



ACTUS
VINS & TERROIRS

LE CRU SAINTE VICTOIRE - QUI EUT CRU CETTE VICTOIRE ? BY JULIA SCAVO DIPWSET

Bien la « Sainte Victoire » fût pionnière des Dénomination Géographique Complémentaire (DGC) des Côtes de Provence en 2005 et classée parmi les premières en « appellation sous-régionale » ces distinctions ne lui faisaient pas justice. Malgré que ce site spectaculaire se distingue particulièrement, cela le mettait quelque p

VINS & GASTRONOMIE 16 juillet 2026



Bien la « Sainte Victoire » fût pionnière des Dénomination Géographique Complémentaire (DGC) des Côtes de Provence en 2005 et classée parmi les premières en « appellation sous- régionale » ces distinctions ne lui faisaient pas justice. Malgré que ce site spectaculaire se distingue particulièrement, cela le mettait quelque part en marge du vaste territoire des Vins de Provence par la position, la situation géographique, la climatologie, la stylistique des vins et les démarches d'innovation collective. Ni la classification sous- régionale, ni même la DGC ne semblaient pas livrer les lettres de noblesse correspondant à une volonté unanime de monter en gamme. De plus, cela ne parlait pas forcément au client final.



Cela changea le 6 février 2025, quand le comité national des appellations d'origine relatives aux vins de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) vota à l'unanimité la reconnaissance en cru de la DGC Sainte-Victoire pour l'appellation Côtes-de-Provence en rouge et rosé. Qui eut cru cette Victoire ? Derrière ce nouveau statut, « la Belle » garde une discrétion et un caché dignes des grands noms qui se préservent sous une aura de confidentialité.



Depuis les vendanges 2025 près de 2885 ha de vignes en production sont classés Cru Sainte-Victoire pour 329 vignerons dont les adhérents des 4 caves coopératives. En termes de production, cela représente en moyenne sur les 3 dernières années (hors 2024 année de gel) : 28 000 hL de rosés, dont 20 000 hL en vrac et 8 000 hL en bouteilles ; 1 600 hL de rouges, 50/50 en vrac et bouteilles.

Si le Cru est déjà accordé pour les Rosés et le Rouges, encore un peu de patience s'impose pour les 115 ha plantés de Blancs. L'espoir est vif car passant à une production de 5000 hl atteints en 2025, le blanc entre sérieusement en viseur. En effet, pour accéder au statut de cru il faut attester aussi d'une certaine notoriété et un volume commercial avec une vraie démarche collective dans ce sens. La notoriété s'est bâtie lors de la dernière décennie grâce à des événements comme le Rally des Vignerons de la Sainte Victoire, la présentation du millésime au Pharo à Marseille (qui signe encore un grand succès cette année, le 15 juin).

Bien que centrés sur les Rosés et les Rouges, ces événements valorisent le potentiel viticole de la zone dans son ensemble, surtout que le Rolle montre un réel potentiel ici. C'est la conséquence de la dualité entre solarité méridionale et la vibrance par l'altitude qui se conjuguent en fraîcheur aromatique, exotisme dans les parfums mais aussi dynamisme des agrumes, floralité et teintes calcaires, le tout dans un ensemble tonique et textural. Le chemin semble tracé pour les vins Blancs, ce qui pourrait signer encore une première : un passage en Cru potentiel sans détour par la case DGC.

Jean-Jacques Balikian, directeur de l'Association des Vignerons de la Sainte Victoire salue ainsi 33 ans de démarches communes pour grimper au sommet de la pyramide. Car l'Association existe depuis 1992 et œuvre dans ce sens : porter le territoire et son terroir au pinacle de la reconnaissance tout en gardant son appartenance aux Côtes de Provence. De plus le nom « Cru » parle aux plus larges cercles comme nous rappelle Olivier Sumeire, propriétaire du Château Coussin et président du Cru Sainte Victoire. La réglementation prend effet à partir du millésime 2025, mais elle signifie plutôt une montée en gamme que celle des tarifs, tel que le souligne le directeur. Car la démarche collective aide aussi à maintenir une juste valeur par la mutualisation des opérations, jusqu'au transport ou l'achat des piquets pour la vigne par exemple.

C'est un collectif soudé, dans une optique de durabilité où les vignerons s'organisent dans deux groupes Ecophy (projets d'accompagnement de viticulteurs dans des démarches de réduction d'intrants phytosanitaires), un groupe DEPHY depuis 2012 et un groupe « 30000 » depuis 2018. Ces deux dernières réunissent les viticulteurs dans la démarche de réduction des doses et les adhérents sont déjà passés à une exception près à une politique « zéro herbicide ». Il s'ajoute aussi la démarche collective pour l'usage des amendements organiques, une gestion raisonnée de la fertilisation, des projets d'économie d'énergie.



Sur une quarantaine de vinificateurs, 37 adhèrent à l'Association et s'engagent dans une nette optique de durabilité : 18 sont certifiés AB, 3 pratiquent la Biodynamie avec un seul qui revendique une certification en la matière, 15 sont HVE tout comme tous les adhérents des 4 caves coopératives de l'association. De surcroît la Cave de Rousset et Cellier Lou Bassaquet ont une proportion non négligeable de leurs adhérents en bio, leur permettant de sortir quelques cuvées avec ce label. L'avenir semble guidé par la luminosité de la Muse de Cézanne. Il n'y a pas réellement d'exploitation centrée sur l'hydrologie régénérative mais certains se questionnent, voire entreprennent des modifications notables sur leurs parcelles : mise en place de haies, de noues, de mare de rétention. Cependant, avec près de 75% du vignoble irrigué, la contrainte hydrique reste relativement sous

contrôle. « L'autorisation d'irriguer est valable jusqu'au 1er mai de chaque année, après quoi, l'irrigation est interdite mais peut être octroyée par dérogation, sous réserve du dépôt d'un dossier technique par l'ODG, auprès de l'INAO, justifiant du besoin de lever cette interdiction. Ce dernier est généralement accepté chaque année. Pour toute parcelle irriguée, la charge autorisée à la parcelle passe de 8500 kg/ha à 6500 kg/ha. » Camille Avallone, Responsable Vignoble – Vignerons de la Sainte Victoire.

Camille Avallone explique aussi les enjeux de l'irrigation, notamment pour la production de rosés, où elle est un réel facteur qualitatif permettant de maintenir une surface foliaire dense, propre à la production d'arômes variétaux tels que les thiols. Cette même surface foliaire permet aussi de limiter les coups de chauds par effet d'ombrage ou encore l'effet « four » – échaudage. Il faut veiller à ce que l'elle soit bien proportionnée à la charge en raisin afin de ne pas non plus favoriser trop d'évapotranspiration. Pour les rouges, c'est un peu différent car on va chercher plus de concentration dans les raisins, mais l'irrigation reste néanmoins utile pour éviter les gros coups de chauds et de dessèchement du raisin. Plusieurs parcelles sont sous observation de l'ODG pour anticiper au mieux les périodes critiques et aider les exploitations à raisonner leurs irrigations.



L'une des forces du Cru Sainte-Victoire réside dans son organisation collective. Contrairement à d'autres zones plus fragmentées, les producteurs ont su créer une véritable dynamique : mutualisation logistique, événements fédérateurs vu plus haut – source de notoriété, communication commune avec possiblement à l'avenir un logo gravé sur les bouteilles. Le Cru Sainte-Victoire n'est pas le fruit d'une stratégie individuelle, mais bien celui d'un engagement collectif sur le long terme. Entre exigence réglementaire, cohérence stylistique et ambition qualitative, il s'impose aujourd'hui comme l'une des expressions les plus abouties en la matière en Provence. Bas du formulaire

**Dégustation Rosés Côtes de Provence Cru Sainte Victoire
24/04/2026**

- **Château Coussin 2025** « Robe pêche. Un nez fin et délicat, de voile pierreux, entre pêche et pomélo sur fond floral, herbal. Une bouche qui défile en ligne de droiture, citronnée, au joli filigrane de texture, finale sur les amers de zestes. Poudré, retour sur le fruit rouge, le poivre. »

Dégustation – Sélection de vins rouges Côtes de Provence Sainte-Victoire 04/05/2026

- **Château Coussin – Famille Sumeire – « César à Sumeire » 2022** « En ce millésime le vin semble plus marqué par l'élevage : café, torréfaction et réglisse dominant un fruit plus discret et légèrement réducteur. La bouche est ample et chaleureuse, avec une acidité modérée. La vibrance repose davantage sur des notes de garrigue, de laurier et de balsamique. Tanins enveloppés, finale généreuse. »