

#01 GOURMÉDITERRANÉE

LE MAGAZINE ÉPICURIEN
DE LA MÉDITERRANÉE

AUTOMNE 2022

NOUVEAU !
Numéro 1

GOURMÉD

FAMILLE SUMEIRE

La PASSION DU VIN

TEXTE MARIE GINÉSTE / PHOTOS GUILLIEM CANAL

CAHIER VINS



GOURMÉD



76
Domaine
VITICOLE



La vigne à Trets, une longue histoire

C'est peu dire. Les Grecs, puis les Romains, vont y cultiver la vigne pendant plusieurs siècles. Incroyable mais vrai, les terres de la propriété furent même le théâtre d'un événement historique majeur. C'est ici même qu'en l'an 102 avant Jésus-Christ, le général romain Marius arrêta l'invasion des Cimbres et des Teutons. "Selon des écrits de Plutarque, plus de 100 000 Teutons, Cimbres et Ambrons furent écrasés ici par les Romains sur leur route vers l'Italie. Il écrit même que les Marseillais utilisèrent les os des Barbares pour enclore leurs vignes", raconte Sophie, grimpée sur une passerelle au-dessus des immenses cuves. Ce n'est donc pas un hasard si le vignoble du château est considéré comme l'un des premiers de France. Si la famille Sumeire est à la tête de plusieurs domaines – Château L'Afrique et Château Maupogue –, c'est ici qu'elle cultive deux tiers de ses vignes et vinifie une partie de ses étiquettes sur les trois couleurs pour lesquelles la demande ne tarit pas. Une propriété-phare du terroir de la Sainte-Victoire avec une véritable démarche de travail.

Trets, dans les Bouches-du-Rhône, près de la cité phocéenne. Nous quittons la départementale pour emprunter une route plus étroite. Bordées par la montagne Sainte-Victoire et le Mont Émilien, apparaissent devant nous les vignes du Château Coussin. L'une des propriétés phares de l'appellation Côtes de Provence Sainte-Victoire qui incarne peut-être le mieux la philosophie de Sophie et Olivier Sumeire.

Le vin en héritage.

Désormais à la tête de la dynastie familiale, Olivier et Sophie Sumeire, fiers représentants de la huitième génération, perpétuent chaque jour dignement l'héritage de leurs aînés. Si le domaine doit son nom à Jean-Baptiste Coussin, un avocat à la cour d'appel d'Aix-en-Provence au début du XVIII^e siècle, la propriété est dans la famille depuis 1903. "C'est le grand-père de notre grand-mère, Jean-Baptiste Gautier, qui en fit l'acquisition. Mais nos deux grands-parents sont originaires de Trets. Avec mon frère Olivier, nous avons un fort ancrage familial ici" nous explique Sophie dès notre arrivée. "Au fil de ses recherches, notre père a pu attester la présence des Sumeire ici à Trets dès 1238. Mais c'est précisément en 1937 que le Château Coussin revient aux Sumeire par le mariage d'Élie Sumeire avec Nelly, l'héritière de ce bien". Durant de nombreuses années, on y cultiva la vigne, mais aussi

le blé. En témoigne, à l'entrée du domaine, l'aire de battage caladée et circulaire, un élément très ancien, véritable témoin de l'histoire du domaine. "Elles sont utilisées depuis l'Antiquité, celle-ci est très ancienne, mais il est difficile de la dater précisément. Elle existait lorsque mon arrière-arrière-grand-père a acheté le domaine. Mon père Gabriel et mon oncle Jean-Pierre ont pu assister à cette opération de battage qui s'est pratiquée jusqu'au milieu du siècle dernier", se souvient-elle. Une riche histoire que la famille de Sophie mettra un point d'honneur à restaurer en conservant les nombreuses traces du passé. "Tous ce que nous avons construit, nous l'avons fait à l'ancienne dans le but de respecter l'harmonie du lieu", ajoute-t-elle. L'ensemble du bâti sera même relié par un cloître, sorte d'hommage à l'implication des moines dans le milieu viticole après la chute de l'Empire romain.





“NOUS SOMMES TRÈS ATTENTIFS À PRODUIRE DES VINS LES PLUS NATURELS POSSIBLE. QUAND ON N’EST PAS MALADE, ON N’A PAS BESOIN DE SE SOIGNER ! C’EST NOTRE ÉTAT D’ESPRIT”.

UNE VITICULTURE DURABLE

“Nous avons toujours eu une approche traditionnelle de la viticulture. Nous sommes très attachés au terroir et à son exploitation consciencieuse”. Certifiés HVE (Haute Valeur Environnementale), les 300 hectares du vignoble sont conduits par une agriculture raisonnée, pleinement engagés dans le respect du sol, du raisin et de l’environnement. “Grâce au climat provençal, sain et aéré, nous parvenons à cultiver nos vignes selon les principes de la lutte raisonnée. Nous ne pratiquons pas de traitement systématique. Tout dépend du risque encouru. Certaines années, on est même complètement bio”. Une logique qui se poursuit jusqu’en cave. “Nous sommes très attentifs à produire des vins les plus naturels possible, extrêmement peu dosés en SO₂. Si on n’est pas malade, on n’a pas besoin de se soigner ! C’est notre état d’esprit”. Si jusqu’ici les vignes étaient vendangées manuellement, Sophie et Olivier

ont opté pour une récente mécanisation. “Nous avons été contre pendant des années, mais en observant les progrès en la matière, nous avons changé notre fusil d’épaule. La machine permet désormais un ramassage particulièrement délicat. Le raisin arrive en cave plus rapidement et surtout à parfaite maturité”, justifie Sophie.

TROIS COULEURS POUR UN TERROIR

Autre particularité du vignoble Sumeire, son terroir. “Nous sommes un peu en altitude – entre 250 et 300 mètres, il y a des vallons et des basquets. Et surtout un microclimat continental qui apporte une fraîcheur très caractéristique à nos vins”.

Sophie et Olivier vinifient en effet leurs vins – des rosés bien sûr, des blancs mais aussi des rouges –, dont la production connaît une aug-

mentation constante, avec une attention particulière portée au respect du raisin. “C’est comme en cuisine, l’important c’est la fraîcheur de la matière première. Il faut vraiment préserver le fruit du raisin au maximum”. Quand les raisins arrivent à la cave, la première étape consiste à séparer les jus de goutte de presse. “Nous faisons des rosés de presse direct bien qu’il se produise dans les pressoirs une mini-macération. En revanche nous pratiquons des stabulations, pour les rosés et les blancs, dans des cuves équipées de système de refroidissement pour extraire au maximum ce qui est dans la pulpe du raisin. C’est ce qui nous permet d’élaborer des cuvées tout en restant sur la fraîcheur et le fruit”. Dans leur cave, pas de vieillissement au bois, même pour les rouges. “Nous recherchons vraiment à valoriser le terroir et le fruit. Le vieillissement de nos vins se passe en cuve et en bouteille”. Le résultat ? Des vins complexes et équilibrés sur le fruit, mais pas “compliqués”, avec une vraie buvabilité. Un pari gagnant donc, au vu du 1,5 million de bouteilles produites chaque année et des nombreuses récompenses obtenues.

UNE CUVÉE SIGNÉE CÉSAR

Issue des meilleurs fruits de ces domaines, elle se décline en blanc, rosé et rouge et reflète au plus près le terroir exceptionnel des vignobles. “Il s’agit vraiment de notre cuvée haut de gamme. Elle est emballée dans un carton réalisé à partir d’une compression d’étiquette du célèbre sculpteur César. Dans les années 1930, mon grand-père, Élie, avait son père comme client. Celui-ci tenait un magasin de vins. Elle avait la particularité d’effectuer ses tournées de livraison dans une très belle voiture, un cabriolet Ford jaune et bleu. C’était assez rare dans ces années-là. Le petit garçon qu’était César était impressionné. Dans les années 1960, mon père a eu l’occasion de le rencontrer et il s’est de suite souvenu d’Élie et de son cabriolet.

De fil en aiguille, il a voulu créer pour nous une compression d’étiquette pour que l’on fasse un carton. Il y a eu des années de travail entre son œuvre originale et son évolution vers le carton. Nous en sommes très fiers”.

Château COUSSIN
 Famille SUMEIRE, vigneron en Provence
 1048, Chemin de Coussin
 13530 TRET-S-EN-PROVENCE
 T. 04 42 61 20 00
www.sumeire.com/fr

