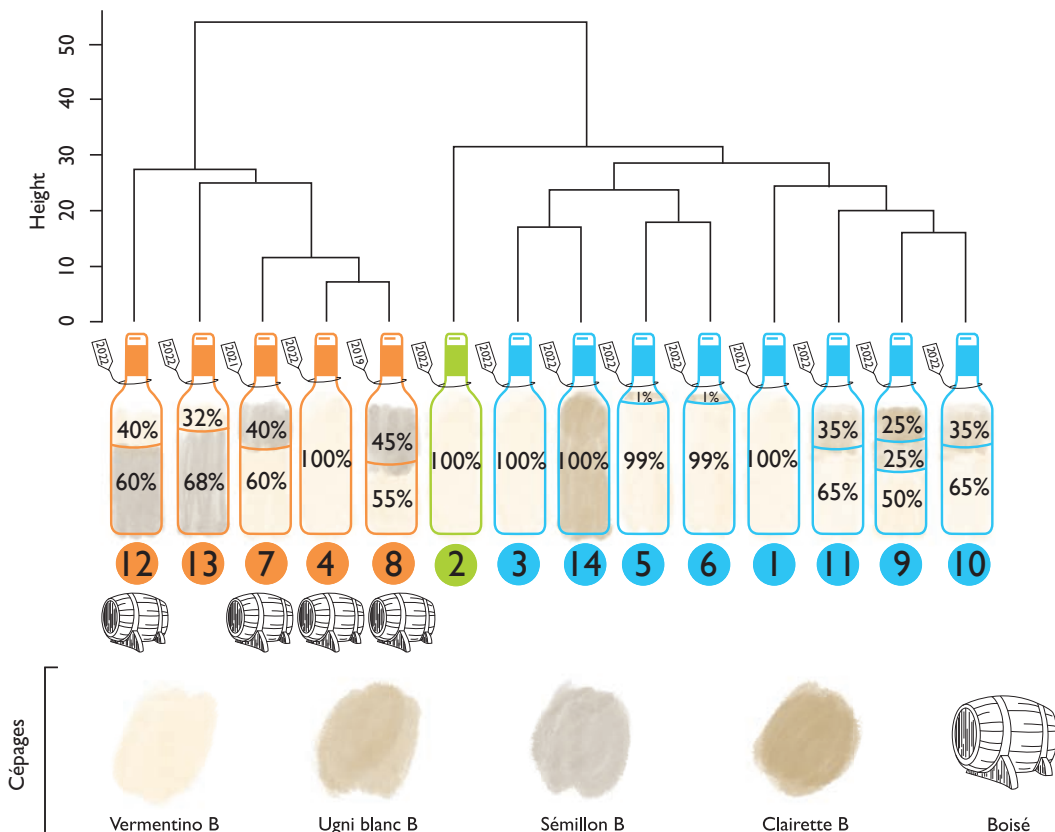
C'est à cette question que 35 vinificateurs ont été amenés à répondre en guise d'entrée en matière sur la réflexion autour des caractéristiques des vins blancs de l'appellation.

Pour les participants, il est aussi élégant, équilibré, rond, minéral et avec de la longueur. Il est identifié par le rôle, tout en ayant de la diversité. Positionné en haut de gamme, en apéritif ou gastronomique.

La diversité des vins blancs Côtes de Provence a été étudiée au travers d'un échantillonnage de 12 vins, provenant de différents secteurs et opérateurs (caves coopératives, domaines) et commercialisés en bouteilles.

De cépage pur ou d'assemblage, ils sont issus de vinification classique ou passés dans le bois, des millésimes 2019 à 2022.

## CLUSTER DENDROGRAM



# ÉCONOMIE

Dans les vins étudiés, le vermentino B est le cépage majoritaire dans la plupart des vins de l'échantillonnage. On le retrouve dans 11 vins sur 12, dont 4 vins en cépage pur et 5 où il dépasse 50 % de l'assemblage, 9 vins sur 12 sont du millésime 2022. L'objectif de la dégustation est de caractériser les différents types de vin blanc de l'échantillonnage.

Dans la méthode de tri libre catégorisé, les dégustateurs sont invités à regrouper les vins par similitude, en utilisant chacun leurs propres critères de catégorisation. Chaque dégustateur indique les descripteurs pour tous les groupes qu'il a formés. 3 groupes de vins se distinguent :

- Les vins boisés ou non, avec du sémillon B et/ou du vermentino B
- Un vin non boisé, pur vermentino B
- Les vins non boisés, de clairette B ou de vermentino B, pur ou en assemblage

« Un Côtes de Provence blanc est avant tout aromatique, frais, floral et fruité. »



Les vins boisés ou non, avec du sémillon B et/ou du vermentino B



Un vin non boisé, pur vermentino B



Les vins non boisés, de clairette B ou de vermentino B, pur ou en assemblage

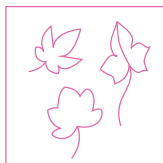




CONCERNANT LES ÉVOLUTIONS DANS LES VINS BLANCS  
CÔTES DE PROVENCE, LES PARTICIPANTS ESTIMENT  
QU'ELLES DOIVENT PERMETTRE DE PRÉSERVER L'IDENTITÉ  
ET LES QUALITÉS AROMATIQUES,  
MAIS AUSSI LA FRAICHEUR ET L'ÉQUILIBRE.

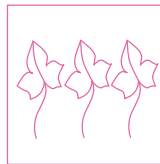


ILS ONT SUGGÉRÉS LES PISTES DE TRAVAIL AU VIGNOBLE ET AU CHAI :

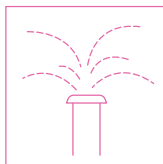


### DIVERSITÉ DE L'ENCÉPAGEMENT

intégration de cépages qui apportent des caractéristiques complémentaires au vermentino B, qui ont une bonne acidité avec un degré potentiel moyen, une maturité tardive, résistant à la sécheresse. Le floral, cépages grecs, le sauvignon, le colombar, le grenache blanc ont été cités.



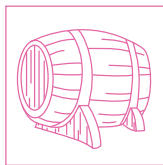
CHOIX VERS DE CLONES DE  
VERMENTINO B  
QUALITATIFS



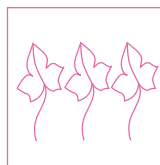
PILOTAGE DE L'IRRIGATION  
SPÉCIFIQUE AU BLANC



MODE DE CONDUITE  
ADAPTÉE À L'ÉVOLUTION  
CLIMATIQUE



ÉLEVAGE NON BOISÉ



ASSEMBLAGE POUR  
APPORTER DE LA  
COMPLEXITÉ, TRAVAIL SUR  
LA CLAIRETTE B ET L'UGNI  
BLANC B



**Nicolas GARCIA**  
Directeur

[n.garcia@odg-cotesdeprovence.com](mailto:n.garcia@odg-cotesdeprovence.com)



**Mireille CONRATH**  
Responsable hiérarchisation

06 03 95 53 89

[m.conrath@odg-cotesdeprovence.com](mailto:m.conrath@odg-cotesdeprovence.com)



## CÉPAGES ÉTRANGERS ET RÉSISTANTS AU MALADIES : PREMIERS RÉSULTATS !

**L'encépagement de notre appellation est en pleine évolution. Trois cépages résistants aux maladies pourront être plantés et revendiqués en AOC « Côtes de Provence » d'ici 2024 et les premières observations débutent pour les cinq cépages étrangers intégrés dans notre cahier des charges en 2021. D'autres projets comme celui de la multiplication du matériel végétal de Rousseli RS sont également en cours.**



## LES CÉPAGES VIFA : BILAN DES PREMIERS MOIS

La liste des cépages autorisés pour l'AOC Côtes de Provence s'est allongée depuis la fin de l'année 2021. Cinq nouveaux cépages étrangers sélectionnés pour leur **tolérance à la sécheresse** ont intégré le cahier des charges de l'appellation sous le statut de **VIFA « Variétés d'intérêt à fin d'adaptation »\***.

En 2022, quatre des cinq nouveaux cépages ont été plantés par nos producteurs :

- ✧ **Agiorgitiko N (Grèce)**
- ✧ **Calabrese N (Sicile)**
- ✧ **Moschofilero RS (Grèce)**
- ✧ **Verdejo B (Espagne)**

À ce jour, nous comptons **3,9 ha** de plantation VIFA réparties sur **6 exploitations**. **Le Verdejo B représente 65% de la surface totale.**

En intégrant ces cépages dans le cahier des charges de notre appellation, l'objectif du Syndicat est d'observer les paramètres d'ordre phénologique, physiologique et œnologique pour **évaluer la pertinence de ces cépages au sein de l'AOC Côtes de Provence.**

**Pour ce travail, le Syndicat a embauché une stagiaire, Anaïs BES, actuellement en Master Santé des Plantes à l'Université d'Angers (voir encadré).**

### **\*Qu'est-ce que le statut de « VIFA » ?**

Officialisé en 2019 par l'INAO, le statut de « VIFA » permet l'intégration et l'étude de variétés de cépages dans le cahier des charges d'une AOC, présentant un potentiel d'adaptation à une problématique comme le changement climatique.



# TECHNIQUE

Agiorgitiko N



Calabrese N



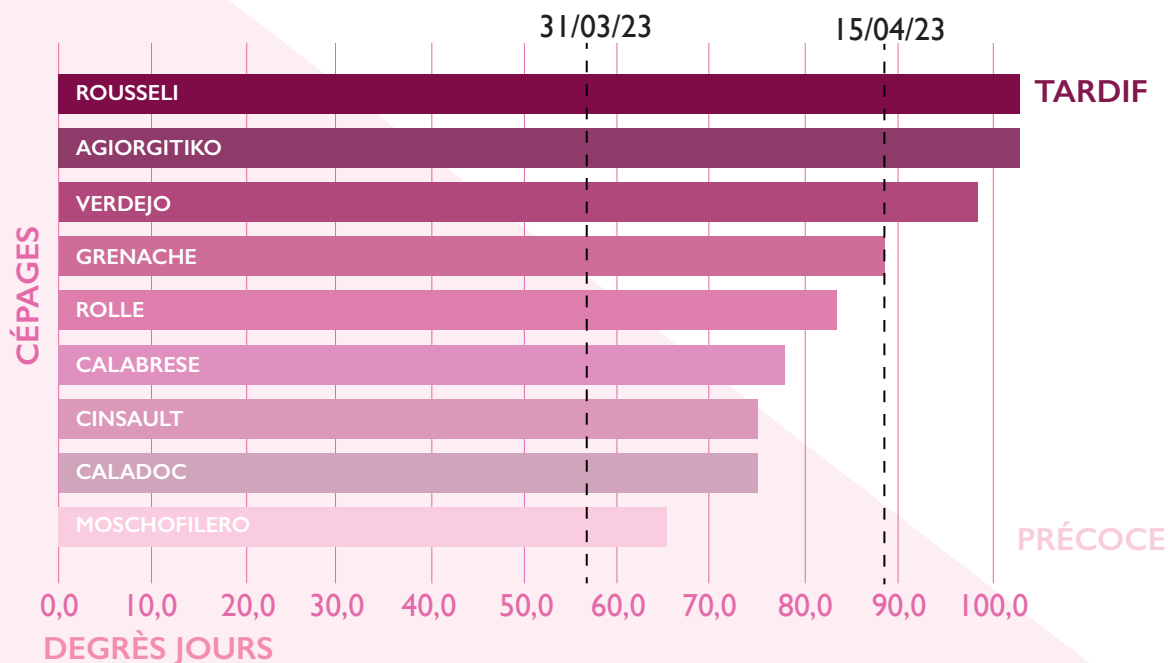
Moschofilero RS



Verdejo B







L'ensemble des cépages dits « VIFA » sont comparés avec des cépages témoins tels que le **Grenache N**, le **Rolle B** et le **Cinsault N**. Le Caladoc N et le Rousseli RS, cépages régionaux réintégrés dans le cahier des charges de l'AOC en tant que cépages accessoires apparaissent également sur le graphique afin d'avoir davantage d'éléments de comparaison.

L'ensemble des données récoltées seront ensuite intégrées à la base de données « **O'CESAR** » (Observatoire des cépages en région Sud : Adaptation au changement climatique et résistants aux maladies) afin de permettre aux différentes institutions parties prenantes du projet (Centre du Rosé, Chambre d'Agriculture 83, IFV), de partager les connaissances et de suivre un protocole commun dans l'analyse de ces cépages.

Pour cette première année d'observation qui a débuté à la mi-mars, la première étape a été la détermination de la date de débourrement (la date de débourrement est constatée lorsque plus de 50% des bourgeons sont débourrés) afin **d'évaluer la précocité des cépages. Celle-ci a pu être constatée sur l'ensemble de nos parcelles d'essais plantées en 2022.** Vous trouverez ci-dessus un graphique représentant les premiers résultats de précocité.

# TECHNIQUE

Pour chacun des cépages, les dates de débourrement des parcelles ont été converties en temps thermique ( $^{\circ}\text{C}/\text{j}$  en base  $10^{\circ}\text{C}$  à partir du 1er mars).

Le **Moschofilero RS** apparaît comme le cépage le plus précoce de la sélection, avec un débourrement estimé au 31 mars. Le **Calabrese N** semble se rapprocher du Cinsault et du Caladoc N en matière de précocité. L'**Agiorgitiko N** et le **Verdejo B** semblent plus tardifs, avec un débourrement postérieur au 15 avril.

**Nous précisons qu'à ce stade de l'étude il ne s'agit que des premières estimations.**

Pour observer et débiter la caractérisation de **la tolérance à la sécheresse** des cépages VIFA, de nouvelles mesures ont commencé début mai :

- ✧ **Mesures d'élongation des rameaux**, afin d'avoir une indication sur la vitesse de croissance de la vigne
- ✧ **Mesure des Apex**, autre indicateur de croissance lié à la disponibilité en eau de la plante.



**Anaïs BES**  
stagiaire

**Anaïs BES** a rejoint le Syndicat pour un stage d'une durée de 6 mois.

Actuellement en deuxième année de **Master Gestion de la Santé des Plantes** à l'Université d'Angers, elle assiste Mélanie ARMARIO pour le suivi agronomique des cépages «VIFA» (variétés d'intérêt à fin d'adaptation) intégrés au cahier des charges de l'AOC Côtes de Provence.

Nous lui souhaitons la bienvenue et ferons tout pour que son expérience au sein de notre appellation soit aussi plaisante qu'instructive !

# CÉPAGES RÉSISTANTS AUX MALADIES : SÉLECTION POUR L'AOC CÔTES DE PROVENCE !



Floréal



Souvignier



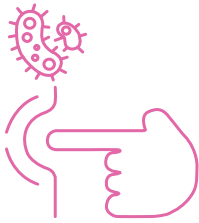
Sauvignac

Le Syndicat a pris l'initiative d'effectuer une demande d'intégration de **cépages résistants aux maladies\*** auprès des services de l'INAO en janvier 2023.

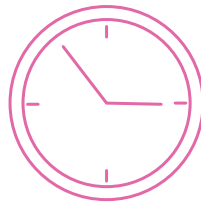
Dans un premier temps, un travail de sélection des cépages a été réalisé avec l'aide du **Centre du Rosé**. Des critères ont été définis dans le but d'obtenir un classement faisant ressortir les cépages les plus aptes à répondre à nos attentes.

# TECHNIQUE

VOICI LES CRITÈRES PRINCIPAUX :



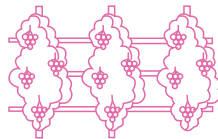
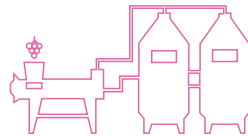
Résistance au Mildiou et Oïdium



Maturité tardive



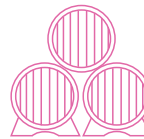
Fort potentiel aromatique



Intensité colorante faible



Potentiel de production



Acidité forte



Degrés alcoolique faible





## **\*QU'EST-CE QU'UN CÉPAGE RÉSISTANT ?**

Un cépage résistant est un cépage ayant des caractères de résistance face aux pathogènes de maladies (mildiou, oïdium) issus d'espèces de vignes américaines ou asiatiques (genre *Vitis*, naturellement résistantes) avec le fond génétique des vignes européennes (*Vitis vinifera*).

Ce travail a été couplé avec une enquête réalisée auprès des professionnels de la région : producteurs, pépinières, institutions (IFV, ENTAV, Chambre d'Agriculture 83...), afin d'effectuer le meilleur choix possible.

⇨ **SOUVIGNIER GRIS B**

⇨ **SAUVIGNAC B**

⇨ **FLOREAL B**

Suite à la demande faite par le Syndicat auprès de l'INAO, ces cépages devraient pouvoir être plantés et revendiqués en AOC Côtes de Provence d'ici 2024.

Dans le cas où la demande serait acceptée, ils seront soumis à la réglementation des VIFA. Ils ne devront donc pas dépasser plus de 5% de l'encépagement de l'exploitation et dépasser les 10% dans les assemblages. Une convention tripartite devra également être signée par l'ensemble des parties concernés (Syndicat, INAO et producteurs).

## QU'EN EST-IL DE NOTRE ROUSSELI RS PROVENÇAL ?



Le **ROUSSELI RS** a été intégré au cahier des charges de l'AOC Côtes de Provence en 2021 aux côtés du CALADOC N. Cependant, nous rencontrons actuellement une problématique de disponibilité en matériel végétal pour ce cépage.

### La cause ?

Un seul clone est disponible pour ce cépage et il est très peu produit par les pépiniéristes de la région.

**Afin de permettre à nos producteurs de planter ce cépage, un travail de multiplication du Rousseli RS est en cours depuis 2022 en partenariat avec un pépiniériste de la région : Patrick TOCHOU, pépinière EOUVIÈRE.**

Pour ce faire, nous avons tout d'abord recensé les parcelles de ROUSSELI RS existantes au sein de notre appellation puis sélectionné la parcelle la plus prometteuse. Cette parcelle a ensuite fait l'objet de plusieurs tests dont celui de la **virose** (enroulement et court noué). Les pieds virosés ont été écartés tandis que les pieds non virosés ont subi un test génétique afin de confirmer leur authenticité.

Une fois ces tests effectués, les bois ont pu être récoltés sur les pieds sélectionnés : **41 pieds au total.**

**Grâce à ce travail de multiplication, 600 plants ont pu être produits pour l'année 2023.** Nous pensons pouvoir en obtenir le double pour l'année 2024.

**À ce jour, la parcelle est certifiée par les services de FranceAGRIMER pour la production de matériel standard.**

## TÉMOIGNAGE

**Fabien DOUDON, Président  
de la cave coopérative LOU  
BASSAQUET à Trets :**

Je trouve qu'il est important que l'on se diversifie à l'échelle de nos exploitations mais aussi et surtout à l'échelle de l'appellation.

Compte tenu de l'évolution des réglementations environnementales et notre climat, les choix faits par le Syndicat sur les cépages adaptés à la sécheresse et les cépages résistants me semblent tout à fait cohérents.

En tant que Président je veux montrer l'exemple qu'il faut investir dans ces nouveaux cépages dont les blancs car il faut s'adapter au réchauffement climatique, c'est pour cela que je m'investis dans l'ensemble des projets sur les cépages menés par le Syndicat qui suit de très près ma parcelle de VERDEJO B planté en 2022 et serais prêt à planter un des cépages résistants intégré au cahier des charges pour continuer à contribuer à l'évolution de notre encépagement et de notre appellation.



//  
IL EST IMPORTANT  
DE POUVOIR  
CONTINUER  
À SE DÉMARQUER  
ET ÇA PASSE  
AUSSI PAR NOTRE  
ENCÉPAGEMENT.

//



Pour plus d'information sur l'encépagement,  
prenez contact avec notre ingénieure agro :

**Mélanie ARMARIO**  
**[m.armario@odg-côtesdeprovence.com](mailto:m.armario@odg-côtesdeprovence.com)**  
**07.86.86.01.69**

# GESTION DURABLE DES SOLS EN PROVENCE LANCEMENT DU PROJET « TERRE APARA » AVEC UN PREMIER GROUPE PILOTE

**Une dizaine de viticulteurs a suivi le parcours d'accompagnement organisé les 25 et 26 avril aux Caves du Commandeur à Montfort par le Syndicat des vins Côtes de Provence. Accompagnés par des spécialistes, ils ont pu échanger sur le fonctionnement de leurs sols et sur les itinéraires agroécologiques à mettre en place. Une démarche constructive et innovante qui fait déjà ses preuves.**





## PRINCIPE DU PARCOURS D'ACCOMPAGNEMENT

Le projet « **Terre Apara** », qui signifie « **protéger la terre** » en provençal, vise à amener des groupes d'une dizaine de viticulteurs vers une gestion durable des sols en réalisant un parcours d'expertise et d'accompagnement. Le principe de ce parcours consiste à comprendre la santé des sols viticoles à partir d'un état des lieux, tout en restant en lien avec les pratiques déjà mises en place dans le but de **concevoir en coopération un itinéraire technique durable et adapté à sa situation**.

Concrètement, chaque viticulteur réalise en premier lieu un diagnostic de sol centré sur la problématique carbone sur une de ses parcelles. Il participe ensuite pendant deux jours à des ateliers pour interpréter les résultats et comprendre la problématique sol. Il met enfin en œuvre des pratiques agroécologiques adaptées au vignoble de Provence. Les vignerons ont à ce stade toutes les clés en mains pour mettre en place les leviers qui leur semblent pertinents selon leurs contraintes et les besoins du sol.



L'INTÉRÊT DE PARTIR D'UN ÉTAT DES LIEUX  
PERMET DE CONNAITRE D'OÙ L'ON PART  
POUR SAVOIR OÙ L'ON VA.



Les principaux leviers d'actions se structurent  
autour de trois piliers :

- ⇨ la couverture des sols
- ⇨ l'apport de matières organiques
- ⇨ l'optimisation du travail du sol

# TECHNIQUE

De nombreuses adaptations sont possibles et les limites de chaque pratique sont bien définies. **L'état des lieux permet de prioriser et de définir ce qu'il est possible de faire pour répondre à une problématique ciblée.**

Il n'y a pas de dogmatisme sur une seule pratique mais plutôt une présentation de l'ensemble des solutions possibles, de façon neutre, pour que chacun puisse ensuite les adapter à son système !

**Ce parcours permet également l'échange d'astuces entre viticulteurs et le partage d'expériences qui permettent de passer de la théorie à la pratique de manière efficace.**

## DES RÉSULTATS ENCOURAGEANTS À MONTFORT

Un premier format de parcours d'accompagnement a été proposé aux **Caves du Commandeur à Montfort** avec des diagnostics complets réalisés par le laboratoire **Celestat Lab**, référent dans l'analyse biologique des sols sur le pourtour méditerranéen.

Les deux jours ont été animés par **Benoit CHORRO** (Icosysteme) et **Thibaut DEPLANCHE** (Celestat Lab), reconnus pour leur expertise dans la région et leur qualité de formation.

Les différents indicateurs pris en compte reflètent la durabilité des pratiques réalisées depuis plusieurs dizaines d'années :

⇒ **quantité, qualité et évolution de la matière organique**

⇒ **biomasse microbienne**

Les analyses et la synthèse réalisée ont pu conforter certains viticulteurs dans leur choix de pratiques (**couverts végétaux depuis 10 ans**), ou remettre en question ceux des autres (**stock et qualité de matières organiques extrêmement faibles**) ; le tout à partir d'analyses objectives sur des parcelles proches où les viticulteurs peuvent s'identifier.



//  
L'OBJECTIF ÉTAIT D'ABORDER  
CE SUJET COMPLEXE AVEC MÉTHODOLOGIE.

//

**Thibaud DEPLANCHE** a notamment pu présenter les actions prioritaires à mettre en place pour éviter des erreurs communément faites dans notre vignoble (couverts non adaptés, nature de la matière organique/mauvais choix ?).

La mise en œuvre technique des pratiques agroécologiques a ensuite été présentée par **Benoît CHORRO**, engendrant beaucoup de questions autour de la méthode de semis.

La journée s'est terminée avec un atelier de co-conception d'itinéraire technique où les viticulteurs ont pu visualiser concrètement les pratiques qu'ils pourraient mettre en place. Ils repartent ensuite avec un plan d'action (voir photos ci-après).

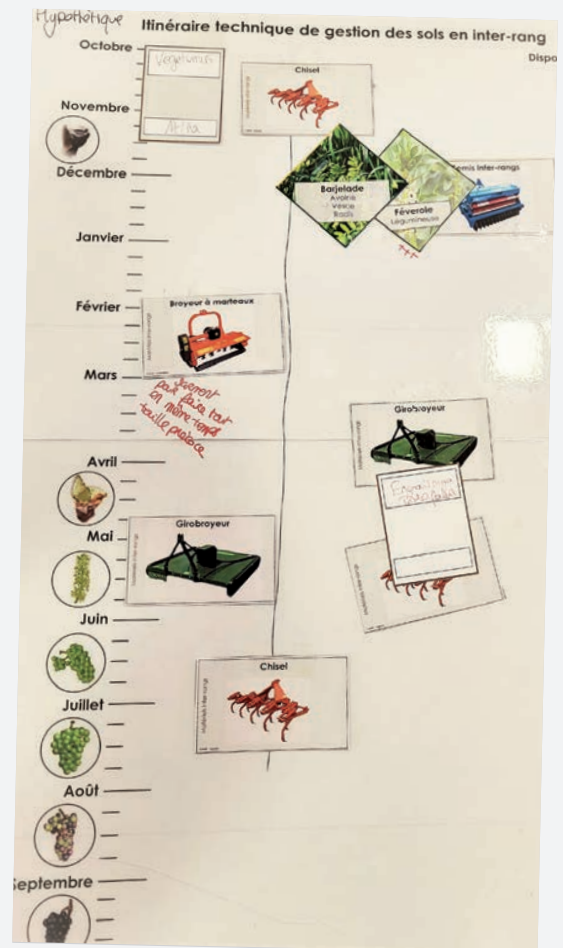
# TECHNIQUE



Intervention de Thibault DEPLANCHE  
du laboratoire Celestat Lab



Atelier de co-conception animé par  
Benoit CHORRO (casquette) et Antoine MATHIAS



Exemple d'ITK conçu pendant l'atelier



## DÉMARCHES INNOVANTES ET NÉCESSITÉ DE TRANSFERT DES CONNAISSANCES

En dehors du constat alarmant de dégradation des sols en Provence, le projet s'est construit autour de deux observations faites sur le terrain :

- 1 **La difficulté de mettre en place certaines pratiques agroécologiques à cause de nos conditions climatiques.**
- 2 **La réussite de certains viticulteurs pour adapter certaines pratiques à leur système.**

L'objectif du projet **Terre Apara** est également de valoriser les connaissances locales et le travail déjà réalisé par des « **viticulteurs expérimentateurs** ». **La démarche se veut ascendante et les connaissances agroécologiques ne sont pas réservées qu'aux experts.** Une plateforme d'échange sera d'ailleurs prévue pour continuer de suivre les évolutions des pratiques dans l'appellation.

**Terre Apara** se place par ailleurs dans la lignée d'**ECOVITISOL®**, un projet de recherche mené par l'**INRA** de Dijon et le Syndicat des vins Côtes de Provence visant à étudier la qualité microbiologique des sols de notre appellation (**restitution prévue en novembre 2023**).

Ce parcours d'accompagnement permettra de mettre en valeur l'ensemble des travaux ainsi que les résultats d'autres articles scientifiques, souvent peu connus des opérateurs. **Un travail de synthèse bibliographique et de vulgarisation scientifique sera d'ailleurs réalisé en parallèle du projet pour transmettre au mieux les connaissances locales aux participants**



## SUITE DU PROJET ET PARTICIPATION

Un second groupe pilote devrait suivre le parcours pour affiner le format et améliorer la méthode. Ensuite, durant la période d'automne et d'hiver 2023-2024, plusieurs créneaux seront proposés à des périodes différentes.

**Pour participer, vous pouvez contacter Antoine MATHIAS en indiquant votre secteur afin de créer des groupes proches de chez vous avec une typologie de sol similaire.**

**Une présentation en groupe sera ensuite réalisée, vous pouvez venir à plusieurs de la même structure.**

**Une belle occasion d'avancer collectivement vers ce sujet à ne pas manquer !**



Votre contact :

**Antoine MATHIAS**

**Chargé de Développement Durable**

**07 70 24 23 31**

**[a.mathias@odg-cotesdeprovence.com](mailto:a.mathias@odg-cotesdeprovence.com)**

**Cédric BERNARD**  
**Viticulteur à Montfort-sur-Argens.**

**Quelles sont les motivations qui vous ont conduites à participer au projet Terre Apara ?**

**Cédric BERNARD :** Ma première motivation repose sur une nouvelle approche à avoir vis à vis de la viticulture pour revenir à des choses plus naturelles et plus globales. L'idée maîtresse est de mettre en place une dynamique entre la vie du sol, la vigne et l'évolution du climat, qui soit en cohérence avec les évolutions réglementaires tout en étant la plus respectueuse possible de la nature. Les couverts végétaux semblent être une voie intéressante à explorer. Ils permettent de savoir, après analyse, ce qui est nécessaire à la vie du sol sans concurrencer la vigne. À condition bien sûr que les éléments semés soient adaptés à la parcelle et qu'ils soient détruits au bon moment et avec le bon outil !

**Après avoir réalisé le parcours de formation ainsi qu'un diagnostic sur l'une de vos parcelles, quelles conclusions reprenez-vous de cette démarche ?**

**CB :** Cette approche a mis en évidence les carences de ma parcelle. Je suis aujourd'hui bien mieux à même de comprendre ce qu'il y a à faire pour atteindre mon objectif : produire du raisin tout en préservant la pérennité de mes sols à

court et long terme. D'autre part, cette approche offre la possibilité à différents viticulteurs de partager non seulement leurs préoccupations, mais aussi leurs propres expériences. Ce partage nous permet de mieux nous connaître et créer une certaine cohésion entre vignerons, en plus de l'aspect purement agricole. Cela paraît évident mais en réalité, peu le font.

**Quelles pratiques pensez-vous mettre en œuvre ou faire évoluer à l'avenir au sein de votre vignoble ?**

**CB :** Je vais mettre en place un compost chaque année pour nourrir ma parcelle en carence ainsi qu'un couvert végétal adapté aux besoins de mes sols sur le reste de mon exploitation. Je souhaite pratiquer l'alternance : couvert végétal un rang sur deux et alterner chaque année. Je ressors renforcé dans ma démarche et surtout, un peu plus compétent et autonome dans le parcours technique ! Même si cela nécessite quelques investissements, comme un bon semoir, par exemple, je suis convaincu par la démarche. Je serais curieux de réitérer l'exercice dans quelques années pour voir l'évolution de mon exploitation !



# ÉQUIPE SYNDICAT



**Éric PASTORINO**  
Président



**Nicolas GARCIA**  
Directeur  
Ingénieur Agro



**Viviane POURCIN**  
Assistante administrative  
et commerciale  
contact@odg-cotesdeprovence.com  
04 94 99 50 00



**Isabelle CHIEUSSE**  
Responsable  
comptabilité  
i.chieusse@odg-cotesdeprovence.com  
04 94 99 50 07



**Anaïs HUYSMANS**  
Responsable Juridique  
Défense du nom  
Lobbying  
a.huysmans@odg-cotesdeprovence.com  
07 76 58 90 40



**Sarah BREFFY**  
Juriste  
Défense du nom  
Droit vitivinicole  
Gestion du système qualité  
s.breffy@odg-cotesdeprovence.com  
04 94 99 50 03



**Florence LANGLET**  
Responsable Plan collectif  
Restructuration du vignoble (PCR)  
f.langlet@odg-cotesdeprovence.com  
04 94 99 50 08



**Mélanie ARMARIO**  
Ingénieure Agro  
Contrôle vignoble  
/ Encépagement / PCR  
m.armario@odg-cotesdeprovence.com  
07 86 86 01 69



**Mireille CONRATH**  
Œnologue  
Responsable Délimitation  
Hiérarchisation  
m.conrath@odg-cotesdeprovence.com  
06 03 95 53 89



**Benoît ALBARET**  
Ingénieur Agro  
Responsable de la démarche  
collective HVE  
b.albaret@odg-cotesdeprovence.com  
07 77 09 73 22



**Antoine MATHIAS**  
Ingénieur Agro  
Responsable  
développement durable  
a.mathias@odg-cotesdeprovence.com  
07 70 24 23 31



**Hugo BAUDOIN**  
Technicien vignoble  
Obligations déclaratives  
Contrôle vignoble  
h.baudoin@odg-cotesdeprovence.com  
06 12 08 60 16



# ÉQUIPE SYNDICAT





**LE MAGAZINE**  
Vignerons en Côtes de Provence

**Ce magazine a été réalisé et conçu par le Syndicat des vins des Côtes de Provence afin de vous informer de nos actions menées dans le but d'assurer le développement de l'Appellation «Côtes de Provence».**

**CÔTES DE PROVENCE**  
SYNDICAT DES VINS