

AOP Les Baux-de-Provence : l'appellation devient 100% bio à compter du millésime 2023 !

« Les Baux, 100% bio. » C'est un rêve qui va devenir réalité à compter de ce millésime 2023 pour l'ensemble des vignerons et vigneronnes de l'appellation. Ce vignoble novateur et engagé, c'est celui des Baux-de-Provence. Enracinée dans le sublime massif des Alpilles, au pied d'un des plus Beaux Villages de France qui lui a soufflé son nom, l'AOP Les Baux-de-Provence intégrera cet automne 2023 le clan très exclusif des appellations 100% bio. Un accomplissement pour l'ensemble des acteurs de cette AOP montante de Provence qui produit des vins identitaires sur près de 230 hectares bercés par le climat méditerranéen, entre soleil et mistral.

Une appellation réunie autour d'une vision commune de la viticulture : la conduite d'un vignoble 100% bio



L'AOP Les Baux-de-Provence c'est un vignoble préservé de près de 230 hectares, au cœur du massif des Alpilles. Il s'enracine au pied du magnifique village des Baux-de-Provence, qui le domine de son regard illustre et bienveillant. Les vignes poussent ici entre garrigues et oliviers, sur les pentes des vallons ou au pied des falaises calcaires qui signent le décor sculptural de l'appellation.

Confidentielle, elle s'étend sur 30 km et 8 communes dont les noms évoquent la beauté pittoresque des villages provençaux : Saint-Rémy-de-Provence, Eygalières...sur les versants Nord et Sud des Alpilles. Ce territoire au patrimoine historique riche et à l'ensoleillement exceptionnel, est le berceau de nombreuses cultures : champs d'oliviers, fruits et légumes, fromages, miels... grâce à la douceur de son climat méditerranéen.

C'est ce paradis naturel que les vignerons d'hier comme d'aujourd'hui ont souhaité protéger en adoptant depuis près de 20 ans un mode de production plus respectueux du vivant, de la faune et de la flore qui entourent les vignes. Dès les années 90 et l'obtention de l'AOC, les femmes et les hommes qui œuvrent dans le vignoble se sont petit à petit tournés vers une philosophie culturelle engagée vers l'agriculture biologique, voire biodynamique pour continuer à produire des raisins et des vins de qualité, tout en prenant soin de la nature qui les produit.

Les 11 domaines se sont ainsi convertis au gré des années pour produire des vins de terroir et de gastronomie, en accord avec la biodiversité locale. Cet engagement porte ses fruits et permet à l'appellation de revendiquer à partir de l'automne 2023, et la certification du dernier domaine encore en conversion, un vignoble 100% bio.



L'AOP Les Baux-de-Provence : précurseur face aux défis environnementaux

Les vins des Baux c'est à la fois une histoire très ancienne et riche, une reconnaissance en AOC tardive, mais surtout une dynamique vigneronne collective qui a permis la valorisation de son terroir via ses particularités géologiques et ses pratiques culturelles engagées.

Retour en dates sur les temps qui ont construit ce vignoble mythique de Provence.

1956 : Le vignoble s'inscrit dans une première démarche collective de reconnaissance de la typicité des vins produits au pied du village des Baux-de-Provence, entre garrigue, oliviers, falaises et vallons. « Les Coteaux des Baux-de-Provence » deviennent des VDQS.

1985 : Les Coteaux des Baux entrent dans l'AOC Aix-en-Provence et la dénomination « Les Baux-de-Provence » voit le jour pour les raisins récoltés sur les 8 communes des Alpilles. Cela donne une nouvelle impulsion aux vignerons pour la demande d'un statut d'AOC en accord avec l'identité géologique des Alpilles et leur histoire commune.

1995 : C'est la consécration du travail mené par les producteurs avec la reconnaissance de leur aire d'appellation « Baux-de-Provence » pour les vins rouges et rosés. Soucieuse de protéger ce terroir unique, la quasi-totalité des vignerons instaure une viticulture plus respectueuse et se tourne dès lors vers un mode de culture biologique ou biodynamique, avec l'envie d'en faire le fer de lance de cette toute jeune appellation.

2010 : C'est au tour des vins blancs de porter haut les couleurs de l'AOP. Ils rejoignent les vins rouges et rosés au sein de l'AOC pour proposer une expression fraîche de ce terroir calcaire.

2023 : Nouvelle consécration pour l'appellation, précurseur depuis de nombreuses années déjà sur la mise en place d'une viticulture durable, respectueuse du patrimoine naturel extraordinaire du massif des Alpilles. L'AOC Baux-de-Provence les toutes premières AOC 100% bio de France, avec l'ensemble de ses domaines certifiés en AB.

— L'AOP Les Baux-de-Provence, en chiffres —

Superficie : 231 hectares

8 communes de production : Saint-Rémy-de-Provence, Mouriès, Saint-Étienne-du-Grès, Fontvieille, Les Baux-de-Provence, Eygalières, Maussane-les-Alpilles, Le Paradou

Méthode culturale : 100% des surfaces cultivées en agriculture biologique à compter de 2023

11 domaines labellisés en agriculture biologique à compter du millésime 2023

Couleurs : 53% rouges, 39% rosés, 8% blancs