



CÔTES DE PROVENCE

pierrefeu



vins de
provence

Communiqué de presse
À Pierrefeu, le 12 décembre 2016

AVANT PREMIÈRE

L'Appellation "Côtes de Provence Pierrefeu"
a dévoilé ses vins rouges millésimes 2013, 2014 et 2015,
jeudi 8 décembre 2016 à l'occasion de la 2^{ème} soirée du Cercle d'or,
en présence de 150 convives !

Vous les attendiez depuis trois ans, les voici sortis d'élevage et prêts à la dégustation !

Les millésimes 2013, 2014 et 2015, fraîchement sortis de leurs cuves, ont du corps et de la matière. Propices à être des vins de garde, ils se démarquent par des tanins présents mais soyeux.



De la patience et un travail minutieux pour produire un grand vin

Ce n'est qu'après un minimum de douze mois d'élevage que les vins rouges de l'Appellation Côtes de Provence Pierrefeu sont en mesure de dévoiler leurs arômes.

Grâce à un travail attentif au cœur de parcelles sélectionnées, ces vins rouges puisent leurs forces et leurs saveurs dans des sols caillouteux de pentes bien alimentés en eau. La constance du climat entre Le Pradet, Collobrières et Puget-Ville, permet une maturation optimale des raisins.

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'alchimie des trois "pôles d'expression" des vins rouges de l'Appellation

Ces grands vins, exceptionnellement forts en caractère, s'expriment selon trois champs d'expression.

Force et caractère

Les vins sont puissants et généreux, aux typicités marquées de fruits noirs et d'épices. Proposant une belle structure et de la longueur en bouche, ils se marient, notamment, à la perfection avec des gibiers de caractère.



Minéralité et élégance

Marquée dès l'attaque en bouche par une élégance minérale pleine de saveurs, la dégustation dévoile un toucher caressant et sapide, autour d'arômes de baies rouges, de poivre noir relevés de jolies notes fumés. Ces nectars accompagnent à merveille des plats plus fins, comme un pigeon rôti ou des plats de viandes mijotées.

Complexité et opulence

Plus que jamais, les vins rouges se caractérisent par une présence importante de notes de fruits rouges. Révélant toujours ces touches d'épices, les vins sont charnus et généreux. Les grands vins font preuves d'énergie, de puissance et toujours d'une grande finesse. Ils sauront révéler une cuisine riche en saveurs, compagnons de viandes nobles rehaussées de truffes ou de champignons.

LE CERCLE D'OR



Une ambition et une philosophie marquées

Porté par l'association des vignerons de Cuers, Pierrefeu, Puget-Ville, le Cercle d'Or regroupe un panel d'invités connus et reconnus, relais d'opinion et influenceurs (locaux, régionaux, nationaux), amateurs de bons vins et épicuriens en recherche d'excellence, autour d'animations et d'expériences privilégiées, en comités et lieux choisis.

Des rencontres d'exception

Les membres du Cercle d'Or découvrent ainsi en avant-première, l'actualité, les secrets et les atours uniques des vins de l'Appellation Côtes de Provence Pierrefeu et deviennent leurs meilleurs ambassadeurs.

Festifs, interactifs, uniques, les rendez-vous du Cercle d'Or portent les valeurs de l'association des vignerons de Cuers, Pierrefeu, Puget-Ville : authenticité et excellence.

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

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 sous les 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 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 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 de Cuers - Pierrefeu - Puget-Ville se sont unis. Créée en 2003, l'association compte aujourd'hui 26 adhérents (4 caves coopératives et 22 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

Élevage minimum pour les rouges : 12 mois

Encépagement « rouges » : Principaux : Grenache N, Syrah N, Mourvèdre N
Accessoires : Cabernet Sauvignon N, Carignan N

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

2003 : création de l'association

2013 : obtention de l'AOP Côtes de Provence Pierrefeu

26 adhérents : 4 caves coopératives et 22 domaines

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

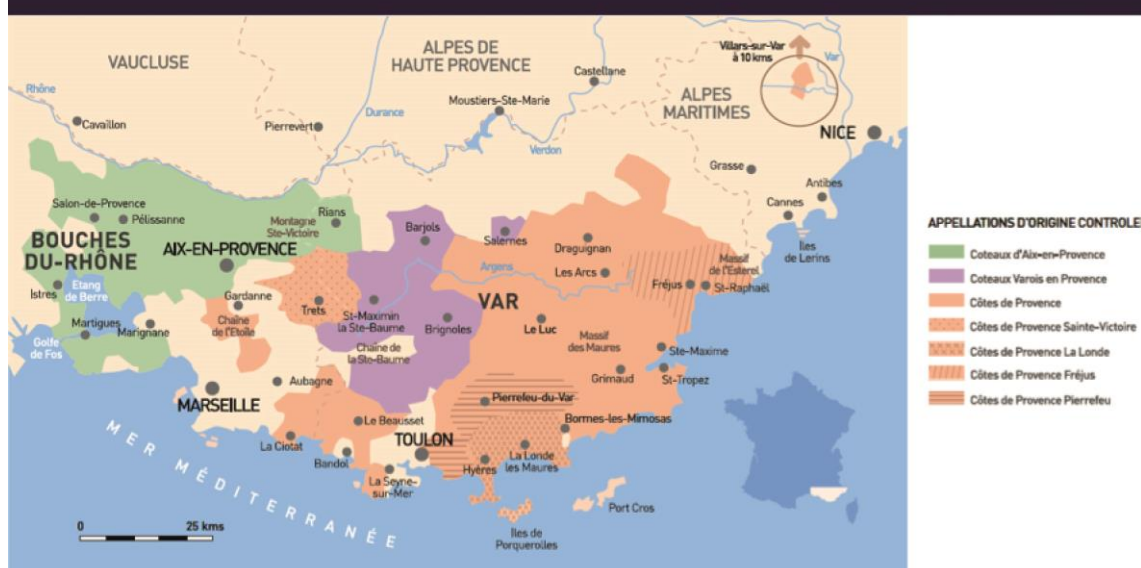
45 hl/ha

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