

Retour aux sources pour les vins de la Sainte-Victoire

Pour la première fois de son histoire, l'association qui regroupe caves coopératives et vigneronnes de l'AOP a présenté le nouveau millésime à la Maison Sainte-Victoire de Saint-Antonin-sur-Bayon (Bouches-du-Rhône). 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.

"Heux 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 déroulait 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 Sues Vignerons de la Sainte-Victoire. Onze ans plus tard, les amateurs étaient invi-



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

festé 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.

le démenagement 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 mani-

Un effort de réduction des intrants

Ce retour aux sources sera d'ailleurs presque total, d'ici quelques mois, avec

Domaines et coopérateurs associés

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 coopé-

CHIFFRES CLEFS

- **2 654 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.

ratives vinicoles... dont les membres exploitent 73 % des 2 654 ha du vignoble. Deux univers et modes de pensées a priori antagonistes, mais qui fonctionnent ensemble, à en croire Olivier Sues, le président de l'association des Vignerons de la Sainte-Victoire. "Le dialogue entre domaines et coopérateurs 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 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. ■