

<p>Titre de la leçon Les Vignobles</p>	<p>Contenu de la séance La Provence</p>
---	--

SITUATION GEOGRAPHIQUE



Le vignoble s'étend d'Arles à la frontière italienne, le long de la Méditerranée, sur 4 départements : *Bouches du Rhône, Var, Alpes de Haute Provence et Alpes Maritimes*

LE CLIMAT

Climat de type méditerranéen. Les **étés** sont très **chauds** et secs, les **automne**s et **printemps** sont **doux**, les **hivers** sont **doux**, ensoleillés et la température descend peu en dessous de 0°C. C'est le type de **climat idéal** pour la culture de la vigne. A noter que les vignobles près de la mer sont bien abrités des vents (comme le Mistral) par le massif Alpin.

LES CEPAGES

Rouges



Grenache noir



Carignan



Cinsault



Mourvèdre



Syrah



Tibouren

Blancs



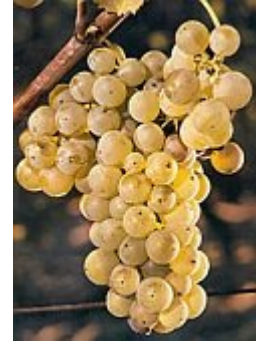
Clairette



Rolle (ou Vermentino blanc)



Grenache Blanc



Semillion



Roussanne



Ugni Blanc

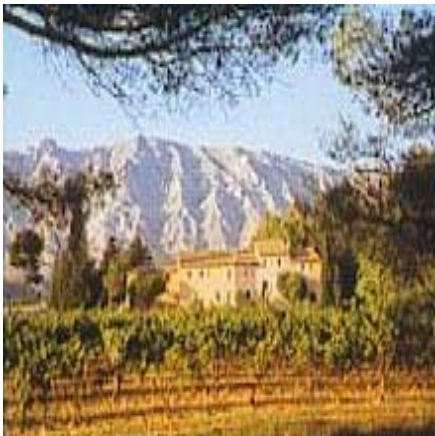


Bourboulenc

LA REGION REGROUPE 11 APPELLATIONS D'ORIGINE CONTROLEE.

Les AOC sont présentées dans un ordre géographique d'ouest en est.

APPELLATIONS	Blanc	Rouge	Rosé
Les Baux de Provence		X	X
Coteaux d'Aix en Provence	X	X	X
Palette	X	X	X
Coteaux de Pierrevert	X	X	X
Côtes de Provence	X	X	X
Côteaux de Provence Sainte Victoire		X	X
Cassis	X	X	X
Bandol	X	X	X
Coteaux Varois en Provence	X	X	X
Côteaux de Provence Fréjus		X	X
Bellet	X	X	X





ACCORDS METS ET VINS

Vins rouges charpentés et puissants	AOC Bandol, Palette, Coteaux Varois en Provence	Daube gardianne Cuissot de sanglier au vin de Bandol Brochette de grives
Vins rouges fruités et corsés	AOC Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence	Entrecôte grillée beurre marseillais Ragoût de veau aux olives Pieds et paquets marseillais Carré d'agneau rôti au thym
Vins blancs secs, aromatiques, et complexes	AOC Bandol, Palette, Bellet	Daurade royale flambée au pastis Daube de poulpe à la provençale
Vins blancs secs et fruités, iodés	AOC Côtes de Provence, Cassis, Coteaux Varois en Provence	Salade niçoise Soupe de poissons de roche Coquillages et crustacés de Méditerranée
Vins rosés charpentés	AOC Bandol, Palette, Les Baux de Provence, Bellet	Pissaladière Barigoule d'artichauts Petits légumes farcis provençaux
Vins rosés fruités et légers.	AOC Côtes de Provence, Coteaux Varois en Provence	Côte de veau grillée au romarin Rougets grillés à la niçoise