

L'AGRICULTEUR Provençal

L'hebdo des agricultures méditerranéennes

VENDREDI 16 JUIN 2017 - 3 €

n° 1738



VITICULTURE

Retour aux sources pour les vins de la Sainte-Victoire

Pour la première fois de son histoire, l'association a présenté le nouveau millésime à la Maison Sainte-Victoire de Saint-Antonin-sur-Bayon.

Page 4

Retour aux sources pour les vins de la Sainte-Victoire

Pour la première fois de son histoire, l'association qui regroupe caves coopératives et vigneron de l'AOP a présenté le nouveau millésime à la Maison Sainte-Victoire de Saint-Antonin-sur-Bayon. Le lieu, situé au pied de la montagne de Cézanne, devrait accueillir d'ici un an son siège social avec l'objectif, pour cette jeune AOP, de gagner encore en visibilité.



Une trentaine de domaines et caves coopératives présentaient leurs millésimes 2016 au grand public et aux consommateurs.

Houreux qui comme Ulysse a fait un beau voyage (...) Et puis a retrouvé après maintes traversées le pays des vertes années."

La chanson de Brassens pourrait s'appliquer à l'association des Vignerons de la Sainte-Victoire qui dévoilait son millésime 2016 à la Maison Sainte-Victoire de Saint-Antonin-sur-Bayon, le 12 juin. Faute d'une notoriété suffisante auprès des consommateurs et des prescripteurs, c'est jusqu'alors au Palais du Pharo de Marseille que se déroulaient la présentation des précédents millésimes dont l'AOP pour les rouges et les rosés (celle des blancs est en cours de reconnaissance), ne date "que" de 2005. "Nous avions choisi pour la première édition le Salon Eugénie, le plus petit espace disponible, par peur de

ne pas le remplir", se souvient Olivier Sumeire, président de l'Association des Vignerons de la Sainte-Victoire. Onze ans plus tard, les amateurs étaient invités à emprunter la route en lacet qui mène à la Maison Sainte-Victoire, à une trentaine de kilomètres de Marseille, pour déguster le millésime 2016, même si l'idée de revenir au Palais du Pharo n'est pas abandonnée. L'édition 2018 s'y tiendra le 18 juin, avant Aix-en-Provence en 2019.

Un effort de réduction des intrants

Ce retour aux sources sera d'ailleurs presque total, d'ici quelques mois, avec le déménagement du siège social et des bureaux de l'association (actuellement établis au sein de la Vinothèque

de Trets), vers la Maison Sainte-Victoire, au pied de la montagne chère à Cézanne, qui donne son nom à l'AOP.

Cette décision symbolise la montée en puissance de cette petite appellation qui, si elle ne représente qu'un poids infime dans le volume de Côtes de Provence produit en 2016, avec 22 000 hl sur un total de 897 000 hl, souhaite afficher sa singularité. Celle-ci se manifeste d'une part à travers des caractéristiques géo-climatiques très spécifiques : des sols pauvres constitués essentiellement de calcaire et de grès argileux, balayés par le mistral et une maturation des raisins plus tardive que sur le reste de l'appellation Côtes-de-Provence, qui apporte notamment aux vins une fraîcheur caractéristique. D'autre part via un positionnement haut de gamme, fruit d'une amélioration de la qualité des rosés (90 % des volumes produits), qui a profité aux rouges, et un effort de réduction des intrants. "Un défi majeur", comme le souligne Georges Guinieri, président de la cave coopérative de Puylobrier et trésorier de l'association. L'appellation s'est engagée dès 2012 dans une démarche Ecophyto, avec l'objectif de diminuer l'utilisation des pesticides de 25 % en 2020.

Domaines et coopératives associées

Un choix en partie dicté par le développement de l'export vers une soixantaine de pays (essentiellement les Etats-Unis, le Royaume-Uni et la Belgique) mais aussi, selon Georges Guinieri, "par une volonté consensuelle des adhérents de l'association". Au sein de

cette dernière, les caves particulières constituent l'essentiel des adhérents de l'association (28 sur un total de 32), le reste étant représenté par les coopératives vinicoles... dont les membres exploitent 73 % des 2 654 ha du vignoble. Deux univers et modes de pensée a priori antagonistes, mais qui fonctionnent ensemble, à en croire Olivier Sumeire, le président de l'association des Vignerons de la Sainte-Victoire. "Le dialogue entre domaines et coopératives nous a tous permis d'avancer, même si nous restons concurrents", précise ce dernier, tout en reconnaissant que "nous parlons de cette association comme si elle était naturelle, alors qu'elle est très inhabituelle." Les faits semblent lui donner raison : 6 à 7 % seulement

CHIFFRES CLEFS

- ▶ **2654 ha** : superficie de l'AOP Côtes-de-Provence Sainte-Victoire
- ▶ **3,2 millions de bouteilles** : production du millésime 2016
- ▶ **50 hl/ha** : rendement maximal autorisé.

de la production était exportée, 10 ans en arrière ; le volume actuel est aujourd'hui de 26 %, avec un objectif de 30 %. Une manne dont les coopératives profitent aussi, à travers le négoce. ■

J.D.



L'équipe dirigeante du syndicat des vignerons de la Sainte-Victoire, en compagnie de la directrice de Bouches-du-Rhône tourisme.

Château Gassier se met au vert

Le domaine a dévoilé ses millésimes 2016, le 12 juin, lors de la présentation organisée par l'association des Vignerons de la Sainte-Victoire. Treize ans après son rachat par le groupe Advini, Château Gassier a achevé la conversion de son vignoble au bio et met l'accent sur le développement durable.

On s'étonne encore aujourd'hui qu'un vin soit produit en agriculture biologique.

Ce sera bientôt l'inverse : on se demandera pourquoi il ne l'est pas." Pour Olivier Souvelain, le pdg de Château Gassier, un domaine situé à Puyoubier, au pied de la Sainte-Victoire, "le bio est une évidence". Un choix qui s'inscrit dans la feuille de route stratégique tracée par le groupe Advini, propriétaire de Gassier depuis son rachat en 2004. Dès cette date, l'objectif était en effet de "transformer le vignoble pour produire des crus Côtes-de-Provence Sainte-Victoire mais aussi de prendre le virage de l'agriculture biologique", explique Olivier Souvelain. Dès 2009, des fosses pédagogiques sont réalisées pour étudier les sols en profondeur. Un an plus tard, le domaine n'utilise plus que des intrants naturels pour soigner le vignoble : une démarche qui débouche sur l'obtention de la certification biologique en 2016 pour l'ensemble des vins produits. Il procède en parallèle à l'arrachage/replantation des 38 ha du vignoble. "Nous avons travaillé avec Montpellier SupAgro pour réaliser une étude du sous-sol afin de replanter dans une démarche parcelle grenache, syrah (au minimum 50 % de l'encépagement) et cinsault, les cépages principaux de l'AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire".

Il en résulte un vignoble réparti sur 38 ha, en fonction de terroirs bien distincts : grenache au nord et au sud, du domaine, syrah à l'ouest et cinsault à l'est, qui a permis pour le millésime 2016, un volume de 1 850 hl de vins AOP Sainte-Victoire, soit 150 000 bouteilles, dans la lignée de la production 2015.

Un partenariat avec le Grand site Sainte-Victoire

Le domaine conduit en parallèle une politique de développement durable, dont un premier aboutissement est la signature d'un partenariat avec le Grand site Sainte-Victoire, en 2014. L'objectif de ce rapprochement est la "valorisation des synergies entre le domaine et la gestion de l'espace naturel. Château Gassier bénéficie de l'expertise du Grand site pour des aménagements favorables au développement de la biodiversité. L'organisme public profite en retour du soutien financier du domaine pour réaliser des travaux d'ouverture des milieux qui favorisent la faune locale", détaille Olivier Souvelain. Des travaux par ailleurs valorisés dans le cadre d'une politique d'activités œnologiques mises en œuvre une grande partie de l'année à travers un Sentier des vignes en accès libre, mais aussi des cours de yoga, des



Le vignoble couvre une superficie de 38 ha.

séances de cinéma en plein air ou des concerts durant la saison estivale.

Un potentiel annuel de 160 000 bouteilles

"C'est un moyen de mettre en avant nos vins. Un consommateur qui les a dégustés à cette occasion aura d'autant plus de chance de les choisir à la carte d'un restaurant", note le pdg de Château Gassier. Avec un potentiel annuel de 160 000 bouteilles, le domaine s'est

J.D.

Gassier s'étend au sud de la Sainte-Victoire

La maison Gassier gère depuis fin 2016 les vignes, la vinification et la commercialisation de Château Roquefeuille, un domaine de 100 hectares en appellations Côtes-de-Provence et Côtes-de-Provence Sainte-Victoire situé à Trets. Des investissements sont prévus à la vigne et au chai et l'ensemble de la gamme a été retravaillé sur le plan qualitatif et esthétique. Le millésime 2016 sera par ailleurs distribué aux États-Unis via le réseau d'Esprit du vin, filiale de Palm Bay.

Les vins du domaine

Château Gassier produit deux rosés Côtes-de-Provence Sainte-Victoire, la cuvée "946", un assemblage de grenache, syrah et rolle, d'une part ; Le Pas du Moine, d'autre part, un assemblage de grenache, syrah, rolle, cinsault et ugni blanc. Deux AOP Côtes-de-Provence sont également disponibles : Esprit Gassier et "946" blanc (millésime 2015).