

Pour célébrer le nouveau millésime, les vigneronnes et vignerons de la petite dernière des dénominations géographiques complémentaires de l'AOC Côtes de Provence présentaient leur terroir et leur production le 18 mars, au Luc-en-Provence.

NOTRE-DAME-DES-ANGES

Allier l'humain et le territoire

Notre-Dame-des-Angeles est la cinquième dénomination géographique complémentaire (DGC) de l'AOC Côtes de Provence. L'appellation a entamé sa démarche de hiérarchisation avec les Sainte-Victoire en 2005. Ont suivi Fréjus, La Londe, Pierrefeu et Notre-Dame-des-Angeles en 2019. "Pour notre appellation, qui va de Nice à Aix-en-Provence, l'intérêt des DGC est de mettre en lumière des terroirs spécifiques", explique Éric Pastorino, président du Syndicat des vins Côtes de Provence.

Et c'est pour mieux faire connaître ces typicités que les 14 caves productrices de la dénomination Notre-Dame-des-Angeles se sont réunies le 18 mars, sur le Domaine de Hautes Pommières, au Luc, pour rencontrer une centaine de cavistes, restaurateurs, hébergeurs et journalistes, auxquels étaient présentés leurs vins et leur territoire.

Terroir de contrastes...

Le périmètre de Notre-Dame-des-Angeles s'étend sur dix communes⁽¹⁾ de la Maures, où une rigoureuse exploration parcellaire définit l'intégration des surfaces à la DGC. Sur une base commune de grès permien, témoin géologique, le plus ancien de l'appellation, pelites, schistes, sables et terrasses alluviales de l'Aille offre une diversité de sols caractéristique. La climatologie y est aussi particulière. Coupé de l'influence ma-

ritime par le massif des Maures, le vignoble s'épanouit sous un climat méditerranéen aux accents continentaux. "Les reliefs influent aussi sur la circulation des vents", ajoute Mireille Conrath, responsable hiérarchisation et délimitation au sein du syndicat des Côtes de Provence. "On est dans une zone de contrastes, avec des hivers froids et humides, et des étés chauds et secs, où l'on peut avoir des écarts très forts de température et d'humidité", poursuit-elle.

... et d'équilibre

"C'est un secteur de maturité moyenne, avec une conservation d'acidité plus élevée que sur le littoral. Dans les vins, on retrouve de la fraîcheur et des maturités qui peuvent être un peu plus tardives quand il fait frais, en fin d'été, et que les nuits sont plus longues. On peut avoir une certaine puissance sans que cela se sente, car la principale caractéristique des vins de la DGC Notre-Dame-des-Angeles réside dans l'équilibre en bouche, avec une finale sapide qui appelle l'assiette", développe Mireille Conrath.

En rosé, principale production de la dénomination, les profils sont "frais, mesurés dans la puissance, avec une acidité fine, une rondeur délicate, des arômes de fruits frais des bois et d'épices nobles, une texture soignée", précise, à son tour, le maître sommelier, Christian Scalisi, en éclairant la dégustation d'une masterclass qui a permis aux acheteurs et prescripteurs présents de mieux connaître les vins de la DGC. "Les



La dénomination géographique complémentaire (DGC) Notre-Dame-des-Angeles rassemble 14 caves particulières et coopératives qui étaient fièrement représentées le 18 mars sur le Domaine de Hautes Pommières, au Luc-en-Provence.



Géologie et climat font la spécificité de la cinquième dénomination géographique complémentaire de l'AOC Côtes de Provence.



Les CHIFFRES clés

Notre-Dame-des-Angeles en 2023

- ▶ 4 caves coopératives et 10 caves particulières
- ▶ 85 hectares de surface revendiquée, dont 23 % en bio et 19 % en Haute valeur environnementale
- ▶ 3 159 hectolitres de production, dont 3 074 hl en rosé et 85 hl en rouge

Notre-Dame-des-Angeles sont des vins de lieux. Ils ressemblent à l'endroit où ils naissent", apprécie-t-il. Sans oublier le savoir-faire des vignerons et vigneronnes.

Hommes et femmes de bonne volonté

Car une DGC repose aussi sur les femmes et les hommes qui la proposent. "C'est de l'humain, cela rapproche les domaines et les coopératives, cela crée une belle dynamique, et Notre-Dame-des-Angeles a un beau potentiel en la matière", applaudit Éric Pastorino.

"Le collectif est essentiel et se renforce avec beaucoup de motivation", confirme Jean-Pierre Daziano, président de la section Notre-Dame-des-Angeles de l'ODG des Côtes de Provence.

Et pour faire connaître et reconnaître leur production, les 14 caves réunies sous la bannière commune de la DGC ont largement communiqué et les valeurs qu'ils partagent. En plus de la rencontre de ce 18 mars, rendez-vous est ainsi pris le 15 juin, au Château Réal d'Or, à Gonfaron, pour une nouvelle édition de l'évènement 'Sur les chemins des Anges', une balade à la découverte du terroir de la DGC et de la richesse de sa biodiversité. "On évolue dans un environnement exceptionnel, que les vigneronnes tiennent et contribuent à préserver. Pour nous, il n'y a pas d'opposition entre nature et vignoble.

Une vraie révolution est en cours en termes d'agroécologie", souligne Jean-Pierre Daziano à ce sujet. Et la dimension environnementale est partie prenante de la dynamique de premiumisation de l'appellation.

Un avenir prometteur

C'est forte de ces différents atouts que la DGC Notre-Dame-des-Angeles, qui ne propose que l'heure que les vins rosés et rouges du terroir, pourrait prochainement être élargie aux blancs. Le syndicat des Côtes de Provence travaille en tous cas avec l'Inao à la possibilité de s'affranchir des vœux de la Commission européenne. "J'espère que l'on pourra lancer le dossier avec l'autorisation de l'Inao. On y croit beaucoup, car on a aussi une vraie typicité et une démarche premium sur nos blancs", souhaite Jean-Pierre Daziano.

La DGC pourrait par ailleurs dans l'avenir prétendre à la notion de cru. Une mention valorisante et surtout plus parlante que celle de la DGC auprès des consommateurs. Le Syndicat des vins Côtes de Provence y travaille d'ores et déjà pour Sainte-Victoire, la plus ancienne et la plus assise de ses dénominations géographiques complémentaires. ■

Gabrielle Lantes

(1) Carnoules, Pignans, Gonfaron, Le Luc, Le Cannet-des-Maures, Les Mayons, Taradeau, Vidauban, Les Arcs-sur-Argens, La Garde-Freinet



Cavistes, restaurateurs et prescripteurs ont pu rencontrer les vignerons et déguster leurs vins.