

la Marseillaise

VENDREDI 22 JANVIER 2016 - 1,20 € - N° 21655

www.lamarseillaise.fr

Vallée de l'Arc. Le rosé Côtes de Provence-Sainte Victoire 2015 soumis au jury gustatif.

Un millésime parmi les meilleures années

■ Dans quelques jours, le rosé Côtes de Provence-Sainte Victoire sera disponible dans les caves et domaines de l'appellation. Mais avant, les vignerons ont tenu à soumettre leur « nectar » à un jury pour déterminer la personnalité et la qualité du millésime. « *Le jury est composé de vignerons bien sûr mais aussi d'œnologues, sommeliers, l'INAO, de la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône, du syndicat Côtes de Provence* », souligne Jean-Jacques Balikian, directeur de l'association des vignerons Sainte Victoire.

L'ambiance dans la salle d'honneur du château de Trets impressionne. Il règne un silence digne d'une salle

de classe pendant la dictée. Munis du questionnaire et du verre, les 35 membres du jury vont « apprécier » trente-six échantillons anonymes, reconnaisables par un numéro, confiés par les vignerons. Ainsi, une note ou appréciation est donnée selon plusieurs critères : couleur, aspect, « nez », « bouche », typicité, impression d'ensemble...

L'épreuve terminée, les dosiers sont rassemblés pour effectuer la synthèse. Chaque membre du jury est alors invité à donner son appréciation. Il s'en dégage une « qualité assez élevée » ainsi qu'un bon équilibre des couleurs et des arômes. Les œnologues retiennent aussi

la spécificité de ce cru, typique du terroir de la Sainte Victoire. La différence d'appréciations apparaît sur deux critères. La couleur dont la tendance, qui répond aussi à la demande, est le rosé clair. Et au goût où, selon les échantillons, le fruité l'emporte sur l'acidité et inversement.

« *Tout en remarquant cette diversité exprimée, notre effort sur la qualité nous permet d'obtenir cette homogénéité de l'appellation qui tient bien du terroir Sainte Victoire* », précise, en synthèse, Oliver Sumeire, le président de l'association. Le millésime doit maintenant « affronter » les concours agricoles.

CLAUDE DURET



Maud Négrel de la cave Mas de Cadenet guette les arômes. PHOTO G.D.