

L'AOP LES BAUX-DE-PROVENCE FÊTE SES 25 ANS D'EXISTENCE

Reconnue comme AOP depuis 1995, l'appellation des Baux-de-Provence souffle en 2020 ses 25 bougies. Année singulière à plus d'un titre, elle signe surtout une aventure en trois couleurs bercée par l'amour et le respect d'un terroir précieux : le tempétueux massif des Alpilles.

L'ASCENSION D'UNE APPELLATION

Si la reconnaissance ultime a été obtenue en 1995, l'aventure commence en 1956, année où « Les Coteaux des Baux-de-Provence » deviennent des Vins Délimités de Qualité Supérieure. 30 ans plus tard, en 1985, Les Coteaux des Baux entrent dans l'AOC d'Aix-en-Provence. La dénomination « Les Baux-de-Provence » voit le jour pour les vins issus de raisins récoltés sur les huit communes des Alpilles (Les Baux-de-Provence, Eygalières, Fontvieille, Mouriès, le Paradou, Saint-Étienne-du-Grès et Saint-Rémy-de-Provence). Il faudra par la suite attendre 1995 pour que l'AOP des Baux-de-Provence voit le jour pour les rouges et les rosés, rejoints par les blancs en 2010. Aujourd'hui, l'appellation compte 10 domaines.

UN TERROIR DE SINGULARITES UNI DANS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Lovées entre Rhône et Provence, les vignes de l'AOP des Baux-de-Provence se partagent les versants Nord et Sud des Alpilles, et jouissent d'un environnement exceptionnel aux diverses facettes. Représentant au total 240 hectares, cette appellation à la surface très limitée offre étonnamment, à chacun de ses 10 domaines un environnement et un "micro-climat" qui lui est propre, permettant l'élaboration de vins singuliers en rouge, rosé et blanc. L'AOP est aujourd'hui fière de voir la quasi-totalité de sa surface conduite en agriculture biologique ou en biodynamie (9 domaines sur 10).

DES CUVEES DE HAUTE VOLEE POUR TOUTES LES OCCASIONS

Au fil des millésimes, les acteurs de ce vignoble confidentiel ont travaillé sans relâche pour améliorer la qualité de leurs vins en veillant au respect de leur si précieux environnement.

Elle est aujourd'hui reconnue pour ses vins aux profils variés mais homogènes dans leur identité : les vignerons aspirent en effet à produire de grands rouges de garde, complexes et gourmands. Les rosés de saignée sont aussi de fourchette, très à leur aise à table. La plupart des domaines proposent également une cuvée répondant à la demande des consommateurs, davantage sur la fraîcheur et arborant une robe plus pâle. Les blancs enfin, principalement issus de Grenache blanc, Vermentino, Clairette et Roussanne, surprennent par leur intensité aromatique. Ils ont également toute leur place à table.

Les chiffres à retenir :

Aire d'appellation : 240 hectares

3 couleurs

Rouge 53%, rosé 39%, blanc 8%

9 domaines sur dix en agriculture biologique ou en biodynamie

Échantillons, dossier de presse et interviews à la demande

CONTACT PRESSE | Rouge Granit - Laurent Courtial

20 rue Curie 69006 Lyon | www.rouge-granit.fr | 04 37 65 08 59

Anne GEORGET | ageorget@rouge-granit.fr - 06 46 96 65 63

Juliette GUILLERMIN | jguillermin@rouge-granit.fr - 06 17 07 30 75

