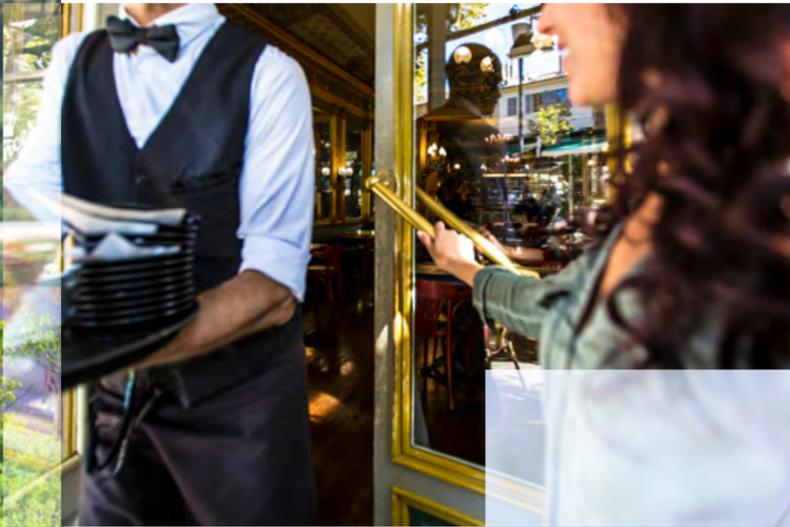


# OENO- TOURISME

PROVENCE  
ALPES  
CÔTE D'AZUR



# SOMMAIRE



|          |                                     |
|----------|-------------------------------------|
| <b>4</b> | <b>1. L'APPEL DU SUD</b>            |
| 6        | • 3 marques monde                   |
| 9        | • Chiffres clés                     |
| 10       | • Carte des Appellations            |
| 12       | • Les Vins de Provence              |
| 24       | • Les Vins de la Vallée du Rhône    |
| 38       | • Les autres appellations AOP & IGP |
| 48       | • Vignobles & Découvertes           |
| 52       | • Œnotourisme                       |

# L'APPEL DU SUD

**L**e Sud pour seul qualificatif d'une région où la mer baigne la montagne, où les oliveraies fréquentent les vignobles, où l'ensoleillement, avec plus de 3000 heures, fait de Nice et de Marseille les villes les plus radieuses de France en 2017.

Mais un clin d'œil de l'astre solaire ne suffit pas à faire de la Région Sud la première destination touristique en France après Paris. Entre la basse-vallée du Rhône et l'arrière pays niçois, en passant par la Provence historique, les Alpes et la Côte d'Azur, l'offre touristique a su se diversifier autour de piliers solides comme le riche patrimoine, la vitalité des festivals, la mise en valeur de l'art contemporain, la découverte d'une nature foisonnante et bien d'autres choses encore. Une diversification qui s'éloigne de la saisonnalité pour jouer la carte de l'accueil tout au long de l'année.

A ce titre, le développement du tourisme vitivinicole est l'un des atouts de la Région Sud ; ce qui est logique, les deux activités comptant ici au rang des principaux secteurs économiques. Un œnotourisme marqué par un dynamisme exceptionnel qui s'est développé au fil des années grâce aux acteurs de la filière.

# PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

## 3 MARQUES MONDE

### AU TOP DES DESTINATIONS

Une région, 3 destinations qui font de Provence-Alpes-Côte d'Azur une terre d'élection pour les clientèles internationales. 2<sup>e</sup> destination française après Paris pour les touristes étrangers, la Région Sud bénéficie d'une notoriété très positive. Face à une concurrence intense, la région a renforcé sa stratégie touristique autour de ses 3 marques monde.

Objectif : rendre encore plus visibles nos destinations à l'international et jouer la carte de l'intersaisonnalité, en touchant des clientèles à forte valeur ajoutée susceptibles de voyager en dehors des périodes de forte fréquentation estivale.



## ► DES IDENTITÉS DE MARQUE ADAPTÉES AUX CIBLES ET À LA STRATÉGIE MARKETING

Les 3 destinations internationales et leur marque associée – “Provence, Enjoy the Unexpected”, “Alpes French South” et “Côte d’Azur France” – sont au cœur de la stratégie touristique régionale.

Cette orientation forte et cohérente au regard de l'évolution des modes de consommation et de l'intense concurrence entre destinations touristiques, se met en œuvre grâce à :

- Des **stratégies de marque partagées**,
- Des **copilotages par marque** impliquant CRT, agences départementales et autres partenaires de la promotion touristique,
- Des **plans d'actions** par marque, fortement appuyés par Atout France.

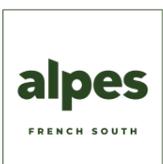
De façon très complémentaire, un volet partagé et transversal entre les 3 marques portant notamment sur des filières communes, des outils, des marchés communs ou encore l'observation du tourisme, est mis en place.

## ▶ LES VALEURS DES MARQUES



### PROVENCE, ENJOY THE UNEXPECTED

Montrer ce que la Provence offre d'attendu et qui participe de sa notoriété, en ouvrant une fenêtre sur les expériences inédites et inattendues pour renouveler notre image auprès des clientèles ciblées. Objectif : élargir l'offre en s'appuyant sur la promesse "more than Provence".  
**#morethanprovence**



### ALPES FRENCH SOUTH

Ancrer la force du "2<sup>e</sup> massif de France" en se différenciant de la concurrence par un positionnement propre "Pure Alpes": 0% de pollution, un territoire préservé et une culture du Sud attachante.  
**#purealpes**



### CÔTE D'AZUR FRANCE

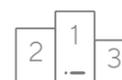
Promouvoir une offre 4 saisons en enrichissant la promesse par de nouvelles offres d'expériences sportives et culturelles "sublimes". Développer des produits et services qui partagent ces valeurs.  
**#CotedAzurFrance**

# CHIFFRES CLÉS

## TOURISME EN RÉGION SUD



**31 millions** de séjours touristiques annuels



**2<sup>e</sup> région touristique** de France pour la clientèle internationale



**18,9 milliards d'€** de recettes annuelles liées aux dépenses des touristes (estimation)



**213 millions** de nuitées (dont 44% en hébergement marchand).



**2 111 hôtels**



**386 résidences de tourisme**

dont



**6 millions** de touristes internationaux



**64€** : dépense moyenne par personne et par jour (53€ pour les Français, 114€ pour la clientèle hors France).



**13%** du PIB régional



**660 000 lits** touristiques marchands (500 000 résidences secondaires, soit plus de 2,5 millions de lits)



**35 millions d'€** montant de la taxe de séjour

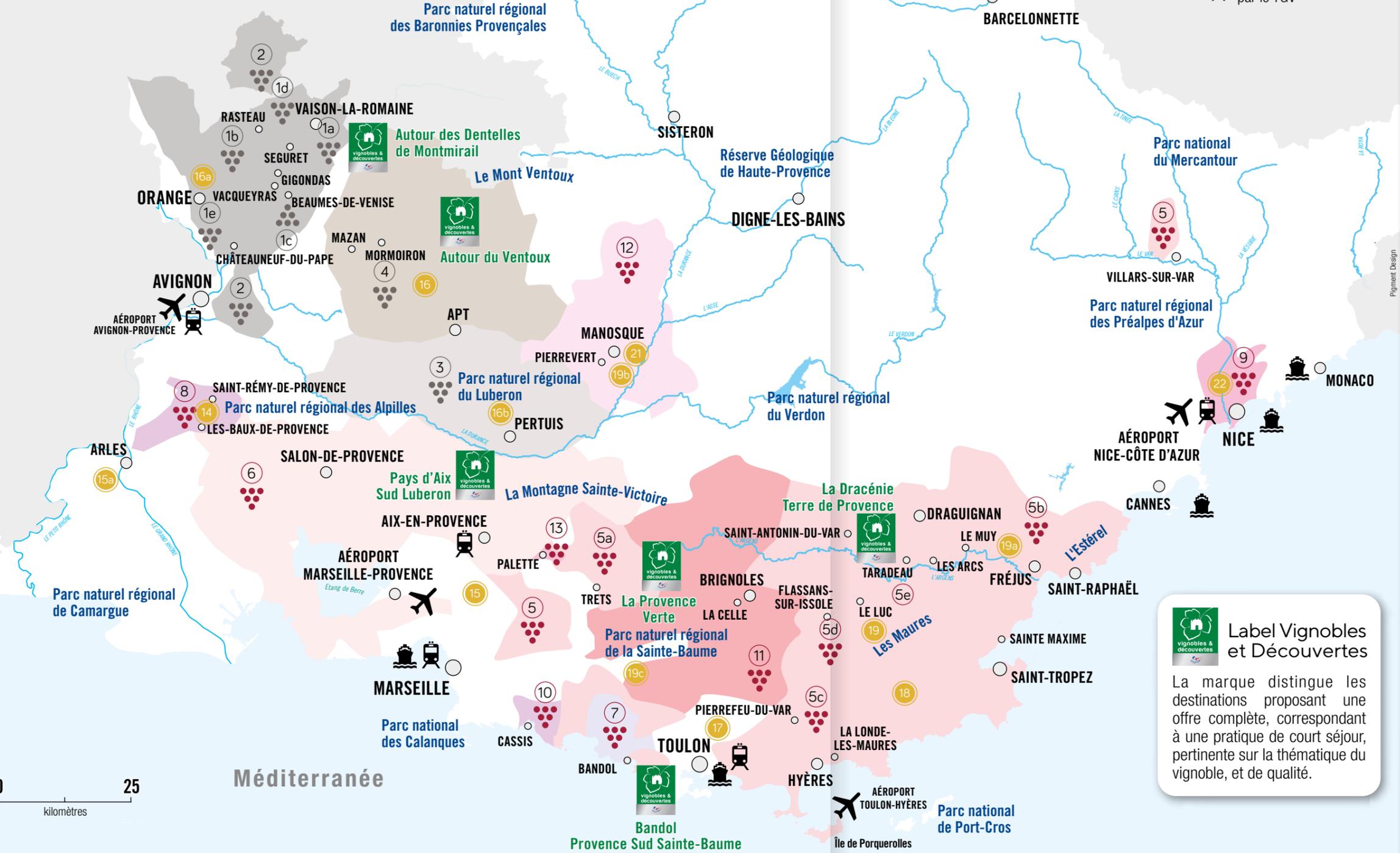
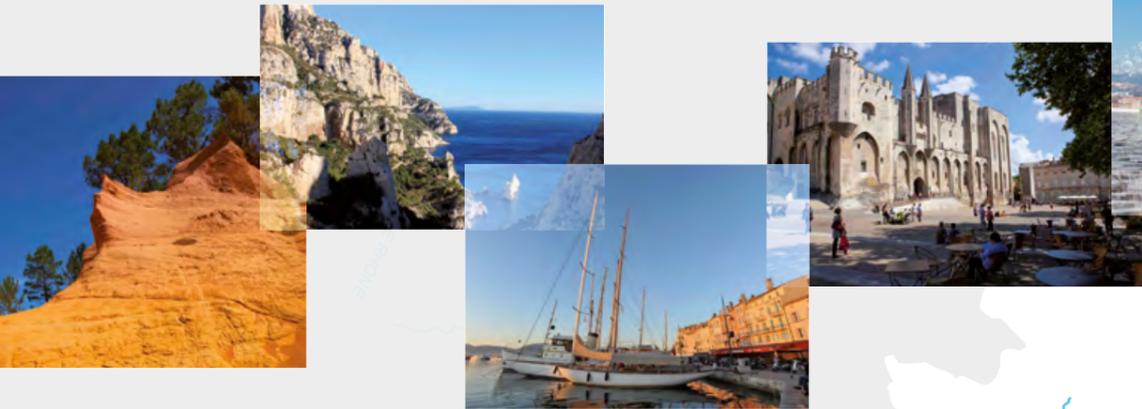


**143 300 emplois** salariés dans le secteur du tourisme



**718 campings**

# PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR LES APPELLATIONS



**Durée du trajet**

**En TGV**  
Paris-Avignon, 2h40  
Paris-Aix-en-Provence, 3h  
Paris-Marseille, 3h10

**En avion**  
Paris-Marseille, 1h20  
Paris-Nice, 1h30

- Cours d'eau
- Aéroport
- Port principal
- Gare desservie par le TGV

## AOP (Appellation d'Origine Protégée)

- Vignobles de la Vallée du Rhône
- Vignobles de Provence
- 1 **Les Crus des Côtes du Rhône**
  - 1a Gigondas
  - 1b Vacqueyras
  - 1c Beaumes-de-Venise (vins doux naturels)
  - 1d Rasteau (vins doux naturels)
  - 1e Châteauneuf-du-Pape
- 2 **Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages\***
- 3 **Luberon**
- 4 **Ventoux**
- 5 **Côtes de Provence**
  - 5a Côtes de Provence Sainte-Victoire
  - 5b Côtes de Provence Fréjus
  - 5c Côtes de Provence La Londe
  - 5d Côtes de Provence Pierrefeu
  - 5e Côtes de Provence Notre-Dame des Anges
- 6 **Coteaux d'Aix-en-Provence**
- 7 **Bandol**
- 8 **Les Baux-de-Provence**
- 9 **Bellet**
- 10 **Cassis**
- 11 **Coteaux Varois-en-Provence**
- 12 **Pierrevert**
- 13 **Palette**

\* Valréas, Visan, Plan de Dieu, Massif d'Uchaux, Cairanne, Sablet, Séguret, Roaix, Puyméras, Gadagne.

## IGP (Indication Géographique Protégée)

- 14 Alpilles
- 15 Pays des Bouches-du-Rhône
- 15a Terre de Camargue
- 16 Vaucluse
- 16a Principauté d'Orange
- 16b Pays d'Aigues
- 17 Mont-Caume
- 18 Maures
- 19 Var
- 19a Argens
- 19b Coteaux du Verdon
- 19c Sainte-Baume
- 20 Hautes-Alpes
- 21 Alpes-de-Haute-Provence
- 22 Alpes-Maritimes

**IGP Méditerranée\***  
\* Cairanne, Puyméras, Serignan-du-Comtat, Beaumont-du-Ventoux, Uchaux, Rognes, Châteauneuf-du-Pape, Bollène, Sainte-Cécile-les-Vignes, Aix-en-Provence, Lambesc, Faucon, Sarrians, Bonnieux, Séguret, Saint-Roman-de-Malegarde, Trets, Mazan, Carpentras, Bedarrides, Oppède, Roquefort-la-Bédoule, Courthézon, Vaison-la-Romaine, Sorgues, Rousset, Arles, Venelles, Lambesc, Buisson, La Celle, Riens, Bedarrides, Fontvieille, Cabrières d'Aigues, Lançon-Provence, Cucuron, Beaumes-de-Venise, Apt, Visan, Crestet, Robion, Sarrians, Valréas, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Pernes-les-Fontaines, Le Brûlat du Castellet, Mormoiron, Mas-Thibert, Pierrevert, Cannes et Pertuis.

**Label Vignobles et Découvertes**

La marque distingue les destinations proposant une offre complète, correspondant à une pratique de court séjour, pertinente sur la thématique du vignoble, et de qualité.

# LES VINS DE PROVENCE



- ▶ CÔTES DE PROVENCE 20
- ▶ COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE 21
- ▶ COTEAUX VAROIS EN PROVENCE 22



## ROSE, ROUGE & BLANC

### 3 COULEURS POUR LES VINS DE PROVENCE

---

**R**osés, rouges et blancs, les vins de Provence cultivent la différence pour satisfaire les goûts les plus électriques et accompagner les plats les plus métissés. Une palette infinie de vins et de terroirs qui font de la Provence une terre de découvertes aux reliefs très contrastés. Cap sur l'excellence entre collines et Méditerranée !

**Aujourd'hui, l'ambassadeur de poids de la Provence, c'est le rosé,** passé du statut de boisson à la mode, à celui de vin indispensable durant les moments gastronomiques exceptionnels. Il existe aujourd'hui un rosé pour chaque occasion ; le tourisme viticole propose, entre autres, d'aller découvrir leur fraîcheur et leur finesse fruitée !

**Mais le rouge occupe aussi une place de choix !** Avec des vins jeunes friands et souples mais encore des vins de garde aussi charpentés que puissants.

**Quant au blanc,** vous vous laisserez séduire par ses vins aromatiques, équilibrés et tout en rondeur !

---

# LA PROVENCE, BERCEAU DU ROSÉ

PROVENCE  **1<sup>er</sup>** PRODUCTEUR  
DE ROSÉ

**A**vec 42 % de la production nationale, la Provence est la 1<sup>ère</sup> région en France productrice de vin rosé AOC ; elle fournit 6 % des rosés du Monde. Les USA sont le 1<sup>er</sup> marché export pour les vins de Provence rosés. Spécialiste historique, la Provence est intimement liée au rosé auquel elle a donné un style : un vin clair, sec et très aromatique. Il porte en lui des valeurs communes à la région : celles de liberté et de convivialité.

#### LES ORIGINES DE LA VIGNE SONT EN PROVENCE

C'est lorsque les Phocéens ont fondé Marseille il y a 2 600 ans, qu'ils ont introduit les premières vignes. Historiquement donc, la Provence est le tout premier vignoble de France. Il faudra cependant attendre l'installation des Romains sur les terres provençales, quatre siècles plus tard, pour voir se développer la culture de la vigne dans la région.

De nos jours, ces parcelles de vignes structurent le paysage et façonnent le décor de carte postale de la Provence.

#### CHAQUE CHEMIN EST UNE RENCONTRE

Partir rencontrer le vin dans ses terres, c'est découvrir le monde vigneron provençal, chaleureux et accueillant, à la personnalité bien trempée.

450 vigneron, 3 maisons des vins et 4 territoires labellisés Vignobles & Découvertes se sont engagés dans une démarche de qualité d'accueil. Ils n'attendent que vous !

[www.routedesvinsdeprovence.com](http://www.routedesvinsdeprovence.com)

#### UN VIGNOBLE RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

Avec 19% de ses vignes en BIO, contre 9% en moyenne pour le reste du pays, la Provence, consciente des enjeux environnementaux, est l'un des vignobles les plus en pointe en matière de conversion vers l'agriculture biologique.

#### CLIMAT

Ensoleillé et Chaud (+250 jours /an)

Sec (avec la présence de nombreux vents dont le célèbre Mistral)

Aux influences maritimes (Mer Méditerranée)

#### MILIEU NATUREL

Un relief varié composé de sites naturels, massifs, plaines et vallées.

Deux grands ensembles géologiques : calcaire et cristallin.

#### SAVOIR-FAIRE

En Provence, le rosé est ancré dans les traditions viticoles : la culture de la vigne, les méthodes de vinification sont choisies par le vigneron pour l'élaboration spécifique du vin rosé.

#### CÉPAGES & ASSEMBLAGE

Le vigneron sélectionne et assemble les différents cépages (plus d'une douzaine en Provence) pour composer le profil aromatique de ses vins.

**Cépages Rouges & Rosés** : cabernet sauvignon, carignan, cinsault, counoise, grenache, mourvèdre, syrah, tibouren.

**Cépages Blancs** : bourboulenc, clairette, grenache blanc, rolle (ou vermentino), sauvignon blanc, sémillon, ugni blanc

# DES ROSÉS, DES TERROIRS, DES CÉPAGES, DES FEMMES ET DES HOMMES

**Au commencement sont les terroirs ; sols plus ou moins riches, argileux ou calcaires, parfois les deux, cailloux ou garrigue, forêts de pins ou de chênes.**

Les vignes qui y poussent puisent sur chacun d'eux des qualités spécifiques. On dit que pour bien comprendre le caractère d'un vin, il faut aller voir l'endroit où mûrissent les raisins. Souvent, les arômes qui sautent aux narines à la dégustation deviennent des évidences une fois la visite réalisée. La richesse de la région Sud, c'est sa multiplicité de terroirs, tant sur les bords du Rhône que sur ceux de la Méditerranée et à l'intérieur des terres. Le facteur climatique joue aussi ; le rosé élaboré dans la fraîcheur du cœur de la Provence verte ou sur les coteaux du Mont Ventoux ne sera pas le même que celui proposé du côté de Saint-Tropez ou de la Londe-les-Maures ; mais sur la côte où la chaleur est de mise, les embruns et entrées maritimes peuvent bénéficier à la vigne et aux vins...

Ensuite il y a les cépages. Syrah, Grenache, Cinsault sont des bases communes, mais, souvent, en fonction des terroirs et du savoir-faire du vigneron et du caractère qu'il veut donner à son rosé, le Tibouren, le Mourvèdre ou le Carignan, entre autres, peuvent entrer dans la danse.

Enfin il y a les femmes et les hommes qui font naître les vins. Ces trente dernières années, avec l'évolution des techniques de vinification, notamment l'arrivée puis la maîtrise du froid dans les caves et les cuves, le rosé est devenu un vrai vin de vigneron ; et contrairement aux idées reçues, il est plus difficile de faire un bon rosé qu'un bon rouge.

**Des terroirs, des cépages, des femmes, des hommes et autant de rosés ; pour la soif, le bord de la piscine, pour les grillades, pour la gastronomie. La palette est large et séduisante. A découvrir !**



## LE ROSÉ EN CHIFFRES

# 1 122 594<sup>hl</sup>

Vins de Provence (Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence, Coteaux Varois en Provence)

### MAIS AUSSI

40 597<sup>hl</sup> : Bandol

7 655<sup>hl</sup> : Pierrevert

2 258<sup>hl</sup> : Cassis

300 000<sup>hl</sup> environ  
pour la Vallée du Rhône sud.

### EXPORT

Avec 410 648 hl l'exportation est devenue le premier débouché des vins de Provence rosés en 2018. En dix ans, les volumes exportés ont été multipliés par sept.

En 2018, avec 46 % des volumes exportés, les États-Unis ont consolidé leur statut de première destination grâce à des résultats en hausse de 13 % pour les volumes et de 17 % en valeur. En dix ans, les revenus générés par le marché américain ont été multipliés par 50.



**En France :** la consommation du vin rosé a triplé en 25 ans. 1 bouteille de vin vendue sur 3 est une bouteille de rosé.

## ► CÔTES DE PROVENCE

### UNE MOSAÏQUE DE TERROIRS

Spécialisée dans la production de rosé depuis sa création il y a plus de 40 ans, l'appellation est aujourd'hui une référence sur la couleur avec un profil de vins clairs, élégants et aromatiques.

L'AOC s'étend sur un territoire vaste allant du bord de mer à l'arrière-pays plus montagneux. Cette diversité de terroirs portant chacun des spécificités de sols, climats et cépages permet aux vignerons d'exprimer toutes les nuances de la Provence dans leurs vins.



**886 907** hl : production revendiquée en 2018 par les Côtes de Provence (118 millions de bouteilles)

### LES DÉNOMINATIONS COMPLÉMENTAIRES

Il y a quinze ans, le terroir de Sainte-Victoire obtenait la dénomination géographique complémentaire après plusieurs années de discussions avec les techniciens de l'Institut National des Appellations d'Origine. Le but était de mettre en place un cahier des charges spécifique sur un terroir bien délimité dans l'optique d'aller vers une qualité encore plus importante. Pari réussi pour les vignerons de Sainte-Victoire qui revendiquent 30 564 hl de rosé et rouge en Côtes de Provence avec dénomination. Depuis, quatre autres terroirs ont été reconnus : La Londe-les-Maures (rosé, rouge et blanc, 6572 hl), Pierrefeu (rosé et rouge, 6280 hl), Fréjus (rosé et rouge, 477 hl) et Notre-Dame des Anges pour qui la récolte 2019 est le 1<sup>er</sup> millésime.

### UN CHEF : SÉBASTIEN SANJOU

Aux Arcs sur Argens, le Relais des Moines est installé entre les murs d'une bastide du XVI<sup>e</sup> siècle chargée d'histoire. Un havre de paix et de fraîcheur où, en compagnie de son épouse Géraldine, Sébastien Sanjou entretient son étoile au Michelin avec une cuisine "locavore" savoureuse et inventive.

### 703.81 - LE WINE MOOK DE L'AOC CÔTES DE PROVENCE



Magazine lifestyle et revue culturelle dédié aux rosés, le Wine Mook mixe reportage, carnet d'adresses, photographie et illustration. Diffusé en partenariat avec Les Inrocks et M, le magazine du Monde. A découvrir en exclusivité sur [www.vinsdeprovence.com](http://www.vinsdeprovence.com)

### ŒNOTOURISME

Au moment de chercher un lieu emblématique de l'œnotourisme sur le territoire des Côtes de Provence, ce fut mission impossible et les coulisses de l'exploit réunies. Comment laisser l'exclusivité à cette plaine couverte de vignes, au pied de Sainte-Victoire, ou Marius triompha des Cimbres et des teutons, comment ne pas parler de la mosaïque de Marc Chagall, "le repas des anges", que l'on peut admirer dans la petite chapelle du domaine Sainte-Roseline aux Arcs-en-Provence, comment ne pas raconter les parcours dans la forêt du Château l'Arnaude, les nuits cinématographiques du Château Gassier ou la déambulation au cœur du parc des sculptures de la Commanderie de Peyrassol ? Sans oublier la Fondation Carmignac qui a ouvert ses portes il y a un an au Domaine de la Courtade sur l'île de Porquerolles. Riches de leurs rosés, riches de leurs vignes et de leurs vignerons, les Côtes de Provence sont aussi riches de nature, d'histoire et d'art...

## ► COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

Sur un peu plus de 4200 hectares, cette appellation s'étend de la Méditerranée, au sud, à la vallée de la Durance, au nord, et de la vallée du Rhône, à l'ouest, à la montagne de Sainte-Victoire, à l'est.

On y distingue quatre terroirs très marqués : le méditerranéen autour de l'étang de Berre, celui du mistral du côté de Salon de Provence et de Lambesc, le terroir des coteaux d'Eguilles à la Trévasse et celui des hauts-plateaux au nord de la montagne Sainte-Victoire, qui fait une incursion dans le Var du côté de Rians. Signalons que, souvent, les vendanges débutent au nord alors qu'elles sont terminées sur le terroir méditerranéen.



**79** caves (67 particulières et 12 coopératives dans l'aire géographique de l'appellation)  
On y produit 85 % de rosé, 9 % de rouge et 6 % de blanc.



### UN LIEU : CHÂTEAU LA COSTE

Ici le chai est signé Jean Nouvel et c'est une araignée monumentale de Louise Bourgeois, posée sur l'eau du bassin, qui accueille les visiteurs. Par la volonté de son propriétaire l'endroit est devenu un musée d'art moderne dans les vignes à ciel ouvert avec, entre autres, des œuvres de Kengo Kuma, Othoniel, Tadao Ando, des concerts sont donnés au cœur du pavillon de musique de Frank O. Gehry, les grillades du chef argentin Francis Mallmann et les menus gastronomiques du restaurant étoilé de la Villa La Coste comblent votre faim et le spa de la même Villa (28 chambres) invite à la détente après une journée où viticulture et culture ont fait bon ménage.



### UN CHEF : NICOLAS BOTTERO

Il y a deux ans, Nicolas Bottero s'est installé à la sortie de Saint-Cannat, en bordure de la Nationale 7 en direction d'Aix-en-Provence. Arrivé de Grenoble, il s'est souvenu qu'enfant, il parcourait les marchés de Provence accroché aux jupes de sa grand-mère. Il continue désormais, en son Mas Bottero, à chercher l'authentique et l'étoile du guide rouge vouant, entre autres, une passion aux Coteaux d'Aix-en-Provence ; sa carte des vins le prouve.

## ► COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

### Le charme intimiste de la Provence

Au cœur du vignoble, la jeune appellation est portée par un collectif de vignerons ambitieux et enthousiastes. Leur terroir particulier - un climat aux inspirations continentales et un vignoble en altitude - apporte de la fraîcheur et de la minéralité à des vins délicats et aériens.



**2 850** hectares : superficie du terroir. 83 caves particulières et coopératives (137 815 hl produit en 2018 dont 92 % de rosé)

### UN CHEF : NICOLAS PIERANTONI

L'abbaye de La Celle, à quelques kilomètres du centre de Brignoles, est un lieu merveilleux dont est tombé amoureux Alain Ducasse. Il y a installé hôtel cinq étoiles, restaurant étoilé au Michelin et vient souvent s'y ressourcer. En 2016 il demandait à l'un des ses "élèves", Nicolas Pierantoni, de prendre en main la restauration. Le jeune chef, natif de Brignoles, ne demandait pas mieux et entretient désormais l'étoile avec talent.

### UN LIEU : BARJOLS

Au cœur de la Provence Verte, le village de Barjols se découvre au fil de ses fontaines et de ses lavoirs ; il y en a 38 dénombrés. C'est dans ce village que tous les ans, depuis l'an 1350, autour du 17 janvier, on célèbre avec frénésie la fête des tripettes pour commémorer l'arrivée des reliques de Saint Marcel, le patron du village, le même jour qu'on sacrifiait un bœuf pour se souvenir d'une ancienne famine. Il ne faut pas manquer la cérémonie à l'église où les présents, curé en tête, sautillent d'un pied sur l'autre en chantant "Lei tripeto de San Macèu".



# LES VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



|  |    |
|--|----|
| ▶ CÔTES DU RHÔNE RÉGIONAL                          | 28 |
| ▶ CÔTES DU RHÔNE VILLAGE                           | 28 |
| ▶ LES CRUS   | 30 |
| • BEAUMES-DE-VENISE                                | 30 |
| • CAIRANNE   | 31 |
| • GIGONDAS   | 31 |
| • RASTEAU  | 31 |
| • VACQUEYRAS                                       | 32 |
| ▶ VINS DOUX NATURELS                               | 33 |
| • MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE                      | 33 |
| • VINS DOUX NATURELS DE RASTEAU                    | 33 |
| ▶ CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE                              | 34 |
| ▶ AUTRES APPELLATIONS AOC<br>DE LA VALLÉE DU RHÔNE | 35 |
| • LUBERON  | 35 |
| • LE VENTOUX                                       | 36 |



## LE BASSIN SUD RHODANIEN



LES CÔTES DU RHÔNE OBTIENNENT  
LEUR AOC EN 1937

**S**i les Phocéens ont planté la vigne sur les coteaux de la Méditerranée 600 ans avant JC, il faudra attendre le 1<sup>er</sup> siècle après JC pour voir les romains complanter les cépages sur les rives du Rhône.

Des vignobles implantés, dans un premier temps, autour de Vienne, dans le septentrion, avant de grignoter les coteaux vers le sud au fil des siècles. La chute de l'Empire romain verra les vignobles du sud perdurer grâce à la présence des ports sur la Méditerranée et ceux du nord, grâce à la présence de Lyon, importante place de commerce, avec l'appui de l'Eglise qui, au Moyen-âge, appuie le développement de la viticulture. Emblématique, au sud, de la vallée du Rhône, le vignoble de Châteauneuf-du-Pape va se développer alors que Jean XXII, le deuxième des sept papes avignonnais, fait bâtir une résidence sur une colline de ce lieu qui domine Rhône et possède le mont Ventoux et les Dentelles de Montmirail, au loin, comme paysage. Les papes aimaient le vin et ont développé la culture de la vigne, de façon importante, autour d'Avignon. L'économie de cette activité étant assurée par la présence du fleuve et des ports qui permettaient l'exportation des jarres.

Dans les années 1930, le Baron Le Roy, vigneron à Châteauneuf-du-Pape, va s'investir totalement pour la reconnaissance d'une appellation de ces terres "papales", mais aussi, plus largement, des Côtes du Rhône. Avec bonheur puisqu'en 1933, Châteauneuf-du-Pape, devient une appellation d'origine contrôlée, les Côtes du Rhône obtenant la leur en 1937. Entre temps le Baron Le Roy a fondé l'Institut national des Appellations d'Origine qu'il présidera pendant 20 ans à partir de 1947.

**Aujourd'hui, côté Région Sud, le bassin sud rhodanien est composé de vins de Côtes du Rhône régionaux, de Côtes du Rhône Villages avec, ou sans, nom géographique, de crus des Côtes du Rhône, de deux appellations de vins doux naturels : Rasteau et Beaumes-de-Venise, et de deux autres appellations AOC de la Vallée du Rhône : Ventoux et Luberon.**

# LES APPELLATIONS

## ► CÔTES DU RHÔNE RÉGIONAL

L'aire d'appellation, d'une superficie d'environ 30 749 ha, s'étend, du nord au sud, de Vienne à Avignon.

Elle comporte 171 communes réparties sur six départements : Ardèche, Drôme, Gard, Loire, Rhône et Vaucluse. La typologie des sols varie selon l'emplacement géographique et, les galets des bords du Rhône peuvent céder la place à des sols sablonneux dans les terres. En 2018, une production de 1 280 240 hl a été revendiquée par les Côtes du Rhône régional, 84 % en rouge, 10 % en rosé et 6 % en blanc.

## ► CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

En 1966 et 1967, l'AOC Côtes du Rhône Villages a été mise en place par décrets.

Elle compte aujourd'hui 95 communes réparties en Ardèche, Drôme, Gard et Vaucluse. 21 de ces 95 communes peuvent voir leur nom figurer sur l'étiquette dont onze situées dans le Vaucluse : Gadagne, Massif d'Uchaux, Plan de Dieu, Puyméras, Roaix, Sainte-Cécile, Sablet, Séguret, Vaison-la-Romaine, Valréas et Visan. Du nord au sud ces Côtes du Rhône Villages, avec ou sans nom géographique, ont produit 316 266 hl en 2018 avec une grande majorité (96 %) de rouge, 3 % de blanc et 1 % de rosé.



### UN LIEU : SÉGURET

Séguret fait partie des plus beaux villages de France. On l'apparente souvent à un village de crèche provençale et ce n'est pas pour rien que, chaque année, ses habitants revêtent les costumes traditionnels pour animer, le 24 décembre au soir, une veillée de Noël puis la messe de minuit qui draine des centaines de visiteurs dans les petites rues de l'endroit. Séguret, c'est aussi, depuis quelques années, le haut-lieu des soupes puisqu'à l'automne un festival leur est consacré. Des soupes que l'on déguste, bien entendu, accompagnées d'un verre de Côtes du Rhône village Séguret !



A ROAIX, LA PÉPINIÈRE BAUD NE VOUS PROPOSE PAS DES CÉPAGES, MAIS **DES FIGUIERS**. ICI PLUS DE 300 VARIÉTÉS SONT DISPONIBLES ET LA PÉPINIÈRE S'EST ENGAGÉE DANS LA FILIÈRE BIO DEPUIS 2010. LA PÉPINIÈRE A UNE ACTIVITÉ DE PRODUCTION DE FRUITS ET FOURNIT LES PLUS GRANDES TABLES ÉTOILÉES, MAIS ELLE PROPOSE AUSSI DES ARBRES ET DÉVELOPPE UNE ACTIVITÉ DE CONSEIL POUR LES CANDIDATS À LA PLANTATION.

# LES CRUS

**D**u nord au sud et d'est en ouest, les vignobles de la Vallée du Rhône comptent aujourd'hui 17 crus qui sont des appellations à part entière possédant chacune un cahier des charges spécifique.

Des appellations qui permettent d'apprécier des vins nés sur des terroirs fort différents les uns des autres et issus de cépages dont l'utilisation est optimisée en fonction des territoires pour livrer le meilleur d'eux-mêmes. Six de ces crus sont implantés en Vaucluse.

## • BEAUMES-DE-VENISE

**Située au sud des Dentelles de Montmirail, site naturel d'exception, l'appellation a été reconnue en 2005.**

Les trois terroirs sur lesquels elle s'étend ont la particularité d'être très riches et sont les terres du Trias, les terres blanches du Crétacée et les terres grises du jurassique. 214225 hl de rouge, uniquement, ont été produits sur les 660 ha de l'appellation en 2018.

## • CAIRANNE

**C'est l'une des toutes dernières AOC reconnues par l'INAO puisque Cairanne est devenu le XVII<sup>e</sup> cru des Côtes du Rhône en 2016.**

Une grande victoire pour la communauté vigneronne locale qui a défendu le dossier bec et ongles pendant des années. L'appellation s'étend sur 846 ha et a produit, en 2018, 23 020 hl dont 96% de rouge, le reste en blanc.



## • GIGONDAS

**L'appellation est située au nord des Dentelles de Montmirail. Elle développe ses 1 189 ha sur des terrasses idéales pour les vinifications parcelaires et la mise en avant des terroirs.**

On y produit des vins riches et de caractère. L'appellation a été reconnue en 1971 et a produit, en 2018, 34 319 hl dont 1% de vin rosé.

## • RASTEAU

**C'est une appellation qui a vu le jour en 2010 et dont la production est entièrement consacrée au vin rouge.**

Établies sur des sols très variés et sur des reliefs accidentés, les vignes font la part belle au grenache noir, cépage roi de l'endroit. Sur 953 ha, on a produit, en 2018, 28 746 hl.



## • VACQUEYRAS

Toujours au pied des Dentelles de Montmirail, entre Gigondas et Beaumes-de-Venise, sur 1 438 ha, l'appellation Vacqueyras est née en 1990.

Ici aussi le grenache noir trouve une terre d'expression idéale et les rouges sont charnus. 40 747 hl ont été produits en 2018, 95 % en rouge, 4 % en blanc et 1 % en rosé.

### UN LIEU : LES DENTELLES DE MONTMIRAIL

Le massif, dont la crête de Saint-Amand culmine à plus de 700 m, est un bijou de la nature. Il ferme, à l'ouest, la chaîne des Monts de Vaucluse et il est un paradis pour les vététistes et les alpinistes. Intégré à la route des vins, la présence de vignobles réputés à ses pieds en fait un lieu incontournable. De plus, son patrimoine historique est extrêmement riche.

### UN VIGNERON : MARCEL RICHAUD

Il est l'un de ceux qui ont donné ses lettres de noblesse à la viticulture bio. Certifié Ecocert depuis de nombreuses années, **Marcel Richaud** est un artiste artisan paysan. A Cairanne, il développe l'option parcellaire et produit des vins à l'image des terroirs où ont prospéré les vignes. Un "monsieur" comme on dit ici.



LE VISITEUR EST SOUVENT INTRIGUÉ PAR LE VOCALE VENISE DE BEAUMES-DE-VENISE. EN FAIT, LES BEAUMES, CE SONT LES BALMES, NOM DONNÉ ICI AUX GROTTES. QUANT À VENISE, C'EST TOUT SIMPLEMENT UNE TRANSFORMATION DE VENAISSIN, DU COMTAT VENAISSIN DONT LE VILLAGE FAIT PARTIE.



# VINS DOUX NATURELS

## • MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE

Terre bénie pour le muscat blanc et noir à petits grains, Beaumes-de-Venise est l'un des hauts lieux consacrés à la vinification de ce cépage.

Pour preuve l'obtention, en 1945, de l'appellation "Muscat de Beaumes-de-Venise" pour ce vin doux naturel. 355 ha sont consacrés au muscat pour une production, en 2018, de 5 736 hl, 2 % en rouge, 15 % en rosé et 83 % en blanc.

## • VIN DOUX NATUREL RASTEAU

C'est en 1944 que le vin doux naturel de Rasteau obtient son appellation.

Vin issu de grenache noir (90 % minimum), il se décline dans les trois couleurs. Les six hectares qui lui sont consacrés sur le territoire de l'appellation ont donné 162 hl en 2018, 42 % en rouge, 44 % en rosé et 14 % en blanc.



## ► CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Le 15 mai 1936, Châteauneuf du Pape devient la 1<sup>ère</sup> AOC viticole de France.

Situé en bordure du Rhône, ce terroir offre quatre structures géologiques bien distinctes, les galets roulés, emblématiques de l'endroit, les grès molassiques et l'argile rouge, les roches calcaires dures et les coteaux sableux. Situé à 120 m d'altitude, le vignoble bénéficie du climat méditerranéen et s'étend sur les territoires de cinq communes. Signalons qu'en 2017, 27% de la superficie de l'AOC Châteauneuf-du-Pape était conduits en viticulture biologique contre 8% dans le reste du vignoble français.



**3 133** hectares en production : 290 exploitations et 30 métagages ont produit 78 600 hl (Majoritairement du rouge, 93 %, le reste étant consacré au blanc.)

### UN CÉPAGE : LE GRENACHE

Si pas moins de treize cépages peuvent entrer dans la composition des vins rouges et blancs, le cépage roi, ici, est le grenache qui se décline en trois variétés : noir, gris et blanc. Syrah, mourvèdre, cinsault, clairette blanche et rose, vaccarèse, bouboulenc, roussanne, counoise, muscardin, picpoul blanc, gris et noir, picardan, et terret noir sont aussi autorisés au cahier des charges.

### UN CHEF : HUGO LORIDAN FOMBONNE

Disciple d'Escoffier, le jeune chef Hugo Loridan Fombonne est aux commandes des cuisines de l'Hostellerie des Fines Roches installée au cœur des vignes à Châteauneuf-du-Pape. Ce gardois de naissance excelle dans la cuisine du marché, mais aussi dans les recettes plus sophistiquées et les desserts.



### UN HOMME : LE BARON LE ROY

Juriste et vigneron, propriétaire du Château Fortia à Châteauneuf-du-Pape, le Baron Le Roy de Boiseaumarié est sollicité, en 1923, par les vignerons pour mettre en place une réglementation plus stricte que la loi de 1919 en matière d'appellation. Sous sa houlette le cahier des charges de la première AOC viticole de France sera écrit, et, 13 ans plus tard, en 1936, le premier décret d'appellation sera publié. Il deviendra un exemple et sera suivi de beaucoup d'autres depuis.



## AUTRES APPELLATIONS AOC DE LA VALLÉE DU RHÔNE



## ► LE LUBERON

Appellation reconnue par l'INAO en 1988, le Luberon est un des vignobles les plus méridionaux de la Vallée du Rhône.

Les vignes embellissent au sein du Parc Naturel régional, bénéficiant de la douceur du climat méditerranéen mais aussi de la fraîcheur liée à leur altitude entre 200 et 450 mètres. Le vignoble s'étend sur 3363 ha répartis sur 36 communes et s'étale sur les deux versants du massif dont le parc naturel a été admis en réserve de biosphère en 1997 par l'UNESCO. Les sols sont constitués des sables du miocène dans le pays d'Aigues, des éboulis calcaires au pied de la montagne, et de l'argile rouge caractéristique dans la région d'Apt.



**151 391** hectolitres en production en 2018  
28 % en rouge, 52 % en rosé et 20 % en blanc.

### UN CHEF : EDOUARD LOUBET

Un relais et Château, deux étoiles au Michelin : c'est le domaine de Capelongue où Edouard Loubet s'est installé depuis de nombreuses années. Un lieu magique par sa situation sur les hauteurs de Bonnieux mais aussi par ses jardins et par ce potager extraordinaire où le chef va se servir quotidiennement pour travailler ses produits.

### UNE PERSONNALITÉ : ALBERT CAMUS

C'est à Lourmarin qu'Albert Camus avait choisi de s'installer en 1958 après avoir obtenu le Prix Nobel de Littérature. Il avait jeté son dévolu sur une magnanerie qui est aujourd'hui la demeure privée de sa fille Catherine. On se souvient encore de l'écrivain philosophe dans les rues du village où il avait ses habitudes et avait lié de belles amitiés avec les villageois. Il repose au cimetière de Lourmarin.



ILS SONT ENCORE UNE DIZAINE D'ARTISTES ET ARTISANS À ENTREtenir LA TRADITION DE LA FAÏENCE DU PAYS D'APT QUI REMONTE AU XVIII<sup>e</sup> SIÈCLE.



## ▶ LE VENTOUX

C'est en 1973 que l'appellation Ventoux est reconnue. Un vignoble situé sur le territoire de 51 communes qui s'épanouit dans un site naturel classé Réserve de la biosphère par l'UNESCO en 1990.

Trois types de sol y sont présents : les sols rouges provenant de la dégradation calcaire, les sols formés d'un mélange de sable et d'argile ocreuse, les sols détritiques recouverts par les galets roulés ou les éboulis de la montagne. Le vignoble bénéficie d'un climat tempéré méditerranéen et de son altitude favorable à la fraîcheur. Une appellation qui compte 5701 ha et a produit en 2018, 244 222 hl, dont 56 % sont consacrés au rouge, 38 % au rosé et 6 % au blanc.



**1912** mètres : hauteur du mont Ventoux que l'on connaît aussi sous le nom de géant de Provence. Il compte parmi les hauts-lieux du Tour de France cycliste avec des moments de bonheur comme en 2002 la victoire de Richard Virenque au sommet et des drames comme la mort de Tom Simpson le 13 juillet 1967 lors de l'étape Marseille-Carpentras.

### UN CHEF : SERGE GHOUKASSIAN

A Carpentras "Chez Serge" est une institution. Celui qui fut élu sommelier de l'année 2008, qui a donné des cours à l'Université du Vin de Suze-la-Rousse est aujourd'hui un restaurateur passionné qui propose une découverte des vins de l'AOC Ventoux au cœur d'une carte de plus de 300 références.



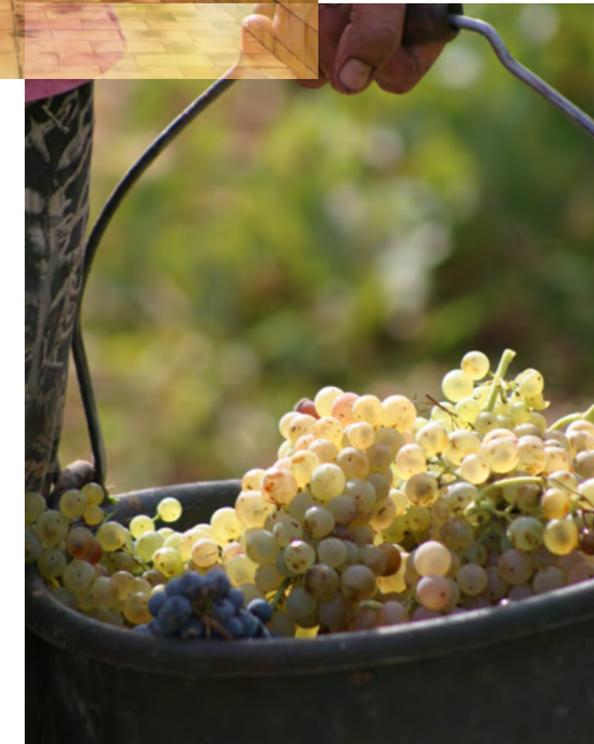
AVANT D'AVOIR UN CÉLÈBRE COUP DE Foudre, À AVIGNON, POUR LAURE DE SADE, **LE POÈTE ITALIEN PÉTRARQUE A ÉTUDIÉ À CARPENTRAS OU IL ASSISTA, EN 1314, À L'ARRIVÉE DU SACRÉ COLLÈGE VENU ÉLIRE UN NOUVEAU PAPE.**



# LES AUTRES APPELLATIONS

## AOP ET IGP

**E** ntre Provence et Vallée du Rhône, les vins du Sud sont marqués par une grande diversité de terroirs et une qualité reconnues aujourd'hui par les labels "Appellation d'Origine Protégée" et "Indication Géographique Protégée".



|                        |    |
|------------------------|----|
| ▶ BANDOL               | 40 |
| ▶ BELLET               | 41 |
| ▶ CASSIS               | 42 |
| ▶ LES BAUX-DE-PROVENCE | 43 |
| ▶ PALETTE              | 44 |
| ▶ PIERREVERT           | 45 |
| ▶ IGP                  | 46 |

## ▶ BANDOL

Reconnue en 1941 par l'INAO, Bandol fait partie des appellations entrées dans l'histoire de la vigne et du vin en France.

Son terroir est comme un vaste amphithéâtre de 1600 hectares adossé au massif de la Sainte-Baume et qui descend jusqu'à la Méditerranée. Un site exceptionnel façonné de génération en génération par les vigneron qui ont entretenu et créé ces fameuses "restanques", murs de pierres sèches soutenant les parcelles en terrasse. Les sols sont majoritairement calcaires.



**8** communes concernées par l'appellation : Bandol, La Cadière d'Azur, Saint-Cyr-sur-mer, Le Castellet, Le Beausset, Evenos, Ollioules et Sanary-sur-mer.

### UN CHEF : JÉRÉMY CZAPLICKI

Il est né dans le nord et a grandi dans le sud-ouest. Mais il est rapidement tombé amoureux pour la Méditerranée et ses produits. Au restaurant Les Oliviers, le gastronomique de l'hôtel Thalazur-Ile Rousse, Jérémie Czaplicki a accroché, il y a quelques mois, une première étoile du guide Michelin. Sa cuisine est moderne, joyeuse et laisse s'exprimer les saveurs des produits qui la composent.

### UN CÉPAGE : LE MOURVÈDRE

Ce cépage hors du commun est la caractéristique de l'appellation Bandol, la seule où il est majoritaire. Le Mourvèdre affiche un fort caractère sublimé, ici, par des conditions naturelles exceptionnelles. Il fait l'objet de toutes les attentions de la part des vigneron et procure aux vins rosés et rouges de Bandol un extraordinaire potentiel de garde.

### FÊTE DU MILLÉSIME À BANDOL - DÉCEMBRE

37° au compteur! Depuis 1982, les vigneron de Bandol font découvrir leurs derniers millésimes, tout juste vinifiés. De nombreuses animations agrémentent ce rendez-vous placé sous le signe de la convivialité.

[www.fetedumillesime.com](http://www.fetedumillesime.com)



## ▶ BELLET

C'est la seule appellation urbaine de France implantée sur le territoire d'une seule commune : Nice.

Les vignes sont plantées sur de multiples parcelles situées à l'ouest de la ville, entre 200 m et 400 m d'altitude, sur les collines de Crémat et de Saquier ainsi qu'autour de Saint-Roman-de-Bellet. Le terroir est majoritairement composé de poudingue et de galets de grès et bénéficie du climat méditerranéen, très ensoleillé, avec une absence quasi totale de gel et de pluie en période estivale. L'établissement d'un vignoble à cet endroit est concomitant à l'installation des Phocéens à Marseille.



**60** hectares plantés actuellement sur les 600 (délimités par l'INAO). 9 caves y produisent 803 hl (42 % de blanc, 38 % de rouge et 20 % de rosé)

### UN CÉPAGE : LE BRAQUET

Le Braquet est un cépage de raisins noirs que l'on trouve uniquement sur le terroir de l'appellation Bellet. Il est utilisé, souvent majoritairement, pour l'élaboration des rosés et des rouges auxquels il apporte un arôme iodé spécifique.



VINS DE  
CASSIS  
AOC DEPUIS 1936



## ► CASSIS

C'est la doyenne des appellations provençales puisqu'elle a obtenu son classement en AOC en 1936.

Le vignoble, tourné vers la Méditerranée, s'abrite sur les flancs des massifs des Calanques et du Cap Canaille. Suspendu sur de nombreuses petites terrasses, il s'enracine dans les sols calcaires des deux chaînons montagneux. Ces sols, conjugués aux influences maritimes, font l'originalité des vins de Cassis. L'intégralité des domaines est incluse dans le périmètre du Parc National des Calanques depuis 2012.

 **11** caves qui exploitent les 196 hectares de l'AOC (En 2018 la récolte s'est élevée à 7 894 hl avec un rendement moyen de 40,36 hl/ha.)

### UNE COULEUR : LE BLANC

C'est le blanc qui a fait la renommée des vins de Cassis. Fraîcheur, minéralité, arômes fins et élégants caractérisent ces vins qui composent 70 % de la production, les rosés assurant 29 % et les rouges 2 %. Des pourcentages stables ces cinq derniers millésimes



## ► LES BAUX-DE-PROVENCE

Le terroir de cette appellation reconnue en 1995 par l'INAO est situé au cœur du parc naturel régional des Alpilles.

Ici, la brutalité des paysages séduit ; les rangs de vignes forment de long quadrillages sur les flancs nord et sud du massif sur une bande de 30 kilomètres entre l'est et l'ouest. 219 hectares sont répartis sur sept communes. Les vignes s'épanouissent sur des sols très caillouteux, formés d'éboulis ou de grèzes litées, typiques de la région. Elles bénéficient d'un climat typiquement méditerranéen. Composante essentielle de ce paysage pittoresque, le mistral souffle régulièrement et protège les terres du froid et des épisodes pluvieux.

 **9** caves particulières qui ont produit 6 738 hl pour le millésime 2018 (53 % de rouge, 39 % de rosé et 8 % de blanc)

### UN LIEU : LES ALPILLES

Si Les Baux-de-Provence est l'un des plus beaux villages de France, l'un des plus fréquentés tout au long de l'année, aussi, c'est la nature qu'il convient aussi de découvrir au long des sentiers de randonnées pédestres et en VTT. Les paysages y sont somptueux, à couper le souffle, parfois... Au sens propre pour arriver au sommet, et au sens figuré !

### UN CHEF : GLENN VIEL

Aux portes du Val d'Enfer, dans un décor minéral somptueux, l'Oustau de Baumanière de Jean-André Charial est un haut lieu de la gastronomie en Provence. Depuis quelques années, c'est un breton, Glenn Viel, qui entretient les deux étoiles accrochées au ciel de l'endroit. Locavore, bio, inventif et généreux, le chef propose à tous les coups de beaux moments de bonheur gourmands à savourer sans modération.



LES VIGNERONS DES BAUX-DE-PROVENCE S'EFFORCENT DE CONSERVER DANS L'ÉTAT LE PLUS NATUREL POSSIBLE LES TERRES QUI LES FONT VIVRE. RASSEMBLÉS EN ASSOCIATION DE DÉFENSE ET DE GESTION, LES PRODUCTEURS ONT PLACÉ LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT AU CŒUR DE LEUR TRAVAIL QUOTIDIEN. AINSI, L'AOP A LA FIERTÉ DE COMPTER 85 % DE SA SURFACE CULTIVÉE EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE OU EN BIODYNAMIE, LE RESTE ÉTANT MENÉ EN RAISONNÉE.



Un lien particulier unit, depuis 1642, la famille Grimaldi et les Baux-de-Provence. L'année où Louis XIII, en application du traité signé à Péronne le 14 septembre 1641, érige Les Baux en marquisat au profit du fils du prince Honoré II de Monaco, Hercule Grimaldi. Un marquisat qui a survécu affectueusement après la Révolution faisant, aujourd'hui, du Prince héréditaire de Monaco, le Prince Jacques, le Marquis des Baux.



## PALETTE

### ► PALETTE

Aux portes sud-est d'Aix-en-Provence, avec ses 45 hectares nichés au cœur d'un amphithéâtre naturel, Palette est l'une des plus petites, par la taille, appellations de France.

Elle bénéficie d'un climat méditerranéen tout en étant protégée des vents violents par les collines environnantes. C'est un terroir qui bénéficie aussi d'une relative fraîcheur liée, notamment, à la présence de la rivière l'Arc qui le traverse. Quant au sol, il est majoritairement composé d'éboulis calcaires.



C'EST SUR LES COTEAUX DE PALETTE QUE LE RAISIN ÉTAIT CULTIVÉ. IL ÉTAIT ENSUITE VINIFIÉ ET LES FIOLES ÉTAIENT SERVIES À LA TABLE DU BON ROI RENÉ EN SON PALAIS AIXOIS. RENÉ D'ANJOU QUI AVAIT UNE PRÉFÉRENCE POUR LES VINS VIEUX AINSI QUE POUR LES VINS DE MUSCAT.



### ► PIERREVERT

Reconnue par l'INAO en 1998, l'appellation s'étend sur un territoire qui va de Corbières à Villeneuve en passant par Manosque et Pierrevert sur la rive droite de la Durance et sur un terroir bien délimité sur la rive gauche.

Ici les conditions climatiques sont au confluent des influences méditerranéennes et alpines : insolation intense, orages violents et sécheresse en été. Les sols sont majoritairement calcaires avec la présence de schistes, granit, phyllades, grès, marnes et sables alluviaux.



**6** caves installées

(1 coopérative et 5 particulières)

Elles produisent 12 756 hl en AOP et 34 980 hl en IGP Alpes de Haute-Provence

(60 % de rosé, 30 % de rouge et 10 % de blanc)



LA MAISON DU CÉLÈBRE ÉCRIVAIN JEAN GIONO, LE PARADIS, SITUÉE SUR LES FLANCS DU MONT D'OR DANS LA MONTÉE DES VRAIES RICHESSES, EST OUVERTE AU PUBLIC.

Elle est le siège de l'association "Les Amis de Jean Giono" qui organise chaque année "les rencontres Giono". Un Centre Jean Giono, installé à l'entrée du centre ancien de Manosque, regroupe un espace d'expositions et un centre de documentation et de nombreuses manifestations y sont organisées tout au long de l'année.

## ► LES VINS IGP

Les vins IGP (Indication Géographique Protégée) sont élaborés selon un cahier des charges spécifique à chaque IGP viticole qui détermine notamment la délimitation du territoire de production, le rendement viticole et les cépages utilisés.

La Région Sud abrite une partie de la dénomination régionale IGP Méditerranée et les IGP Alpilles, Pays des Bouches-du-Rhône et Pays des Bouches-du-Rhône Terre de Camargue, Vaucluse, Principauté d'Orange, et Pays d'Aigues, Var, Alpes Maritimes, Maures, Mont Caume, Alpes de Haute-Provence et Hautes-Alpes.



# VIGNOBLES & DÉCOUVERTES



Créé en 2009 par les ministres chargés du tourisme et de l'agriculture le label "Vignobles & Découvertes" vise à promouvoir le tourisme sur le thème du vin et de la vigne.

Il permet au visiteur de faciliter l'organisation de son séjour et de l'orienter sur des prestations qualifiées et de qualité. Le label est obtenu par les destinations pour une durée de trois ans et doit faire l'objet d'un renouvellement à cette échéance.

La région Provence-Alpes-Côte d'Azur abrite six territoires labellisés : "Le Pays d'Aix-Sud Luberon", "La Provence Verte", "Bandol, Provence Sud Sainte Baume", "Dracénie, terre de Provence", "Autour des Dentelles de Montmirail" et "Autour du Ventoux".

## LE PAYS D'AIX-SUD LUBERON

Première destination provençale labellisée "Vignobles & Découvertes", en mai 2013, le territoire du Pays d'Aix Sud Luberon réunit 44 communes et 5 AOP qui sont les Coteaux d'Aix-en-Provence, le Luberon, Palette, les Côtes de Provence et les Côtes de Provence Sainte-Victoire.

Avec plus de 800 000 touristes par an, le territoire attire de plus en plus de visiteurs en quête de soleil, de nature et d'authenticité. Climat agréable, paysages ponctués de cyprès où vignes et oliviers abondent, villages de charme aux ruelles ombragées, patrimoine architectural des plus diversifiés sont autant de raisons de séjourner en Pays d'Aix-Sud Luberon. Ajoutez à cela les marchés colorés et emplis de senteurs, une cuisine reconnue pour les qualités nutritives et ses bienfaits, les festivals de musique, d'opéra et autres expressions artistiques tout au long de l'année. C'est avant tout un art de vivre que l'on vient découvrir du côté d'Aix-en-Provence.

Or, quel meilleur moyen de partager cet art de vivre unique que celui d'emprunter la Route des vins ? Le vin, ce remarquable passeur culturel, ce produit noble qui porte l'identité et le caractère d'un terroir comme l'âme du vigneron qui l'élabore, ouvre toutes les portes du territoire. En arpentant les vignobles du Pays d'Aix Sud Luberon, le touriste accède à un florilège d'opportunités ! Outre les chaleureuses dégustations au château, il peut profiter pleinement de toutes les propositions évoquées plus haut. Quant aux possibilités d'hébergement, de la conviviale maison d'hôte au pied des vignes à l'hôtel de prestige au cœur d'Aix-en-Provence, il y en a pour tous les goûts.

## DRACÉNIE, TERRE DE PROVENCE

Parce qu'en Dracénie Provence Verdon l'authenticité, le respect de l'environnement et du patrimoine, la qualité des prestations sont la base d'un séjour réussi.

Ainsi, les femmes et les hommes sont mobilisés autour de leur terroir.

Pour offrir un accueil correspondant aux nouvelles attentes en matière de qualité, 90 prestataires ont choisi de s'engager pour valoriser des prestations soignées et mettre en musique le patrimoine de Dracénie Provence Verdon.

Un réseau dynamique, pour se rendre les yeux fermés chez des hébergeurs, des restaurants, des domaines viticoles, des sites culturels et de loisirs, des espaces naturels, d'artisans d'art, etc.

Toute l'année, pour un week-end ou plus, les partenaires Vignobles & Découvertes offre la garantie de parcourir la Routes des Vins de Provence à la rencontre des vignerons, en traversant par exemple la Vallée des Esclans sur fond de grands espaces roches rouges et pins parasol dignes d'un décor de film de western.

Le label Vignobles & Découvertes reconnaît ici l'excellence d'une destination conjuguant œnotourisme et culture provençale. Les détenteurs de ce label, tous acteurs de l'identité du territoire sont engagés dans une démarche de qualité, de progrès et d'écoute pour partager les richesses de la Dracénie Provence Verdon. Grâce à leur accueil et leurs conseils l'Art de Vivre en Dracénie prend tout son sens.

## AUTOUR DU VENTOUX

La destination s'étend du Nord au sud sur 50 km et de l'Est à l'Ouest sur 45 km. Elle passe ainsi des Dentelles de Montmirail aux versants nord du Luberon, traversant les Monts du Vaucluse et s'enroulant au pied du "Géant de Provence". Elle couvre le territoire de 51 communes du département du Vaucluse.

Label "Vignobles & Découvertes" obtenu en mai 2018 grâce notamment :

- aux acteurs du territoire déjà engagés en faveur du tourisme et/ou de l'œnotourisme : les 33 caves produisant des vins AOC Ventoux labélisées par la Charte qualité "Terroirs d'accueil" d'Inter Rhône, les "campings Bacchus", les Gîtes de France et Clévacances, les 11 hébergeurs signataires de la convention "Clé Verte", restaurants,

offices de tourisme, les agences de voyage Provence Réservation et Provence Authentic.

- aux atouts de la destination : l'emblème du Mont Ventoux, les patrimoines culturels, naturels et sportifs, les animations du monde viticole, le potentiel touristique.

- Les œnotouristes : les touristes qui souhaitent découvrir la région à travers les activités touchant au monde viticole.

- Les écotouristes : cette typologie est plus intéressée par l'élaboration des produits et veut consommer d'une façon éthique, en recherchant plus d'informations, notamment la présence des labels de qualité et l'engagement au développement durable.

- Les cyclotouristes : une clientèle qui souhaite découvrir la région à travers des balades à vélo autour de différentes thématiques.

## BANDOL, SUD SAINTE-BAUME

Avec "Vignobles et Découvertes", prenez la route en Provence Sud Sainte Baume.

Le Territoire de Provence Sud Sainte Baume est ponctué de domaines, de lieux où les traditions côtoient la modernité où la nature et le travail des hommes ont créé une histoire, celle du vin.

Prendre la route des vignes, c'est découvrir un patrimoine matériel et immatériel remarquable, une culture et une histoire humaine qui ont façonné les paysages et qui produisent des vins d'une qualité exceptionnelle.

Que vous soyez Rouge, Rosé ou Blanc, tous les partenaires locaux affichant le label Vignobles & Découvertes s'engagent à respecter de nombreux critères d'exigence :

- Qualité d'accueil irréprochable

- Sensibilité toute particulière à l'univers du vin, le goût du partage, authenticité, l'ouverture au patrimoine naturel, culturel et humain...

Caves de dégustation, hébergements au cœur du vignoble, restaurants, sites remarquables, activités et événements vous permettront de découvrir toutes les richesses et les savoir-faire de votre destination !



## LA PROVENCE VERTE

Territoire aux nombreux visages, Provence Verte & Verdon offre des paysages où alternent plaines plantées de vignes, vallons parsemés d'oliviers et collines verdoyantes. La destination s'étend des Gorges du Verdon au Nord, aux Barres de Cuers au sud, des contreforts de la Sainte Victoire à l'ouest jusqu'à l'Abbaye du Thoronet à l'est.

Le territoire, labellisé Vignobles & Découvertes, est calqué sur celui de l'appellation Coteaux Varois en Provence, même si les Côtes de Provence sont aussi représentées, ainsi qu'une petite partie des Coteaux d'Aix en Provence. Ici, le vin est une histoire de tradition puisque certains vignobles existent depuis les romains. Mais pour ce nectar, rien n'est laissé au hasard, les producteurs se plaisent à faire découvrir les nouvelles techniques de production du rosé ou bien les traditionnelles des rouges.

Depuis mai 2014, tout un réseau de prestataires a souhaité s'unir pour valoriser l'œnotourisme autour du label Vignobles & Découvertes. Visites de domaines et des vignobles à pied, en calèche ou en vélo, nous nous sommes tous engagés à offrir un service de qualité, un accueil chaleureux et à faire découvrir l'univers du vin aux visiteurs afin qu'il vive un séjour œnotouristique réussi.

## AUTOUR DES DENTELLES DE MONTMIRAIL

On contemple ces paysages tressés de vignes et ces magnifiques villages tels que Séguret classé "plus beaux villages" de France... dont l'élégance rare rime avec la qualité de vins inoubliables. Les paysages de lames de calcaire finement ciselées par l'érosion d'où jaillissent vignes, vergers et collines offrent un écrin exceptionnel à la dégustation. Grâce à ses parois équipées en face Nord comme en face Sud, les Dentelles de Montmirail sont un site privilégié pour la pratique de l'escalade toute l'année.



# ŒNOTOURISME & ROUTES DES VINS

## ŒNOTOURISME : UN CONCEPT AUX MULTIPLES ATOUTS

L'œnotourisme en Provence s'organise autour d'une offre variée : dégustations commentées, visites de caves et des chais, balades dans les vignes, tables d'hôtes, chambres d'hôtes et gîtes, ou encore de nombreux événements.

Et ce depuis plusieurs années. En fait les vignerons ont saisi ce concept à bras le corps y trouvant de multiples atouts. L'atout économique pour ceux qui pratiquent l'hébergement, la restauration ou la location de salles de réception. L'atout de la découverte, ensuite. Venir aux sources découvrir le vin, comprendre d'où il vient, s'imprégner de son terroir, s'initier à la dégustation plaisir : autant d'éléments essentiels qui vont former le consommateur responsable.

## ROUTES DES VINS

### ► UNE ROUTE DES VINS DE PROVENCE

Depuis quelques années, le Conseil Interprofessionnel des vins de Provence, la Région Sud, la chambre d'Agriculture du Var, les syndicats et fédérations et les départements concernés ont uni leurs efforts pour développer l'œnotourisme. En créant, notamment, la route des vins de Provence.

Des portes de Nice jusqu'à celles de la Camargue, elle rassemble plus de 450 vignerons et caves coopératives engagés dans une démarche de qualité d'accueil afin de proposer aux visiteurs une dégustation personnalisée et commentée de leurs vins.

Pour bien préparer son séjour, le site internet [routedesvinsdeprovence.com](http://routedesvinsdeprovence.com) propose des conseils, des idées et des outils pratiques pour un voyage en toute liberté. Véritable guide pratique en ligne, il permet de s'informer sur les actualités de la région, rechercher et découvrir des domaines ou circuits et construire soi-même son itinéraire. Chaque domaine et cave est présenté individuellement, des idées de circuits thématiques sont proposés : route bio ou des vigneronnes, sites exceptionnels ou insolites... La grande originalité du site offre à chacun la possibilité de créer son propre itinéraire de découverte grâce à un moteur de recherche tenant compte des secteurs géographiques, des appellations, des activités, des prestations proposées, de l'accessibilité des caves...

### ► LES ROUTES DE LA VALLÉE DU RHÔNE

Conçues par Inter Rhône, structure interprofessionnelle des vins de la Vallée du Rhône, neuf routes touristiques sont proposées aux amateurs de vins, de terroirs et de culture.

Quatre de ces itinéraires sont à parcourir au cœur du Vaucluse, en Région Sud : l'Enclave, d'Orange à Vaison-la-Romaine, autour des Dentelles de Montmirail et autour d'Avignon. Chaque route est associée à une couleur et à une signalétique routière qui lui est propre.

[vins-rhone.com](http://vins-rhone.com) est la boussole indispensable des voyageurs. Le site permet de se concocter un séjour sur-mesure sur les routes des vins, en fonction de ses envies. Toutes les activités de découverte des terroirs et des vignobles des Côtes du Rhône sont répertoriées et classées pour le plus grand plaisir des "œnotouristes" selon leur humeur, dans les rubriques : "festive, active, gourmande et curieuse".

## COMITÉ RÉGIONAL DE TOURISME PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**Sophie DRAGON**

Chargée de mission Œnotourisme

☎ +33 (0)4 91 56 47 27 / +33 (0)6 16 01 50 42

✉ s.dragon@provence-alpes-cotedazur.com

#PROVENCE #ALPES #COTEDAZUR

[provence-alpes-cotedazur.com](http://provence-alpes-cotedazur.com)



CONSEIL INTERPROFESSIONNEL  
DES VINS DE PROVENCE

### CIVP : CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE PROVENCE

**Delphine MOREAU**

Chef de Projet Œnotourisme

☎ +33 (0)4 94 99 50 27

✉ dmoreau@provencewines.com

[www.vinsdeprovence.com](http://www.vinsdeprovence.com)



Vignobles de la  
Vallée du Rhône

### INTER-RHONE

**Jessica DEBIEVE**

Responsable Projets Œnotourisme

☎ +33 (0)4 90 27 24 04

✉ jdebieve@inter-rhone.com

[www.vins-rhone.com](http://www.vins-rhone.com)



### AGENCE DE DÉVELOPPEMENT ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE

**Philippe LEOUFFRE**

Production, Reporter

☎ +33 (0)4 92 31 82 22 • +33 (0)6 61 53 09 66

✉ philippe.leouffre@ad04.fr

[www.tourisme-alpes-haute-provence.com](http://www.tourisme-alpes-haute-provence.com)



### HAUTES-ALPES TOURISME

**Isabelle NICOLAS**

Promotion

☎ +33 (0)4 92 53 22 03

☎ +33 (0)6 95 15 51 97

✉ isabelle.nicolas@hautes-alpes.net

[www.hautes-alpes.net](http://www.hautes-alpes.net)



### PROVENCE TOURISME

**Marie DE SAINT-SEINE**

Chargée de Promotion et Presse

☎ +33 (0)4 91 13 84 44

✉ mdesaintseine@myprovence.fr

[www.myprovence.fr](http://www.myprovence.fr)



### VAR TOURISME

**Tink DENIS**

Responsable du Pôle Promotion

☎ +33 (0)4 94 18 59 70

☎ +33 (0)6 11 81 00 29

✉ t.denis@vartourisme.org

[www.visitvar.fr/espace-pro](http://www.visitvar.fr/espace-pro)



### VAUCLUSE PROVENCE ATTRACTIVITÉ

**Valérie GILLET**

Press & Promotion Manager

☎ +33 (0)4 90 80 47 08

☎ +33 (0)6 16 92 46 67

✉ v.gillet@vaucluseprovence.com

[www.vaucluseprovence.com](http://www.vaucluseprovence.com)