

## CHÂTEAU COUSSIN - FAMILLE SUMEIRE

(CÔTES-DE-PROVENCE)

*Dans ce vignoble cultivé depuis 2 000 ans, au pied de la Sainte-Victoire, les Sumeire ont planté leurs racines et César en a fait une œuvre d'art.*

Dans la famille Sumeire, grande dynastie du vin en Provence, je demande Sophie et Olivier. Le frère et la sœur dirigent Château Coussin, au pied de la montagne Sainte-Victoire, ainsi que deux autres domaines des Côtes-de-Provence, Château Maupague à Puylobier et Château L'Afrique à Cuers. Ils sont les arrière-petits-enfants de Gabriel Sumeire, négociant en vin marseillais à l'origine de la saga. Ses quelque 300 hectares de vignes furent partagés à sa mort, en 1968, entre ses 5 enfants, dont Élie, le grand-père des actuels héritiers. Les propriétés de l'aïeul sont à l'origine d'autres branches cousines de Sumeire.

Le Coussin des cousins, qui tient son nom d'un avocat aixois qui le posséda jadis, se trouve à Trets, berceau de la famille depuis le XIII<sup>e</sup> siècle. Le domaine s'étire à perte de vue sur 100 hectares à l'aplomb du rocher qui fascina Cézanne. La masse calcaire aux couleurs et humeurs changeantes conditionne le climat des environs. Du haut de ses 1 010 mètres d'altitude, elle a d'ailleurs justifié en 2005 la création d'une nouvelle dénomination géographique au sein de l'appellation : Sainte-Victoire en Côtes-de-Provence, pour laquelle les Sumeire ont fortement œuvré et que préside Olivier.

Le plateau délimité au sud par les chaînes de l'Aurélien et de l'Olympe est tapissé d'alluvions caillouteuses, déversées par les cônes de déjection d'anciens torrents. Il est cultivé depuis deux mille ans. « *La preuve se trouve dans les récits de Plutarque sur la bataille de Marius, en 102 avant Jésus-Christ, opposant sur ce lieu même Romains et Barbares venus du nord* », explique Sophie Sumeire, partagée entre fierté et frisson. L'historien antique rapporte en effet que les viticulteurs massaliotes utilisaient les os des envahisseurs défaits pour enclore leurs vignes...

Aujourd'hui, la seule armée présente est celle des bataillons de grenache, syrah et cinsault, conduits très pacifiquement en agriculture raisonnée. Les installations, d'envergure, sont dissi-



**CÉSAR À SUMEIRE  
2017**

« Ce rosé de gastronomie, sélection parcelle des meilleures vignes de Château Coussin, exprime la quintessence de nos terres de la Sainte-Victoire. »

mulées à l'intérieur des bâtiments construits dans le respect de la bastide XVII<sup>e</sup>, à l'étonnant fronton en vague. Du Gaudí avant l'heure, pour protéger les tuiles du vent. Quant aux chais ordonnancés en forme de cloître, ils rendent hommage à de précédents propriétaires : les moines de l'abbaye Saint-Victor à Marseille.

Le domaine produit très majoritairement des rosés. Quatre énormes pressoirs pneumatiques, gages d'un traitement dans les meilleurs délais des baies vendangées de nuit, à la machine avec tri intégré, laissent deviner l'intense agitation qui doit s'emparer des lieux fin août. Les jeunes Sumeire ont aussi relancé une activité de négoce qui justifie la devise de la famille : *Pratro et rota* – « *Par la charrue et par la roue* », traduit Sophie. Sur le blason, orné de deux griffons, le vigneron côtoie le marchand.

Le salon du château recèle un petit trésor : une compression-collage d'un certain César, réalisée en 1987 à partir des premières étiquettes du domaine, quand celui-ci a progressivement arrêté le vrac sous l'influence du père

de Sophie et Olivier. L'artiste a fait don de l'œuvre, authentifiée de son empreinte de pouce, en souvenir d'Élie, flamboyant personnage de son enfance. Dans les années 1930, le sculpteur en culotte courte guettait l'arrivée de son cabriolet Ford Roadster bleu aux roues jaunes chez son père, marchand de vin à Marseille. Le motif froissé a servi à créer un carton destiné à emballer les plus belles cuvées... naturellement baptisées César.

Le rosé de cette gamme est issu des meilleures parcelles de grenache et syrah. Le raisin éraflé, pressé sans appuyer, passe par une phase de stabulation à froid durant dix-huit jours pour se gorger de ses lies avant fermentation. Le vin pâle mais pas totalement décoloré, gras et charnu, dévoile des parfums zestés relevés de notes de litchi et d'ananas, et des rondeurs exotiques. Il fait merveille sur un homard ou des rougets de roche à la tapenade. Après tout, la mer n'est qu'à quelques kilomètres... ✦

LÉA DELPONT

Sophie Sumeire  
Devant et son frère  
Olivier Sumeire