

Les vins de la Sainte Victoire ont battu des records



Jeudi 2 mars 2017, l'Association des Vignerons de la Sainte Victoire présentait à la Vinothèque les vins médaillés au Concours Général Agricole en présence de Monsieur le Maire. Ce concours, qui a lieu en ouverture du Salon de l'Agriculture à Paris, est le seul concours organisé sous le contrôle de l'Etat, c'est un concours de référence, reconnu pour son impartialité, conséquence d'un processus rigoureux de présélections et de sélections et la valeur des résultats.

C'est le concours qui compte le plus grand nombre de candidats, d'échantillons et de catégories de produits en concours, son envergure est nationale et internationale en raison de la commercialisation à l'étranger des produits primés. C'est également le plus ancien.

Depuis sa création en 1870, le Concours Général Agricole (C.G.A.) a pour vocation de récompenser les meilleurs vins et meilleurs produits du terroir Français. Il a lieu chaque année et se déroule dans le cadre du Salon International de l'Agriculture.

Les objectifs de ce concours sont de :

- Fournir au consommateur une référence de qualité pour ses achats ;
- Permettre au producteur d'apprécier la qualité de ses produits en les comparant à celle de ses concurrents ;
- Permettre à un nouveau producteur de se faire référencer et reconnaître sur un marché de produits de haute qualité gustative.

La finalité du C.G.A. est de confronter les meilleurs échantillons au sein d'une catégorie bien définie et homogène de produits, lors des dégustations effectuées par des experts. Il met l'accent sur leurs caractéristiques, après avoir vérifié qu'ils correspondent bien aux normes réglementaires.

La sélectivité des épreuves (environ 23% des inscrits obtiennent une médaille) apporte aux lauréats une référence externe solide et aux consommateurs un gage de qualité. En 2016 : 4 054 vins ont été primés.

Les récompenses sont des médailles d'OR, d'ARGENT ou de BRONZE. Les produits médaillés sont reconnaissables à leur feuille de chêne, marque

collective déposée à l'INPI.

Et c'est une belle performance que les Vignerons de la Sainte Victoire ont réalisé avec un record, remportant ainsi 46 médailles au total dont 18 en OR, 20 en ARGENT et 8 en BRONZE, ainsi qu'un Prix d'Excellence. Ce sont ainsi 17 Caves et Domaines qui ont été récompensés.

Le Président de l'Association des Vignerons Sainte Victoire, Olivier Sumeire, a pris la parole en félicitant les viticulteurs pour leur travail. Puis, il a fait référence aux difficultés que rencontrent le monde agricole, notamment les conditions d'achat imposées aux producteurs qui amènent à des situations dramatiques comme récemment le suicide d'une productrice de lait. « On arrive à quelque chose d'abominable... quand on travaille, on devrait avoir le fruit de son travail... il va falloir que ça change ». Il parlera alors des solutions mises en place comme le développement des circuits courts et l'oenotourisme pour s'exonérer le plus possible des grands groupes et des multinationales. Il poursuivra en mettant en avant l'appellation « Côtes de Provence Sainte Victoire » qui contribue à apporter cette notoriété qui permet de mettre en avant les produits des adhérents et se rapprocher des consommateurs. Le Président interpellera également l'assemblée sur les investissements entrepris par les producteurs qui permettent de se démarquer et qui sont porteurs de développement. Il conclura en félicitant à nouveau les adhérents pour ces beaux résultats et se dira très fier.

Jean-Jacques Balikian, Directeur de la Vinothèque Sainte Victoire, prendra ensuite la parole pour rendre hommage aux caves coopératives qui, par leur travail, contribuent pleinement au développement et à la renommée des Côtes de Provence Sainte Victoire « Aujourd'hui, je pense qu'il n'y a vraiment pas de complexe à avoir par rapport aux grands domaines. Il y a une homogénéité qualitative et c'est la plus grande force de notre secteur. Le consommateur qui achète un Sainte Victoire, il ne se trompe pas ». Il rendra ensuite hommage au Domaine des Diaboles qui a reçu pour la 7ème année consécutive le Prix d'Excellence.



PRIX D'EXCELLENCE

- Domaine des Diablies (PUYLOUBIER)

–

A.O.P. CÔTES DE PROVENCE SAINTE-VICTOIRE

ROUGE 2015

Médaille d'OR :

- Château Grand Boise (TRETS)

Médaille d'ARGENT :

- Domaine de Mauvan (PUYLOUBIER)

Médaille de BRONZE :

- Les Vignerons du Mont Sainte-Victoire (PUYLOUBIER)

–

ROSE 2016

Médaille d'OR :

- Les Vignerons du Baou (POURCIEUX) – Domaine Saint Hubert
- Domaine Jacourette (POURRIERES)
- Sainte-Lucie Diffusion (PUYLOUBIER) – Rose Bonbon
- Château de la Galinière (CHATEAUNEUF-LE-ROUGE)
- Château de la Galinière (CHATEAUNEUF-LE-ROUGE)
- Château Grand Boise (TRETS)

Médaille d'ARGENT :

- Les Vignerons du Baou (POURCIEUX) – Domaine Vitalis
- Sainte-Lucie Diffusion (PUYLOUBIER) – Hydropathe
- Château Gassier (PUYLOUBIER) – Pas du Moine

Médaille de BRONZE :

- Château des Brigands (POURCIEUX) – Crésus

–

A.O.P. CÔTES DE PROVENCE

ROUGE 2015

Médaille d'ARGENT :

- Domaine de Mauvan (PUYLOUBIER)
- Les Vignerons du Mont Sainte-Victoire (PUYLOUBIER) – Les Terres Rouges

–

ROSE 2016

Médaille d'OR :

- Les Vignerons du Baou (POURCIEUX) – Mirabeau Pure
- Les Vignerons du Baou (POURCIEUX) – Mirabeau Etoile
- Sainte-Lucie Diffusion (PUYLOUBIER) – Les Petits Diablies
- Sainte-Lucie Diffusion (PUYLOUBIER) – Made in Provence Classic
- Château des Brigands (POURCIEUX)

Médaille d'ARGENT :

- Les Vignerons du Baou (POURCIEUX) – Lou Baou
- Château Coussin (TRETS) – La Croix du Prieur
- Domaine de l'Anticaille (TRETS) – Calypso
- Sainte-Lucie Diffusion (PUYLOUBIER) – Made in Provence Premium
- Château de la Galinière (CHATEAUNEUF-LE-ROUGE)
- Château des Brigands (POURCIEUX)

Médaille de BRONZE :

- Cellier Lou Bassaquet (TRETS) – Rascailles
- Domaine La Grande Bauquière (PUYLOUBIER) – Moment Inattendu
- Domaine Jacourette (POURRIERES) – L'Ange et Luce
- Château des Brigands (POURCIEUX)

–

BLANC 2016

Médaille d'OR :

- Cellier Lou Bassaquet (TRETS) – Rascailles
- Domaine de l'Anticaille (TRETS) – Mazurka
- Château de la Galinière (CHATEAUNEUF-LE-ROUGE)
- Château des Brigands (POURCIEUX)

Médaille d'ARGENT :

- Les Vignerons du Baou (POURCIEUX) – Lou Baou
- Domaine de Mauvan (PUYLOUBIER)
- Château Ferry Lacombe (TRETS) – Haedus
- Sainte-Lucie Diffusion (PUYLOUBIER) – Made in Provence Classic
- Château des Brigands (POURCIEUX) – Trésor des Chouans

–

I.G.P. MEDITERRANEE

ROUGE 2015

Médaille d'ARGENT :

- Cellier Lou Bassaquet (TRETS)

–

ROSE 2016

Médaille d'ARGENT :

- Sainte-Lucie Diffusion (PUYLOUBIER) – Lucie & Co

BLANC 2016

Médaille de BRONZE :

- Cellier Lou Bassaquet (TRETS) – Fleurs de Sauvignon
- Cellier Lou Bassaquet (TRETS)





Petit rappel sur l'Association des Vignerons de la Sainte Victoire :

L'Association des Vignerons de la Sainte-Victoire, créée en 1992, réunit 30 vignerons répartis sur deux départements, les Bouches-du-Rhône et le Var, regroupant les communes de Châteauneuf le Rouge, Peynier, Pourcieux, Pourrières, Puyloubier, Rousset, Saint Antonin sur Bayon, Trets et Le Tholonet.

Le Président actuel est Olivier Sumeire.

Le siège social est établi à Trets dans les anciennes caves du Château historique datant du XIIIe siècle, avec des remparts du XIVe, à la Vinothèque qui servait autrefois de cave de vinification. Ce lieu d'accueil permet de recevoir les visiteurs dans les meilleures conditions : les vins sont exposés, des dégustations sont organisées et les visiteurs sont informés sur l'appellation, mais également sur les Caves et les Domaines.

Les adhérents de l'Association travaillent ensemble dans une dynamique et un esprit communs.

Les Vignerons

1. Château de la Galinière
2. Domaine des Artauds
3. Château Henri Bonnaud
4. Les Vignerons du Baou
5. Château des Brigands
6. Château des Ferrages
7. Château de Pourcieux
8. Domaine Vounière
9. Clos La Neuve
10. Domaine Jacourette
11. Domaine Pinchinat
12. Domaine Sacaron
13. Les Vignerons du Mont Sainte-Victoire
14. Château Gassier
15. Domaine La Grande Bauquière
16. Domaine le Loup Bleu
17. Domaine de Mauvan
18. Domaine de Saint-Ser
19. Domaine Sainte-Lucie
20. Domaine des Diables
21. Cave de Rousset
22. Château de la Bégude
23. Domaine Terre de Mistral
24. Domaine des Masques
25. Cellier Lou Bassaquet
26. Domaine de l'Anticaille
27. Mas de Cadenet
28. Château Ferry Lacombe
29. Château Grand Boise
30. Famille Sumeire Vignerons en Provence



L'A.O.P. CÔTES DE PROVENCE SAINTE-VICTOIRE

Un terroir d'exception au sein d'un grand site



La hiérarchisation des Côtes de Provence

L'aire viticole Provence s'étend depuis les Baux de Provence jusqu'à Nice et est limitée au Nord par le Verdon.

Neuf appellations d'origine y sont définies, constituant l'une des régions de l'Institut National des Appellations d'origine (INAO).

Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux Varois en Provence se sont regroupés en une interprofession régionale qui représente aujourd'hui 95% des volumes produits en appellation dans la région viticole Provence.

L'appellation Côtes de Provence figure parmi les plus vastes appellations viticoles françaises. Sa superficie dépasse les 20 000 ha et sa production peut atteindre les 140 millions de bouteilles (960 000 hl). Le développement de cette appellation est remarquable car l'augmentation de la production a été assurée par l'extension des surfaces plantées, sans augmentation du rendement, ce qui est un gage de qualité. En revanche l'étendue de cette appellation et la cohabitation de terroirs différents fait qu'il n'existe pas un mais plusieurs Côtes de Provence.

Un long parcours pour l'excellence

Dès le début des années 90, l'idée de faire reconnaître les spécificités du terroir de la Sainte-Victoire a germé. Après un long travail effectué par l'Association des Vignerons de la Sainte-Victoire, une procédure de hiérarchisation a été mise en place en collaboration avec le Syndicat des Vins Côtes de Provence et l'INAO. (Institut National des appellations d'origine).

L'appellation « Côtes de Provence Sainte-Victoire », première dénomination de terroir des Côtes de Provence, a ainsi été obtenue par décret au journal officiel le 10 février 2005 pour les Rouges et les Rosés, les Blancs étant en cours de reconnaissance.

Elle valorise, au sein des Côtes de Provence, un terroir particulièrement propice à l'élaboration de grands vins. Les vignerons respectent des contraintes de production plus restrictives que celles des Côtes de Provence traditionnels et une démarche qualitative stricte : sélection des meilleures parcelles du vignoble, encépagement particulièrement

adapté, rendements plus limités, élevage obligatoire...

Les chiffres clés

- Superficie : 2 654 ha
- Production du millésime 2015 : 3,2 millions de bouteilles
- Rendement maximal autorisé : 50hl/ha

Un terroir naturel d'exception

Considéré comme l'un des plus naturels de France, le terroir de la Sainte-Victoire, situé à l'est de la ville d'Aix-en-Provence, sur le flanc sud de la Montagne Sainte-Victoire, présente des caractéristiques géo-climatiques très spécifiques.

Le vignoble est implanté sur des sols pauvres et bien drainés, très propices à la culture de la vigne, qui sont formés de calcaires et de grès argileux.

Ce terroir bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel et d'un climat aux nuances légèrement continentales, protégé au sud des influences maritimes par les Monts Auréliens et le massif de la Sainte-Baume. Il couvre les coteaux de la haute vallée de l'arc.

L'action du mistral, vent sec et régulier, est bénéfique à la vigne car il assainit le vignoble. La maturation des raisins y est plus tardive que sur le reste de l'appellation Côtes de Provence, ce qui apporte aux vins une fraîcheur caractéristique.

Ce terroir unique où la vigne est cultivée depuis l'Antiquité exerce une profonde influence sur les vins qui en sont issus.

Une identité provençale, une typicité Sainte-Victoire

Les Vignerons de la Sainte-Victoire ont donné une large priorité aux 3 cépages historiques de la Provence qui représentent au minimum 80% de l'encépagement : grenache, syrah et cinsault ; le couple grenache/ syrah devant représenter au minimum 50% de l'encépagement. Le cabernet sauvignon peut compléter la structure des vins rouges.

Les Vignerons de la Sainte-Victoire élaborent leurs vins selon la technique traditionnelle de l'assemblage : ils récoltent et vinifient séparément chacun des cépages et procèdent quelques mois plus tard à l'assemblage de ces « premiers » vins.

Cette méthode fort ancienne permet de récolter chacun des cépages à maturité optimale et de les vinifier selon leurs exigences propres. L'assemblage de ces cépages donne des vins équilibrés et complexes, présentant les qualités de chacun des cépages constitutifs.

Une agriculture raisonnée et responsable

Depuis plusieurs années, les Vignerons de la Sainte-Victoire se sont engagés dans une démarche d'agriculture responsable, en préservant l'environnement et en respectant une traçabilité irréprochable. La plupart d'entre eux adhèrent à la charte « Nutrition Méditerranéenne en Provence » (marque déposée par la Chambre d'Agriculture des Bouches-du-Rhône) ; d'autres s'impliquent dans une culture biologique et durable de leur vignoble.

Ces démarches sont soumises à des contrôles rigoureux par des organismes de certification indépendants.

Une production de qualité au sein d'un grand site

Les Vignerons de la Sainte-Victoire ont opté pour un encadrement des conditions de production au travers d'un cahier des charges plus rigoureux que celui de l'appellation Côtes de Provence.

Le vignoble de la Sainte-Victoire occupe en partie le territoire du Grand Site Sainte-Victoire labellisé « Grand Site de France » par le ministère de l'Environnement en 2004, et inscrit au réseau « Natura 2000 », il épouse le relief d'une nature intacte, chère à Paul Cézanne et aux vigneronnes.

Les conditions géographiques et climatiques typiques de cet environnement offrent aux vigneronnes la possibilité de produire un raisin de qualité, première et essentielle étape vers l'élaboration d'un vin haut de gamme. De plus, l'appellation Côtes de Provence Sainte-Victoire a un rendement inférieur de 5hl/ha à celui de l'appellation Côtes de Provence.

Un style affirmé, alliant finesse et élégance

Le décret oriente délibérément les rosés de la Sainte-Victoire vers un style de vins particulièrement complexes et élégants. L'élevage des vins Rosés est obligatoire jusqu'au 1er février de l'année suivant la récolte.

La même politique est choisie pour les Rouges, dont l'élevage est obligatoire jusqu'au 1er septembre de l'année suivant la récolte.

Ces deux dispositions illustrent la volonté des Vignerons de la Sainte-Victoire de s'orienter vers des vins de gastronomie.

Un terroir de référence en France et à l'étranger

Au fil des ans, les vins de la Sainte-Victoire n'ont cessé de gagner en qualité, en visibilité, pour une image toujours plus haut de gamme. Le savoir-faire des vigneronnes ainsi que la personnalité de leurs vins sont récompensés régulièrement à l'occasion des principaux concours nationaux et internationaux.

Les vins Côtes de Provence Sainte-Victoire affichent une constante progression en 10 ans, grâce à une demande toujours croissante des cavistes et de la restauration gastronomique.

Avec une importante internationalisation de la demande, les vins de la Sainte-Victoire sont désormais vecteurs d'une élégance et d'une qualité propres aux grands vins français.
