



Famille Sumeire en Provence LA QUALITÉ AVANT TOUT, L'ESPRIT EN PLUS

par Aurélien Duffo



Connaissez-vous la famille **Sumeire** en Provence ? Quelques unes de leurs cuvées sont vendues en grandes surfaces sous le nom de **Elie Sumeire**, dont la bouteille la plus emblématique serait le Rosé à la Rose. Cette cuvée n'est qu'un petit aperçu de ce que fait réellement la Famille Sumeire. Ils possèdent deux Joyaux de Côtes de Provence. **Le Château Cousin**, qui fait briller l'AOC Côtes de Provence Saint Victoire et **le Château L'Afrique**, AOC Côtes de Provence Pierrefeu à partir du millésime 2014. Pour ceux qui ne connaissent pas cette dernière appellation, il faut savoir qu'elle vient seulement d'être autorisée par l'**INAO** (Institut National des Appellation d'Origine) et rentre en vigueur à partir du millésime 2013. La particularité de Pierrefeu ? Son côté épicé qui n'en est pas moins dépourvu de finesse et d'élégance.



On commence par le **Château Cousin**. Situé à Trets en AOC Sainte Victoire, ses terres s'étendent dans la plaine entre deux massifs calcaires à l'image des toiles de Paul Cézanne. Les vins sont expressifs pour les cuvées du Château. Si les blancs restent floraux avec une belle tension, les rosés sont portés sur l'agrumes et nous précisons bien qu'il ne s'agit pas de levures aromatiques comme il a souvent été le cas en Provence pour le millésime 2013. Les rouges sont croquants et épicés mais plus que tout, que les vins soient rouges, rosés ou blancs, ils sont tous élevés en cuves inox. Sophie Sumeire aime cette expression du terroir non dénaturé par le bois et nous la comprenons parfaitement. Les deux cuvées prestige du Château Cousin sont les cuvées César Rosé et Rouge. Grands vins de gastronomie, leur souvenir laisse un instant plus que plaisant entre complexité, gras maîtrisé à la perfection et rouge gastronomique à souhait dont la garde peut aller jusqu'à 15 ans selon les millésimes. Bien entendu il existe une petite histoire derrière cette cuvée car l'artiste « César » est aussi le créateur des récompenses des Césars du Cinéma Français.





Direction un autre terroir avec le **Château l'Afrique**. Ici les vins ont du caractère, l'épice se charge avec élégance dans les trois couleurs pour faire ressortir à merveille le Terroir de la nouvelle AOC Côtes de Provence Pierrefeu. Au niveau qualité, l'Afrique démarre très bien même avec ses seconds vins. Les cuvées du château sont assez friandes pour les amateurs de vins pour le millésime 2013. Le blanc est magistral avec ses notes de pêche de vignes citronnée qui lui procure une très belle tension. En rosé, c'est l'épice qui prend le pas selon les cuvées entre agrumes, jardins de fleurs et gourmandise sur une pointe de rose. Si l'épice se fait ressentir dans les blancs et les rosés de presse, c'est dans les rouges que celle-ci est plus marquée. Sur des lits de fruits rouges croquants et fruits noirs, elle y apporte fraîcheur et style pour des vins parfaits pour les viandes et grillades.

Deux signatures de Provence pour deux AOC qui font valoir le Côte de Provence qualitatif comme un vin à boire mais aussi à manger. Si les Châteaux de la **Famille Sumeire** sont en culture raisonnée, il faut savoir que la Culture est aussi celle du bon. Qu'importe le niveau de prix, il est difficile de se retrouver déçu face à l'une de ses cuvées. Une sécurité pour vous et un prestige gastronomique pour tous. Le petit plus ? Un rapport qualité/prix excellent par rapport au millésime et à ce qu'il se fait en Provence. Oubliez la barrière prix, ici, c'est la qualité qui prime avant tout le reste et le nombre de médailles & récompenses reçues par le Château en sont le discret témoin.



Cuvée 2013

Un nez de fruits exotiques où l'ananas se joue de l'agrumes sur un lit d'épices. Très agréable en bouche avec une belle longueur, on prend plaisir à découvrir sa complexité. Rarement l'Afrique n'aura été si envoûtante. Un millésime maîtrisé en toute élégance.

Château L'Afrique
AOC Côtes de Provence Pierrefeu
Quartier Afrique 83390 Cuers

Cuvée 2013

Du fruit blanc à perte de vue, notamment la poire qui rejoint non sans gourmandise la pêche de vigne tandis que la minéralité se laisse bercer par la fleur. Très agréable, surtout à l'apéritif mais la cuisine du sud lui réussit si bien.

Château Coussin
AOC Côtes de Provence Sainte Victoire
13530 Trets

Cuvée César 2013

Un grand vin gastronomique de la Sainte Victoire. Un nez floral de jasmin où danse l'aubépine tandis que la poire se révèle avec gourmandise. Viennent ensuite des petites baies, noires et rouges qui lui confèrent une certaine complexité mais également une finale des plus remarquable par sa persistance aromatique. Un rosé de garde qui a toutes ses chances de vous conquérir.

Château Coussin
AOC Côtes de Provence Sainte Victoire
13530 Trets