

Dix ans de terroir

Lancée en 2005, l'appellation des Côtes de Provence qui s'étend sur neuf communes du Var et des Bouches-du-Rhône a acquis sa notoriété. Le cru anniversaire 2015 ne devrait pas démeriter

Le ballet des tracteurs et leurs remorques est ininterrompu.

Chaque matin depuis une semaine, les coopérateurs se pressent à la cave du Baou, à Pourcieux, pour déverser leurs tonnes de raisin fraîchement vendangé. Avec près de quinze jours d'avance, les viticulteurs en côte de Provence Sainte Victoire ont pris les devants. « Les sols ont souffert de la chaleur et de la sécheresse mais la vigne est très saine ». Jean-Jacques Balikian, le directeur de l'Association des vigneron de la Sainte-victoire estime les conditions réunies pour un bon cru 2015.

À la recherche de l'excellence

« Le rendement en jus n'est pas des plus conséquents mais le degré est très satisfaisant ». Après, la qualité dépendra des conditions météo qui influenceront les vendanges. À Pourcieux, les vingt coopérateurs sont tous professionnels. « Une structure très souple qui permet une grande réactivité et d'organiser au mieux le calendrier des récoltes », explique Laurent Basso, vice-président des Vignerons du Baou. « On peut gérer les apports en fonction de la maturité de chaque parcelle. » Et ce, sur un même cépage et un même terroir. L'exposition au soleil, l'hygrométrie, les sols... chaque vignoble a ses spécificités. C'est cet assemblage qui fera la qualité des vins produits en



Les vendanges en Sainte Victoire ont débuté cette année avec plus de dix jours d'avance en raison d'un été très sec et très chaud.

coopérative. L'homogénéité est toutefois de mise en ce qui concerne les Sainte-Victoire. Une marque à part, déposée en 2005, pour valoriser l'identité de ce territoire viticole.

Dix ans de démarches

« Cette appellation est née de la réalité d'un terroir. C'est la rencontre entre un sol, un microclimat et les hommes qui font la vigne. » Dès les années quatre-vingt-

dix, les viticulteurs de l'extrême ouest-Var et de l'est des Bouches-du-Rhône se sont regroupés pour engager une démarche de qualité et de reconnaissance de la marque. Arrivé en 2000 comme technicien

pour l'association des Vignerons de la Sainte-Victoire, Jean-Jacques Balikian a travaillé à l'élaboration d'un cahier des charges rigoureux pour aboutir au dépôt du nom à l'Institut national des appellations d'origine (INAO, aujourd'hui Institut national de l'origine et de la qualité). En 2005, la production était encore confidentielle. Aujourd'hui, plus de 20000 hectolitres sortent chaque année des caves particulières et coopératives des neuf communes du terroir. Dix ans après, la notoriété est donc au rendez-vous. « Le positionnement est assumé sur un prix plus élevé mais le consommateur ne s'y trompe pas et s'y retrouve. Sainte-Victoire est la garantie d'un produit de qualité ». Comme les appellations Fréjus, La Londe, Pierrefeu, ou bientôt Notre-Dame-Des-Anges, la marque apposée sur une étiquette de Provence fait bien la différence.

Dossier :
Étienne Charles
echarles@varmatin.com

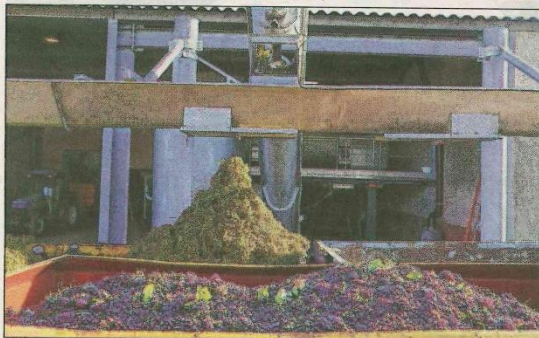
Photos :
Hélène Dos Santos

Un nom qui fleure bon la Provence

La Sainte Victoire, chère à Cézanne, immortalisée par Van Gogh ou encore Picasso... un nom associé à la Provence dans l'imaginaire collectif. Accolé à son étiquette Côtes de Provence, la dénomination représente la valeur ajoutée d'une marque déjà renommée. De Pourcieux aux portes d'Aix-en-Provence au Tholonet, le vi-

gnoble de Sainte Victoire s'étend sur près de 2225 hectares et inclut neuf communes des Bouches-du-Rhône (Châteauneuf-le-Rouge, Le Tholonet, Meyreuil, Peynier, Puylobier, Rousset, Trets) et du Var (Pourcieux, Pourrières). Sur cette superficie, moins de la moitié des vins en AOC Côte de Provence sont étiquetés Sainte-Victoire.

« La sélection est bien plus rigoureuse et correspond notamment à la demande des négociants ». Au Baou, Laurent Basso peut s'appuyer sur le professionnalisme des coopérateurs pour toujours tirer la qualité vers le haut. « La richesse d'une cave comme celle de Pourcieux est qu'elle permet de trier pour être au top. On intéresse les viticulteurs, on les encourage à produire tel ou tel cépage pour que les assemblages soient des plus réussis. » Une façon de travailler qui plaît à Olivia Florent, jeune viticultrice (rice) de 26 ans qui a décidé de marcher sur les pas de son père et de son oncle. Chez les Vignerons du Baou, les coopérateurs ont en effet leur mot à dire sur la gestion de la cave ou les investissements à consentir. Une démarche qui profite à tous et participe à la recherche de toujours plus de qualité gustative et d'efficacité. La cave coopérative produit 22000 hectolitres par an, à 95 % composés de vins rosés, « notre cœur de métier ». Les vingt viticulteurs qui y travaillent mutualisent les coûts et se partagent cinq machines pour procéder aux vendanges sur les 380 hectares de la commune.



À peine débarqués à la cave, les grains sont séparés de leurs grappes qui partiront en distillation.



Marc, sa fille Olivia et Jean-Jacques Balikian.

en Sainte-Victoire

La typicité des sols, du climat... et des hommes

Au pied de la barre rocheuse du Baou, la situation de la coopérative de Pourcieux résume à elle seule l'identité de l'appellation. Entre Sainte-Victoire et Mont-Aurélien, dans la haute vallée de l'Arc où le mistral s'engouffre et caresse la vigne, les conditions météorologiques, tout comme les sols, n'ont rien à voir avec les autres terroirs de l'AOC Côtes de Provence. À une altitude moyenne de 300 à 400 mètres, coupé de toute influence maritime, le vignoble jouit d'un microclimat quasi continental. « Les sols y sont relativement pauvres, composés de calcaires, de grès argileux et sont peu profonds. Des conditions propices à la culture de la vigne depuis toujours... » souligne Jean-Jacques Balikian.

Un vignoble d'exception

L'ensoleillement et les fai-

bles précipitations, coupées à un vent fortement présent donnent encore sa spécificité à ce terroir d'exception. Normal, dès lors, qu'il dispose de son appellation pour se distinguer dans le vaste panel des rosés de Provence. Le climat, la terre... mais aussi les hommes qui la cultivent. Et partagent une identité commune. Les vignerons des deux communes varoises de la dénomination, Pourrières et Pourcieux, se sentent ainsi plus proches de leurs voisins des Bouches-du-Rhône que des vigneron du littoral ou des Maures. « Ils sont Sainte-Victoire avant tout! », résume le directeur de l'association. Cette grande communauté qui se partage une terre œuvre logiquement dans le même but de la mettre en valeur, dans l'intérêt de tous. Une saine émulation qui participe à l'évolution qualitative et quantitative permanente.



Le raisin de la jeune parcelle de syrah plantée il y a cinq ans à peine à Pourcieux affiche déjà un degré très satisfaisant.



L'analyse du degré, analyse indispensable pour connaître la maturité de la vigne avant de récolter.



Une association au service des vignerons

Avec pour adhérents vingt-six caves particulières et quatre coopératives, l'association des Vignerons de la Sainte-Victoire est l'outil essentiel de représentation de la dénomination. En plus d'un accompagnement purement technique pour monter en gamme, la structure travaille sur les études marketing et stratégique pour apporter la notoriété au terroir. Les démarches de promotion, comme la présentation du millésime en grande pompe au palais du Pharo à Marseille ou le Rallye des vins de la Sainte-Victoire permettent d'accroître la renommée de l'appellation et de partir à la conquête de nouveaux marchés



pour étendre les débouchés. Mais en amont de la commercialisation, l'association œuvre avant tout à la gestion du terroir. De l'encépagement aux ven-

danges, toutes les phases sont suivies et l'accompagnement des vignerons sur mesure, afin de créer une homogénéité dans les objectifs produit.

La dénomination en chiffres

■ Superficie

Superficie : 2 225 hectares
Superficie revendiquée : 506 hectares
Sur neuf communes des Bouches-du-Rhône (Châteauneuf-le-Rouge, Le Tholonet, Meyreuil, Peynier, Puylobier, Rousset, Trets) et du Var (Pourcieux, Pourrières)

■ Production

Production : 22 000 hectolitres (rosé et rouge, près de 3 millions équivalent bouteilles)

■ Rendement

Rendement maximal autorisé : 50 hl/ha
Rendement moyen : 43 hl/ha