

Côte de Provence rosé



TROC Jeudi 23 avril 2026



Georges, Alain et Annie

AOC Côtes de Provence rosé

Les côtes de Provence s'étendent sur 20 300 hectares toutes couleurs confondues, dont 51 % sont en bio ou HVE.
90 % en rosé 5 % en rouge et 5 % en blanc.

Histoire

Historiquement, la Provence est le tout premier vignoble de France.

La vigne connaît un grand développement à partir du Haut Moyen-Âge. Du Ve siècle au XIIème siècle, des abbayes produisent du vin et le commercialisent !

À partir du XIVème siècle, les grandes familles nobles du royaume, les notables et les grands officiers de l'armée royale acquièrent de nombreux vignobles provençaux.

La Provence viticole moderne est née.

Situation du vignoble

Géologie

Le terroir de l'appellation Côtes de Provence est aussi beau dans les vignes qu'au niveau des racines.

Le sous-sol est en effet d'une géologie complexe, particulièrement propice au vin.


Deux grands ensembles géologiques coexistent dans les Côtes de Provence : l'un calcaire, au nord et à l'ouest et l'autre cristallin au sud et à l'est.

Toute la zone ouest et nord des Côtes de Provence est constituée d'une alternance de collines et de barres calcaires sculptées par l'érosion.

Plus à l'est, face à la mer, affleurent les massifs cristallins des Maures et de l'Estérel. Cet ensemble cristallin est formé partiellement de roches d'origine éruptive. C'est la zone que nous avons choisie de vous présenter.

Côtes de Provence

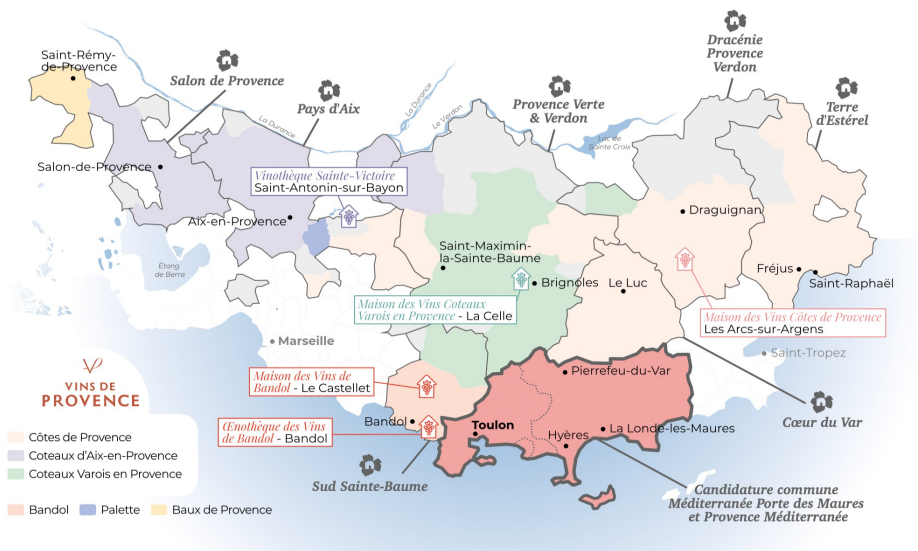


Désignation(s)	Côte Provence Rosé
Type d'appellation(s)	<u>AOP</u>
Reconnue depuis	1977
Pays	 France
Région parente	vignoble du Sud-Est
Sous-région(s)	Provence
Localisation	Var, Bouches du Rhône, Alpes maritimes
Climat	Méditerranéen
Superficie	Environ 20 300 hectares
Cépages dominants	Cinsault, grenache, mourvèdre, syrah, tibouren
Vins produits	Rosé, rouge, blanc
Production	806 000 hectolitres 337 Caves particulières 35 Caves coopératives 37 Négociants
Rendement moyen à l'hectare	Maximum autorisé 55 hectolitres par hectare

Le vignoble

Assemblage

Dans le côté de Provence rosé il n'y a pas d'obligation d'assemblage.



La dégustation

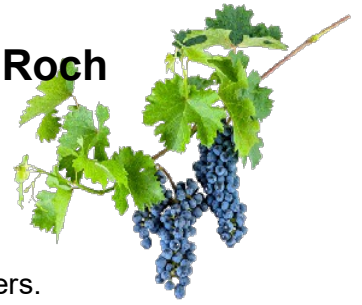
6 couleurs référencées pour les vins rosés des AOP de Provence

Ce sont les noms des 6 principales couleurs des vins rosés élaborés en Provence.

Réalisé en collaboration avec le Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le vin rosé, ce nuancier est un référentiel qui permet de qualifier précisément la couleur d'un rosé. Utile pour les producteurs comme pour les consommateurs.



Terra provincia – St Roch les Vignes



La coopérative

Cette cave coopérative a été créée en 1906 à Cuers.
En 2021, elle se regroupe avec la cave coopérative de Pujet-Ville
pour créer « Terra Provincia »

Elle regroupe ainsi 600 ha de vignes (dont 150 ha en bio).

Le vin bio est vinifié sur un seul site, celui de Cuers.

Cépages :

Grenache, syrah, cinsault et un peu de mourvèdre, de rolle,
d'ugni blanc et de tibouren.

Les coopérateurs :

300 coopérateurs sur le principe d'une personne / une voix
durant très longtemps et aujourd'hui pondéré par la surface
travaillée.

Certification :

Bio sur 150ha

AGW A Greener Word pour une partie des exploitations bio
<https://agreenerworld.org/certifications/certified-regenerative/>

Méthodes culturales :

Travail du sol sous le rang de vignes, enherbement temporaire
un inter rang sur 2, travail du sol sur l'autre inter rang.

Vinification :

95% en rosé

Maitrise des températures lors des vendanges et de la
vinification.

La petite histoire : non seulement cette cave coopérative vend
du raisin et du jus de raisin à des châteaux alentour de renom
(négoce), mais elle vinifie également pour de grands domaines
tels que MIRAVAL (le château de Brad Pitt !)





Domaine de la Courtade



Le domaine :



Le domaine de 35 ha se situe sur l'île de Porquerolles... au coeur du Parc National de Port Cros.

Les premières vignes y ont été plantées en 1912 dans un objectif de coupe-feu. Ces plantations, ainsi que celles d'eucalyptus, toujours présentes sur l'île ont été réalisées suite aux grands incendies du 19e siècle.

Cépages :

Rolle, Mourvèdre et Grenache constituent les cépages principaux, et de manière confidentielle du cinsault depuis 2016, de la syrah et du sémillon.



Le terroir :

Essentiellement composé de schistes métamorphiques friables et d'argile qui permettent aux racines de s'infiltrer en profondeur à la recherche d'eau et de nutriments.

Grace à sa situation insulaire, le domaine profite d'un climat maritime qui tempère les extrêmes (pas d'irrigation, pas de risque de grêle, ni de gel).

Les vignerons :

Edouard Carmignac est propriétaire depuis 31 ans et Florent Audibert, œnologue est directeur d'exploitation.



Certification :

Agriculture biologique depuis 1997

Méthodes culturales :

Biodynamie dans la vigne, décoction de plantes sans tenir compte du calendrier lunaire.

Vinification :

Vendanges mécaniques la nuit entre 1h et 13h/14 h.
Cuves inox.

Le vin sélectionné : Les Terrasses de la Courtade rosé

Une robe rose pâle framboise, brillante, un nez gourmand de raisins frais gorgés de soleil, de pêche blanche, de lime, qui dévoilent en bouche une belle intensité d'agrumes et de fruits frais. Grenache et Cinsault signent l'assemblage avec l'alliance subtile du Rolle et de la Syrah. L'expression saline de l'essence du terroir de l'Île.

Accord mets vin :

Plat de poisson cru, sushis, tartare de saumon et aussi petits farcis de légumes d'été



Figuière



Le domaine :

185 ha sur 3 territoires différents La Londe les maures, Collobrières, Pignans.

Cépages :

Syrah, Grenache, Cinsault, Cabernet-Sauvignon

Les vigneronns :

En 1992 Alain COMBARD revient sur sa terre natale de Provence, il reprend le domaine. Aujourd'hui ses trois enfants ont pris la relève.

Certification : AB depuis 1979



Méthodes culturales :

De janvier à mars des brebis contribuent au désherbage de la vigne et à la fertilisation. Ce qui attire les loups...

Semis de seigle en inter-rang pour stimuler les racines de la vigne à descendre et enrichir le sol (compost organique).

Élevage lombricole intégré : 4 millions de vers de terre réintégrés dans le sol tous les ans.

100 % irrigué par goutte à goutte (utilisé 2 à 3 fois par an).

Vinification : Cuve inox thermorégulée

Le vin sélectionné : Cuvée Magali

Robe rose pêche pâle.

Notes de pamplemousse qui s'ouvrent sur des arômes de petites baies rouges, de grenade sur un fond floral de pivoine.

Bouche mûre et lisse avec une texture soyeuse, et une acidité équilibrée tout en restant fraîche.

Accord mets vin : Rosé de partage et de plaisir, il s'accordera avec une cuisine aux accents méditerranéens, avec des apéritifs gourmands, des grillades et des desserts fruités.



RIMAURESQ



Le domaine :
50 ha : 20 à Cuers et 30 à Pignans

Cépages :
Grenache 57 %, Tibouren 17 %, Rolle 12 %, Syrah 8 %, Cinsault 4 %, Mourvèdre et Carignan 2 %

Les vigneronns : Vignoble existe depuis 1873, aujourd'hui propriété d'un groupe écossais « The Wemyss group »

Certification : AB depuis 2020

Méthodes culturales :

Les vendanges sont majoritairement mécaniques pour préserver la fraîcheur, mais manuelles sur les parcelles sensibles.



Vinification : Cuves inox thermorégulées, élevage sur lies fines.

Le vin sélectionné : R

Cette cuvée R Rosé du domaine de Rimauresq est un rosé de caractère, aromatique et fin.
Elaboré avec les vignes les plus anciennes du domaine,



Accord mets vin : Cuvée R Rosé est un vin de gastronomie qui s'appréciera avec de plats Provençaux, comme de la daube ou des courgettes farcies, mais aussi avec un poulet aux morilles, des grillades de viandes, des plateaux de fromages ou même des desserts fruités.



route de Notre Dame des Anges 83790 PIGNANS



FIGUIERE



Le domaine :

185 ha sur 3 territoires différents La Londe les maures, Collobrières, Pignans.

Cépages :

Grenache, Mourvèdre

Les vigneronns :

En 1992 Alain COMBARD revient sur sa terre natale de Provence, il reprend le domaine. Aujourd'hui ses trois enfants ont pris la relève.

Certification : AB depuis 1979



Méthodes culturales :

De janvier à mars des brebis contribuent au désherbage de la vigne et à la fertilisation. Ce qui attire les loups...

Semis de seigle en inter-rang pour stimuler les racines de la vigne à descendre et enrichir le sol (compost organique).

Élevage lombricole intégré : 4 millions de vers de terre réintégrés dans le sol tous les ans.

100 % irrigué par goutte à goutte (utilisé 2 à 3 fois par an).

Vinification : 100 % fût de chêne. Bâtonnage régulier pendant quatre mois.



Le vin sélectionné : Pionnière 2022

Robe melon soutenu.

Nez gourmand mêlant vanille, caramel, garrigue, eucalyptus et agrumes.

Bouche ample et suave, avec une finale fraîche et légèrement tannique sur des notes de pâte à crêpe vanillée et agrumes confits.

Accord mets vin : Viandes blanches grillées et rôties, Viandes en sauce claire, Légumes



Clos Cibonne



Le domaine :

15 ha.

Cépages : 90% de Tibouren et 10% de Grenache

Les vigneronns : Les ancêtres de la famille ROUX rachètent le domaine en 1797 depuis enfants et petits enfants perpétuent la tradition.

Certification : AB depuis 2020

Vinification : élevage en barrique neuve de 300 litres

Le vin sélectionné : Cuvée Prestige Caroline

Ce vin possède un nez intense de fruits rouges bien mûrs et d'épices. La touche exotique de ce vin est originale et ressort très bien en bouche, associée à la fraîcheur et à la puissance du Tibouren et son terroir exceptionnel. Un vin expressif et délicat à la fois.

Accord mets vin :

Ce vin se servira idéalement à 9-11°C avec une bouillabaisse, un Aïoli ou un curry d'agneau.



Chemin de la Cibonne 83220 LE PRADET