



PHOTO VALÉRIE VREL

P.2

La Provence

SAMEDI 12 MARS 2016

AIX - PAYS D'AIX

laprovence.com / 2,00€

La vigne, cette vraie richesse des Bouches-du-Rhône

Hier, 45 domaines ont présenté leurs vins au Conseil départemental

Le tourisme, l'activité portuaire, les PME et start-up de l'Arbois... Les poumons économiques des Bouches-du-Rhône sont connus. Mais il en est un autre, peut-être moins souvent cité dans les bilans annuels et tableaux Excel. Pourtant, la vigne et les vigneron sont à la croisée de bien des chemins, à la fois force commerciale, tant sur le marché national qu'à l'export, dessinatrice de ces paysages qui font la Provence de carte postale chère aux touristes et pourvoyeuse d'emplois, saisonniers ou pas.

C'est un peu tout cela que le Conseil départemental, la Chambre d'agriculture et Bouches-du-Rhône tourisme ont choisi de mettre en avant, hier à l'hôtel du département à Marseille, en invitant 45 vignerons à présenter leurs nouveaux millésimes. *"Pour les Bouches-du-Rhône, la viticulture, c'est à la fois un pouvoir économique, un pouvoir d'attractivité et un pouvoir de ravonnement"*. estime ainsi Mar-



Hier au Conseil départemental, lors de l'opération "Faisons connaissance avec les viticulteurs", les domaines des Bouches-du-Rhône sont venus présenter leurs vins aux professionnels. / PHOTO VALÉRIE VREL

tine Vassal, présidente du Département. Qui a profité de la journée d'hier pour annoncer une aide de 160 000 €, affectée à la surveillance de la flavescence dorée, une maladie ravageuse des vignes qui menace notamment le nord des Bouches-du-Rhône.

Venus avec quelque 150 cuvées différentes, les vignerons bucco-rhodaniens ne se sont pas fait prier pour présenter leur production. "On a toujours besoin d'actions collectives comme celle-ci, on n'avance pas tout seul dans son coin", considère Philippe Pouchain, vigneron du Château-Bas à Cazan, forte tête des

coteaux d'aix, certes, mais aussi attaché à l'esprit d'équipe.

"Une journée comme aujourd'hui, c'est l'occasion de rencontrer des restaurateurs, des médias, de comparer son propre travail à celui du reste de la profession et ça, ça ne fait jamais de mal", confie Gérard Monges, le président de la cave coopérative de Trets, le Cellier Lou Bassaquet (côtes de provence sainte-victoire).

La viticulture des Bouches-du-Rhône, et plus largement celle de Provence, profite, depuis bientôt dix ans d'un

boom économique exceptionnel de ses rosés. Un succès, tant sur le marché national qu'à l'export, notamment vers l'Amérique du nord, dû un peu à la mode du moment et au marketing du vin et beaucoup aux efforts techniques et qualitatifs des vignerons provençaux.

Dans ce paysage, l'appellation baux-de-provence, terre de rouges amples et généreux, fait figure d'exception. "On a la chance d'être porté par une région, les Alpilles, où il y a beaucoup de passages et de très beaux restaurants qui mettent en avant nos vins",

se réjouit Anne Poniatowski, du Mas-de-la-Dame, aux Baux. Pour autant, la petite appellation (12 domaines) n'a pas la force de frappe des côtes de provence par exemple.

"Une journée comme celle-ci, c'est un plus, d'autant qu'on souffre d'un petit manque de notoriété à Marseille", poursuit Anne Poniatowski. Que les Marseillais, friands de cassis blancs et rosés, goûtent quelques rouges des Baux et on parie que ça se réglera très vite...

Guénaël LEMOUÉE

glemouee@laprovence-presse.fr

UN DÉPARTEMENT, SIX APPELLATIONS

Coteaux d'aix : avec 4 000 hectares encépagés sur 49 communes (dont deux dans le Var), c'est la plus vaste appellation des Bouches-du-Rhône, reconnue en 1985. 83 % de rosés, 12 % de rouges et 5 % de blanc pour une production annuelle moyenne de 27,5 millions de bouteilles.

Les baux : ancienne frange ouest des coteaux d'aix, l'AOP les baux a gagné son indépendance en 1995 (2010 pour les blancs), reconnaissance d'un terroir exigeant et exceptionnel, réparti sur huit communes des Alpilles. 55 % de rouges, 40 % de rosés et 5 % de blancs pour une production moyenne de 920 000 bouteilles.

Côtes de provence sainte-victoire : en 2005, l'appellation des côtes de provence a reconnu la spécificité du terroir des pié-

monts de Sainte-Victoire (neuf communes, dont deux dans le Var) en créant une dénomination spécifique. 93 % de rosés, 7 % de rouges (les blancs restent vendus en côtes de provence) pour une production moyenne de 3,2 millions de bouteilles.

Côtes de provence : la grande sœur de la précédente, qui double avec l'aire de production des sainte-victoire, mais concerne aussi un terroir propre dans les Bouches-du-Rhône, du côté de La Ciotat et Roquefort-La-Bédoule. Le rosé y est roi (90 %). AOC depuis 1977.

Cassis : l'appellation communale par excellence, avec 12 domaines regroupés sur le seul territoire cassin. Un million de bouteilles par an pour un terroir forgé par des blancs élégants et minéraux portés par le

cépage marsanne. C'est l'une des plus anciennes AOC de France, reconnue dès 1936.

Palette : quatre domaines (dont le célèbre château Simone) regroupés sur un minuscule terroir niché autour du Tholonet. Palette est une AOC depuis 1948, notamment reconnue pour ses grands blancs de gastronomie. L'appellation existe toutefois dans les trois couleurs, pour une production annuelle de 240 000 bouteilles.

Les IGP : les anciens vins de pays se déclinent désormais en trois indications géographiques protégées : IGP bouches-du-rhône, alpilles et méditerranée, pour quelque 28 millions de bouteilles par an. Certains des domaines les plus cotés du département (Richeaume en pays d'Aix, Trévallon dans les Alpilles...) vendent en IGP.