



CÔTES DE PROVENCE

pierrefeu



vins de
provence

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
À Pierrefeu, le 7 avril 2016

L'appellation "Côtes de Provence Pierrefeu" dévoile son rosé millésime 2015 : une année exceptionnelle !

Particulièrement gourmand et généreux, 2015 est un millésime d'exception.

Les vins rosés du millésime 2015 de l'appellation Côtes de Provence Pierrefeu sont remarquablement expressifs et forts en caractère.

Plus gourmandes que les années précédentes, généreuses en bouche, ces cuvées offrent des notes de pêches de vignes, d'agrumes, de fruits exotiques et de petits fruits rouges. D'abord amples, ronds puis frais, grâce à des touches mentholées, ces vins révèlent un caractère minéral. Cette dénomination de terroir Pierrefeu en rosé, se démarque par des bouches gourmandes, d'une grande complexité et d'une incroyable longueur.

Le millésime 2015 fait la part belle à l'opulence, la fraîcheur minérale et la richesse aromatique.

L'alchimie des trois "pôles d'expression" du millésime 2015

La qualité remarquable du millésime 2015 exprime sa richesse au travers de trois champs d'expression.

FORCE ET CARACTÈRE

Les vins sont puissants et généreux, aux typicités marquées d'agrumes, de pêche jaune, d'abricot et de pamplemousse rose. Proposant une belle structure et de la longueur en bouche, ils se marient, notamment, à la perfection avec des fromages de caractère.

MINÉRALITÉ ET SUBTILITÉ

Marquée dès l'attaque en bouche par une fraîcheur minérale saline, la dégustation du millésime 2015 dévoile des touches subtiles d'agrumes, de fruits de la passion et d'anis. Ce nectar accompagne à merveille des plats fins, tels que les poissons crus ou les mousses de légumes printanières.

COMPLEXITÉ ET OPULENCE

Plus que jamais, la cuvée 2015 se caractérise par la présence importante de fruits rouges. Révélant des senteurs d'épices et de confiserie, les vins sont charnus et gourmands. Ils mettent subtilement en valeur foies gras sur pain d'épices, gibiers aux aromates parfumés et autres produits issus du terroir français.



Contacts presse - Agence Image Conseil

Stéphanie Lallemand
04 94 08 40 75 - 06 81 36 42 69
stephanie@image-conseil.fr

Cindy Maillot
04 94 08 40 75 - 06 03 64 39 74
cindy@image-conseil.fr



CÔTES DE PROVENCE

pierrefeu



vins de
provence

L'appellation Côtes de Provence Pierrefeu : une typicité et des qualités uniques

Bénéficiant de l'influence de la mer et protégés des fortes gelées matinales grâce aux Barres de Cuers, les raisins des vignes du territoire de l'appellation Côtes de Provence Pierrefeu sont d'une qualité sanitaire exceptionnelle.

Offrant des robes aux couleurs pastel très lumineuses, ils évoquent des nuances de rose saumoné, pêche, mangue et pomelo très clair.

Le nez de ces vins généreux est expressif et complexe. Évoquant des senteurs très fruitées (fraise et pêche), ils possèdent des touches de fruits exotiques (banane, litchi, fruits de la passion) et d'agrumes. Cette très large palette aromatique est complétée par des senteurs d'épices et de parfums spécifiques qui rappellent le menthol et l'anis.

Les vins de cette appellation livrent des bouches pleines, amples, avec une belle tenue en longueur. Au final, une impression de fraîcheur minérale saline persiste et révèle la gourmandise de leurs fruités.

Une des grandes qualités et spécificités des vins de cette appellation est de pouvoir accompagner avantageusement des mets gourmands et gastronomiques à la française, autant que des recettes "cuisines du monde" et des tapas variés en apéritif.



Contacts presse - Agence Image Conseil

Stéphanie Lallemand
04 94 08 40 75 - 06 81 36 42 69
stephanie@image-conseil.fr

Cindy Maillot
04 94 08 40 75 - 06 03 64 39 74
cindy@image-conseil.fr



Une appellation lovée dans un écrin de verdure

L'appellation Côtes de Provence Pierrefeu s'étend entre les reliefs du Massif des Maures, les plateaux calcaires du Centre Var et la grande Bleue - la Méditerranée. Elle se love dans un véritable écrin de verdure.

Lorsque vous descendez la route du Luc vers Toulon, le panorama laisse découvrir un paysage d'exception. Entre les contreforts des Maures et les Barres de Cuers, ce territoire d'une beauté exceptionnelle accueille généreusement l'appellation Pierrefeu : on trouve des rivières, des bosquets, des collines et des reliefs très doux. Le paysage est vert, bucolique et s'étend sur 12 communes : Carnoules, Carqueiranne, Collobrières, Cuers, La Crau, La Farlède, La Garde, La Valette, Le Pradet, Pierrefeu, Puget-Ville et Solliès-Pont.



Un territoire à la géologie riche

Le territoire de Pierrefeu bénéficie d'une richesse et d'une complexité unique, grâce à l'alchimie de trois types de sols :

- les sols argilo-calcaires des Barres de Cuers,
- le schiste des Maures
- et les gravoches de la vallée.

Un climat local sain et ensoleillé

Bénéficiant d'une double influence méditerranéenne et continentale, le terroir de l'appellation Pierrefeu jouit d'un micro-climat : des températures estivales élevées mais tempérées par la brise de mer les après-midi les plus chauds, permettant d'obtenir des raisins d'une qualité sanitaire exceptionnelle ; des hivers généralement peu rigoureux, excepté certains jours de mistral où le ressenti de la température peut descendre en dessous de zéro, malgré un ciel lumineux. L'altitude maximum du vignoble est de 400 mètres.

Contacts presse - Agence Image Conseil

Stéphanie Lallemand
04 94 08 40 75 - 06 81 36 42 69
stephanie@image-conseil.fr

Cindy Maillot
04 94 08 40 75 - 06 03 64 39 74
cindy@image-conseil.fr



CÔTES DE PROVENCE

pierrefeu



vins de
provence

La main de l'homme : un savoir-faire ancestral entretenu précieusement



Nourris par un savoir-faire ancestral qui allie la culture des oliviers, des figuiers et de la vigne, les vigneron·nes de l'appellation Côtes de Provence Pierrefeu bénéficient aujourd'hui d'une grande maîtrise et d'une expérience historique sur leur terroir.

Prenant soin de leurs parcelles de génération en génération, les hommes et les femmes des 12 communes, travaillent la terre de manière fière et singulière. Souvent articulées autour de vieux cabanons et de quelques oliviers, les vignes imposent aux hommes de travailler dur et différemment.

Préférant "perdre" du temps pour contourner un olivier plusieurs fois centenaire, les vigneron·nes entretiennent l'âme provençale de leur terroir.

Une association unie, solidaire, fière de porter des valeurs d'authenticité et d'excellence

Afin de valoriser les spécificités de leurs terres, les membres de l'association des vigneron·nes de Cuers - Pierrefeu - Puget-Ville se sont unis. Créée en 2003, l'association compte aujourd'hui 31 adhérents (4 caves coopératives et 27 domaines).

Conscients de leur savoir-faire et de la particularité de leurs vins, ces hommes et ces femmes de caractère ont travaillé ensemble pendant 10 ans, afin de faire reconnaître leur terroir. Ils obtiennent en 2013 l'AOP (Appellation d'Origine Protégée) "Côtes de Provence Pierrefeu". Solidaires et fiers de leur travail, de leurs vignes et de leur environnement exceptionnel, ils valorisent leur savoir-faire et façonnent un vin délicat et complexe.

Contacts presse - Agence Image Conseil

Stéphanie Lallemand
04 94 08 40 75 - 06 81 36 42 69
stephanie@image-conseil.fr

Cindy Maillot
04 94 08 40 75 - 06 03 64 39 74
cindy@image-conseil.fr



CÔTES DE PROVENCE

pierrefeu



vins de
provence

Quelques chiffres

L'appellation Côtes de Provence Pierrefeu c'est ...

12 communes : Carnoules, Carqueiranne, Collobrières, Cuers, La Crau, La Farlède, La Garde, La Valette, Le Pradet, Pierrefeu, Puget-Ville et Solliès-Pont

90 % : vin rosé

10 % : vin rouge

... Une association des vignerons de Cuers - Pierrefeu - Puget-Ville

2003 : création de l'association

2013 : obtention de l'AOP Côtes de Provence Pierrefeu

31 adhérents : 4 caves coopératives et 27 domaines

Le millésime 2015 remporte 4 médailles

L'appellation Côtes de Provence Pierrefeu Millésime 2015 remporte 4 médailles au Concours Général Agricole de Paris.

- MÉDAILLE D'OR** : Cuvée Evasion, Domaine Lolice (Puget-ville)
- MÉDAILLE D'ARGENT** : Quintessence, Cave de Saint-Roch les vignes (Cuers)
- MÉDAILLE D'ARGENT** : Régue des Botes, Domaine de Peirecedes (Cuers)
- MÉDAILLE DE BRONZE** : Croix Haute des Schistes (Pierrefeu)



Contacts presse - Agence Image Conseil

Stéphanie Lallemand
04 94 08 40 75 - 06 81 36 42 69
stephanie@image-conseil.fr

Cindy Maillot
04 94 08 40 75 - 06 03 64 39 74
cindy@image-conseil.fr



CÔTES DE PROVENCE

pierrefeu



vins de
provence

LES CÔTES DE PROVENCE PIERREFEU



5 100

Hectolitres / an
(rosé et rouge)

Soit près de

680 000

Bouteilles



3 900

Hectares
(Superficie potentielle)

122

Hectares
(Superficie revendiquée)



50 hl/ha

Rendement maximal
autorisé pour le vin rosé

45 hl/ha

Rendement maximal
autorisé pour le vin rouge

41 hl/ha

Rendement moyen

CARTE DES APPELLATIONS PROVENCE



Contacts presse - Agence Image Conseil

Stéphanie Lallemand
04 94 08 40 75 - 06 81 36 42 69
stephanie@image-conseil.fr

Cindy Maillot
04 94 08 40 75 - 06 03 64 39 74
cindy@image-conseil.fr