

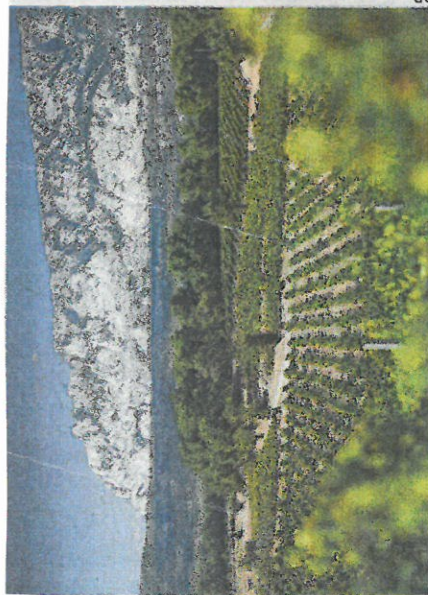
L'AGRICULTEUR Provençal

L'hebdo des agricultures méditerranéennes

REUSSIR

VENDREDI 3 JUIN 2016 - 3 €

n° 1686



DR

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Les Sainte-Victoire au palais du Pharo

L'AOP a profité du cadre prestigieux du palais du Pharo pour présenter ses nouveaux millésimes.

Page 20

Les Sainte-Victoire au palais du Pharo

Comme chaque année aux beaux jours, l'AOP Sainte-Victoire a profité du cadre prestigieux du palais du Pharo de Marseille pour présenter ses nouveaux millésimes.

Pétés plats dans les grands ce lundi 30 mai au palais du Pharo de Marseille pour présenter les nouveaux millésimes de l'appellation Côtes de Provence Sainte-Victoire. L'ensemble des vigneron de la Sainte-Victoire a offert aux invités un florilège de vins de l'année avec animations à la clé. Tradition qui date de près de 10 ans et qui a accentué son angle de communication vers le prestige. La soirée était parrainée par le chef étoilé Lionel Levy de l'interContinental Marseille Hôtel Dieu, en partenariat avec l'association des sommeliers Alpes-Marseille Provence & Bouches-du-Rhône tourisme. La directrice Isabelle Brémond est venue rappeler l'apport du département en faveur de la promotion des produits agricoles, notamment dans le cadre des circuits courts, et plus spécialement pour le monde de la viticulture. Cette soirée était aussi l'occasion pour Olivier Sumeire, président de l'association des vignerons de la Sainte-Victoire, de présenter les vins en dégustation et de rappeler la politique conduite depuis plus de dix ans, à savoir la qualité et le positionnement haut de gamme des vins de Provence. Rendements, volumes et conditionnement étaient à l'ordre du jour pour



Première Master Class avec les sommeliers de Provence sur la typicité des vins Sainte-Victoire avec la présidente, Gisèle Marguin.

rappeler le travail effectué, notamment en amont avec les services de la Draaf pour les aspects environnementaux (Ecophyto, etc.), mais l'essentiel de la manifestation portait sur les aspects festifs. De nombreux élus régionaux étaient présents, notamment le président du CVP, Alain Baccino, ainsi que le président de la Chambre régionale d'agriculture, Claude Rossignol, mais aussi les maires, les représentants du Conseil départemental et du Conseil régional. Soirée festive et un peu émaillée à plus d'un titre mais qui

se voulait ancrée dans la réalité. Ainsi, une première réunion "Master Class" était organisée en préambule sur la typicité des vins Côtes de Provence Sainte-Victoire. Animée par Gisèle Marguin, présidente de l'association des sommeliers Alpes Marseille Provence, une dégustation comparative a été organisée à l'intention des restaurateurs présents.

La soirée s'est poursuivie avec des dégustations culinaires. On retiendra à cet effet la présence des élèves cuisiniers de l'école de la

2^e Chance de Madrague (XV^e arrondissement de Marseille) qui ont préparé, sous l'égide du chef René Bergès, des plats en accord avec les vins présentés. Objectif : rappeler que le travail qualitatif mené ces dernières années par les vignerons de la Sainte-Victoire ne se dissocie pas d'une réalité sociale où chacun participe à l'effort collectif.

Au-delà de tous ces aspects protocolaires, la soirée a permis de rappeler l'importance économique d'une appellation qui produit plus de 3 millions de bouteilles chaque année sur une surface de 2 643 ha, essentiellement en rosé (80 %).

Créée en 1992, l'Association des vignerons de la Sainte-Victoire assure le suivi technique du vignoble et son rayonnement dans le monde entier. Elle compte 30 adhérents : 26 vignerons indépendants et 4 caves coopératives (représentant 319 coopérateurs associés). Son siège se trouve à Trets dans les anciennes caves du château historique mais, comme l'a rappelé Olivier Sumeire en ouverture de soirée, de nouveaux locaux sont attribués sur le site exceptionnel de la Sainte-Victoire avec l'aval du Conseil départemental. ■