

Sainte Victoire _____ P5

Dix d'ans d'AOP au Pharo

Lundi 22 juin, a eu lieu la neuvième édition de l'événement dédié aux vins de la Sainte-Victoire : Le Pharo au Palais. La soirée de gala était aussi l'occasion de célébrer les dix ans de la dénomination géographique complémentaire venue enrichir les Côtes de Provence. Les professionnels du vin, restaurateurs, cavistes, sommeliers et courtiers ont été accueillis par les 24 vignerons présents en fin d'après-midi avec la complicité gourmande de Tables 13 qui a assuré une animation autour d'une déclinaison d'accords mets et vins avec l'œnologue Clément Mennillo. Pour le président des Sainte-Victoire, Olivier Sumeire, cette soirée devenue aujourd'hui une institution pour les prescripteurs, est le moment idéal pour présenter les derniers millésime. C'est Daniel Péraldi qui a été chargé de leur description. 2014 s'annonçait précoce lors du débourrement, mais le climat assez frais et pluvieux a décalé la maturité des raisins. Les vendanges ont débuté en Sainte-Victoire aux alentours du 8 septembre et la récolte a été interrompue par des épisodes pluvieux, retardant un peu la maturité. Des cépages ont été impactés par ces précipitations, induisant un tri de la vendange un peu plus important qu'à l'accoutumée. Les blancs 2014 montrent cette année une très jolie robe jaune pâle avec des reflets verts. Ils dévoilent des arômes de fruits à chair blanche tels que la poire, la pêche et parfois le melon. On trouve également les agrumes avec des notes de citron, de citron vert et de pamplemousse. En bouche ils se caractérisent par une délicatesse fraîcheur.

Les rosés Côtes de Provence Sainte-Victoire de ce millésime 2014 sont assez homogènes dans leurs caractéristiques organoleptiques. Les robes sont roses pâles et les nuances très franches, variant du liichi au saumon clair. Au plan aromatique, ils sont d'une bonne intensité, avec des notes de fruits rouges et d'agrumes. En bouche, on retrouve les notes fruitées mais également des notes minérales et d'agrumes. Comme pour les vins blancs, leur fraîcheur est un peu plus intense sur ce millésime ce qui apporte de la longueur.

Les rouges ont une belle robe intense et profonde. Au plan aromatique, on décèle cette année de jolis petits fruits rouges, des épices douces telles que la cannelle et la réglisse. En bouche, les tanins sont souples et soyeux. Sur ce millésime, la concentration est un peu moins importante que sur les précédents, mais elle apporte de la finesse et de la légèreté. Ces vins frais et fruités offrent globalement une très jolie longueur et une belle persistance aromatique en bouche.

Au fil des tables, les invités ont pu apprécier par eux-mêmes ces vins, prenant note également pour le prochain rendez-vous qui sera la 14ème édition du Rallye découverte des Sainte-Victoire samedi 17 octobre, au départ de la salle des fêtes de Rousset. Le temps d'une journée, les participants sont nombreux à s'associer à la découverte conviviale et ludique des caves et domaines situés au pied de la Montagne Sainte-Victoire. Succès oblige, les inscriptions peuvent être prises dès à présent sur le site de l'Association des vignerons Sainte-Victoire www.vins-sainte-victoire.com ou par téléphone au 04 42 61 37 60.

