

LA MARSEILLAISE

Samedi 21 et Dimanche 22 Janvier 2017

Un millésime d'exception malgré la météo

Viticulture

Le rosé Côtes de Provence Sainte-Victoire 2016 a été plébiscité par le jury gustatif.

Un bon présage alors que les vignerons de l'association préparent la mise sur le marché de la dernière production.

TRETS

La vague de froid n'a pas découragé les viticulteurs. La taille est en cours, une phase décisive dans la préparation de la récolte prochaine, avant que la vigne ne quitte sa période de repos.

Pour les vignerons de l'association Côtes de Provence Sainte-Victoire c'est aussi le moment de préparer la mise sur le marché de la dernière production. Comme c'est devenu une coutume, la trentaine de caves coopératives et domaines a soumis, au verdict de spécialistes, la dégustation « à l'aveugle » de la production du rosé millésime 2016.

La quarantaine de jurés est composée pour partie de techniciens des caves mais aussi de spécialistes comme les cabinets d'œnologie de la région, de représentants du syndicat des Côtes de Provence et sommeliers. « Nous attendons avec impatience l'appréciation du jury car cette année a été ponctuée d'aléas climatiques entre gelées tardives et sécheresse », confie Jean-Jacques Balikian, le directeur de l'association. Munis du questionnaire, les jurés s'appliquent à évaluer chaque échantillon. À peine versé

dans le verre, la couleur est d'emblée soumise au regard tandis que la main, dans un mouvement tournant, fait dégager l'arôme. C'est alors la phase du goût, du contact en bouche. Le silence accompagne les gestes, la notation de chaque critère deux heures durant.

L'épreuve terminée, chaque juré présente son appréciation d'ensemble sur le millésime. La couleur du rosé est soumise à critique, entre le trop pâle et foncé. Une donnée pour une part subjective car sujette aussi à la demande du consommateur. « Si les investissements importants réalisés ces dernières années permettent un meilleur travail et une maîtrise de la couleur, attention tout de même aux limites du "trop pâle" de notre rosé », souligne Olivier Sumaire, président de l'association. Il précise que si les avis sont partagés sur la couleur, la dégustation dégage une homogénéité du terroir avec son excellent fruité et sa légère acidité propre à ce rosé de Provence. Une tendance que confirment certains jurés, absents depuis plusieurs années qui ont pu « mesurer » l'évolution des qualités de l'appellation.

Le dépouillement des questionnaires, à l'issue de ce « tour de tables », vient confirmer l'appréciation de chacun. La qualité est bien homogène entre les caves et domaines qui gardent leurs « touches » particulières. « Malgré nos craintes en début d'année avec la météo, nous avons un millésime 2016 exceptionnel, nous pouvons dire un grand millésime », confirme Olivier Sumaire. Chaque cave et domaine peut maintenant se présenter aux concours avec confiance.

Claude Duret



Nathalie Pouzalgue, une œnologue porteuse de projets. PHOTO CD