



**CÔTES DE  
PROVENCE**

Dossier de Presse



**ASSOCIATION DES VIGNERONS DE LA SAINTE-VICTOIRE**

Vinothèque Maison Sainte-Victoire

Route Cézanne – RD17

13100 SAINT-ANTONIN-SUR-BAYON

Tél. : 04 42 61 37 60

Mel : [vinotheque@vins-sainte-victoire.com](mailto:vinotheque@vins-sainte-victoire.com)

Site Internet : [www.vins-sainte-victoire.com](http://www.vins-sainte-victoire.com)

**CONTACTS :**

Jean-Jacques BALIKIAN, Directeur

Céline DOUDON, Responsable Administratif & Communication

Camille AVALLONE, Technicienne Viticole

---

# SOMMAIRE

---

<b>PRESENTATION DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE</b>	- 2 -
Les échantillons dégustés	- 3 -
La composition des jurys	- 3 -
Le déroulement de la dégustation	- 3 -
<b>LISTE DES VINS MEDAILLES</b>	- 4 -
<b>DÉNOMINATION DE TERROIR CÔTES DE PROVENCE SAINTE-VICTOIRE</b>	- 5 -
Les Chiffres Clés	- 6 -
La hiérarchisation des Côtes de Provence	- 6 -
Un long parcours pour l'excellence	- 6 -
Un terroir naturel d'exception	- 7 -
Une identité provençale, une typicité Sainte-Victoire	- 7 -
Une agriculture responsable et respectueuse de l'environnement	- 7 -
Le Plan Ecophyto	- 7 -
Une production de qualité au sein d'un Grand Site	- 8 -
Un style affirmé, alliant finesse et élégance	- 8 -
Un terroir de référence en France et à l'étranger	- 8 -
<b>PLUSIEURS CAVES ET DOMAINES, UN MÊME ATTACHEMENT</b>	- 9 -
Les Vignerons	- 9 -
Les Manifestations	- 10 -
La Vinothèque Maison Sainte-Victoire	- 10 -

---

# PRESENTATION DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE

---

Le Concours Général Agricole, qui a fêté ses 150 ans en 2020, est le seul concours organisé sous le contrôle de l'Etat, c'est un concours de référence, reconnu pour son impartialité, conséquence d'un processus rigoureux de présélections en région et de sélections à Paris ainsi que pour la valeur de ses résultats.

C'est le concours qui compte le plus grand nombre de candidats et d'échantillons en compétition, son envergure est nationale et internationale en raison de la commercialisation à l'étranger des produits primés, c'est également le plus ancien.

En 2020 (pas de chiffres pour 2021 car le concours a été annulé pour la 1<sup>ère</sup> fois depuis sa création) le concours des vins a mis en compétition 15 817 échantillons, présentés par plus de 3 425 producteurs venant de toutes les Régions viticoles Françaises, dégustés par 6 774 jurés dégustateurs, consommateurs avertis et professionnels, compétents pour apprécier les vins d'une catégorie donnée.

Depuis sa création en 1870, le Concours Général Agricole (C.G.A.) a pour vocation de récompenser les meilleurs vins et meilleurs produits du terroir Français. Il a lieu chaque année et se déroule dans le cadre du Salon International de l'Agriculture.

Les objectifs de ce concours sont de :

- Fournir au consommateur une référence de qualité pour ses achats ;
- Permettre au producteur d'apprécier la qualité de ses produits en les comparant à celle de ses concurrents ;
- Permettre à un nouveau producteur de se faire référencer et reconnaître sur un marché de produits de haute qualité gustative.

La finalité de ce concours est de confronter les meilleurs échantillons au sein d'une catégorie bien définie et homogène de produits, lors des dégustations effectuées par des experts. Il met l'accent sur leurs caractéristiques, après avoir vérifié qu'ils correspondent bien aux normes réglementaires.

La sélectivité des épreuves apporte aux lauréats une référence externe solide et aux consommateurs un gage de qualité.

En 2020 :

- 24,6% des inscrits ont obtenu une médaille
- 3 993 vins ont été primés : 1 760 médailles d'OR, 1 518 médailles d'ARGENT & 615 médailles de BRONZE

Les produits médaillés sont reconnaissables à leur feuille de chêne, marque collective déposée à l'INPI.

Le Concours Général Agricole assure au lauréat et à son vin une large couverture médiatique.



## Les échantillons dégustés

L'ensemble des vins participants au concours est prélevé de manière aléatoire par un agent de la Chambre d'Agriculture (ou mandaté par elle) dans le stock commercial ou directement en cuve. Les vins sont ensuite anonymisés en vue de la présélection et de la finale.

Tout est mis en œuvre pour assurer la traçabilité des échantillons à l'aide notamment de codes-barres et de tables de correspondances informatisées entre les numéros d'inscription et les numéros d'anonymat.

Des analyses et des échantillons témoins sont conservés pendant 1 an et permettent de vérifier la conformité des échantillons en comparant les vins présentés au concours à ceux commercialisés avec la médaille du concours, si nécessaire.

## La composition des jurys

Les échantillons sont soumis à l'appréciation de jurés possédant une haute expertise technique et gustative des vins leur permettant de déceler les arômes caractéristiques, de noter les qualités et les typicités pour une même catégorie.

Ils peuvent être sommelières, œnologues, producteurs, représentants des syndicats de vignerons ou encore consommateurs avertis.

## Le déroulement de la dégustation

Une table de dégustation est composée de 6 jurés, dégustant en moyenne 15 vins lors de la finale. Chaque juré note les différents vins sur la base de critères organoleptiques prédéfinis. C'est la synthèse de leurs avis qui détermine l'attribution éventuelle de médailles aux meilleurs vins. Leur jugement est souverain et ne peut être remis en cause par les organisateurs ou par les candidats.

Les jurys attribuent les médailles selon les niveaux de qualité. Les médailles d'or, d'argent et de bronze récompensent pas les 1<sup>ers</sup>, 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> comme en matière sportive, mais un niveau de qualité. Les jurés ont la possibilité de ne pas attribuer de médaille si le niveau de qualité des vins présentés n'est pas jugé suffisant.



# LISTE DES VINS MEDAILLES

50 médailles (24 OR, 20 ARGENT, 6 BRONZE)  
18 Caves et Domaines récompensés

## A.O.P. CÔTES DE PROVENCE SAINTE-VICTOIRE

### ROUGE 2020

#### Médaille d'OR :

- Domaine de Saint Ser (PUYLOUBIER) – Cuvée Prestige
- Famille Sumeire (TRETS) – Château Coussin

#### Médaille d'ARGENT :

- Les Vignerons du Baou (POURCIEUX) – Sainte-Victoire

### ROSE 2021

#### Médaille d'OR :

- Château de Roquefeuille (POURRIERES)
- Domaine des Diables (PUYLOUBIER) – Rose Bon Bon
- Domaine des Diables (PUYLOUBIER) – Hydropathe
- Les Vignerons du Baou (POURCIEUX) – Domaine Vitalis
- Les Vignerons du Baou (POURCIEUX) – Sainte-Victoire

#### Médaille d'ARGENT :

- Château des Brigands (POURCIEUX) – Les Crésus

#### Médaille de BRONZE :

- Château de la Galinière (CHÂTEAUNEUF-LE-ROUGE)
- Château de la Galinière (CHÂTEAUNEUF-LE-ROUGE) – Domaine Le Cengle
- Château Gassier (PUYLOUBIER) – Le Pas du Moine

## A.O.P. CÔTES DE PROVENCE

### ROUGE 2020

#### Médaille d'ARGENT :

- Les Vignerons du Baou (POURCIEUX) – Château des Tilleuls

### ROSE 2021

#### Médaille d'OR :

- Domaine des Diables (PUYLOUBIER) – MIP Collection
- Les Vignerons du Baou (POURCIEUX)
- Les Vignerons du Baou (POURCIEUX) – Baou
- Les Vignerons du Mont Sainte-Victoire (PUYLOUBIER) – Terres Rouges

#### Médaille d'ARGENT :

- Clos La Neuve (POURRIERES) – 1936
- Domaine des Diables (PUYLOUBIER) – Les Petits Diables
- Domaine La Grande Bauquière (PUYLOUBIER) – Fauvette
- Domaine Le Loup Bleu (PUYLOUBIER) – Vol de Nuit

#### Médaille de BRONZE :

- Château de Roquefeuille (POURRIERES)

### BLANC 2021

#### Médaille d'OR :

- Château Gassier (PUYLOUBIER) – Le Pas du Moine
- Domaine des Diables (PUYLOUBIER) – MIP Collection
- Domaine des Diables (PUYLOUBIER) – MIP Classic
- Les Vignerons du Baou (POURCIEUX) – Domaine Saint Hubert

#### Médaille d'ARGENT :

- Cellier Lou Bassaquet (TRETS) – Rascailles
- Château des Brigands (POURCIEUX)
- Domaine des Diables (PUYLOUBIER) – Hydropathe
- Les Vignerons du Mont Sainte-Victoire (PUYLOUBIER) – Terres Rouges

## I.G.P. MEDITERRANEE

### ROUGE 2020

#### Médaille d'OR :

- Domaine des Masques (SAINT-ANTONIN-SUR-BAYON) – Emotion

### ROSE 2021

#### Médaille d'OR :

- Cellier Lou Bassaquet (TRETS) – Lou P'tit Bio
- Domaine Terre de Mistral (ROUSSET) – Villa Rosalie

#### Médaille d'ARGENT :

- Cellier Lou Bassaquet (TRETS) – Mini Mi

### BLANC 2021

#### Médaille d'OR :

- Cellier Lou Bassaquet (TRETS) – Fleurs de Sauvignon

#### Médaille d'ARGENT :

- Domaine La Grande Bauquière (PUYLOUBIER) – Bag in box
- Domaine Terre de Mistral (ROUSSET) – Villa Rosalie

## I.G.P. VAR

### ROSE 2021

#### Médaille de BRONZE :

- Les Vignerons du Baou (POURCIEUX)

### BLANC 2021

#### Médaille d'ARGENT :

- Domaine Jacourette (POURRIERES) – Les Ailes d'un Ange



# DÉNOMINATION DE TERROIR CÔTES DE PROVENCE SAINTE-VICTOIRE



## Les Chiffres Clés

Superficie : 2 885 ha  
Production du millésime 2021 : 3,1 millions d'équivalent bouteilles  
Rendement maximal autorisé : 50 hl/ha

### La hiérarchisation des Côtes de Provence

L'aire viticole Provence s'étend depuis les Baux de Provence jusqu'à Nice. Elle est limitée au Nord par le Verdon. Constituée de neuf appellations d'origine, elle fait partie de l'une des régions de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO).

Au sein de cette région, les appellations Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux Varois en Provence se sont regroupées en une interprofession régionale. Celle-ci représente aujourd'hui 95% des volumes produits en appellation dans la région viticole Provence.

L'appellation Côtes de Provence figure parmi les plus vastes appellations viticoles françaises. Sa superficie est de 20 200 ha (dont 28% en bio ou HVE) et sa production atteint les 116 millions équivalent bouteilles (868 000 hl). Le développement de cette appellation est remarquable car l'augmentation de la production a été assurée par l'extension des surfaces plantées, sans augmentation du rendement, ce qui est un gage de qualité. En revanche l'étendue de cette appellation et la cohabitation de terroirs différents fait qu'il n'existe pas un mais plusieurs Côtes de Provence, chacun ayant sa personnalité géologique et climatique.

### Un long parcours pour l'excellence

Dès le début des années 90, l'idée de faire reconnaître les spécificités du terroir de la Sainte-Victoire a germé. Après un long travail effectué par l'Association des Vignerons de la Sainte-Victoire, une procédure de hiérarchisation a été mise en place en collaboration avec le Syndicat des Vins Côtes de Provence et l'INAO.

Première dénomination de terroir des Côtes de Provence, les « Côtes de Provence Sainte-Victoire » ont été officiellement reconnus par décret au journal officiel le 10 février 2005 pour les vins Rouges et Rosés. Nous travaillons pour la reconnaissance des vins Blancs.

Elle valorise, au sein des Côtes de Provence, un terroir particulièrement propice à l'élaboration de grands vins. Les vignerons respectent des contraintes de production plus restrictives que celles des Côtes de Provence traditionnels et une démarche qualitative stricte : sélection des meilleures parcelles du vignoble, encépagement particulièrement adapté, rendements plus limités, élevage obligatoire pour les Rouges...



## Un terroir naturel d'exception

Considéré comme l'un des plus naturels de France, le terroir de la Sainte-Victoire, situé à l'est de la ville d'Aix-en-Provence, sur le flanc sud de la Montagne Sainte-Victoire, présente des caractéristiques géo-climatiques très spécifiques.

Le vignoble est implanté sur les coteaux de la haute Vallée de l'Arc sur des sols constitués essentiellement de calcaire et de grès argileux avec une charge caillouteuse importante. Pauvres et bien drainés, ils sont très propices à la culture de la vigne.

Ce terroir bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel et d'un climat aux nuances légèrement continentales, protégé au Sud des influences maritimes par le Mont Aurélien et le massif de la Sainte-Baume. L'action du mistral, vent sec et régulier, est bénéfique à la vigne car il assainit le vignoble. La maturation des raisins y est plus tardive que sur le reste de l'appellation Côtes de Provence, ce qui apporte aux vins une fraîcheur caractéristique.

Ce terroir unique où la vigne est cultivée depuis l'Antiquité exerce une profonde influence sur les vins qui en sont issus.

## Une identité provençale, une typicité Sainte-Victoire

Les vigneron de la Sainte-Victoire ont donné une large priorité aux 3 cépages historiques de la Provence qui représentent au minimum 80% de l'encépagement : Grenache, Syrah et Cinsault ; le couple Grenache/ Syrah devant représenter au minimum 50% de l'encépagement. Le Cabernet-Sauvignon peut compléter la structure des vins rouges.

Les vigneron de la Sainte-Victoire élaborent leurs vins selon la technique traditionnelle de l'assemblage : ils récoltent et vinifient séparément chacun des cépages et procèdent quelques mois plus tard à l'assemblage de ces « premiers » vins. Cette méthode fort ancienne permet de récolter chacun des cépages à maturité optimale et de les vinifier selon leurs exigences propres. L'assemblage de ces cépages donne des vins équilibrés et complexes, présentant les qualités de chacun des cépages constitutifs.

## Une agriculture responsable et respectueuse de l'environnement

Depuis plusieurs années, les Vignerons de la Sainte-Victoire se sont engagés dans une démarche d'agriculture responsable, en préservant l'environnement et en respectant une traçabilité irréprochable.

Sur les 32 adhérents de l'Association 54% sont certifiés « Agriculture Biologique » ou en conversion.

Parmi ceux engagés en « Agriculture Raisonnée », 77% suivent une démarche environnementale de type « HVE : Haute Valeur Environnementale ».

Ces démarches sont soumises à des contrôles rigoureux par des organismes de certification indépendants.

## Le Plan Ecophyto

Dans le prolongement de ces démarches, l'Association des Vignerons de la Sainte-Victoire a été retenue en 2012 pour intégrer le Plan Ecophyto.

Instauré par le gouvernement en 2009, ce plan vise trois objectifs complémentaires :

- Démontrer que réduire l'utilisation de produits phytopharmaceutiques est possible,
- Expérimenter des systèmes économes en produits phytopharmaceutiques,
- Produire des références sur les systèmes économes en produits phytopharmaceutiques.

Dans ce cadre, l'Association des Vignerons de la Sainte-Victoire anime 2 réseaux de fermes de référence : DEPHY (Démonstration Expérimentation Production de références sur les systèmes économes en pHYtosanitaires) & 30 000.

Ces réseaux comprenant 26 exploitations pilotes sont dédiés à la démonstration, à l'expérimentation et à la production de références.



## Une production de qualité au sein d'un Grand Site

Les Vignerons de la Sainte-Victoire ont opté pour un encadrement des conditions de production au travers d'un cahier des charges plus rigoureux que celui de l'appellation Côtes de Provence.

Le vignoble de la Sainte-Victoire occupe en partie le territoire du Grand Site Sainte-Victoire labellisé « Grand Site de France » par le ministère de l'Environnement en 2004, et inscrit au réseau « Natura 2000 », il épouse le relief d'une nature intacte, chère à Paul Cézanne et aux vignerons.

Les conditions agronomiques et climatiques spécifiques à cet environnement offrent aux vignerons la possibilité de produire un raisin de qualité, première et essentielle étape vers l'élaboration d'un vin haut de gamme. De plus, l'appellation Côtes de Provence Sainte-Victoire a un rendement inférieur de 5 hl/ha à celui de l'appellation Côtes de Provence.

## Un style affirmé, alliant finesse et élégance

Le décret oriente délibérément les rosés de la Sainte-Victoire vers un style de vins particulièrement complexes et élégants. Ils sont d'une belle finesse avec de la longueur et de la persistance aromatique.

Les vins rouges sont friands, généreux et charpentés, leur élevage est obligatoire jusqu'au 1er septembre de l'année suivant la récolte.

La volonté des Vignerons de la Sainte-Victoire est de s'orienter vers des vins de gastronomie.

## Un terroir de référence en France et à l'étranger

Au fil des ans, les vins de la Sainte-Victoire n'ont cessé de gagner en qualité, en visibilité, pour une image toujours plus haut de gamme. Le savoir-faire des vignerons ainsi que la personnalité de leurs vins sont récompensés régulièrement à l'occasion des principaux concours nationaux et internationaux.

Les vins Côtes de Provence Sainte-Victoire affichent une constante progression en 17 ans, grâce à une demande toujours croissante des cavistes et de la restauration gastronomique.

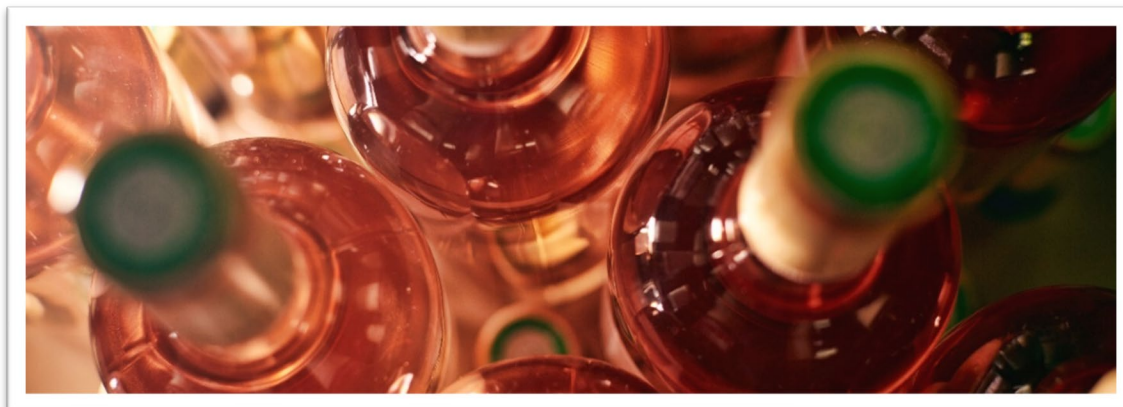
Avec une importante internationalisation de la demande, les vins de la Sainte-Victoire sont désormais vecteurs d'une élégance et d'une qualité propres aux grands vins français.



---

# PLUSIEURS CAVES ET DOMAINES, UN MÊME ATTACHEMENT

---



L'Association des Vignerons de la Sainte-Victoire, créée en 1992, a deux missions principales : assurer l'accompagnement technique du vignoble et promouvoir la dénomination de terroir Côtes de Provence Sainte-Victoire. Elle est gérée par un Conseil d'Administration composé de 6 membres et le Président actuel est Olivier Sumeire. Son siège social est établi sur la commune de Saint-Antonin-sur-Bayon dans l'enceinte de la Maison Sainte-Victoire.

L'Association réunit 32 adhérents :

- 28 caves particulières : des vignerons indépendants qui cultivent la vigne, récoltent leurs raisins, vinifient, élèvent et commercialisent leurs vins.
- 4 caves coopératives représentant 319 coopérateurs associés : une cave coopérative, aussi appelée coopérative vinicole, produit et vend du vin issu des raisins de ses adhérents. Elle effectue en commun les opérations de vinification, de stockage, de vente et de conditionnement.

Les adhérents de l'Association sont répartis sur deux départements, les Bouches-du-Rhône et le Var, regroupant les communes de Châteauneuf le Rouge, Peynier, Pourcieux, Pourrières, Puyloubier, Rousset, Saint-Antonin-sur-Bayon, Trets et Le Tholonet.

Ils travaillent ensemble dans une dynamique et un esprit communs : une démarche aux résultats significatifs.

## Les Vignerons

- Domaine des Masques
- Domaine de Saint-Ser
- Château Maupague
- Les Vignerons du Mont Sainte-Victoire
- Domaine le Loup Bleu
- Domaine Jacourette
- Domaine Sacaron
- Domaine du Vallon Noir
- Les Vignerons du Baou
- Château des Ferrages
- Château de Pourcieux
- Château des Brigands
- Clos La Neuve
- Domaine Pinchinat
- Château Roquefeuille
- Château Ferry Lacombe
- Château Grand Boise
- Cellier Lou Bassaquet
- Domaine de l'Anticaille
- Mas de Cadenet
- Château Coussin
- Domaine La Grande Bauquière

- Domaine de Mauvan
- Domaine Saint-Pancrease
- Château Gassier
- Domaine des Diables
- Château de la Bégude
- Cave de Rousset
- Domaine Terre de Mistral
- Château de la Galinière
- Château Henri Bonnaud
- Domaine des Artauds

## Les Manifestations

- La présentation du millésime : il s'agit d'une manifestation qui s'adresse principalement à tous les professionnels du vin. En raison du contexte sanitaire nous ne savons pas encore quand cette manifestation sera reconduite.
- Le rallye découverte : il s'agit de parcourir un circuit en voiture, ponctué d'énigmes, de rencontres avec les vignerons et de visites dans le cadre grandiose de la Sainte-Victoire. A chaque étape, une animation est proposée : histoire de la vigne et du vin, initiation à la dégustation, travail de la vigne, vinification et élaboration du vin & accord mets-vins. A la fin de la journée, une remise des prix récompense 15 équipes. La 19<sup>ème</sup> édition de cette manifestation se déroulera en Octobre 2022.

## La Vinothèque Maison Sainte-Victoire

Au pied de la mythique montagne Sainte-Victoire, une Vinothèque a été créée en 2020. Elle est ouverte du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h (sauf jours fériés).

Dans ce prestigieux caveau, l'objectif est de proposer chaque semaine aux visiteurs une sélection de 6 vins différents qui leur permettront de mieux connaître et apprécier les vins Rouges, Rosés et Blancs de nos adhérents. Si certains le souhaitent, ils pourront se les procurer au même tarif que celui proposé dans leurs caveaux respectifs. Une sélection de produits du terroir (miel, calissons, huile d'olive, herbes aromatiques, biscuits, savons...) est également proposée.

Par ailleurs, au sein de la Maison Sainte-Victoire les visiteurs pourront rencontrer les agents du Conseil Départemental des Bouches du Rhône, gestionnaire des lieux, qui les renseigneront sur les itinéraires de promenades et de randonnées. Un espace muséographique dédié à des expositions temporaires est ouvert au public et permet une découverte active de notre patrimoine.

Enfin, lors de cette visite il sera possible de déguster les menus élaborés à base de produits du terroir par le fameux Restaurant Maison Sainte-Victoire.



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

SUIVEZ-NOUS

