

# LA MARSEILLAISE

Lundi 29 Janvier 2018

## Un millésime chaleureux

### Œnologie

Les papilles du jury gustatif testent le rosé Sainte Victoire version 2017.

**Initié depuis une douzaine d'années, ce test permet d'assurer la qualité tout en préservant la diversité des terroirs.**

### VALLÉE DE L'ARC

« Beaucoup de finesse ... De la fraîcheur ... Niveau global très qualitatif... » Telles sont les appréciations qu'a retenu le jury réuni dans le salon d'honneur du château de Trets. Vingt domaines et quatre caves coopératives ont présenté les bouteilles masquées de quarante sept échantillons du rosé Sainte Victoire 2017. « Ce test représente 16 000 hectolitres sur les vingt produits cette année. Une évaluation qui est appréciée des vignerons avant la mise en vente du millésime », souligne Jean-Jacques Balikian le directeur de l'Association. Outre des vignerons, le jury se compose de 45 représentants : œnologues, négociants, courtiers, INAO, syndicat des Côtes-de-Provence, Centre international du rosé ...

Cette année encore, les remarques sur la « pâleur » de certains échantillons ont mis en dé-

bat ce dilemme entre la teinte traditionnelle du rosé et l'évolution des goûts du public vers une coloration plus légère. Au delà, ce millésime offre des qualités reconnues qui vont maintenant affronter les jurys des divers concours agricoles.

« Ce test initié depuis une douzaine d'années, loin d'être une formalité, est très important pour les vignerons Sainte Victoire. Il crée une émulation pour assurer la qualité tout en préservant la diversité des terroirs propres à cette appellation » remarque Jean-Jacques Balikian. De la même façon, les échanges entre vignerons, la « veille sanitaire » stimulent la gestion raisonnée des traitements mais aussi la culture bio acquise à ce jour par un tiers des adhérents. Une pratique qui a de quoi rassurer les consommateurs, se retrouve par le bon niveau des ventes et la montée en puissance à l'export qui représente en 2017 près de 20% de la récolte.

« Grâce aux investissements, les vendanges sont mécanisées à près de 99%. Et il nous faut constamment trouver l'équilibre entre qualité, goût des clients, maîtrise du degré car dans les conditions climatiques actuelles nous pouvons facilement aller à 14 ° C ce qui n'est prisé du consommateur », précise Olivier Sumeire, le président de l'association.

**Claude Duret**



Vingt domaines et quatre caves coopératives ont présenté les bouteilles de quarante sept échantillons. PHOTO C.D.