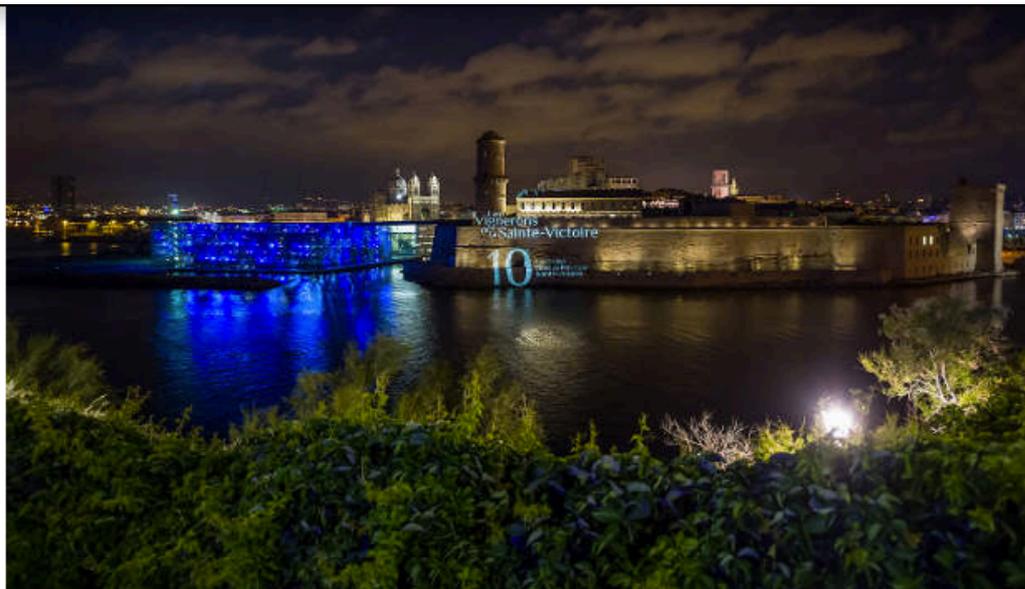




L'AOP SAINT VICTOIRE FÊTE SES 10 ANS À MARSEILLE

vin / vins / 29 juin 2015

29 juin 2015



C'est le 22 juin, lors d'une prestigieuse manifestation à Marseille que l'appellation d'origine protégée Côtes de Provence Sainte-Victoire a tenu une soirée de gala pour fêter ses 10 ans.

Dans le superbe cadre du **Palais du Pharo** étaient conviés tous les professionnels du vin (*restaurateurs, cavistes, sommeliers, courtiers...*) en avant séance, suivie par une soirée de gala de haute volée, rassemblant plus de 1.200 personnes, personnalités locales et institutions politiques entre autres, au cours de laquelle **Olivier Sumeire**, Président de l'AOP, assura avec éloquence un discours de présentation.



© AOP Saint Victoire

L'appellation d'origine protégée 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 Blancs étant en cours de reconnaissance*), après un long travail commencé 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 (INAO)**.

Elle valorise un terroir particulièrement propice à l'élaboration de grands vins, à travers un cahier des charges plus rigoureux que celui de l'appellation Côtes de Provence et des contraintes de production plus restrictives : sélection des meilleures parcelles, encépagement particulièrement adapté, rendement plus limité. Ainsi l'élevage des Rosés est obligatoire jusqu'au 1er février de l'année suivant la récolte, et celui des Rouges jusqu'au 1er septembre de l'année suivante. Ces dispositions particulières illustrent bien la volonté des vignerons de s'orienter vers des vins de gastronomie.

Considéré comme l'un des plus naturels de France, le terroir de la Sainte-Victoire, situé à l'Est d'Aix-en-Provence présente des caractéristiques géo-climatiques très spécifiques et propices à la culture de la vigne, qui y est pratiquée depuis l'Antiquité : sols pauvres, bien drainés et peu profonds, en grès argileux, bercés par un micro climat continental. Rosé et rouge sont servis par 3 cépages historiques : Syrah, Grenache et Cinsault (*80% de l'encépagement*), complétés par des cépages accessoires comme le Cabernet-Sauvignon, le Mourvèdre et le Carignan. Ses vins sont élaborés selon la technique traditionnelle de l'assemblage : chaque cépage est récolté et vinifié séparément et au bout de quelques mois assemblés pour un «premier vin». Cette méthode permet de récolter les raisins à maturité optimale et de les vinifier selon leurs exigences propres.

Malgré des aléas météorologiques, et grâce au savoir-faire et à l'équipement des vinificateurs, la qualité est, cette année encore, au rendez-vous. Les rosés (*80% de la production*) : assez homogènes dans leurs caractères organoleptiques. Robe rose pâle avec des nuances franches, variant du litchi au saumon clair. Belle intensité aromatique avec des notes de fruits rouges et d'agrumes. En bouche, notes fruitées mais aussi minérales. Comme pour les blancs, une fraîcheur un peu plus intense, qui donne de la longueur en bouche. Les rouges : robe intense et profonde. Arôme de petits fruits rouges avec des notes de cannelle et de réglisse. En bouche, belle matière grâce aux tanins souples et soyeux, bien que moins importants que lors des millésimes précédents. Frais et fruités, ils offrent une belle longueur et une persistance aromatique en bouche.

Association des Vignerons de la Sainte-Victoire

1 boulevard Etienne Boyer- BP n° 25- 13530 Trets. Tél : 04 42 61 37 60

Internet: www.vins-sainte-victoire.com

Claude Kircher

2015-06-29

L'AOP Saint Victoire fête ses 10 ans à Marseille



Étiquettes : AOP Saint Victoire, AOP Saint Victoire fête ses 10 ans, gastronomie, Marseille, Olivier Sumeire