

Histoire du vignoble de Provence

Le vignoble provençal est le plus ancien des vignobles français. Les phocéens vers 600 av. J-C fondent Marseille (Massilia) et organisent la culture de la vigne. 400 ans plus tard, les romains prennent possession du territoire et améliorent son implantation. Mais les invasions successives mettent à mal le vignoble et à la chute de l'empire, il est presque totalement abandonné. Durant le 3ème Siècle s'opère sa restructuration, sous l'égide des moines. Celle-ci se poursuit tout au long du Moyen Age jusqu'au 14ème Siècle. Les nobles prennent alors le relais et parviennent à valoriser la production. Plus tard, fin du 19ème, le vignoble est dévasté par le Phylloxera puis replanté et à nouveau restructuré. En 1935, l'INAO (institut national des appellations d'origine) est créé et le vignoble peut enfin promouvoir son identité et la qualité de sa production.

Situation géographique

Le vignoble s'étend d'Ouest en Est sur environ 200 Km, entre la Camargue et le pays niçois, avec au sud la mer Méditerranée et au nord les Alpes. Le Var et les Bouches du Rhône sont les deux départements les plus concernés, sans négliger les Alpes-Maritimes.

Le climat

Les températures sont d'une grande homogénéité tout au long de l'année (14° de moyenne annuelle). C'est un climat méditerranéen typique. L'influence de la mer, celle des vents soutenus (mistral) et des pluies parfois violentes, ainsi que la présence de la Montagne forment sur ces terres un ensemble propice à la viticulture.

Les sols

On peut très nettement distinguer deux grands ensembles géologiques, l'un étant à dominante cristalline, l'autre calcaire. Ce sont des sols pauvres mais bien drainés.

Cépages rouges dominants

L'encépagement du vignoble provençal est particulièrement bien adapté au climat et aux sols de la région car le plus souvent issu de très anciennes hybridations spontanées. Pour les rouges et les rosés on trouvera principalement de la Syrah, Grenache, Cinsault, Tibouren, Mourvèdre et Carignan.

Les appellations des vins de Provence

En Volume, trois appellations dominent: les Côtes de Provence, les Coteaux d'Aix-en-Provence et les Coteaux Varois en Provence. Toutes les appellations produisent les trois couleurs. De nombreux vins de pays (VDP) proposent une gamme complète et souvent bon marché (VDP du Var, des Alpilles, des Maures, etc..). Quelques petites appellations telles que Bandol, Cassis ou Bellet produisent des vins de qualité qui étoffent encore cette palette provençale.