

26^{ème} EDITION DU SALON DU MILLÉSIME CÔTES DE PROVENCE Près de 600 visiteurs professionnels à Mandelieu

Le Salon du Millésime Côtes de Provence, organisé ce lundi 13 mars par le Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence (CIVP), a accueilli 565 visiteurs, acheteurs professionnels de vin et journalistes. Cet événement, qui rassemblait 169 entreprises de l'appellation d'origine contrôlée Côtes de Provence (caves particulières, caves coopératives et négociants), s'est tenu pour la 3^{ème} année consécutive au Centre Expo Congrès de Mandelieu (Alpes-Maritimes).



« Le bilan est très positif pour cette édition qui est celle des 40 ans de l'appellation Côtes de Provence, les vignerons ont toujours à cœur d'être présents sur cet événement annuel, qui est une belle vitrine pour les Côtes de Provence, et les professionnels étaient encore une fois au rendez-vous », se félicite Eric Pastorino, le président du Syndicat des Vins de l'appellation Côtes de Provence.

L'espace de dégustation dédié aux Rosés Côtes de Provence, sur lequel les professionnels pouvaient déguster librement les vins rosés des vignerons exposants, a connu une belle fréquentation, tout comme l'animation culinaire avec accords mets & vins proposée par le Chef Stéphane Raimbault, du restaurant L'Oasis à Mandelieu (2 étoiles au Michelin), et le Sommelier Pascal Paulze, Meilleur Ouvrier de France.

« Nous venons chercher ici des contacts, témoigne Jean Gallo, du Domaine des Mapliers à Lorgues (Var). Notre clientèle principale c'est la restauration, surtout dans les Alpes-Maritimes, mais si on peut aussi rentrer chez des cavistes, bien sûr cela nous intéresse. » « Il faut être présent ici, c'est un rendez-vous incontournable pour les Côtes de Provence, confie de son côté Isabelle Daziano, du Domaine de la Fouquette aux Mayons (Var). Cela nous permet de voir nos clients, de leur présenter le nouveau millésime, et d'essayer de se faire de nouveaux contacts dans un département à fort potentiel. » Le caviste Clément Mennillo est lui venu à Mandelieu « pour sélectionner le rosé de l'été. Ici sur l'espace de dégustation, ils sont tous accessibles d'un coup, on peut goûter, comparer, et ensuite aller voir directement le vigneron, c'est idéal. »

Les prochains rendez-vous :

- **6 avril 2017** : conférence de presse à l'occasion des 40 ans de l'appellation Côtes de Provence et inauguration de la nouvelle Maison des Vins Côtes de Provence, aux Arcs-sur-Argens (Var).
- **Juin 2017** : parution d'un livre consacré à l'appellation Côtes de Provence et dont la réalisation a été confiée à François Millo. Edité chez Hachette/Le Chêne, cet ouvrage de 192 pages fait une large place aux photos et traite de l'histoire, du terroir, des vins, et des hommes et femmes qui font au quotidien la qualité de l'appellation.

Les chiffres clés de l'appellation Côtes de Provence

977 600 hectolitres (130 millions de bouteilles équivalent)

90% vin rosé, **6,5%** vin rouge et **3,5%** vin blanc

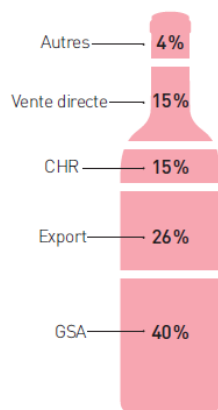
20 100 hectares sur 3 départements : Var, Bouches-du-Rhône et Alpes-Maritimes (une commune)

La filière viticole : **459 producteurs** (420 caves particulières et 39 caves coopératives)
et + de 100 sociétés de négoce

Rendement maximal autorisé : 55 hl/ha

Rendement moyen : 49 hl/ha

Circuits de distribution (CIVP, 2016) :



Contacts presse : Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence

Maison des Vins – RN7 / 83460 Les Arcs-sur-Argens

Jennifer PENNA, jpenna@provencewines.com & Cédric SKRZYPCZAK, czak@provencewines.com

Tél. : 06 19 72 95 52 / 04 94 99 50 13 - www.vinsdeprovence.com