

# AGRICULTEUR PROVENCAL

Vendredi 30 Octobre 2015

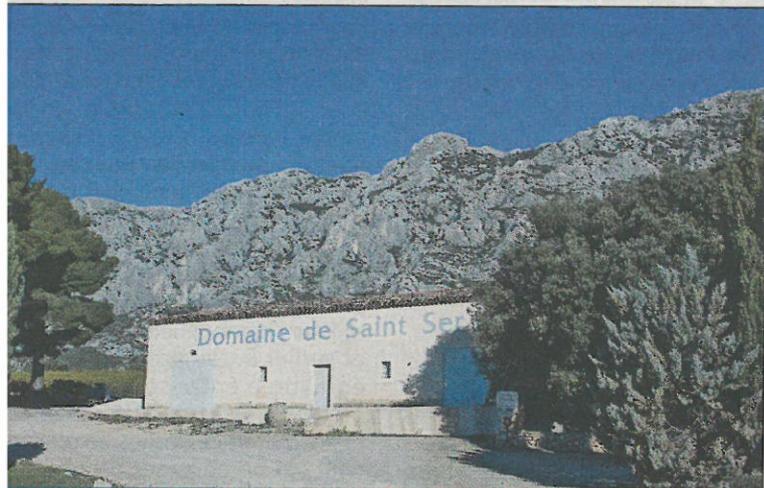
SAINTE-VICTOIRE

**Saint-Ser,**  
un joyau viticole > p.5



# Saint-Ser, tout un programme

Le domaine de Saint-Ser se dresse tout en haut de la Sainte-Victoire, à flanc de coteaux. Dirigé par Jacqueline Guichot depuis quelques années, il poursuit sa mutation vers la biodynamie.



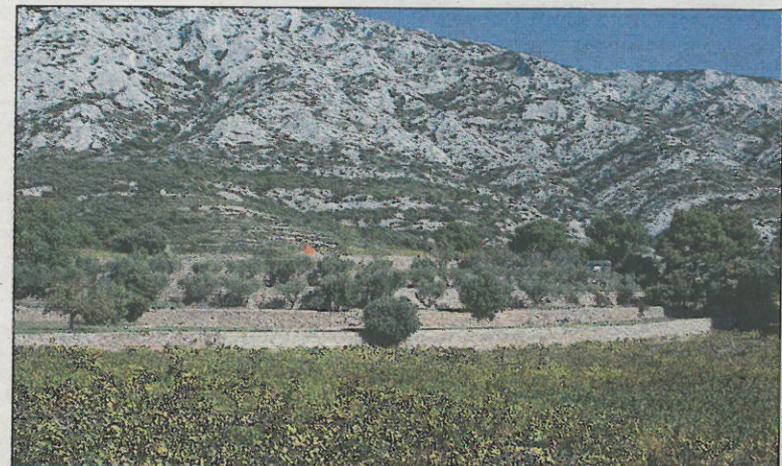
Au plus haut de la Sainte-Victoire, la minéralité d'un domaine viticole.

Le domaine de Saint-Ser a la particularité de posséder le vignoble le plus élevé sur les flancs de la montagne Sainte-Victoire. Un de ces joyaux viticoles qui bénéficie de sols particulièrement typés et d'une exposition exceptionnelle au sein de l'AOP aixoise. Il est d'ailleurs classé dans sa totalité au sein de l'aire géographique "Côtes de Provence Sainte-Victoire" et couvre une superficie en production de 45 ha (sur plus de 80 ha). Avec des caractéristiques géologiques et climatiques uniques, les vignes cultivées en coteaux bénéficient par leur exposition plein sud d'un ensoleillement généreux, notamment grâce au phénomène de réverbération sur la pierre blanche de la montagne. Presque une carte postale : la luminosité favorise la photosynthèse, accentue la concentration aromatique. Le sol argilo-calcaire pierren, pauvre et bien drainé, est favorable à la production de raisins de qualité et confère aux vins une finesse naturelle. Ajoutons y le Mistral, qui permet de sécher les vignes après la pluie, d'assainir le vignoble, de contribuer à la maturation des raisins, et le portrait devient parfait quand l'on y ajoute la "patte humaine", en l'occurrence celle de Jacqueline Guichot, qui a racheté le domaine en 2006 et qui, depuis,

le mène à marche forcée vers la "Biodynamie".  
*"Une éthique plus qu'une philosophie, explique-t-elle. J'ai voulu changer de vie en quittant Paris et en me consacrant à ce vignoble. C'est à dire en faire un lieu de vie à la mesure de sa beauté. J'ai passé toute mon enfance dans une exploitation agricole de Bretagne, j'ai compris l'importance du rythme des saisons."*  
 Ne nous leurrions pas, Jacqueline Guichot n'est pas une "parisienne" venue se dorer la pilule au soleil sous des prétextes métaphysiques. Cette ex-pharmacienne a simplement voulu donner un sens à sa vie après l'avoir consacrée aux autres.

## Un cahier des charges rigoureux

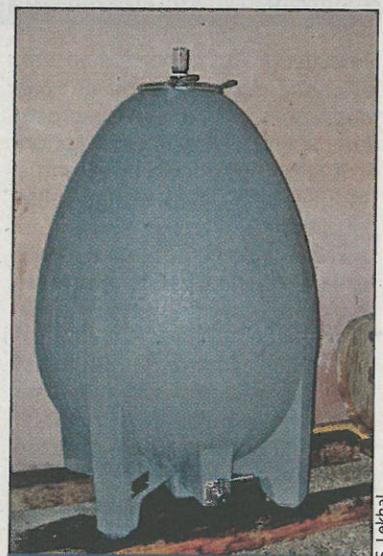
D'emblée elle s'est entourée des meilleurs spécialistes (œnologue, ingénieur agronome), et s'est engagée dans une démarche d'agriculture écologique préservant le terroir profond, l'environnement et une traçabilité irréprochable, notamment en conservant son adhésion à la chartre "Nutrition Méditerranéenne en Provence" (marque déposée par la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône, qui n'a jamais dépassé le cadre local, ndlr). La vigne est cultivée selon un cahier des charges rigoureux consacrant des techniques respectueuses de



Le domaine de Saint-Ser est classé dans sa totalité au sein de l'aire géographique "Côtes de Provence Sainte-Victoire" et couvre une superficie en production de 45 ha (sur plus de 80 ha).

l'environnement. *"Du fait de ma formation de pharmacienne, j'accorde un intérêt particulier aux bonnes pratiques, au point que depuis 2006 nous nous sommes investis dans le "bio" sans demander aucune certification. C'est lorsque j'ai voulu approfondir en "biodynamie" qu'il a fallu réorganiser tout cela sur le plan administratif, ne serait-ce que pour rassurer nos clients."* C'est chose faite depuis 3 ans. Le domaine de Saint-Ser possède l'une des caves les plus modernes de l'appellation AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire. Tout est certifié : sélection parcellaire rigoureuse, condition spécifique de production... Sa cuverie en inox entièrement équipée d'un contrôle de température permet au Maître de Chai l'élaboration de vins de grande qualité. Les vins raflent des médailles. Depuis 2013, entrée officielle en conversion vers l'agriculture "biodynamique", le respect de la vie du sol, l'équilibre des plantes et des rythmes solaires (et même des conjonctions planétaires), le domaine propose des vins respectueux de la nature. Caprice ? C'est ce que l'on disait des producteurs bio il y a une vingtaine d'années, avant de louer leur prémonition face aux scandales alimentaires. Jacqueline Guichot fait partie des nouveaux précurseurs. Inutile d'attendre 20 ans. ■

SAMI LEKHAL



En biodynamie, les barriques de fermentation s'appellent des "œufs" pour des raisons évidentes de protection des arômes.

## QUELQUES CHIFFRES

► **200 000 bouteilles** environ par an (70 % de vin rosé, 25 % de vin rouge et 5 % de vin blanc). En France, les vins sont vendus chez les cavistes et se trouvent sur les tables de la restauration haut de gamme telles que : L'Eden Roc à Antibes, l'Hôtel du Castellet, Le Pignonnet et Le Clos de la Violette à Aix-en-Provence, La Réserve de Beaulieu à Beaulieu sur Mer, les restaurants Carette (place des Vosges et Trocadéro) à Paris...

### ► **Export :**

**Belgique, Hollande :** 35 000 bouteilles

**New York, Californie :** 6 000 bouteilles

**Chine, Australie :** 5 000 bouteilles

**Inde, Brésil, Japon :** 7 000 bouteilles

### ► **Distinctions :**

pour chaque nouveau millésime, des distinctions et médailles viennent couronner la production du domaine (Concours général agricole Paris 2012, Mondial du Rosé 2011, Concours Vinalies internationales 2010...), aussi référencée dans les grands guides des vins (Bettane et Desseauve 2014, Hachette 2012, Hubert 2012, Vin et Santé 2012, Gilbert et Gaillard 2011...).

## La légende de Saint-Ser

Natif de Lyon au V<sup>e</sup> siècle, Saint-Ser est un ermite qui se retira dans une grotte de la montagne Sainte-Victoire. Ses vertus exemplaires et sa foi chrétienne attirèrent de nombreux fidèles et constituèrent un modèle pour les habitants du pays.

En ce temps là, Euric, souverain Wisigoth, violent et cruel, farouchement hostile à l'Eglise, régnait sur la Provence. Son pire adversaire fut Saint-Ser. Vers l'an 484, refusant de se soumettre et méprisant ses menaces, Saint-Ser fut décapité.

Le lieu de son supplice fut celui de sépulture et sa mémoire resta vénérée dans toute la contrée.

Aujourd'hui la chapelle de Saint-Ser bâtie dans une grotte de la montagne Sainte-Victoire, reste un lieu de pèlerinage où les habitants de Puyloubier et des environs se rendent le 24 mai de chaque année pour un office religieux. Ainsi, grâce à sa situation géographique et à son patronyme, le domaine de Saint-Ser peut se flatter de faire partie intégrante du patrimoine naturel, culturel et historique de la Provence.