

# Les vins de Sainte-Victoire en parade à Marseille

Hier soir se tenait la 13<sup>e</sup> opération de promotion "Le Pharo a du palais"

**V**ingt-cinq des trente et un adhérents de l'Association des vignerons de la Sainte-Victoire avaient fait le déplacement hier soir à Marseille pour la traditionnelle opération "Le Pharo a du palais".

Année de la gastronomie en Provence oblige, l'événement promotionnel de l'appellation des côtes de Provence sainte-victoire a fait la part belle aux accords mets-vins avec plusieurs chefs invités et le concours de l'Association des sommeliers Alpes-Marseille-Provence (ASAMP). "Ici à Marseille, on a la chance d'avoir une formation sommellerie au lycée hôtelier de Bonneveine, se réjouit Stéphane Opiard, le président de l'ASAMP. Ce sont des élèves qui feront leur carrière un peu partout mais qui garderont toujours une place dans leur tête pour les vins de Provence."

Dans leur tête et sur la carte des restaurants qu'ils conseilleront, espèrent bien les vignerons de Sainte-Victoire. Et c'est aussi ce souci de reconnaissance qui avait poussé leur association à créer "Le Pharo a du palais" il y a treize ans, quand le terroir du pays d'Aix devait d'abord se faire connaître à l'ombre de la grande sœur des côtes de Provence, dont les sainte-victoire sont un sous-ensemble local, qui s'étend sur quelque 2000 hectares de vignes, du Tholonat aux villages voisins de Pourrières et Pourcieux.

## Montée en gamme, montée en prix

L'idée de devenir une appellation à part entière a évidemment traversé l'esprit de la dénomination. C'était même le trajet logique pour l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO). Mais au regard du succès commercial stratosphérique des rosés de Provence ces dix dernières années, se détacher des côtes de Provence n'est plus du tout d'actualité, explique Olivier Sumeire, vigneron tretsais et président de la dénomination : "On est très bien dans les côtes de Provence et il faudrait être fou pour



Vingt-cinq domaines des côtes de Provence sainte-victoire étaient hier au palais du Pharo pour présenter leurs vins du millésime 2018 aux cavistes, restaurateurs, journalistes spécialisés...

PHOTOS VALÉRIE VIEL

les quitter alors qu'on profite à la fois de la force du collectif et d'une grande autonomie."

En 2018, les sainte-victoire ont produit quatre millions d'équivalent bouteilles dont plus ou moins 90% de rosé, de mieux en mieux valorisé, à l'export notamment et singulièrement aux États-Unis. "Cette montée en gamme et en prix, c'est un cercle vertueux, poursuit Olivier Sumeire. Mais il faut rester vigilant pour ne pas disparaître du marché national, y compris de la grande distribution (pour cause de rosés globalement trop chers, Ndlr). Ce marché intérieur, on en aura besoin si un jour les marchés à l'export se retournent."

Les récentes déclarations du Président américain sur une éventuelle taxation ren-



chérie des vins français vendus aux États-Unis ont ainsi pu inquiéter la profession. "Pour l'instant, ce ne sont encore que des supputations, donc il est difficile de se positionner sur ce sujet, note Olivier Sumeire. Évidemment, on préférerait que ce sujet ne soit pas sur la table. Mais le fait qu'il le soit, ça prouve au moins une chose : c'est qu'on est devenu une vraie composante du commerce extérieur français et ça, c'est une réussite!"

Guénali LEMOUËZ

glemouze@laprovence.com