

Cours d'œnologie à Buc (78) le 06/11/2025 : Olivier Delorme

Texte C. André

Olivier Delorme, Consultant en vins, nous a réuni le 6 novembre à Buc (78) pour une formation dont le thème était : **vignobles et vins de Provence et de Corse**.

La première partie du cours est une présentation de la région de Provence et de ces cépages.

Le vignoble s'étale sur 4 départements :

- Bouches-du-Rhône,
- Var,
- Alpes-de-Haute-Provence,
- Alpes-Maritimes

et totalise 28 000 hectares (ha) pour une production annuelle moyenne de 1690 millions d'hectolitres (hl) de 547 producteurs dont 486 caves particulières et 61 caves coopératives.

Ces coopératives produisent :

- 90% de rosé,
- 6% de rouge,
- 4% de blanc.

35% de la production de vin rosé AOC vient de Provence.

Ces vignobles bénéficient d'un climat de type méditerranéen caractérisé par :

- Un ensoleillement moyen très élevé,
 - Des précipitations irrégulières,
 - De nombreux vents dont le mistral (vent du nord-est froid et sec).
- Son rôle permet un meilleur ensoleillement, éloigne d'éventuelles maladies et conjugué au climat méditerranéen contribue au développement de la viticulture biologique.

Les vins rouges et rosés sont issus des cépages de grenache noir, de syrah, de Carignan, de Cinsault, de Tiburen, de Mourvèdre, de Cabernet Sauvignon et de Cunoise.

Les cépages blancs sont le Rolle, le Sémillon, la Clairette, L'Ugni blanc, le Grenache blanc, le Vermentino, le Bourboulenc, le Sauvignon et le Sémillon.

En provenance, **8 appellations provençales** produisent près de la moitié des AOC françaises en rosé. La deuxième région de production de rosé est l'Anjou-Saumur avec 356 000 hl.

Les appellations provençales sont :

1 / Côtes de Provence

- 1^{er} vignoble (en AOC depuis 1977), il couvre 19 000 ha s'étendant sur trois départements Var, Bouches-du-Rhône et Alpes Maritimes pour une production de 1013000 hl dont 75% de vins rosés.

2 / Appellations de Terroirs : Futurs Crus

- Côtes de Provence Sainte-Victoire
- Côtes de Provence Fréjus
- Côtes de Provence La Londe
- Côtes de Provence Pierrefeu
- Coteaux d'Aix-en-Provence
- Coteaux Varois
- Les Baux de Provence
- Bandol (vin de garde vieillis au minimum pendant 18 mois en foudres de chêne pour les vins rouges)
- Cassis
- Bellet (vin récolté uniquement sur le territoire de la commune de Nice)
- Palette

La Provence produit aussi des IGP dont la plus importante est l'IGP Méditerranée qui couvre 13 départements dont les 2 corses. Les 2 autres IGP sont l'IGP Bouches-du-Rhône et l'IGP Var. Parmi les 23 domaines classés à l'origine (1955), 18 bénéficient de l'appellation « Cru Classé ».

Les vignobles de Corse quant à eux occupent une infinité de petites vallées et de minuscules terroirs. Ils occupent 5798 ha et produisent 47 millions de bouteilles par an. Les 4 AOP ne représentent que 29% de la production.

2 IGP (Ile de Beauté et Méditerranée). L'IGP Ile de Beauté produit plus de 50% des vins corses.

Avec 293 producteurs, 133 caves particulières et 4 caves coopératives, les vins corses sont principalement destinés à la France continentale (45%) et au marché domestique (35%). 67 % de rosé, 17% de rouge et 16% de blanc sont produits. La mer joue 2 rôles majeurs : celui de régulateur thermique et surtout de réservoir d'humidité.

Des cépages nobles ont été réintroduits essentiellement pour les AOP afin de développer une typicité puissante :

- Nielluccio et Sciaccarello pour le vin rouge,
- Vermentino ou Malvoisie de Corse pour le blanc.

En Corse, **9 appellations d'origine contrôlées** dont 2 Crus : « AOP Ajaccio » et « AOP Patrimoine » et 1 AOP locale : « AOP Muscat du Cap Corse ». 1 AOP régionale : « AOP Corse » et 5 AOP locales avec indication du nom du village : « AOP Coteaux du Cap Corse », « AOP Corse Calvi », « AOP Corse Figari », « AOP Corse Porto-Vecchio » et « AOP Corse Sartène ».

Après une brillante explication des différents classements et cépages, il est temps de passer à la deuxième partie de la séance qui est consacrée à la dégustation.

Nous allons tester 6 vins dont 2 vins corses toujours en cherchant l'équilibre entre acidité/alcool/sucre.

Première dégustation autour d'un verre d'AOP Côtes de Provence blanc 2023 (100% cépage Rolle). Fraîcheur très plaisante avec des notes de poire et de pêche pour ce vin blanc.

Deuxième test avec un AOC Patrimonio 2020 blanc principalement issu du Vermentino Corse. Une odeur de miel, de tilleul et un goût plus boisé affolent nos papilles.

Nous dégustons ensuite un rosé AOP Côtes de Provence de la Bastide Castel d'Aille puis revenons vers la Corse pour tester un Patrimonio « Clos Santini » 2023 qui développe une odeur de cuir et de broussaille et nous nous prenons à rêver d'un rôti de porc noir.

Les deux vins suivants sont encore plus taniques (Le rouge des Rosé et surtout le Cru Palette d'Henri Bonnaud 2019) et terminent cette dégustation sur une note joyeuse.

Il est l'heure de se séparer et les 15 participants félicitent M. Delorme pour sa prestation et parlent déjà de la prochaine séance.