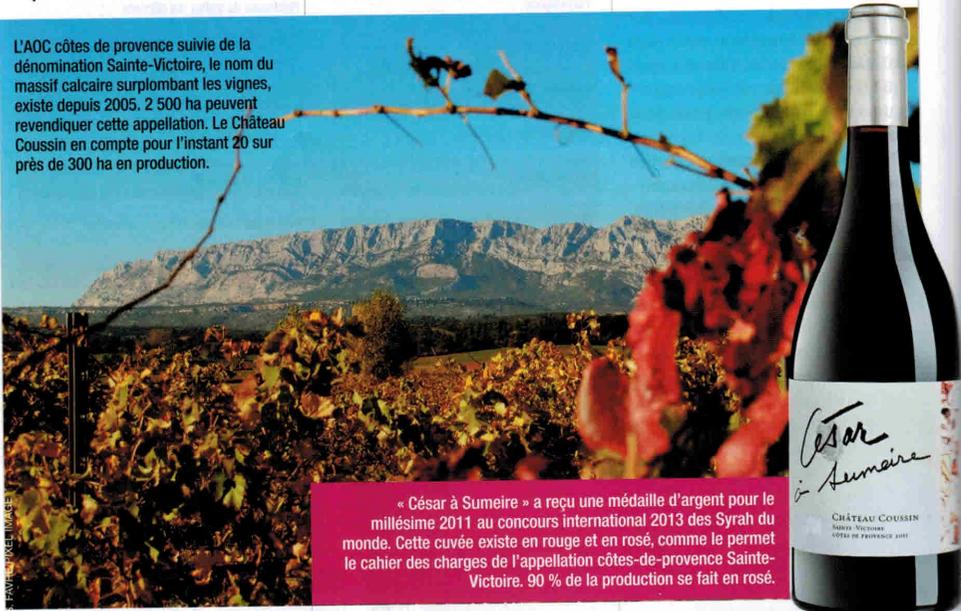


Château Coussin AOC côtes-de-provence Sainte-Victoire César à Sumeire : rouge et sans bois

La région provençale et la dénomination Sainte-Victoire sont connues pour leurs rosés, pourtant c'est un rouge qui est à l'honneur. Ce vin haut de gamme élevé en cuve inox est issu de vignes répondant à un cahier des charges made in Provence.

L'AOC côtes de provence suivie de la dénomination Sainte-Victoire, le nom du massif calcaire surplombant les vignes, existe depuis 2005. 2 500 ha peuvent revendiquer cette appellation. Le Château Coussin en compte pour l'instant 20 sur près de 300 ha en production.



« César à Sumeire » a reçu une médaille d'argent pour le millésime 2011 au concours international 2013 des Syrah du monde. Cette cuvée existe en rouge et en rosé, comme le permet le cahier des charges de l'appellation côtes-de-provence Sainte-Victoire. 90 % de la production se fait en rosé.

Cézanne a peint la montagne Sainte-Victoire près de quatre-vingts fois. Pourtant, c'est un autre artiste que les Sumeire ont voulu mettre en avant. César a partagé l'intimité de la famille dans les années 1970 et leur a offert une des compressions qui ont fait sa renommée. Réalisée à partir des étiquettes de vin de leurs trois domaines, un détail de l'œuvre orne celle de la cuvée « César à Sumeire ». Née il y a près de trente ans, la cuvée existe telle qu'on peut la

boire aujourd'hui depuis 2004. L'un des changements touche au packaging. La bouteille désormais bourguignonne offre une piqûre vertigineuse de 6 cm de profondeur (environ 1 euro l'unité). « Nous voulions une bouteille très "différenciante" qui indique l'originalité de la cuvée », explique Olivier Sumeire du Château Coussin situé à Trets (13). Au-delà de la symbolique, cette cuvée est originale dans le paysage local pour son élevage. Pour « César à

Sumeire » comme pour le reste des vins rouge du domaine, le bois est banni. La sentence est tombée en 2003 après des dégustations comparatives d'élevage inox et bois. La vinification est, quant à elle, plutôt classique : vendange manuelle, égrappage, levurage et fermentation à température contrôlée. La macération post-FA est faite cuve pleine à chaud (30 °C), le décuvage quand « le velouté est maximum et les tanins souples ». Après un pressurage fractionné, le

ASSOCIATION DES VIGNERONS DE LA SAINTE-VICTOIRE LE REPLI : GAGE D'UNE QUALITÉ HOMOGENÈME

L'Association des vigneron de la Sainte-Victoire réunit 28 des 30 structures, caves particulières et coopératives, de l'AOC. Elle participe au maintien de la stratégie initiale de l'appellation : « Jouer l'excellence au sein de l'AOC côtes-de-provence, expliquent de concert le président et le directeur. Pour ce faire, nous visons l'homogénéité qualitative. Tous les vins revendiquant la dénomination sont soumis à une dégustation à l'aveugle par les adhérents. Si un échantillon n'a pas la qualité requise, nous conseillons au producteur d'effectuer un repli vers l'AOC côtes-de-provence. Cette appellation se vend très bien'. L'impact financier est raisonnable. Cette démarche nous permet de conserver notre image collective de vin haut de gamme. »

L'association a aussi des missions de promotion et d'aide technique. Des achats groupés sont aussi réalisés. Plants, piquets, transports... sont négociés au même prix pour tous les adhérents. Représenter 4 000 ha potentiels et jouer collectif, ça aide !

(1) En 2012, vrac début de campagne côtes-de-provence : 180 €/hl contre 220 €/hl pour Sainte-Victoire



Olivier Sumeire (à droite) est le président de l'Association des vigneron de la Sainte-Victoire dirigée depuis 2001 par Jean-Jacques Bailkian (à gauche). La structure est financée par les adhérents, le CIVP, les administrations locales et des entreprises.

vin est immédiatementensemencé en bactérie. « Aujourd'hui, les chais sont climatisés ou très bien isolés. Dans de telles conditions, la FML peut être languissante ou ne jamais se déclencher », estime le propriétaire.

Côté viticulture, toutes les parcelles dont celle de syrah destinée à l'élaboration de « César à Sumeire » sont estampillées : Nutrition Méditerranéenne en Provence.

UNE CUVÉE MARQUÉE « NUTRITION MEDITERRANÉE EN PROVENCE »

La chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône est à l'origine

de cette marque qui propose des aliments obtenus sur des terroirs méditerranéens, dans le respect de cahiers des charges spécifiques à chaque produit, qui préservent l'environnement et la valeur nutritive des produits. Dans le cas de la vigne, cela implique d'éviter les produits classés T ou T+, de ne pas désherber en plein et plus globalement de mettre en place des mesures prophylactiques afin de limiter les traitements phyto.

Pour lutter contre les maladies du bois, NMP conseille de tailler les jeunes vignes et les parcelles tou-



Cette cuvée rend hommage à l'amitié qui a lié la famille Sumeire à l'artiste César.

CÉSAR À SUMEIRE EN CHIFFRES

- ✓ 85 % de syrah, d'un âge moyen de 40 ans, grenache et cabernet-sauvignon
- ✓ À la vigne, respect du cahier des charges de Nutrition Méditerranéenne en Provence
- ✓ Vendange manuelle à maturité phénolique vers le 5-10 octobre
- ✓ Rendement : 35-40 hl/ha pour une production annuelle de 3 500 bouteilles
- ✓ Élevage un an en cuve inox et un an en bouteille avant la commercialisation
- ✓ Cible commerciale : clientèle particulière et CHR locaux haut de gamme
- ✓ Prix : 29 euros au caveau, entre 70 et 115 euros dans les restaurants

chées à sève montante. Pour ce qui relève des maladies cryptogamiques, les vigneron doivent mettre en œuvre : éclaircissage, effeuillage, relevage vertical de la végétation, fumure raisonnée... Bref, tout ce qui réduit la vigueur, favorise l'aération des grappes et limite les possibilités de développement des maladies tout en permettant une meilleure pénétration des traitements dans la végétation. La boucle est bouclée, il n'y a plus qu'à déguster !

Séverine Favre