

rosés de provence

Marseille :
un millésime
très prometteur

Le palais du Pharo à Marseille est devenu hier durant quelques heures le phare du palais pour quelque 500 sommeliers, restaurateurs et vigneron venus de toute la région Paca célébrer le millésime 2007. Le maître de cérémonie n'était autre qu'Olivier Sumeire, vice-président de l'association des vignerons de la Sainte-Victoire, qui invitait le tout-Marseille à la découverte des crus issus du terroir de Pourcieux, Pourrières et Trets. L'ambition de M. Sumeire est de faire de ces fameux rosés « le » vin de Marseille : « *C'est juste un retour aux sources, explique ce vigneron producteur de « Château-Coussin » à Trets et de « Château-L'Afrique » à Cuers. La culture de la vigne a été développée par les Phocéens dès l'Antiquité. Au Moyen Âge, les moines de l'abbaye de Saint-Victor cultivaient déjà leur vignoble dans la région de la Sainte Victoire : aujourd'hui, nous voulons redevenir le vin des Marseillais... »*

M. Sumeire, élevé dans une grande famille de vignerons, est bien placé pour comparer les deux terroirs puisqu'il cultive chaque jour ses vignes

à Cuers et à Trets : « *La différence est plus qu'une nuance de goût, elle est très nette, estime-t-il. D'abord à Cuers, nous effectuons nos vendanges entre le 15 et le 20 août et ce n'est que lorsque nous avons achevé les vendanges de Cuers que nous commençons celles de Trets. L'écart de maturité est important en raison de l'influence maritime sur la vigne cuersoise, plus précoce, et de l'encépagement. En matière de goût, le rosé de Cuers a moins d'acidité naturelle, il est plus flatteur alors que celui de Trets est plus acide, plus vif et il a besoin d'un bon mois pour s'arrondir et se livrer... »*

Cette palette de styles différents raconte « *la vérité du terroir* » : le rosé de l'intérieur ne sera jamais le même que celui du bord de mer. F. R.