

ROSÉS!

E N P R O V E N C E

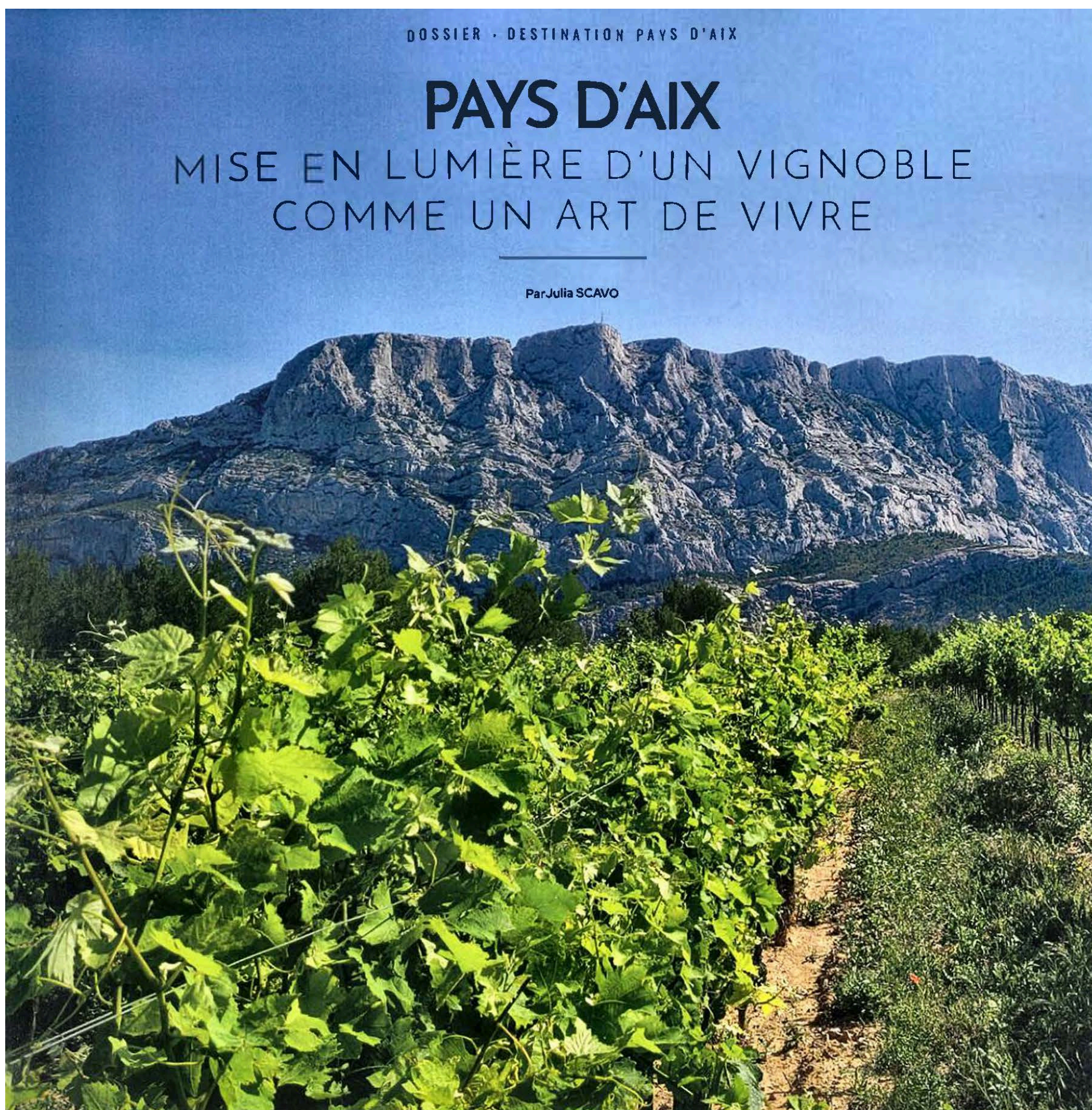
#12 • ÉTÉ 2026

DOSSIER • DESTINATION PAYS D'AIX

PAYS D'AIX

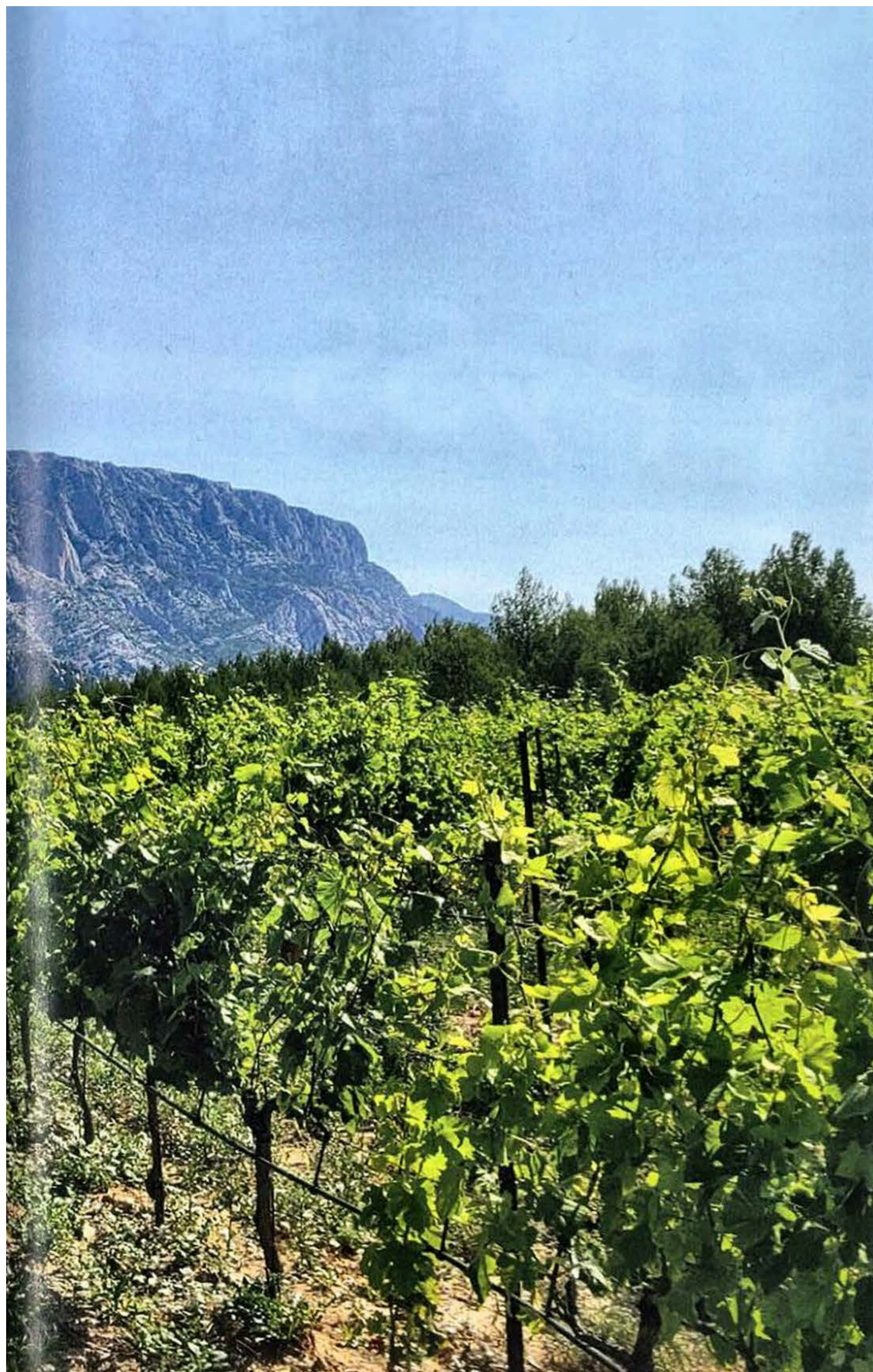
MISE EN LUMIÈRE D'UN VIGNOBLE
COMME UN ART DE VIVRE

Par Julia SCAVO



Au pied de Sainte-Victoire, comme sur une toile de Cézanne, la vigne dialogue avec la lumière : le Pays d'Aix. Première destination provençale classée Vignobles & Découvertes en 2013, le label fut renouvelé en 2019 et 2023. Ses reliefs calcaires semblent lunaires mais le site, éminemment solaire entre pinèdes, vignobles, oliviers, mêle comme une expérience sensorielle, paysages, vins et gastronomie. Au cœur du pays aixois, la Montagne Sainte-Victoire s'impose telle une évidence, muse cubiste, âme vibrante, il restera le tout premier Cru des Côtes de Provence.

Parcourir le Pays d'Aix, c'est aussi aller à la rencontre de vignerons, dans leurs domaines, souvent familiaux, parfois ambitieux. Sur les 34 communes du site, le terroir se partage entre 3 AOP et un Cru - Sainte-Victoire - auxquels s'ajoutent aussi 2 IGP. Tout commence par la lumière de paysages irréels : secs, lumineux, précis, aux lignes fermes, presque d'acier. Le mistral tonique balaye ce vignoble à l'abri des influences maritimes. Une Provence minérale, vibrante, loin des codes ondulés et embrasés par le sud. Depuis le Mare Nostrum à la limite septentrionale, cette Provence surplombe la Durance, entre le Rhône et la Sainte-Victoire. Il est quasiment impossible de parler d'un terroir, mais de terroirs au pluriel, de styles : un carrefour d'influences. Les vins expriment la stylistique référente des « Vins de Provence », quatre sous-divisions



DANS L'INTIMITÉ DES DOMAINES

DES VIGNES AU PIED DE SAINTE-VICTOIRE

Cette zone d'altitude reste sèche, semi-continentale, aux étés chauds et hivers froids, et donne des vins de grande vibrance, d'acidité racée, salivante. Ce secteur plus frais se couple aux sols calcaires. Ils tendent les vins qui ont souvent un potentiel de garde. Les rosés majoritaires, sont joliment acidulés entre baies rouges croquantes et ligne d'agrumes, d'un grain poudré, calcaire. La Syrah, assez présente, saupoudre les finales de ses épices, imprime fraîcheur aromatique et floralité.

Le Cru Sainte-Victoire déploie près de 2885 ha classés pour 329 vignerons dont les adhérents de 4 caves coopératives. La production moyenne des 3 dernières années : 28 000 hl de rosé, 1 600 hl de rouge. 115 hectares donnent 5 000 hl de blanc qui ne sont pas classés en Cru Sainte-Victoire mais pourront faire l'objet d'un travail de valorisation futur. Première DGC des Côtes de Provence en 2005,

ce site spectaculaire restait un peu en marge du vaste territoire des Vins de Provence par ses position, situation géographique, climatologie, la stylistique des vins et les démarches d'innovation collective. La Dénomination Géographique Complémentaire (DGC) couronna de lettres de noblesse la volonté unanime de monter en gamme en rajoutant Sainte-Victoire à côté du nom Côtes de Provence, une première.



Une soirée au Château Gassier

UN NOUVEAU CRU

Le Cru Sainte-Victoire signe une nouvelle primauté, celle de passage de DGC en statut de cru – là aussi une première, depuis la permission du process en 2022. Le 6 février 2025, le comité national de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) vote à l'unanimité la reconnaissance du Cru Sainte-Victoire pour l'appellation Côtes-de-Provence rouge et rosé. Une victoire que peu eussent Cru ! Derrière ce statut majestueux, le Cru garde une discrétion, sens du caché digne d'une aura de confidentialité des grands vins. Si le Cru fut accordé pour les rosés et rouges, la patience s'impose pour les blancs. L'espoir est vif : avec les 5 000 hl atteints cette année, le blanc entre sérieusement dans le viseur. En effet, pour accéder au statut de cru, il faut attester aussi d'une certaine notoriété, d'un volume commercial en plus de la vraie démarche collective. La notoriété s'est bâtie lors de la dernière décennie grâce à des événements comme le Rallye des Vignerons de la Sainte-Victoire, la présentation à Marseille du millésime au Palais du Pharo. Bien que centrés sur les rosés et les rouges, ces événements valorisent le potentiel viticole de la zone dans son ensemble, le cépage Rolle y dévoile un réel potentiel. C'est la conséquence d'une dualité entre vibrations solaires et vibrance par l'altitude, qui se conjuguent en fraîcheur aromatique, exotisme dans les parfums mais aussi dynamisme, un ensemble textural, tonique, calcaire. Le chemin semble tracé pour les blancs, ceci pourrait signer encore une première : un passage en Cru potentiel sans détour par la case DGC. Jean-Jacques Balikian, directeur du Cru Sainte-Victoire salue 33 ans de démarches communes pour grimper au sommet de la pyramide. L'association des Vignerons de la Sainte-Victoire existe depuis 1992, elle œuvre en ce sens : porter le territoire, son terroir au pinacle de la reconnaissance tout en gardant son identité Côtes de Provence. Le nom « Cru » parle aux plus larges cercles comme le rappelle Olivier Sumeire, propriétaire du Château Coussin et Président du Cru Sainte-Victoire. Le directeur souligne que la réglementation prend effet à partir du millésime 2025 et n'enflammera pas les tarifs par cette montée en gamme.

La démarche collective aide à maintenir une juste valeur par la mutualisation des opérations, jusqu'au transport ou l'achat des piquets pour la vigne par exemple. Ce collectif soudé dans une optique de durabilité où les vignerons s'organisent dans la démarche de réduction des intrants phytosanitaires est déjà passé, à une exception près, à une politique « zéro herbicide ». L'Association compte 37 des 40 vinificateurs qui s'engagent dans une nette optique de durabilité : 18 certifiés AB, 3 pratiquent la Biodynamie certifiée, 15 sont HVE y compris les adhérents des 4 coopératives. De surcroît, la Cave de Rousset et le Cellier Lou Bassaquet ont une proportion non négligeable d'adhérents en bio, permettant de sortir quelques cuvées label AB. L'avenir semble guidé par la luminosité de la Muse de Cézanne.



CHÂTEAU COUSSIN

Le Château Coussin de la famille Sumeire expose une histoire de plusieurs siècles. Entre Sainte-Victoire et Mont Olympe, le domaine incarne le minéral du calcaire depuis son terroir jusqu'à la façade unique de la vénérable bâtisse provençale du XVIII^e siècle. Ce décor de l'histoire entière de la famille, produit des vins d'une finesse minérale poudrée. Sœur et frère, Sophie et Olivier captent le terrien dans une viticulture durable, raisonnée et sensible. Le climat de la Sainte-Victoire, lumineux et ventilé les aide à côtoyer le végétal, avec respect de la certification HVE3. Le Château source son raisin sur ces terres argilo-calcaires pour élaborer des rosés élégants, des rouges structurés, qui témoignent à la fois de fraîcheur et de profondeur. Le domaine conserve un fort respect pour la tradition, garant de qualité constante tout en adoptant l'innovation. Une optique temps long pour des vins qui se gardent joliment, écho à l'amour pour l'Histoire perçu au détour de chaque statue romaine rencontrée au domaine.



