



les
Vignerons
de la Sainte-Victoire

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



LUNDI 17 JUIN 2019

Pour la 13^{ème} présentation du nouveau millésime, les Vignerons de la Sainte-Victoire vous donnent rendez-vous pour une soirée d'exception le lundi 17 juin 2019 à partir de 16h30 au Palais du Pharo.

Dans une ambiance conviviale et avec une vue imprenable sur la baie de Marseille, les invités auront le privilège de déguster les vins proposés par les Vignerons en accord avec les mets raffinés de Roland Paix Traiteur et de chefs de renom.

LA DÉNOMINATION DE TERROIR CÔTES DE PROVENCE SAINTE-VICTOIRE : UN CRU D'EXCELLENCE

Au sein des Côtes de Provence, la dénomination de terroir « **Côtes de Provence Sainte-Victoire** » valorise un terroir unique et particulièrement propice à l'élaboration de grands vins. Aujourd'hui, elle figure parmi les plus grandes appellations françaises.

Ce cru est le fruit d'un long travail initié en 1990 par l'Association des Vignerons de la Sainte-Victoire, en collaboration avec le Syndicat des Vins Côtes de Provence et l'Institut National des Appellations d'Origine. La dénomination de terroir Côtes de Provence Sainte-Victoire a été obtenue par décret au journal officiel le 10 février 2005 pour les vins rouges et les vins rosés. Les vignerons travaillent pour la reconnaissance des vins blancs.

Créée en 1992, l'Association assure la promotion de la dénomination de terroir Côtes de Provence Sainte-Victoire ainsi que le suivi technique du vignoble et son rayonnement dans le monde entier. L'Association compte 31 adhérents dont 27 vignerons indépendants et 4 caves coopératives. Ils travaillent ensemble dans une dynamique et un esprit commun : produire des vins de gastronomie, dans une démarche d'agriculture responsable de l'environnement respectant une traçabilité irréprochable.

UN MILLÉSIME 2018 UNE FOIS DE PLUS ATYPIQUE !

Ce millésime se caractérise par une forte pluviométrie qui a eu pour conséquence une très belle sortie de grappes, mais aussi un développement du mildiou sur la quasi-totalité du vignoble provençal. Grâce à l'accompagnement technique de l'Association, le vignoble de la Sainte-Victoire a été un peu moins impacté que les autres zones de l'appellation ce qui a permis d'assurer des rendements corrects et une qualité finale au rendez-vous.

Une amélioration des conditions climatiques en septembre, à l'aube des vendanges, a permis de récolter les raisins à maturité optimale. Les jus ont présenté de bons équilibres, les teneurs en sucres, un peu plus modestes, ont été suffisantes et les acidités ont été maintenues, ce qui a permis d'obtenir un millésime intéressant, fin et équilibré, bien représentatif de ce terroir de la Sainte-Victoire.

Jaunes pâles avec de jolis reflets verts, les vins blancs ont un nez expressif généralement orienté sur les fruits blancs et les fruits à chair jaunes parfois complétés par quelques nuances florales. En bouche on perçoit cette année de la rondeur et du gras, on retrouve les fruits blancs mais aussi des notes d'agrumes qui amènent un peu de vivacité sur les fins de bouche.

Les vins rouges dévoilent de jolies robes franches aux nuances violacées. Les nez sont élégants avec des notes de fruits rouges bien mûrs (fraise et framboise). On perçoit également cette année des notes de cassis et très souvent de la réglisse avec parfois quelques notes de poivre noir. Les bouches montrent globalement de

belles matières avec des tanins élégants, on retrouve les fruits rouges et les épices avec parfois quelques notes minérales.

Enfin, les vins rosés présentent des robes rose pâle voire très pâles aux nuances litchi clair. Les vins sont très expressifs, ils dévoilent de jolies notes de fruits frais. Les arômes de nectarine et de pêche sont très présents cette année, ils sont accompagnés de notes de petits fruits rouges tels que la fraise et la framboise, et souvent quelques agrumes : citron, citron vert, pamplemousse avec parfois quelques touches exotiques (maracuja, mangue...). En bouche les rosés 2018 sont sur la rondeur, on retrouve souvent les fruits jaunes puis les agrumes qui apportent la fraîcheur et qui sont complétés par une tonalité minérale. Bien que globalement un peu moins vifs que pour les précédents millésimes, les vins rosés restent toniques et friands.

Un millésime passionnant et prometteur !

LES TEMPS FORTS DE L'ÉVÈNEMENT

Les 25 vignerons participants vous invitent à partir de 16h30 et vous proposent :

- **17h-18h** : Point Presse animé par Olivier Sumeire, Président de l'Association,
- **18h-19h** : Master Class autour des accords mets-vins de la Sainte-Victoire animée par l'Association des Sommeliers Alpes Marseille Provence,
- **19h-23h** : Soirée gastronomique et œnologique dans une ambiance festive.

Cette année, l'évènement sera revisité en un parcours gustatif pour célébrer l'année de la Gastronomie sous le label MPG2019. A l'honneur, 6 chefs viendront tour à tour sublimer les produits du terroir et faire déguster leurs créations aux invités.

Ces derniers pourront également savourer les confiseries **Léonard Parli** et s'émerveiller devant les somptueux modèles hybrides présentés par **Lexus** et les magnifiques ensembles lounge mis en scène par **Rochebobo** lors de cette soirée.

Cet évènement riche en surprises célébrera les vins, le terroir et la gastronomie avec des invités prestigieux, des animations culinaires et une ambiance musicale conviviale.



ANNÉE DE LA
GASTRONOMIE
EN PROVENCE

PROVENCE
-
TOURISME



DÉPARTEMENT
BOUCHES
DU RHÔNE



LES VIGNERONS PARTICIPANTS

Domaine de l'Anticaille	Cellier Lou Bassaquet
Les Vignerons du Baou	Domaine Le Loup Bleu
Château de la Bégude	Domaine des Masques
Château des Brigands	Domaine de Mauvan
Mas de Cadenet	Les Vignerons du Mont
Domaine des Diables	Sainte-Victoire
Château des Ferrages	Domaine Pinchinat
Château de la Galinière	Château de Pourcieux
Château Gassier	Cave de Rousset
Château Henri Bonnaud	Domaine de Saint Ser
Domaine Jacourette	Famille Sumeire
Domaine La Grande Bauquière	Domaine Terre de Mistral
Clos La Neuve	Domaine Vounière

Merci à nos partenaires



CONTACT PRESSE

Danièle FOURNIER-SICRE | 06 11 57 35 23 | dfournier@sunmade.fr