

De la vigne et du vin

Provence. Pour le 10e anniversaire de la dénomination Côtes de Provence - Sainte Victoire les vigneronniers invitent les Marseillais à la découverte de leurs vins.

La Sainte Victoire descend à Marseille

C'est la 9e année que l'association des Vignerons de la Sainte Victoire investissent pour un soir le magnifique site du Pharo pour rappeler aux marseillais qu'à quelques encablures de la cité phocéenne se façonne l'un des plus grands vins de gastronomie de Provence.

L'AOP

L'association des Vignerons de la Sainte Victoire et leur Président, Olivier Sumeire, fêtent aujourd'hui les 10 ans d'une reconnaissance attendue pendant 15 longues années. L'Inao* est une institution sérieuse qui prend le temps nécessaire à la reconnaissance de la spécificité d'un terroir ! En 2005 la demande aboutit.

Un terroir délimité de 2643 hectares, aux sols pauvres de calcaires, de grès argileux et au climat propice à la culture de la vigne, s'étend sur les 9 communes sises au pied de la montagne Saint Victoire. Dans le département des Bouches du Rhône (Châteauneuf-le-Rouge, Le Tholonet, Meyreuil, Peynier, Puy-loubier, Rousset, Trets) et du Var (Pourcieux, Pourrières).

Sainte Victoire est la première dénomination en Côtes de Provence. Elle sera suivie par Fréjus, puis La Londe et maintenant Pierrefeu

Le vignoble

Il est agréable à observer, le vignoble de Sainte Victoire. Quelquefois, des terres rouges s'arrêtent juste au pied de la montagne et tranchent avec le blanc lumineux de la roche. Il occupe le piémont et épouse ce relief transitoire égrenant le paysage de taches vert-tendre aux formes régulières.

Les vins d'assemblages doivent être conçus à partir de 3 cépages principaux ; Syrah, grenache et cinsault que viennent éventuellement enrichir une touche de

cabernet-sauvignon, mourvèdre ou carignan.

Notes de dégustation.

Ainsi, 24 producteurs sont au rendez-vous du Pharo. Une belle occasion de découvrir les rosés 2014 et les rouges 2013. Le président Olivier Sumeire a raison d'insister sur l'homogénéité des vins de Sainte-Victoire. L'ensemble des rosés est au meilleur niveau et offre le fruité et la fraîcheur que l'on attend. Les rouges sont plus disparates mais demeurent de qualité similaire.

Domaine Saint Ser. Deux rosés dont la cuvée l'Ermitage (syrah, grenache et rolle). Merveilleusement fleurie, rond et souple avec un support rafraîchissant. ..Savoureux ! Tél. 04 42 66 30 81

Château Gassier. Le rosé « Pas du Moine » a une belle présence mais reste délicat, fini...Des agrumes gourmands ! Tél. 04 42 66 38 74

Vigneron du Mont Sainte Victoire. Rosé issu de grenache, syrah, cinsault. Un trait de fruit rouge se termine sur une touche bonbon anglais...Belle finale acide ! Tél. 04 42 66 32 21

Famille Sumeire. César. Un rosé plein, complet, gustatif avec un joli gras et des notes épicées...Energique ! Tél. 04 42 61 20 00

Domaine le Loup Bleu. La présence du carignan en rosé comme en rouge nous enchante. Un rosé droit à la belle tenue et un rouge à la fois simple et profond, ample et persistant...Une intensité distinguée ! Tél. 06 24 05 64 75

Domaine Sainte Lucie. Incontournable Hydropathe ! Toujours à la pointe de la finesse mêlant richesse aromatique et bonheur savoureux...Exemplaire ! Tél. 06 68 65 33 22

PIERRE GALAUD

*Institut National des Appellations d'Origine

Vinothèque Sainte-Victoire 13530 Trets - Tél. 04 42 61 37 60



Ces rosés pâles, diaphanes, désirables, marqués de fraîcheurs, ont une vocation gastronomiques. PHOTO P.G.

Rhône. Brusset, une référence pour l'ensemble des productions en Gigondas, comme en Cairanne.

Les blancs de Brusset

L'appellation Côtes du Rhône Village Cairanne attend son passage en « Cru » de la Vallée du Rhône dans peu de temps... Du moins nous l'espérons ! Cette reconnaissance viendra confirmer ce que les amateurs de Cairanne savent depuis toujours : ici le vignoble et ses acteurs sont en quête permanente de perfection ! Cette reconnaissance doit inclure, outre les rouges riches dotés d'un joli fruité, les vins blancs plus confidentiels mais qui correspondent à un savoir faire ancestral dans nombre de Domaines. Le Domaine

Brusset est de ceux-là !

Les Travers blanc 2014

Cette cuvée est issue d'un assemblage pour 3 tiers de grenache blanc, roussanne et vio-gnier. Seulement 30% du volume passe en fût de chêne laissant une trame de bois et probablement ce côté pain grillé. Un vin consistant, extrêmement parfumé à vocation gastronomique soutenue par un agréable minéralité... Référence ! (9,90 euros)

On aime le viognier chez les Brusset, on le travaille avec rigueur et la

réussite est au bout.

Les Clavelles 2014

Une fermentation de 30% des volumes en fûts neufs avec bâtonnage sur lies fines pour une extraction maximale. Le résultat est probant. Loin de trouver cette lourdeur des viogniers du sud, le vin est harmonieusement partagé entre de puissantes saveurs et une agréable fraîcheur...Racé ! (12,50 euros)

P. G.

Domaine Brusset - 84290 Cairanne - Tél. 04 90 30 82 16

Alsace. Domaine Paul Blanck membre du club Vignobles et Signatures.

Le Riesling !

L'Alsace, contrairement aux vins du Sud, n'utilise pas l'assemblage. Ces sept cépages (gewurztraminer, pinot gris, muscat, pinot blanc, sylvaner, pinot noir, riesling) sont vinifiés seuls. Autant de saveurs et d'arôme différents qui font la richesse du vignoble. Autre particularité, plus de 90% de la production est en blanc.

Patergarten 2014

Le riesling est sans conteste le « seigneur des vins d'Alsace ». Celui du Domaine Paul Blanck et Fils a

la belle robe paille est né sur un terroir argilo-calcaire, graves et sable de la vallée de Kaisersberg. Une fermentation en foudre de bois est favorable à une meilleure expression de ce cépage. Très agréable ce riesling ! L'oxydation, due à l'élevage, le marque de son sceau. On aime ses arômes fleuris et beurrés, sa bouche fine et savoureuse, harmonieusement relevée par une acidité attendue...Une haute expression ! (14 euros)

P. G.

68240 Kientzheim - Tél. 03 89 78 23 56