



Communiqué de presse, le 2 octobre 2007,

LA RECOLTE 2007 EN PROVENCE :

(AOC Côtes de Provence, Côtes de Provence Fréjus, Côtes de Provence Sainte-Victoire, Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux Varois en Provence)

ESTIMATIONS FIN SEPTEMBRE 2007

En Provence, les vendanges 2007 sont quasiment terminées : la première quinzaine de ce mois devrait voir les derniers coups de sécateurs, à donner dans la région d'Aix-en-Provence et des Coteaux Varois en Provence. Ces vendanges 2007 se sont donc déroulées avec en moyenne une semaine d'avance.

En matière de volume : les premières estimations de la production totale confirment la baisse, qui devrait au global se situer entre -10 et -15 %. Les rendements à la parcelle et les rendements en jus sont tous deux en diminution.

Cette situation recouvre cependant de nettes disparités essentiellement imputables à l'alimentation hydrique.

Les terroirs qui ont exceptionnellement bénéficié d'orages d'été et ceux qui ont pu lutter contre la sécheresse par une irrigation raisonnée, affichent une récolte dans la norme. En revanche, dans les vignobles qui n'ont eu aucune précipitation ni aucun apport, on constate des baisses de rendement pouvant aller jusqu'à -40%. La Provence confirme une fois de plus la forte variabilité de ses terroirs.

Les estimations laissent présager une diminution du volume de récolte en Côtes de Provence surtout dans le Var. Les Coteaux Varois en Provence, et les Coteaux d'Aix-en-Provence devraient approcher un volume au plus égal à celui de l'an dernier.

En matière de qualité, la récolte a été particulièrement saine : elle s'est déroulée sous une météo très favorable, et a montré de belles grappes, même si le manque d'eau a conduit très souvent à une diminution de la taille des baies. Le stress hydrique relevé parfois n'a pas conduit au blocage de maturité, et n'a donc pas affecté la qualité de la vendange.

Le Mistral, qui a soufflé régulièrement tout l'été, restera une caractéristique bénéfique et notable de ce millésime 2007. Les amplitudes de températures jour/nuit ont été importantes et ont favorisé la bonne évolution des polyphénols et des arômes. Les raisins ont été partout d'une grande qualité phytosanitaire, les nuits restant fraîches, ce qui laisse présager une très bonne extraction du potentiel aromatique.

Aujourd'hui, la récolte étant réalisée en quasi-totalité, on peut affirmer que son potentiel qualitatif est excellent : **la Provence annonce un millésime d'une très haute qualité.**

Le CIVP émettra un nouveau communiqué récolte à la fin du mois de novembre et un communiqué millésime en février 2008, en particulier à l'occasion de la sortie des rosés.

NB : Communiqué rédigé fin septembre 2007, sur la base d'une enquête d'experts menée par le CIVP auprès des œnologues et techniciens de terrain, et validée par les organismes de la filière.

Contacts Presse :

CIVP – Capucine Matton - Tél : 04 94 99 50 13 –
Email : cmatton@provencewines.com - Site web : www.vinsdeprovence.com

Albine & Co – Anne-Sophie Bailly - Tél : 01 58 18 35 25 – Email : as.bailly@albinco.com



Côtes de Provence
Coteaux d'Aix-en-Provence
Coteaux Varois en Provence