

Communiqué de presse

## Découvrez la grande variété de vins rosés AOP !

*Bruxelles, avril 2024* - Les vins rosés bénéficiant d'une Appellation d'Origine Protégée (AOP) sont aussi divers que les occasions où ils sont dégustés. La Provence et le Valtènesi - les deux régions européennes principales des vins rosés - offrent un large éventail de saveurs et de styles qui conviennent même aux goûts les plus éclectiques ; de légers et délicats à fruités et intenses. Mais aussi différents soient-ils les uns des autres, leur qualité reste indiscutable un verre à la main. Au bout du compte, savoir quel est votre rosé préféré n'est-elle pas la seule question qui importe ?

C'est une évidence. Les vins issus de régions différentes présentent chacun des caractéristiques uniques en raison des sols, des conditions climatiques et des traditions artisanales qui leur sont propres. Avec un tel éventail de vins rosés disponibles, il vaut la peine d'y regarder de plus près pour découvrir le vin rosé qui s'harmonise parfaitement avec vous et votre style de vie. Laissez notre guide vous aider à découvrir votre personnalité rosée : Découvrez laquelle des quatre AOP de rosé vous correspond le mieux.

### Du gourmet à l'initié : quel type de rosé êtes-vous ?

- **L'amateur de cuisine : AOP Valtènesi**

Vous avez envie de passer vos vacances à cuisiner et gâter vos amis avec des spécialités estivales de la gastronomie italienne ? Vous adorez tester des plats issus des quatre coins du monde, qu'ils soient végétariens ou à base de poissons et de fruits de mer ? Votre pizza maison pourrait remporter un prix culinaire ? L'appellation Valtènesi est faite pour vous !

Ce petit coin de paradis ne peut que séduire les gourmets qui cherchent à rehausser leurs créations culinaires en y associant un vin rosé parfait. Avec une bonne tenue, de la structure et une saveur franche, les vins de cette région sont le choix idéal, même pour les palais les plus exigeants.

Leur caractère unique et leur qualité reflètent les douces collines et le climat méditerranéen de la région, qui créent des conditions optimales pour la culture du cépage autochtone Gropello. Ce cépage confère au vin rosé AOP Valtènesi ses notes caractéristiques de fruits rouges, d'herbes et d'épices. Cette diversité de saveurs, associée à la fraîcheur inhérente à la région, fait de ces vins d'excellents compagnons pour un large choix de



L'Italie est le quatrième producteur de vin rosé après la France, les États-Unis et l'Espagne. La région de Valtènesi est l'une des cinq premières régions italiennes productrices de vins rosés AOP, représentant 10 % de la production italienne de vins rosés AOP.

plats. Leur qualité exceptionnelle et leurs caractéristiques les rendent incontournables pour tout gourmet en quête d'expériences culinaires inoubliables.

- **L'explorateur : AOP Coteau d'Aix-en-Provence**

Vous êtes avide de connaissances, séduit à l'idée de découvrir les traditions qui ont façonné chaque vin ? Pour vous, déguster un vin, c'est aussi lever un coin de voile de son histoire ? Alors, l'appellation Coteaux d'Aix-en-Provence a tout pour vous captiver ! Nichée dans l'arrière-pays de la côte, au milieu du charme rustique de la Provence, cette région ne se résume pas à sa carte postale pittoresque de champs de lavande ou à de riches monuments historiques ; elle abrite également de vastes vignobles qui offrent une expérience immersive du vin. Son large éventail de styles de vins en fait le paradis des amateurs de vin rosé du monde entier.

Le secret de la diversité des vins de la région réside dans la composition unique de son sol, qui mêle le calcaire, le sable et l'argile. Elle donne naissance à une grande variété de vins, allant de délicats et légers à riches et fruités, tous parés de teintes pouvant osciller entre le saumon et le cuivre.

Les vins rosés des Coteaux d'Aix-en-Provence sont de formidables partenaires culinaires, pouvant accompagner chaque moment d'un bon repas :

- Vifs, délicats et d'une grande élégance, ils apportent un vrai plus à l'apéritif. Imaginez trinquer entre amis, autour d'un délicieux plateau de zakouskis et de sauces à dipper complété par les notes rafraîchissantes et aromatiques d'un bon rosé des Coteaux d'Aix-en-Provence.
- Si vous êtes plus branchés barbecue, ils font des merveilles aux côtés de délices grillés tels que de succulentes crevettes tigrées grillées arrosées de beurre miso, d'accompagnements végétariens ou des asperges grillées enveloppées de pancetta.

D'autres combinaisons étonnantes peuvent mettre en valeur la polyvalence de ces excellents vins rosés de qualité supérieure. Alors, continuez à explorer cet éventail vibrant de saveurs !

- **Le type glamour : AOP Côtes de Provence**

Pour vous, le luxe prend la forme d'un bon vin de rosé ? S'il vous est impossible de sortir sans ajouter une touche de glamour à votre look, si votre art de vivre rime avec élégance et que vous rêvez d'un été sur la Côte d'Azur, les vins rosés de l'appellation Côtes de Provence sont faits pour vous ! Irrésistibles, charmants et délicats, ces vins rosés aromatiques reflètent l'essence des villes côtières chics de Provence. Ils incarnent la légèreté et l'insouciance, tout en affichant fièrement leurs origines dans les vignobles traditionnels ensoleillés de la côte et les collines sinueuses de l'arrière-pays.

Même si ces délicats vins rosés ravissent le monde entier, ils ne sont en rien une mode passagère ! C'est une fierté locale célébrée depuis des générations entre



L'Union Européenne est le principal acteur de la filière viti-vinicole, puisqu'elle représente 70 % de la production mondiale de vin et 60 % de la consommation mondiale.



VINS ROSÉS AOP D'EUROPE

*Bien plus  
qu'une Couleur*

Marseille et Nice. Et pas seulement dans les clubs de plage branchés, mais à toute heure du jour et de la nuit. L'inimitable délicatesse des cépages, entrelacée de parfums floraux estivaux, produits des vins rosés des Côtes de Provence séduisants et polyvalents.

Qu'il s'agisse d'un après-midi décontracté entre amis ou d'un brunch dominical en famille, ces vins rosés ajoutent une touche de sophistication à la vie de tous les jours, transformant les rencontres décontractées en expériences inoubliables. Quoi de mieux qu'un déjeuner décontracté dans un coin ombragé d'une terrasse ensoleillée ? Déboucher une bouteille de Rosé Côte de Provence, c'est faire le pari d'une expérience gustative unique. Élégant et vibrant, cette AOP s'accorde parfaitement avec des plats débordant de saveurs. Que diriez-vous d'un bon plateau de fruits de mer accompagné d'une salade de wakame, de salades d'été finement assaisonnées de pignons de pin grillés, et de quelques douceurs sucrées comme des macarons ou des fruits rouges frais ? On lève notre verre à l'élégance, le glamour et l'art de savourer les plus beaux moments de la vie !



La Provence reste le leader mondial de la production de vins rosés ; 42 % des vins rosés AOP français et 6 % des vins rosés mondiaux sont produits en Provence. Tous les vins Côtes de Provence, Coteaux Varois en Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence portent le label AOP.

- **L'initié : AOP Coteaux Varois en Provence**

Vous êtes un véritable connaisseur en vin, à la recherche des bijoux méconnus du monde viticole ? C'est là que l'AOP Coteaux Varois en Provence entre en jeu. Elle se caractérise par son attrait et son exclusivité. Plus petite et plus jeune appellation de Provence, l'AOP Coteaux Varois en Provence possède un charme particulier, réservé à ceux qui apprécient le raffinement. Ici, au milieu de vignobles baignés de soleil, se cache un trésor de vins rosés qui captivent les sens et séduisent le palais.

Élaborés avec un soin méticuleux par des vigneronnés dévoués, ces rosés aux teintes variant entre le saumoné au rose poudré caractéristiques incarnent l'essence de la Provence : l'élégance, la finesse et une touche de magie. Chaque gorgée révèle des couches de fruits délicats, une acidité fraîche et vive et un soupçon de notes florales, laissant une impression inoubliable que seuls les vins les plus fins peuvent évoquer.

Sur un plan gastronomique, ces vins rosés n'ont rien à envier à leurs homologues plus célèbres. L'acidité vive et les arômes de fruits éclatants du vin complètent les saveurs des sushis ou des créations végétales modernes. Les amateurs de food-pairing peuvent vivre une expérience culinaire sophistiquée qui reflète l'esprit cosmopolite de la vie moderne. Ainsi, que ce soit pour un événement haut de gamme sur un rooftop ou pour découvrir les derniers hauts lieux de la gastronomie, les vins rosés AOP Coteaux Varois en Provence sont la solution idéale pour les initiés.



Selon la EFOW, il existe actuellement 1 144 vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée (AOP) dans l'UE. Les vins AOP représentaient environ 48 % de la production totale de l'UE-28 en 2019/2020.



VINS ROSÉS AOP D'EUROPE

*Bien plus  
qu'une Couleur*

### **A propos du Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence (CIVP)**

Depuis 2004, le CIVP regroupe les établissements vinicoles et négociants des trois appellations (AOC) Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux Varois en Provence dans le but de promouvoir les atouts des différentes appellations, de mutualiser les forces et les moyens financiers des membres et de renforcer la filière vitivinicole. Le CIVP a pour mission de promouvoir l'économie, la technologie, la gestion de la qualité et la communication en France et à l'international. Le siège du CIVP est situé aux Arcs sur Argens.

### **À propos du Consorzio Valtènesi**

L'organisation de viticulteurs Consorzio Valtènesi est basée à Puegnago del Garda, en Lombardie. Le consortium a vu le jour en 1998 sous le nom de Consorzio Garda Classico, rebaptisé Consorzio Valtènesi en 2012. La zone de production des vins Valtènesi (AOP) se trouve près de Brescia, sur le lac de Garde. Les vignobles remontent à l'époque romaine et bénéficient d'un microclimat unique influencé par le plus grand lac d'Italie. Le raisin indigène Gropello est cultivé sur environ 400 hectares (sur un total de 1 000 hectares). Le consortium Valtènesi produit environ 3 millions de bouteilles par an, dont 70 % de vins rosés.



Le Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence (CIVP) et le Consorzio Valtènesi sont représentatifs du secteur européen des vins rosés AOP



[rosewinesfromeurope](https://www.instagram.com/rosewinesfromeurope)



[www.pdorosewines.com/fr/](http://www.pdorosewines.com/fr/)

**Pour plus d'information, veuillez contacter Sopexa Benelux**

**Nathanaël Picas/ [npicas@sopexa.com](mailto:npicas@sopexa.com)**



Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA). Ni l'Union européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues pour responsables.



Cofinancé par  
l'Union européenne

