



Travailler avec *la nature*

*Col
Vert*
Artisan vigneron
—

Formé à Chassagne-Montrachet, le vigneron Marc Kemlin fait naître en Provence des vins naturels, au Domaine des Ribières, à Rognes.

Été record : à Rognes, Colvert fait le choix de *travailler avec la nature*

Formé à la rigueur bourguignonne à Chassagne-Montrachet, Marc Kemlin a rendu à la vigne une terre familiale du pays d'Aix, où les ceps avaient disparu depuis près de deux générations. Sous l'étiquette Colvert, il signe des vins natures en Vin de France, avec une conviction : une vigne respectée est une plante qui sait se défendre.

Un été hors norme. L'été 2026 est le plus chaud mesuré en France depuis 1900 : +3,6 °C au-dessus de la normale et 53 jours de vagues de chaleur, selon Météo-France. Dans les Bouches-du-Rhône, placées en vigilance sécheresse dès le 10 juin, la préfecture a placé le bassin de l'Arc en alerte renforcée fin juillet. À l'échelle nationale, Agreste estime la récolte 2026 à 34 millions d'hectolitres, 17 % sous la moyenne des cinq dernières années.

Une autre réponse que le goutte-à-goutte. Au Domaine des Ribières, à 350 mètres d'altitude face à la Sainte-Victoire, pas d'arrosage automatisé. Les jeunes plants sont accompagnés à leurs débuts, puis la vigne est laissée libre de descendre ses racines en profondeur, là où le sol garde sa fraîcheur.

Travailler avec la nature, pas contre elle. Vignes conduites en bio, sols respectés, levures indigènes, sulfites ajoutés seulement si le vin l'exige : chez Colvert, l'intervention est minimale, dans la vigne comme au chai. Le vigneron taille, ébourgeonne et vendange lui-même chacun de ses pieds, et s'est fixé un format qui le lui permet.

Cinq cuvées, un parti pris. R/C, Gn/C, Gre/C, Cin/C et Cin/C rosé : Rolle, Grenache noir et Cinsault, vinifiés en Vin de France par choix plutôt que dans l'AOC Coteaux d'Aix-en-Provence dont relèvent ses terres. Des vins à retrouver chez les cavistes et sur les tables de Provence, et en ligne sur La Pangée.



« Je ne veux pas que ces vignes vivent dix ou vingt ans. Je veux qu'elles soient encore là quand je ne serai plus là. »

Marc Kemlin, vigneron de Colvert

Contact presse

presse@colvert.vin · Marc Kemlin, 06 86 76 59 51

Médiathèque & dossier complet

colvert.vin/presse — photos HD, logos, fiches cuvées

De Chassagne-Montrachet à la *Sainte-Victoire*

Fils d'agriculteurs, Marc Kemlin découvre la vigne enfant, lors des vendanges chez des amis de ses parents en Bourgogne. Il y apprend un métier « à la fois paysan, chimiste et commerçant » et une exigence : ne pas tricher. Des années plus tard, installé en Provence, il refuse le modèle du rosé industriel et décide de bâtir son propre domaine, petit et artisanal.

Enfance	Une ferme entre Saint-Étienne et Roanne : céréales et une centaine de vaches charolaises. Chaque automne, les vendanges à Chassagne-Montrachet, au Domaine Duc de Magenta.
Détour	Études de commerce à Lyon, puis un an en Australie : sommelier, et cueilleur de raisin dans les Adelaide Hills. Le déclic : il reviendra à la vigne.
Bourgogne	Viticulture et œnologie à Beaune. Cinq ans à Chassagne : taille, vendanges vertes, récoltes, sur des appellations comme Chassagne, Puligny ou Meursault.
Provence	Installation à Aix-en-Provence avec Fanny. Dans un grand château, il vinifie des cuves de 250 hl de rosé et mûrit l'envie d'un domaine à taille humaine.
Ribières	La terre familiale de Fanny, à Rognes, cultivée en céréales depuis des décennies. Une longue procédure pour la rendre à la vigne, du foin pour régénérer les sols.
2019	Premières plantations : un demi-hectare par an. Colvert naît d'abord en négoce, pour « s'entraîner » dans le nouveau chai.
2022	Premier millésime issu de ses propres vignes. Colvert devient son activité à plein temps.



« *Toucher chaque pied de vigne, c'est lire la terre.* »

Seul, ou presque, il limite volontairement la surface du domaine pour pouvoir soigner lui-même chaque cep.

Après l'été le plus chaud jamais mesuré, une vigne qui *tient debout*

+3,6 °C

Été 2026, le plus chaud en France depuis 1900 (Météo-France)

53 jours

de vagues de chaleur, contre 33 en 2022 (Météo-France)

-17 %

Récolte 2026 estimée à 34 Mhl vs moyenne 5 ans (Agreste)

10 juin

Bouches-du-Rhône en vigilance sécheresse ; l'Arc en alerte renforcée fin juillet

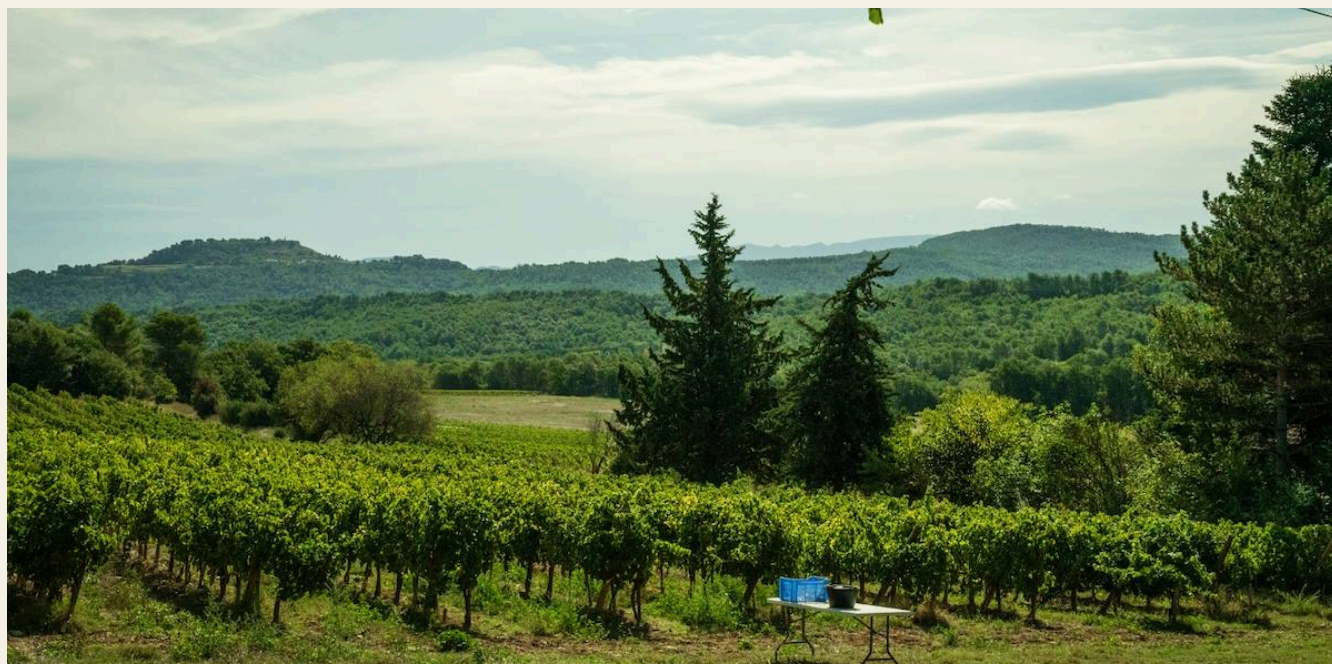
Face à ces extrêmes, pas de recette miracle chez Colvert, mais une ligne de conduite tenue depuis la première plantation : travailler avec la nature, pas contre elle.

- 1 Un sol vivant.** Agriculture biologique, aucun produit de synthèse, un sol de limons argileux et de calcaire respecté et travaillé à la main.
- 2 Un site qui aide.** 350 m d'altitude, une petite rivière en bordure qui apporte de la fraîcheur, un microclimat épargné par les gelées.
- 3 Chaque pied suivi à la main.** Marc Kemlin taille, ébourgeonne et vendange lui-même ses vignes ; il a limité la surface du domaine pour que ce soit possible.
- 4 Des vignes faites pour durer.** Le domaine grandit lentement, un demi-hectare à la fois, avec les plants d'un pépiniériste de confiance.

« Avec l'expérience, on peut se concentrer encore davantage sur le bien-être végétal des vignes. »

Marc Kemlin, vigneron de Colvert

Une vallée cachée, *face à la Sainte-Victoire*



Le domaine se niche dans la vallée des Rivières, tout près du village de Rognes, en direction du Luberon. À 350 mètres d'altitude, haut pour le secteur, les crêtes montent jusqu'à 450 mètres et offrent une vue dégagée sur la montagne Sainte-Victoire.

Le ciel y est d'un bleu particulier, la terre teintée de rouge par le fer, et il n'y a pas de voisins. Les sols mêlent limons argileux et calcaire ; un secteur regarde le sud, l'autre le nord. En bordure, une petite rivière apporte de la fraîcheur, et le microclimat épargne les vignes des gelées qui frappent souvent alentour.

Altitude	350 à 450 m
----------	--------------------

Sols	limons argileux, calcaire
------	----------------------------------

Surface	environ 4 ha
---------	---------------------

Cépages	Rolle, Grenache noir, Cinsault, Roussanne
---------	--

Culture	biologique
---------	-------------------

« Quand je suis ici, je me sens relié à la terre. Je sens que ces vignes vont me donner de bons raisins. »



Faire peu, mais *ne pas tricher*

« Mon but n'est pas de faire beaucoup de vin. Je veux exprimer mes sols et leur potentiel. » Au chai, la même logique qu'à la vigne : laisser parler le lieu, et n'intervenir que lorsque c'est nécessaire.

Levures indigènes, d'abord. Jamais de levures du commerce : ce sont elles qui signent l'origine du vin.

Sans sulfites ajoutés, autant que possible. Un choix éthique avant tout. Si une fermentation ne s'est pas totalement achevée, une petite dose à la mise en bouteille protège le vin, comme pour le Gn/C 2022.

Rigueur bourguignonne. Une attention méticuleuse aux températures et à l'hygiène, héritée des années à Chassagne-Montrachet.

Vin de France, par choix. Ses terres relèvent de l'AOC Coteaux d'Aix-en-Provence ; il a pourtant tout vinifié en Vin de France dès le départ, pour la liberté de créer et d'apprendre.

À taille humaine. Au-delà de cinq hectares, impossible de tout faire soi-même. Le domaine grandit donc lentement, un demi-hectare à la fois.



Cinq cuvées, *trois cépages*

Les étiquettes se lisent comme une formule : le cépage sur la ligne, le C de Colvert dessous. « Neuf fois sur dix, un blanc de Provence est levuré et sent la pêche et le kiwi », constate le vigneron. Son ambition première : faire d'excellents blancs provençaux.



R/C

Blanc · Rolle

Le cépage blanc de la Provence, au cœur de l'ambition première du domaine : un grand blanc provençal.

Gn/C

Blanc de noirs · Grenache noir

Pressurage direct, long élevage sur lies ; un vin qui prend le temps du fût et de la bouteille.

Gre/C

Rouge · Grenache noir

Issu du Grenache noir, le tout premier cépage planté au domaine en 2019.

Cin/C

Rouge · Cinsault

Un rouge léger, né des Cinsault plantés après le Grenache et le Rolle.

Cin/C rosé

Rosé · Cinsault

Un rosé de vigneron, à rebours du rosé de volume qu'il vinifiait autrefois.

Colvert
Artisan vigneron

POURQUOI « COLVERT » ?

Un « col », c'est une bouteille, et chaque col porte une cire verte. C'est aussi le canard au cou vert, et un clin d'œil aux Verts de Saint-Étienne, dont le vigneron est un supporter fervent. Enfin, « Colvert » était le surnom du beau-père de Marc Kemlin, disparu, dont la terre est aujourd'hui de nouveau cultivée à plein temps.



Colvert en bref

2019

premières plantations

~4 ha

de vignes en bio, à 350 m

15 000

bouteilles par an environ

5

cuvées en Vin de France

OÙ TROUVER LES VINS

Chez les cavistes et restaurants partenaires en Provence : liste à jour sur colvert.vin/trouver-nos-vins

En ligne : La Pangée (la-pangee.com)

Échantillons presse : sur demande

MÉDIATHÈQUE

Photos HD, logos, packshots et ce dossier en PDF : colvert.vin/presse

Instagram [@colvert_officiel](https://www.instagram.com/colvert_officiel)

CONTACT PRESSE

presse@colvert.vin

Marc Kemlin, vigneron

06 86 76 59 51

LE DOMAINE

Colvert · Domaine des Ribières

13840 Rognes

colvert.vin · [@colvert_officiel](https://www.instagram.com/colvert_officiel)