LA PRODUCTION "CÔTES-DE-PROVENCE" [1]

J. FAUVET
Directeur technique du Syndicat de Défense
des vins des Côtes-de-Provence

HISTORIQUE

Depuis des siècles, les vins de la région provençale étaient connus et appréciés, ce que confirment les galères romaines chargées d'amphores à vin et qui gisent depuis 20 siècles le long des côtes provençales.

Au cours de notre histoire ils sont cités par Olivier de Serres, Madame de Sévigné, Mistral, etc...

En 1885, on retrouve la trace de la création, à Tournon, d'un syndicat de grands crus des Côtes-du-Rhône et de Provence. Puis en 1933, fut créée l'Association Syndicale de Défense des vins Côtes-de-Provence qui prépara le cadre dans lequel l'appellation est organisée. Enfin, affiliées en 1946, à la Fédération Nationale des V.D.Q.S., les Côtes-de-Provence ont alors bénéficié d'un statut légal.

AIRE DE PRODUCTION

Celle-ci a été déterminée par une Commission de Délimitation dont les membres nommés par arrêté ministériel sont des personnalités particulièrement qualifiées (géologues, pédologues, D.S.A., Inspecteur Général de l'Agriculture) qui, se basant sur des critères utilisés dans les délimitations des vins à appellation d'origine : c'est-à-dire usages locaux, loyaux et constants, étudièrent le milieu, la plante et les différents types de vin.

— L'unité climatologique est réelle car toutes les zones sont soumises au climat méditerranéen provençal, favorable à la culture de la vigne : été chaud et sec ; hiver doux, gelées rares.

(1) Conférence donnée le 30 juin 1969 au Colloque des Techniciens d'entreprise organisé par le C.I.V.B.

— Le sol : on distingue 3 grandes zones dans l'aire des Côtes-de-Provence, aire qui intéresse dans la plus grande partie le département du Var :

1°) Le Massif des Maures bordant la côte de Saint-Raphaël à la Seyne et constituant un ensemble cristallin homogène.

2°) La dépression permienne ou permo-triasique constituée par des sédiments permiens à faciès gréso-argileux et dont l'axe est constitué par la voie ferrée Toulon-Saint-Raphaël.

3°) Le plateau triasique (le mot plateau étant pris dans son sens géologique) caractérisé par la présence de calcaire noirâtre du Muschelkalk, de dolomies du Keuper, des tufs du quaternaire.

Du point de vue agronomique, on peut conclure que la presque totalité des sols retenus comme susceptibles de produire des vins de qualité Côtes-de-Provence, sont des sols pauvres en humus et en argile, contenant des éléments grossiers, perméables et secs.

LA PLANTE

— **Les portes-greffe :** les plus utilisés actuellement sont le 99 et le 110 R, le 3309 et le Rupestris du Lot.

— **Les cépages :** contrairement aux grandes appellations type Bordeaux, Bourgogne, Champagne, qui peuvent faire de grandes choses avec un seul cépage, le vignoble provençal et méditerranéen en général est composé d'une grande variété de cépages nécessaire à l'obtention d'un vin de classe ; le terroir n'étant qu'une des variables susceptibles de jouer un rôle.

Les cépages autorisés dans l'appellation sont :

— **Cépages principaux :** au minimum 70 %
Rouges : Carignan, Cinsaut, Grenache, Tibouren, Mourvèdre.
Blancs : Ugni blanc, Clairette, Rolle.

— **Cépages secondaires :** au maximum 30 %
Rouges : Pécoui-Touar, Barbaroux, Roussanne, Mourvaison, Cabernet, Petite Syrah.
Blancs : Muscat, Sémillon.

Parmi les raisins rouges, le Carignan vient nettement en tête, occupant 25 % et même davantage de la superficie du vignoble. De débourrement tardif, de productivité moyenne, mais sensible à l'oïdium, il donne des vins alcooliques, corsés, parfois un peu âpres quand ils sont jeunes; cette âpreté diminue rapidement en veillissant. Une certaine proportion de ce cépage est nécessaire.

Le Cinsaut, comme le Grenache, apporte la souplesse, le moelleux et le bouquet. Il en est de même du Tibouren qui occupe une surface importante dans la région des Maures.

Le Mourvèdre, cépage d'élite, a tenu autrefois une place beaucoup plus importante, que son irrégularité de production a fait régresser. Sous l'impulsion de quelques viticulteurs d'avant-garde, il connaît à nouveau une certaine faveur et est maintenant en nette extension. Il doit, s'il entre dans une proportion convenable, assurer un bon vieillissement des vins et faire progresser encore très largement la qualité.

Parmi les blancs, l'Ugni, la Clairette et le Rolle constituent la quasi-totalité de l'encépagement; quelques propriétaires possèdent aussi du Sémillon.

A ces cépages principaux s'ajoutent parfois d'autres, également de haute qualité : la Petite Syrah, le Cabernet, le Barbaroux, le Picpoul, la Roussanne, le Pécoui-Touar, etc...

CONDITIONS D'OBTENTION DU LABEL

— Raisins issus de parcelles classées dans l'aire Côtes-de-Provence.

— Raisins de cépages autorisés.

— Absence totale d'hybrides producteurs directs.

— Rendement maximum autorisé : 50 hl/hectare, sauf dérogation accordée chaque année après avis favorable d'une commission spéciale (I.N.A.O.—I.V.C.C.—Syndicat).

— Analyse obligatoire provenant d'un laboratoire agréé par le Syndicat et la Répression des Fraudes.

— Degré alcoolique minimum : 11° pour les vins Rouges, Rosés et Blancs.

— Dégustation anonyme par une commission composée de la façon suivante : un ou deux propriétaires, un négociant ou un courtier, un professionnel de l'hôtellerie ou un œnologue.

L'échantillon est accepté si la note globale obtenue est supérieure à la moyenne, mais il y a possibilité pour le propriétaire dont l'échantillon a été refusé une première fois de faire appel de cette décision devant une commission d'appel syndicale composée de façon différente, qui peut soit confirmer le premier jugement, soit accepter le vin.

TECHNIQUE DE VINIFICATION

On peut estimer la vinification en rosé, qui est bien entendu la production principale, à 70 % de l'ensemble 25 % étant vinifié en rouge et 5 % seulement en blanc, sur une production totale de 600.000 hl.

La vinification en blanc est peu importante et seulement pratiquée par certains propriétaires embouteilleurs et quelques coopératives. Elle est pratiquée malgré tout dans un terroir particulièrement renommé pour ses blancs, à Correns, sur le plateau triasique.

Les conditions climatiques, les cépages traditionnels (Ugni-blanc, Clairette), la cueillette à maturité trop avancée et les vinifications pratiquées,conduisent le plus souvent à des vins manquant de fraîcheur, trop chargés en alcool (13 à 14°), oxydés, madérisant trop rapidement et peu aromatiques (au cours de la vinification les moûts sont en général insuffisamment protégés contre l'oxygène et la chaleur).

La production de vins rouges, plus importante, ne présente rien de particulier puisqu'il s'agit d'une vinification classique avec foulage, égrappage facultatif, cuvaison plus ou moins longue, décuvage à des densités de l'ordre de 1030 à 1010, soutirages et soins habituels.

De plus en plus on a tendance, principalement dans les coopératives, à obtenir des vins peu chargés en couleur, légers, consommables rapidement mais vieillissant mal. Ces vins sont obtenus avec des cépages classiques de la région : Carignan, Cinsaut, Grenache.

Certains propriétaires embouteilleurs soignent particulièrement leur vin rouge en utilisant des cépages améliorateurs comme le Mourvèdre, vieux cépage provencal autrefois condamné parce que peu productif, la Petite Syrah et le Cabernet; ils commercialisent ces vins après un vieillissement en foudre de 2 ou 3 ans.

Certains propriétaires commencent à utiliser la technique de la macération carbonique ou plutôt de la vendange entière peu ou pas foulée, leur permettant d'obtenir des vins plus aromatiques et mûrs beaucoup plus tôt.

Il est à remarquer que ces types de vin sont jugés de façon totalement opposée par les membres d'une même commission de dégustation, car certains dégustateurs reprochent à cette technique de supprimer le caractère particulier propre au terroir et au cépage.

Les vins rouges enfin sont un peu victimes de la vogue des vins rosés car leur prix de vente au degré hecto, sur les places de cotation, est inférieur à celui des vins rosés de même degré. Il est donc préférable pour le viticulteur de faire avant tout du rosé au détriment du vin rouge qu'il pourrait vinifier et réussir plus aisément avec la même matière première.

Il reste tout de même que certaines communes de la dépression permienne sont réputées pour leur terroir à vin rouge (Pierrefeu, Puget-Ville, Cuers) et ont acquis à juste titre une certaine notoriété; ces communes constituent des étalons de bonne valeur pour juger les vins rouges de l'appellation.

Nous étudierons à présent la vinification en rosé qui constitue la méthode de vinification la plus pratiquée.

Vinification traditionnelle : autrefois on faisait beaucoup de rosés dits « de saignée », opération consistant à laisser ouvert le robinet de vidange du récipient dans lequel arrive la vendange foulée et à soutirer 30 à 40 % du moût total. Cette saignée de cuve qui se prolongeait 6 à 8 heures environ, avait l'effet bénéfique d'une macération à froid et les vins obtenus de cette façon étaient de belle couleur, élégants, frais et aromatiques.

Malheureusement la cadence des rentrées de vendange, la nécessité d'aller vite a fait que l'on a trouvé le procédé trop lent et que l'on pratique maintenant le pressurage direct : il n'y a donc plus contact prolongé moût-matières solides. Les vins obtenus de cette façon ont indiscutablement moins de caractère, vieillissent rapidement et jaunissent au bout de 8 mois.

Des améliorations ont été apportées à la vinification par saignée, par l'utilisation de chambres d'égouttage permettant un meilleur rendement en jus par l'utilisation de claies ou de planchers à claire-voie, ou par l'utilisation de cheminées d'égouttage en plastique permettant un rendement plus intéressant.

Dans les caves coopératives, on utilise également l'égouttage dynamique à l'aide d'appareils du type « égoutte-fort » ou égouttoirs à compresseurs. Leur rendement est évidemment très satisfaisant, mais ils ont l'inconvénient de donner des moûts plus riches en bourbes et en fer. Cette pratique rend obligatoire le débourbage avant fermentation.

Actuellement la tendance est à l'utilisation du pressurage direct pour des raisons faciles à comprendre, mais on assiste quand même à une évolution vers la mise en service des cuves tampons aménagées en cuves d'égouttage, permettant ainsi d'avoir un certain temps de contact moût-matières solides, favorable à l'extraction des produits aromatiques et à l'élaboration d'un vin rosé bien structuré.

Depuis deux ans, sur le conseil de la Commission Technique du Syndicat des Côtes-de-Provence, des vinifications sous atmosphère de gaz carbonique ont été effectuées avec des résultats encourageants. Le but recherché est l'élimination, totale si possible, de l'oxygène ambiant afin de protéger au maximum la vendange foulée des effets néfaste de l'oxydation. On sature en gaz carbonique les cuves de macération dans lesquelles la vendange est envoyée; la fermentation du jus obtenu par saignée se fait également dans des cuves saturées de CO_2.

Les vins rosés obtenus de cette façon présentent des caractères aromatiques plus prononcés et une finesse plus grande que les vins témoins vinifiés de façon classique. Parallèlement, la maîtrise parfaite des températures est conseillée par l'utilisation d'appareils de réfrigération à ruissellement afin de retarder au maximum la montée en température de la masse de moût en fermentation et de maintenir une température de l'ordre de 26 °C.

On constate d'ailleurs depuis quelques années une certaines amélioration en ce qui concerne l'équipement des caves en matériel de réfrigération des moûts; ceci entraîne une disparition des arrêts de fermentation provoqués par l'élévation exagérée des températures.

Enfin des essais ont été effectués en 1967 sur l'application de la macération carbonique à la vinification en rosé, c'est-à-dire une macération de 4 jours environ de vendange non foulée, séparée du moût d'écoulement par une claie. Les résultats obtenus ont été satisfaisants et nous allons de nouveau cette année nous intéresser à cette méthode d'élaboration de vin rosé.

IMPORTANCE DE LA PRODUCTION ET COMMERCIALISATION

Superficie en production : environ 15.000 ha.

Production annuelle : 600.000 hl.

Evolution de la commercialisation depuis la création du Comité Interprofessionnel :

— 1959 : 210.000 hl

— 1962 : 370.000 hl

— 1968 : 525.000 hl

ISVV

On peut estimer que les ventes se font approximativement de la façon suivante :

Vente en bouteilles directement par la propriété ..... 90.000 hl

Vente par l'intermédiaire du négoce ..... 400.000 hl

On peut distinguer en gros 3 types de producteurs :

1°) les propriétés petites ou moyennes qui vinifient, élèvent leurs vins et les commercialisent directement en bouteilles dans un périmètre de quelques kilomètres ou embrassent le marché mondial pour les plus audacieuses et les mieux organisées.

2°) les propriétés petites ou grandes qui vinifient leurs vins et en confient la mise en bouteille et la commercialisation à des négociants qui les vendent sous leur marque ou sous le nom du domaine producteur,
3°) les propriétés petites qui apportent en général leurs raisins à la coopérative (44 coopératives produisent des Côtes-de-Provence).

Certaines coopératives font des essais, parfois concluants pour quelques-unes, de vente en bouteilles. Les autres vendent de façon traditionnelle au négoce local ou au négoce des places de consommation.

Les circonstances ont voulu que l'aire de production des Côtes-de-Provence soit à la portée d'une région touristique internationale, la Côte d'Azur, et qu'il ait pu se créer très vite un contact, une véritable osmose entre la production, le négoce et le consommateur particulièrement exigeant qu'est le client de grande restauration.

Pour séduire le consommateur, les embouteilleurs n'ont pas hésité, en dehors de la qualité intrinsèque du produit, à diversifier au maximum les présentations originales dans la forme des bouteilles, l'aspect des étiquettes et des emballages. Ce jaillissement de formes, de couleurs, pas toujours heureux, a souvent été critiqué par les esprits chagrins. Il faut croire que les critiques étaient vaines puisque des appellations dont les titres de noblesse sont bien plus anciens, se lancent à leur tour dans la diversification de leurs bouteilles.

CONCLUSION

On peut affirmer que notre appellation vit, et vit intensément; la concurrence intérieure y est vive, des négociants et des propriétaires n'hésitent pas à faire d'importants investissements techniques, commerciaux et publicitaires, à partir à l'étranger pour y établir de nouveaux marchés, à multiplier les contacts avec des firmes d'autres appellations. Ceci n'empêche pas que confrères et concurrents se retrouvent au sein du Comité Interprofessionnel des vins Côtes-de-Provence; ils y élaborent en commun ce que doit être la propagande de l'appellation et décident des options à prendre pour évoluer vers une meilleure qualité et des augmentations de production susceptibles de répondre à une demande qui ne manquera pas de s'accroître.