

VAR MATIN

Samedi 31 Mars 2018

POURRIÈRES - POURCIEUX

Les Côtes de Provence Sainte-Victoire : un terroir d'exception à préserver

À l'occasion de l'assemblée générale des Vignerons de la Sainte-Victoire, le président Olivier Sumeire est revenu sur les deux missions principales de l'association qui sont l'accompagnement technique du vignoble, qui s'étend sur 2654 hectares, et la promotion de l'appellation Côtes de Provence Sainte-Victoire. Il a aussi évoqué la rentabilité des exploitations, la qualité de récolte à optimiser et la préservation de l'environnement.



Olivier Sumeire.

Quels sont les éléments déterminant les rendements ?

Pour garantir les rendements, nous prodiguons à nos trente et un adhérents des conseils « plantation », comme la réalisation d'analyses de sol, l'aide au choix du cépage, du clone et du porte-greffe. Nous surveillons les maladies émergentes et essayons de contenir la progression des maladies du bois (Esca, Eutypiose). En partenariat avec la Société du canal de Provence, nous optimisons le pilotage de l'irrigation. À ce sujet, un suivi de

la réserve en eau du sol et de la croissance de la vigne a été réalisé sur onze parcelles de référence.

Que faire face aux aléas climatiques ?

En préventif, nous avons testé l'utilisation d'un hélicoptère pour lutter contre le gel le 29 avril 2017. Cette expérimentation a été menée sur les parcelles de deux domaines en vue de les réchauffer et ainsi éviter le gel destructeur. Survoler les vignes en hélicoptère permet de brasser l'air



Une démonstration de pulvérisation confinée pour réduire l'impact des pesticides.

et ainsi inverser la température. Après le gel, nous avons effectué des tests pour stimuler le redémarrage de la végétation et « booster » les grappes. Un plan de formation des salariés à la taille a aussi été mis en place.

Comment optimiser la qualité de la récolte ?

Déjà, les conditions agronomiques et climatiques spécifiques au terroir offrent aux vignerons la possibilité de produire un raisin de qualité, première et essentielle étape vers

l'élaboration d'un vin haut de gamme. Et pour optimiser la qualité de récolte, nous travaillons sur la fertilisation du sol, le palissage, l'ébourgeonnage, le pilotage de l'irrigation, le suivi des maturités, la gestion rigoureuse des apports.

Qu'en est-il de la préservation de l'environnement ?

L'association a intégré le réseau des fermes Dephy Ecophyto, un plan mis en place par le gouvernement qui vise à réduire progressivement l'utilisation des

produits phytopharmaceutiques. Sur des exploitations pilotes, des démonstrations sont régulièrement proposées aux adhérents, des produits de substitution ou alternatifs leur sont présentés et des journées techniques sont organisées, comme la dernière sur la pulvérisation confinée.

En conclusion, quelle est la typicité Sainte-Victoire ?

Les Vignerons de la Sainte-Victoire, qui ont donné une large priorité aux trois cépages historiques de la Provence (grenache, syrah et cinsault), les récoltent et les vinifient séparément, puis procèdent quelques mois plus tard à leur assemblage, ce qui donne des vins équilibrés, complexes et élégants. Les rosés sont d'une belle finesse avec de la longueur et de la persistance aromatique, les rouges sont friands, généreux et charpentés. Nous travaillons maintenant pour la reconnaissance des blancs en Côtes de Provence Sainte-Victoire.

RECUEILLI PAR V. G.