



# Les Vins de Provence pour Les Nuls



# Les Vins de Provence pour Les Nuls !

*L'œnotourisme en Provence*



## SOMMAIRE

<b>OENOTOURISME EN PROVENCE.....</b>	<b>4</b>
Vins de Provence et cépages .....	4
Le Bandol AOC, ses cépages, son mourvèdre.....	4
Le Côte de Provence AOC .....	4
Les Coteaux Varois en Provence AOC .....	4
<b>OENOTOURISME ET VINS VAROIS.....</b>	<b>5</b>
L'appellation « Côtes de Provence » .....	5
L'appellation « Les Coteaux Varois en Provence » .....	6
L'appellation « Bandol » .....	6
<b>LES VINS DE PROVENCE ET LEURS CÉPAGES ....</b>	<b>7</b>
Définition d'un cépage .....	7
Les grandes catégories de cépages .....	7
L'utilisation des cépages .....	8
<b>LE BANDOL AOC ET SES CÉPAGES .....</b>	<b>9</b>
Le Bandol rouge et rosé.....	9
Le Bandol blanc.....	10
<b>BANDOL ET CÉPAGE MOURVÈDRE.....</b>	<b>11</b>
Petite histoire du mourvèdre .....	11
Les caractéristiques du mourvèdre .....	11
Le mourvèdre, roi du Bandol .....	11
Vins de garde.....	12
<b>LE CÔTE DE PROVENCE AOC ET SES CÉPAGES</b>	<b>13</b>
Le Cote de Provence AOC se décline en 3 couleurs .....	13
L'encépagement du Côte de Provence .....	14
<b>LA LONDE LES MAURES .....</b>	<b>15</b>
Découverte du terroir vinicole de La Londe Les Maures .....	15
Histoire d'un terroir particulier et élégant.....	15
Accords Mets et vins .....	16
<b>LES COTEAUX VAROIS EN PROVENCE .....</b>	<b>17</b>
Un vin méconnu.....	17
L'encépagement des Coteaux varois en Provence.....	17
Spécificités des Coteaux varois en Provence.....	18



## OENOTOURISME EN PROVENCE

En résumé, voici ce qu'il semble important de savoir sur les vins de Provence et du Var, l'essentiel à connaître sur ces vins élaborés, et pourtant méconnus, tout en vulgarisant un vocabulaire parfois abscons.

### Oenotourisme et vins varois : La découverte des 3 appellations

Les vins varois constituent une grosse partie des vins de Provence. **Les trois appellations majeures** sont le Côte de Provence, le Bandol et les Coteaux Varois en Provence. Ils se distinguent notamment par leur localisation, leurs cépages et surtout leur goût.

#### Vins de Provence et cépages



Un cépage est un type de plant de vigne. Chaque cépage donne des feuilles, des grappes et des grains de raisin différents, ayant des saveurs particulières et spécifiques. Les cépages sont généralement caractéristiques d'une appellation.

Très souvent, on utilise plusieurs cépages pour faire un vin, c'est ce qu'on appelle un assemblage.

#### Le Bandol AOC, ses cépages, son mourvèdre

**Le Bandol AOC**, essentiellement produit au sud ouest du département (autour de Bandol !), met en avant **un cépage roi le Mourvèdre**. Ce dernier apporte les caractéristiques de l'appellation : des vins de qualité que l'on peut laisser vieillir et un goût !

#### Le Côte de Provence AOC

**Le Cote de Provence AOC** est le plus largement produit dans la région. Sa couleur phare est le rosé (près de 90% de sa production). Saviez vous que le Var est le seul lieu au monde à avoir des « **Crus Classés** » en rosés ? Découvrez également la nouvelle appellation de terroir **AOC « Côte de Provence – La Londe »** depuis mai 2008.

#### Les Coteaux Varois en Provence AOC

Cette appellation d'origine protégée (AOP), assez récente (21 ans), est produite dans sur une vingtaine de communes provençales. **Les Coteaux Varois en Provence** sont majoritairement rosé également. Ces vins méritent d'être découverts et **s'accordent avec de nombreux mets**.



## OENOTOURISME ET VINS VAROIS

Les vins varois constituent une large partie des vins de Provence. Pourtant, la plupart d'entre nous se contente d'en boire pendant les vacances estivales : Un bon petit rosé bien frais en terrasse ou les pieds dans l'eau, c'est ça les vacances !

Mais saviez-vous que les vins du Var peuvent aussi être rouges et blancs ? Connaissez-vous les différentes appellations et spécificités des vins varois ? Non ?

Voici un petit récap pour se mettre à flot. Et, lors de votre prochain apéro dans le *Sud*, vous ne choisirez plus votre vin par hasard !

### L'appellation « Côtes de Provence »

Il existe 3 appellations dominantes : le Côte de Provence, le Coteau varois en Provence et le Bandol.



Le « **Côte de Provence** » est sans doute l'appellation la plus connue. C'est en tout cas la plus étendue car elle s'étire principalement sur les départements du Var mais aussi des Bouches du Rhône et une partie des Alpes Maritimes. La production de rosé est ultra-majoritaire, et le vin de table commun y côtoie le sublime.

Les terres sont à la fois calcaire au Nord et à l'Ouest et en même temps cristallines au sud et à l'Est avec le Massif des Maures et l'Estérel. Cette variété du terroir donne des caractéristiques propres aux vins selon leur localisation.



On distingue cinq terroirs :

- la bordure maritime, à la terre plutôt cristalline qui parcourt le littoral de Fréjus et Saint Tropez et s'étend jusqu'aux Maures. Les vignerons locaux près de Hyères ont obtenu, il y a quelques années, leur propre appellation « Côtes de Provence- La Londe ».

- la vallée intérieure, à la terre davantage schisteuse et calcaire, zone qui borde le massif des Maures, entre Cuers et Les Arcs.

- la colline du Haut pays, située au nord de la vallée intérieure du côté de Brignoles, Lorgues et Le Thoronet. Le sol est ici caillouteux et calcaire.

- le Massif de la Sainte Victoire, aux alentours de la montagne du même nom et majoritairement dans les Bouches du Rhône, on retrouve ce terroir dans les villages varois de Pourcieux et Pourrières.

- le Bassin du Beausset, terroir tardif plutôt calcaire et quelquefois argileux, situé entre la Sainte Baume et le gros cerveau, à l'ouest du département.

### L'appellation « Les Coteaux Varois en Provence »

**Les Coteaux Varois en Provence** sont produits dans 28 communes dont la principale est Brignoles.

Cette « Provence calcaire » se situe à différentes altitudes et ses reliefs marqués en font tout son charme. Son terroir reste très éparse, il se retrouve comme un patchwork au milieu de différentes zones de Côtes de Provence. On le délimite au Nord par les plateaux de Rians (dont la commune, varoise, est la seule du département à produire du coteau d'Aix) à Canjuers et au sud par les montagnes bordant la ville de Toulon.

Sa production se compose de 17% de vins rouges, 81% de vins rosés et 3 % de vins blancs.

### L'appellation « Bandol »

**Le Bandol** est principalement produit dans la ville du même nom et à La Cadière d'Azur, du Massif de la Sainte Baume jusqu'à la Méditerranée. C'est une appellation d'origine contrôlée (AOC) depuis 1941. Ce vignoble représente seulement 1 500 hectares environ, contre 18 000 hectares pour le Côte de Provence. Jouissant d'un ensoleillement très important (3000 heures par an), les vignerons bandolais ont su mettre en valeur leur sol pentu, en choisissant souvent les terrains orientés plein sud. Ils ont planté sur des restanques (sortes de terrasses terreuses) pour que leurs vignes regardent la mer !

Les restanques permettent de limiter les éboulements et favorisent l'irrigation. C'est important pour le Bandol avec ses sols plutôt caillouteux et calcaires, donc naturellement peu fertiles.

La production de Bandol est composée à 64% de rosés, 31% de rouges et 5% de vins blancs. L'originalité du Bandol réside également dans l'utilisation de ses cépages.

Les cépages, mais qu'est ce que c'est ? C'est la deuxième chose importante à retenir. Et je vous l'explique maintenant !



## LES VINS DE PROVENCE ET LEURS CÉPAGES

Les vins varois renvoient à trois appellations de l'oenotourisme en Provence : le Côte de Provence, le Coteau varois en Provence et le Bandol. Mais au-delà de la localisation des vignobles, ce qui différencie les vins ce sont leurs cépages.

Mais au fait, un cépage c'est quoi ?

### Définition d'un cépage



Pour faire simple, un cépage est un type de plant de vigne. Chaque cépage possède ses propres caractéristiques visibles à l'œil nu.

On peut observer par exemple la forme des feuilles ou des grappes. Ces dernières sont-elles grosses, moyennes, petites, très allongées ou bien serrées ? Et les grains de raisins sont-ils plutôt fins et ovales, ou gros et charnus, ou encore à chair juteuse ? On peut également examiner les couleurs prises par les raisins en arrivant à maturité, etc.

Il existe de nombreux cépages : on en dénombre plus de 6000 différents cultivés à travers le monde ces dernières années. Le Var et la Provence en possèdent d'ailleurs une grande diversité (une vingtaine environ pour la composition des vins) ce qui offre un vaste panel de couleurs et de goûts.

### Les grandes catégories de cépages

Pour rentrer un peu dans le détail, les cépages peuvent être classés en trois grandes catégories :

- les cépages de tables sont utilisés pour la production des raisins que l'on retrouve chaque année sur nos tables...

- les cépages porte-greffe où le plant est utilisé comme racine porteuse d'un greffon, car il a la particularité d'être résistant au phylloxera (petits insectes qui attaquent les vignes)

- les cépages de cuves, ceux qui nous intéressent plus précisément ici, que l'on utilise pour la production de vins.

## L'utilisation des cépages

L'Union Européenne impose une réglementation stricte sur la plantation et l'utilisation des cépages. Certaines autorisations sont nécessaires dans le but de protéger les terroirs locaux et régionaux.

On peut réaliser un vin de différentes manières. On peut produire un vin monocépage c'est-à-dire réalisé grâce à cépage unique. Le vin porte alors généralement le nom de ce cépage, un des exemples français le plus connu est sans doute le Chardonnay. On parle alors de « vin de cépage »



Mais le plus souvent, plusieurs cépages sont utilisés pour la production d'un même vin, c'est ce qu'on appelle un assemblage. L'association de deux cépages (bi-cépages) est assez courante mais il peut y en avoir bien davantage. On retrouve généralement des cépages principaux, caractéristiques d'une région ou d'une appellation, puis des cépages secondaires.

Par exemple, le cépage principal du Bandol rouge ou rosé est le mourvèdre, mais le grenache, le syrah et le cinsault sont également présents.

On parle alors de « vin d'assemblage », ce qui n'a rien de péjoratif, bien au contraire : l'assemblage nécessite une recherche complexe pour obtenir la parfaite alchimie. Les produits sont ainsi plus riches, plus complets et la gamme de goûts et de saveurs est ainsi décuplée.







## LE BANDOL AOC ET SES CÉPAGES

Le Bandol est l'une des trois grandes appellations varoises. Essentiellement élaborée sur le territoire de deux communes, Bandol dont elle a tiré son nom et La Cadière d'Azur, cette appellation d'origine contrôlée (AOC) depuis 1941 produit des vins rouges, rosés ou blancs. Mais ce qui caractérise le Bandol, c'est son goût. Et celui-ci vient du choix et de l'utilisation de ses cépages.

### Le Bandol rouge et rosé

#### Le cépage roi du Bandol est le mourvèdre

C'est lui qui apporte toute son originalité à cette appellation. Le décret de l'AOC Bandol impose d'ailleurs un minimum 50% de mourvèdre dans les vins rouges. Ce cépage venu d'Espagne est l'un des seuls cépages du Midi qui permet un vieillissement long. Il offre des vins charpentés aux tanins fins et aux parfums de fruits noirs.

#### **Deux cépages complémentaires : le Grenache et le Cinsault**

Le Grenache est l'un des cépages les plus emblématiques de la Provence. Ses grandes grappes compactes apportent de la rondeur et un bon bouquet de fruits rouges. Le Grenache noir permet des vins corsés et charpentés, aux arômes chaleureux et épicés. Il sert souvent de base pour les rosés en apportant structure et un petit goût fruité.

Le Cinsault est, pour sa part, un vieux cépage d'origine provençale composé de grandes et grosses grappes à chair juteuse. Il est utilisé pour les rosés où il apporte notamment une couleur pale et un caractère aromatique et pour les rouges, où il apporte souplesse, élégance et des vins peu tanniques.

#### **Et deux cépages secondaires : le Syrah et le Carignan**



Le premier est connu pour ses senteurs fruitées (fruits rouges et noires) ou florales comme la violette. Il participe également à l'élaboration de rouges charpentés et donne une belle couleur framboise aux rosés.

Le second est le plus ancien cépage méditerranéen. Bien que de moins en moins utilisé, ce cépage noir assez rustique offre un caractère robuste, frais et charpenté avec des notes fruitées acidulées.

## Le Bandol blanc

**Les trois principaux cépages** : la clairette, l'ugni blanc et le bourboulenc

La clairette sert souvent de base et apporte une couleur d'un jaune franc. Elle est riche en sucre et donne des vins fins à bonne teneur en alcool.

L'ugni blanc, quant à lui, apporte davantage de finesse, une légère acidité et une couleur assez pâle. Il donne des vins plutôt secs.

Et pour ce qui est du bourboulenc, ce cépage tardif donne de petites touches d'amertume et de notes florales.

**Quatre cépages secondaires** : le sauvignon, la marsanne, le rolle et le sémillon

Je vous dirais simplement que le sémillon donne des vins ronds, secs et gras avec des arômes de fleurs blanches, d'acacia, de miel ou d'agrumes confits...

Avec ce flot d'informations, voilà de quoi faire votre choix et vous mettre le vin, à la bouche ! 😊



Le Mourvèdre



Le Cinsault



## BANDOL ET CÉPAGE MOURVÈDRE

Le Mourvèdre est le cépage roi pour l'appellation Bandol AOC.

En quoi ce cépage est-il si particulier ? Cela nécessite quelques précisions.

### Petite histoire du mourvèdre



Ce cépage d'origine espagnole a favorisé l'encépagement méridionale jusqu'au milieu du XIXe siècle. Malheureusement il n'a pas résisté à l'arrivée du phylloxera. Cette maladie est une infection des vignes causée par une sorte de petits pucerons capables de détruire un plant de vigne en seulement trois ans.

Pour la surmonter et sauver nos vignobles, il a fallu trouver des plants de vignes résistant à ce fléau et le mourvèdre a été mis de côté. Ce n'est qu'à partir des années 1960 que certains vigneron méditerranéens s'intéressent à nouveau au mourvèdre jusqu'à en faire le premier cépage du Bandol.

### Les caractéristiques du mourvèdre



Celui qu'on appelle quelquefois le « seigneur de Bandol » est un cépage peu productif et capricieux. Il a besoin d'un climat agréable avec une très bonne exposition.

Autrefois, il paraît que les provençaux disaient que le mourvèdre devait voir la mer pour mûrir. Autrement dit, il lui fallait une exposition sud (vue mer), souvent abritée du mistral.

Ce cépage produit des raisins à la peau très épaisse, des grappes coniques avec de petits grains très noirs.

Sur les vins jeunes, il offre une splendide palette de saveurs avec des arômes de griotte, cassis, mûre sauvage, réglisse, violette...

En vieillissant, le temps lui apporte des tanins plus marqués et des notes plus complexes de sous-bois, de truffe ou de fruits noirs à l'eau de vie...

### Le mourvèdre, roi du Bandol

Ce cépage est roi du Bandol, comme vous pourrez le découvrir en [oenotourisme à Bandol](#), car il en constitue toute son originalité. Le Bandol AOC est la seule appellation où l'on impose

par décret un minimum de 50% de mourvèdre dans les vins rouges. Pour les rosés, il constitue un minimum de 20% de l'assemblage et apporte aux vins de la charpente et du corps.



Le mourvèdre correspond également à plus de la moitié de l'encépagement des vignobles produisant le Bandol et peut même atteindre jusqu'à 95% de l'encépagement. Tout cela dans un souci de perfection et de bon vieillissement des vins rouges.

## Vins de garde

Ce cépage a aussi la particularité de produire ce que l'on appelle des « vins de garde ». Ceux-ci peuvent être conservés **plusieurs dizaines d'années**, tout en maintenant et même en bonifiant leurs contenus !

Avec l'âge, les vins rouges issus du mourvèdre développent des arômes poivrés ou épicés très caractéristiques.

En ce qui concerne les rosés, après 18 mois, les arômes de Mourvèdre prennent le dessus sur le fruit du Cinsault et leur donnent ainsi une forte personnalité.

Vous pouvez maintenant visiter les caveaux et déguster maintenant !



## LE CÔTE DE PROVENCE AOC ET SES CÉPAGES

**Découvrez dans sa Maison l'appellation Côte de Provence AOC**, produite sur environ 20 000 hectares repartis sur 3 départements : le Var, les Bouches du Rhône et les Alpes Maritimes. Cela représente 84 communes dont plus d'une soixantaine dans le Var.

C'est un terroir complexe et varié, mais on peut retenir que le sol est davantage calcaire au nord et à l'ouest et cristallin au sud et à l'est (en suivant la Méditerranée).

### Le Cote de Provence AOC se décline en 3 couleurs



La production de Côte de Provence, c'est **89% de rosé**, 8% de rouge et 3% de blanc.

La réputation de vins rosés n'est pas usurpée !

Et, le saviez-vous ?... Cette appellation compte **18 crus classés** dans le département ! Je ne vais pas tous vous les citer, mais il est probable que vous en trouviez au moins un à la carte d'une bonne table de la région !

### La couleur phare de l'appellation : le rosé



C'est le plus ancien des vins, et comme vous diront beaucoup de provençaux « le rosé, c'est en Provence qu'il est né », à dire avec l'accent évidemment !

Il représente à lui seul la moitié des vins rosé AOC. Ses particularités : une large palette de couleurs allant du rose pale ou rose franc en passant par le saumon et l'orangé, un nez très aromatique, des vins fins, fruités et tendres en bouche.

## **Les Côtes de Provence rouges**

Ils sont souvent pourpres avec de beaux reflets violets aux notes fruités et évoluant vers le fruit noir et les épices. On notera également la production de vins de garde assez puissants et généreux.

## **Les Côtes de Provence blancs**

Ils sont plutôt jaune pâle et d'une grande fraîcheur, ils sont surtout appréciés pour l'apéritif.

### L'encépagement du Côte de Provence

Les Côtes de Provence sont des vins d'assemblages, c'est à dire que l'on a mélangé plusieurs cépages. Les cépages utilisés en Provence sont généralement les mêmes; ce qui varie ce sont leurs proportions d'utilisation. Pour être un vin d'appellation d'origine contrôlée Côte de Provence, il faut obligatoirement au moins deux cépages principaux.

Pour les vins rouges et rosés, les cépages principaux sont la syrah, le grenache, le cinsault, le mourvèdre et le tibouren.

Les spécificités de ces cépages sont précisées dans l'article [le Bandol et ses cépages](#). Seul Le tibouren n'en faisait pas parti. Ce dernier est typiquement provençal, il est surtout utilisé pour les rosés. Il donne des vins clairs presque transparents mais avec un haut degré d'alcool (de 13 à 15 degrés). Pour les cépages secondaires, on note le carignan et le cabernet sauvignon.

Pour les vins blancs, les cépages principaux sont clairette, rolle et ugni blanc.

Le sémillon est secondaire.



## LA LONDE LES MAURES

Chaque année en avril, La Londe Les Maures fête les vins du terroir AOC côte de Provence. Alors, bienvenue le printemps, les vignes gorgées de soleil et le retour des apéros en terrasse !

### Découverte du terroir vinicole de La Londe Les Maures

L'association des vignerons de La Londe Les Maures propose, en partenariat avec la ville, de venir découvrir et apprécier son terroir vinicole AOC Côte de Provence-La Londe. Une fête devenue incontournable pour les amateurs de vins du littoral.

Au programme, une dégustation de vins et de produits gourmands au centre du village. Vous pourrez chaque année rencontrer les amoureux du terroir londais et des alentours qui vous feront partager leur passion et leurs goûts. Allez donc chercher votre verre puis en route pour une dégustation gratuite de vins blancs, rouges et rosés d'une vingtaine de vignerons de La Londe, Bormes, Hyères ou encore Porquerolles.

Pour la 11<sup>e</sup> édition, le lycée agricole d'Hyères a proposé une animation ludique : une initiation à l'analyse sensorielle, ouverte aux adultes et aux enfants.

### Histoire d'un terroir particulier et élégant



L'association des vignerons de La Londe regroupe des vignerons de plusieurs communes autour du Massif des Maures (Bormes les Mimosas, Hyères et île de Porquerolles, La Crau entre autres) qui partagent le même terroir et le même savoir faire viticole.

Ils considèrent que leur terroir a une réelle et une forte identité due à son sol schisteux et à sa localisation proche de la mer, qui assure vents forts et grand ensoleillement. Cela lui donne un caractère spécial qu'ils ont voulu faire reconnaître.

A force de travail, ils ancrent leur identité propre d' « origine contrôlée » et obtiennent en mai 2008 l'appellation de terroir AOC « Côtes de Provence – La Londe ».

A noter, pour les connaisseurs, quelques cépages caractéristiques du Var et du Massif des Maures. Parmi les plus connus, on retrouve le Grenache noir, le Mourvèdre ou le Syrah.



Ces vins du littoral sont marqués par leur finesse et leur élégance. Les rosés et les blancs Côtes de Provence La Londe suggèrent davantage des saveurs aromatiques et d'agrumes tandis que les rouges sont plutôt fruités. De nombreuses mises en bouches s'accorderont à merveille avec les trois couleurs, sans dénaturer les saveurs des mets ou des vins.

L'incontournable coup de cœur, classique mais toujours excellent au soleil avec un bon vin varois, la tapenade et sa cuisine l'anchoïade (petites tartines à base d'olives, vertes ou noires, ou d'anchois).

Vous pouvez aussi essayer d'autres déclinaisons, toutes aussi délicieuses, et plus originales, comme la truffinade ou la cépinade.

Enfin, pour les vins rouges, nous vous conseillons de la viande rouge locale, comme par exemple le carré d'agneau aux herbes de Provence. Hmm, un régal !







## LES COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

Le Coteaux varois en Provence est sans doute la moins connue des trois appellations varoises. Ce vin d'appellation d'origine contrôlée depuis 1993 est pourtant produit sur 28 communes du département du Var.

### Un vin méconnu...



Les domaines de production des coteaux varois en Provence, se situent de manière éparse aux alentours de Brignoles dans ce qu'on appelle la « Provence calcaire ». Ils constituent un îlot au milieu des Côtes de Provence. Parmi les villages les plus connus, Barjols et ses fontaines ou Salernes et sa fayence.

En tout, c'est 54 domaines qui produisent des Coteaux varois en Provence AOC sur environ 2500 hectares pour un équivalent de 15 millions de bouteilles. Cette appellation possède également le label AOP (Appellation d'Origine Protégée).

Pour le découvrir, vous pouvez participer à un atelier œnologie et un déjeuner en **accord mets/vin à la Maison Alain Ducasse** qui jouxte l'Abbaye de la Maison des Vins à La Celle.

### L'encépagement des Coteaux varois en Provence

La production ressemble aux Cotes de Provence : les Coteaux varois sont majoritairement rosés (90%), les vins rouges représentent 8% et 2% de vins blancs.

Comme les deux autres appellations, il s'agit d'un vin d'assemblage. Ce qui diffère, ce sont les proportions d'utilisation des cépages.

### Pour les vins rouge et rosé :

Les principaux cépages sont le grenache, le cinsault, le mourvèdre et le syrah. Ces quatre cépages doivent représenter au moins 80% de l'assemblage.

Puis, on peut retrouver le cabernet-sauvignon, le carignan et le tibouren.

## **Pour le vin blanc :**

Le cépage obligatoire est le vermentino (ou rolle) qui doit représenter au moins 30 % de l'assemblage. Il s'y dégage des arômes d'aubépine, de noisette ou encore de camomille. Puis en cépages secondaires, on retrouve la clairette, le grenache blanc et le sémillon (au maximum 30 %) et l'ugni blanc (au maximum 25 %).

## Spécificités des Coteaux varois en Provence

### **Comment différencier les Coteaux varois en Provence du Cote de Provence et du Bandol ?**

Ces appellations se différencient par leur terroir viticole, les communes productrices et l'utilisation faite des cépages.

Terroir au relief accidenté dont l'altitude peut atteindre les 500 mètres dans le massif de la Sainte-Baume, les vignes des coteaux varois en Provence sont bercées par l'air maritime et de fortes variations thermiques saisonnières.

Après des périodes estivales arides, les hivers sont plutôt rigoureux : un climat mi-méditerranéen, mi-continentale en somme !

## **Les coteaux varois en Provence rouge**



Ils ont des notes de fruits à noyau lorsqu'ils sont jeunes. Ils donnent des vins de garde qui évoluent vers des arômes de truffes et de cuir en vieillissant, ceci grâce au grenache noir utilisé majoritairement mais aussi grâce au mourvèdre et au syrah.

Ils peuvent se conserver plus de dix ans. Petit conseil, ils s'accorderont très bien avec une bonne daube de sanglier et ses tagliatelles. Hmmm, mon régal !

### **Le rosé se boit plutôt jeune, entre 1 et 4 ans.**

C'est un vin de table qui se laissera déguster avec de la charcuterie ou du fromage. Idéal pour les soirées tapas au bord de la Méditerranée.

### **Enfin le vin blanc...**

Généralement utilisé avec du poisson ou des crustacés, il peut être servi en apéritif.

A retenir, il est délicieux avec la soupe de poisson. Et le mariage est parfait pour accompagner le fromage de chèvre.

# Les Vins de Provence pour Les Nuls !

Ce guide gratuit vous est offert et vous avez le droit de l'offrir à qui vous le souhaitez. Vous pouvez l'offrir sur votre site Internet, sur votre blog, l'intégrer dans des packages, des bonus, MAIS vous n'avez pas le droit de le vendre. *Les Vins de Provence pour les Nuls* est un guide gratuit qui doit le rester.

Ce livre constitue la propre expérience des auteurs.

Ce livre est sous licence Creative Common 3.0 "Paternité - Pas de modification", ce qui signifie que vous êtes libre de le distribuer à qui vous voulez, à condition de ne pas le modifier, de ne pas le vendre, de toujours citer les auteurs *Sophie et Eric* et d'inclure un lien vers <http://www.lesudenvrai.com/>

