



# LES TERROIRS DGC CÔTES DE PROVENCE

AOC Côtes de Provence Sainte-Victoire  
AOC Côtes de Provence Fréjus  
AOC Côtes de Provence La Londe  
AOC Côtes de Provence Pierrefeu  
AOC Côtes de Provence Notre-Dame des Anges

CÔTES DE  
PROVENCE  
*le Gout du Style*

Couvrant plus de 20 000 hectares de vignes courant depuis la mer jusqu'aux flancs des grands massifs provençaux, l'appellation des Côtes de Provence est une mosaïque de terroirs qui se différencient entre eux par des propriétés géologiques et climatiques singulières. Au fil des ans, cinq de ces terroirs ont été reconnus par l'INAO en dénomination géographique complémentaire (DGC).

1977	2005	2008	2013	2019
AOC Côtes de Provence	AOC Côtes de Provence Sainte-Victoire	AOC Côtes de Provence La Londe	AOC Côtes de Provence Pierrefeue	AOC Côtes de Provence Notre-Dame des Anges
	AOC Côtes de Provence Fréjus			



AOC CÔTES DE PROVENCE  
SAINTE-VICTOIRE

#### Géographie

La dénomination couvre neuf villages situés sur le versant méridional de la Montagne Sainte-Victoire : Châteauneuf-le-Rouge, Le Tholonet, Meyreuil, Peynier, Pourcieux, Pourrières, Puylobier, Rousset et Trets.

#### Climat et sols

On est ici en Provence calcaire : les sols, pauvres, y sont constitués de roches carbonatées entremêlées de grès argileux. Par rapport au reste de l'appellation, le climat a aussi des nuances plus continentales, le Mont Aurélien et le massif de la Sainte-Baume bloquant les influences maritimes.

#### Caractéristiques des vins

La relative fraîcheur du climat entraîne un processus de maturation plus lent que dans d'autres zones. Ainsi les rosés sont tout à la fois puissants, acidulés et longs en bouche tandis que les rouges présentent une structure tannique qui s'assouplit dans le temps.



652 ha



29 931 hl



95 % rosé | 5 % rouge



**VINS ROUGES ET ROSÉS**  
 • cépages principaux : cinsault, grenache, syrah  
 • cépages accessoires : cabernet-sauvignon, carignan, clairette, mourvèdre, semillon, ugni blanc, vermentino

Chiffres Millésime 2019



### Géographie

Couvrant la bordure orientale du vignoble, la dénomination, adossée au massif de l'Estérel, embrasse huit communes, dont la ville éponyme et sa voisine Saint-Raphaël ainsi que les villages de Callas (partie), de La Motte du Muy, de Puget-sur-Argens, de Roquebrune-sur-Argens et de Trans-en-Provence (partie).

### Climat et sols

Le terroir, ouvert sur la mer, bénéficie d'un climat doux et constamment aéré. Il est aussi marqué par une complexité de sols :

- sols rouges issus de l'altération des grès et pélites du Permien, avec parfois des rhyolites
- sols d'apport sur socle permien (sols rouges caillouteux, sols blanchâtres sur tufs, sols jaunes-blancs sur pliocène marin)
- sols sableux sur produits d'altération des Maures avec quartzites, grès et phyllades

### Caractéristiques des vins

Les caractéristiques du terroir favorisent des vins tout en rondeur. Les rosés sont souples et équilibrés : ils sont marqués par les fruits jaunes et les épices, une caractéristique liée à la présence du tibouren dans les assemblages. Les rouges sont puissants, avec de la densité tannique : ils ont de beaux arômes de fruits noirs, d'épices et de maquis.



4 ha



544 hl



74 % rosé | 26 % rouge



#### VINS ROUGES

- cépages principaux : grenache, mourvèdre, syrah

#### VINS ROSÉS

- cépages principaux : grenache, mourvèdre, syrah, tibouren
- cépage accessoire : cinsault

Chiffres Millésime 2019



### Géographie

Située à l'ouest des Maures, la dénomination s'étend sur quatre communes exposées à l'influence maritime : Bormes-les-Mimosas (partie), La Crau (partie), Hyères (en incluant l'île de Porquerolles, qui appartient à la commune) et La Londe-les-Maures.

### Climat et sols

Le climat est typiquement méditerranéen, avec des températures jamais dans l'excès et des précipitations annuelles modérées. Le sol est marqué par les phyllades (un schiste durci, proche de l'ardoise) mais présente quatre variations :

- sols sur phyllades caillouteux et peu profonds
- sols colluviaux de pente sur phyllades plus ou moins caillouteux
- sols colluviaux des zones d'effondrement avec des cailloux de quartzite, de grès et de phyllades
- sols d'alluvions anciennes avec des cailloux de quartzite, de grès et de phyllades.

### Caractéristiques des vins

La dénomination est la seule à présenter des vins dans les trois couleurs. Les blancs sont très identitaires : minéraux et très salins. Les rosés sont à la fois frais, fruités et délicats. Les rouges ont des tanins denses, qui s'assouplissent plus rapidement que dans des secteurs plus tardifs. Dans les trois couleurs, le gras en bouche est un marqueur important.



148 ha



6 602 hl



69 % rosé | 19 % rouge | 13 % blanc



#### VINS BLANCS

- cépage principal : vermentino
- cépages accessoires : clairette, sémillon, ugni blanc

#### VINS ROUGES

- cépages principaux : grenache, mourvèdre, syrah
  - cépages accessoires : cabernet-sauvignon, carignan
- VINS ROSÉS
- cépages principaux : cinsault, grenache
  - cépages accessoires : carignan, clairette, mourvèdre, sémillon, syrah, tibouren, ugni blanc, vermentino

Chiffres Millésime 2019



# AOC CÔTES DE PROVENCE PIERREFEU



## Géographie

Entre les Monts toulonnais, le massif des Maures et les plateaux calcaires du Centre-Var, le vignoble couvre douze communes : Carnoules (partie), Carqueiranne, Collobrières (partie), Cuers, La Crau (partie), La Farliède, La Garde, La Valette-du-Var, Le Pradet, Pierrefeu-du-Var, Puget-Ville et Solliès-Pont.

## Climat et sols

Bordé par la mer mais serpentant entre les reliefs, le vignoble dispose d'un climat intermédiaire avec des températures estivales et printanières relativement élevées et pourtant des amplitudes annuelles qui restent modérées. Les sols du vignoble se répartissent en trois grandes catégories :

- sols sablo-argileux rouges caractéristiques de la Dépression Permienne
- sols caillouteux (cailloutis calcaires) à matrice argilo-sableuse rouge de la plaine
- sols brun-rouge limono-argileux recouverts de cailloutis schisteux des coteaux.

## Caractéristiques des vins

Issus d'un terroir précoce et peu soumis aux influences maritimes, les vins sont puissants et généreux. Leur tannicité les prédispose aux accords à table. Les rosés sont subtils, frais, structurés et épicés. Les rouges ont aussi de la structure avec du corps et de la matière, de belles maturités.



166 ha



6 919 hl



87 % rosé | 13 % rouge



### VINS ROUGES

- cépages principaux : grenache, mourvèdre, syrah
- cépages accessoires : cabernet sauvignon, carignan

### VINS ROSÉS

- cépages principaux : cinsault, grenache, syrah
- cépages accessoires : mourvèdre, tibouren, Clairette, sémillon, ugni blanc, vermentino

Chiffres Millésime 2019



# AOC CÔTES DE PROVENCE NOTRE-DAME DES ANGES



97 ha



4 102 hl



85 % rosé | 15 % rouge



### VINS ROUGES ET ROSÉS

- cépages principaux : cinsault, grenache, syrah
- cépages accessoires : cabernet-sauvignon, carignan, Clairette, mourvèdre, sémillon, ugni blanc, vermentino

Chiffres Millésime 2019

## Géographie

Encerclé par le massif des Maures et les collines calcaires, la dénomination comprend dix communes du cœur du Var : Carnoules (partie), Gonfaron (partie), La Garde-Freinet (partie), Le Cannet-des-Maures (partie), Le Luc-en-Provence (partie), Les Arcs-sur-Argens (partie), Les Mayons, Pignans (partie), Taradeau (partie) et Vidauban (partie).

## Climat et sols

Coupé de la mer par le massif des Maures, le vignoble se caractérise par un climat méditerranéen aux influences continentales, avec des hivers frais et des étés chauds et secs. Tout le secteur est situé sur une formation géologique commune : le grès permien datant du Primaire. On y retrouve quatre types de sols :

- pétales dont la couleur rouge est emblématique du terroir
- anciennes terrasses alluviales de l'Aille formées de galets roulés
- sables
- schistes des bordures des Maures.

## Caractéristiques des vins

Équilibre entre la fraîcheur acidulée et le gras, une finale sur une légère amertume caractérisent les vins de la dénomination. Les rosés, qui mêlent des notes de fruits frais et florales, présentent une bouche équilibrée, fraîche et salivante, adaptée à une consommation à table. Marqués par la syrah, les rouges sont intenses, avec des notes de poivre et de fruits noirs, de la matière et de la densité.



[www.vinsdeprovence.com](http://www.vinsdeprovence.com)  
**#terroirscotesdeprovence**

