

Confidences, AOC côtes-de-provence rosé



Vin à la robe claire aux reflets violacés, patientant dans une bouteille à la forme originale, Confidences séduit par ses arômes de fruits rouges, d'ananas et d'agrumes, les mêmes notes que l'on retrouve en bouche que relève, en attaque, une belle sucrosité qui fait ensuite place à une légère minéralité.

Servi frais, ce vin convient idéalement pour un apéritif ou l'accompagnement de plats provençaux.

Prix : moins de 6 €

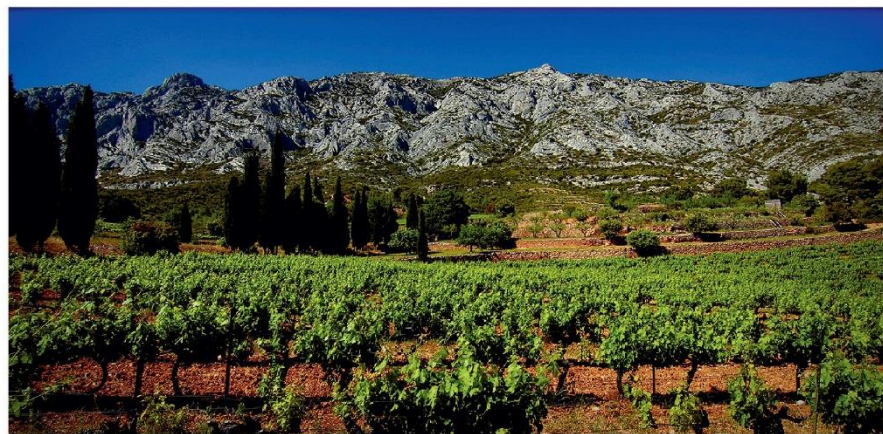
Sainte Victoire, côtes-de-provence - sainte-victoire rosé

Méfiez-vous de ce vin. En dégustation, à l'aveugle, vous pourriez le comparer à un bandol. La différence existe : le prix. Pour le reste, on retrouve la couleur rose pâle, des arômes de fruits rouges et de fleurs blanches, prolongés par une bouche ronde et fraîche, avec une légère sucrosité en attaque. Un rosé haut de gamme à servir en priorité avec des fruits de mer.

Prix : moins de 7 €



LES ROSÉS DE LA SAINTE-VICTOIRE



Régulièrement récompensés, les rosés de la cave coopérative de Puylobier montent en gamme. Objectif : se mesurer aux bandols.

La montagne Sainte-Victoire, échine calcaire de 12 km culminant à quelque 1 000 m à l'est d'Aix-en-Provence, doit sa célébrité à Cézanne qui l'a mise en couleurs. Les amateurs de vin lui reconnaissent d'autres vertus et, avant eux, les ordres monastiques qui ont domestiqué ces coteaux argilo-calcaires à couleur ocre, aujourd'hui plantés, principalement, de grenache, syrah et cinsault, accessoirement de carignan, mourvèdre et cabernet franc.

Située dans l'AOC côtes-de-provence, bénéficiant d'un microclimat, où la chaleur, emmagasinée la journée et restituée la nuit, favorise une maturité précoce, le vignoble s'étend sur les huit communes jouxtant Puylobier. « Nous bénéficions de l'un des terroirs les plus naturels de France, se félicite Georges Guinieri, président de la cave coopérative des Vignerons de la Sainte-Victoire. Labellisées « vigneron en développement durable » depuis 2004, nos exploitations utilisent peu de traitements ». Pourquoi ne pas franchir le cap du bio ? « Trop compliqué dans une coopérative ». Créée en 1924, cette cave, la plus importante de l'AOC côtes-de-provence dans les Bouches-du-Rhône,

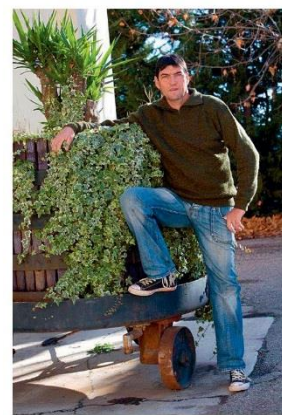
réunit 86 coopérateurs. Ces viticulteurs exploitent 720 ha pour une production annuelle de quelque 40 000 hl, à 93 % vinifiée en rosé. Le rouge (5 %) et le blanc (vermentino, uniblanco et clairette), vendus au caveau, complètent la gamme. Il y a 5 ans, elle comptait seulement 650 ha. Sa croissance s'explique par une faible pression du foncier, qui incite les exploitants à conserver leurs terres, et surtout une montée en gamme, sanctionnée en 2005 par l'appellation côtes-de-provence-sainte-victoire.

La cave expédie essentiel du rosé par camions citerne, à des embouteilleurs qui les diffusent, en GMS, sous les marques Roches Blanches et Esprit Sainte-Victoire. Pour autant, elle n'abdique pas une production haut de gamme, « pour satisfaire la clientèle de passage, développer l'oenotourisme et une image de marque », précise Georges Guinieri. Pour atteindre cet objectif, les viticulteurs ont procédé à des arrachages et planté des cépages plus nobles, amélioré leur outil de production et adapté leurs méthodes aux exigences du pressurage direct, vendangeant très tôt pour éviter les grosses chaleurs. La plupart démarrent entre 3 h et 4 h du matin. Il en résulte un rosé à la robe claire, marque de fabrique des côtes-de-provence. Des rosés vendus moins de 7 € la bouteille.

La cave dispose d'un autre atout pour conquérir les lettres de

noblesse qui lui permettront de se mesurer aux rosés de l'AOC bandol : l'Institution des invalides de la Légion étrangère qui a fêté ses 60 ans en 2014. Implantée à Puylobier depuis 1956, elle a confié 40 ha de vignes à la cave des Vignerons de la Sainte-Victoire. « Le colonel fait partie de notre conseil d'administration, avance le coopérateur. Nous vinifions leur raisin que nous mettons en bouteille et emballons pour leur compte ». Vous pouvez déguster ce vin, décliné en trois couleurs, si vous fréquentez les « cantines » du Sénat ou de l'Assemblée nationale, où ils bénéficient d'un réel capital de sympathie. Voire le 14 juillet sur les abords des Champs-Élysées.

■ Antonio Mafra



Georges Guinieri