



Le Journal tretsois Viticulture reportage PRESSE

25/10/2016 : Un millier de participants à la découverte des domaines viticoles lors du 15e rallye des vins de Ste Victoire



Ce **samedi 22 octobre 2016**, la vigne, le vin et ses domaines viticoles de la Sainte Victoire étaient à la fête le temps d'une journée avec la 15e édition du Rallye découverte des vins de la Sainte-Victoire organisée par l'association des vignerons de Sainte Victoire . Une manifestation qui est chaque année un très grand évènement où les participants venus de toute la région réservent bien à l'avance leur date dans leur calendrier pour y participer. Cette année ils étaient ainsi 1001 exactement à s'être inscrits et à parcourir les routes de la vallée pour visiter les domaines viticoles du coin entre amis ou en famille avec en main le "rallye book" et les défis et énigmes auxquels ils devaient répondre.

Pour chaque bonne réponse aux questionnaires distribués les 265 équipages participants, répartis sur cinq parcours, gagnaient des points leur permettant ainsi en fin de journée de remporter les lots mis en jeu (vin, cadeaux des partenaires...). Un circuit durant lequel les vignerons de la vallée ont réservé un bel accueil, toujours chaleureux et disponible aux visiteurs très nombreux, organisant pour cette journée spéciale de nombreux ateliers



initiatiques : travail de la vigne, vinification et élaboration des vins, visites, initiation à la dégustation, histoire de la vigne et du vin.... Une équipe de France3 était également présente pour couvrir l'évènement pour une émission qui sera diffusée dans quelques jours.

Trets au coeur de la Provence qui fait chaque année un tour des différents domaines tretsois s'est cette fois arrêté au coeur des trois jolis domaines situés au centre de la vallée à savoir l'Anticaille, Mas de Cadenet et Chateau Coussin. Trois domaines où le paysage est juste grandiose sur ses vignobles aux multiples couleurs et avec une superbe vue sur Trets. Le monde y a été nombreux dans les trois avec une cinquantaine de personnes à déjeuner le midi et plus de 200 personnes reçues dans la journée dans chacun d'entre eux, soit environ 5 groupes.

A l'Anticaille les visiteurs ont pu déguster différents millésimes dans le joli caveau aménagé, tandis qu'au Mas de Cadenet les visites et dégustations se sont enchaînées toute la journée avec pour thématique principale "initiation à la dégustation", où le public devait découvrir différents arômes.

En face au chateau Coussin de la famille Summeire de superbes voitures anciennes étaient présentes ainsi que deux artisans, le thème de cette journée spéciale était "l'alliance entre les mets et le vin" avec plusieurs ateliers, des dégustations, mais aussi une visite impressionnante de la grande chaîne d'embouteillage et emballage des cartons de vins (à voir dans la vidéo), un film était aussi projeté consacré au domaine.

Le soir tous les participants se sont retrouvés au point de départ qui était le gymnase de la Gardi à Trets, pour la toute première fois, mise à disposition par la ville. Un établissement très bien décoré et bien mieux adapté par sa grandeur, clarté que la salle des fêtes de Rousset.

Un grand quizz animé par un animateur de France Bleu Provence a eu lieu dès 17h30, quelques discours des élus et enfin les résultats du jour. Il y a ainsi eu trois gagnants par circuits avec un quizz pour départager les grands gagnants.



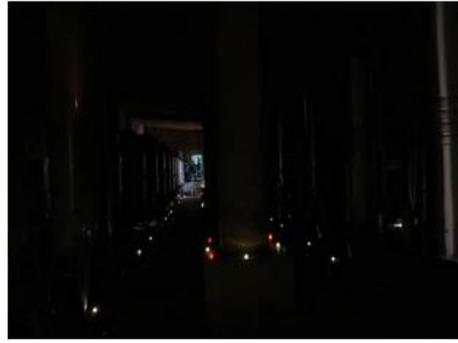


Une visite des domaines qui a permis d'en savoir un peu plus sur les vendanges effectuées le mois dernier . Une année 2016 qui a été difficile pour les viticulteurs en raison des conditions climatiques particulières, de la sécheresse, du gel au printemps, puis la pluie en septembre. Heureusement ils n'ont pas été touchés par la grêle de fin septembre. Ainsi à l'Anticaille et au Mas de Cadenet la récolte a été plus faible que les autres années mais devrait être une fois encore de très bonne qualité ont confié les propriétaires. C'est d'ailleurs le cas tous les domaines a expliqué Olivier Summeire président de l'association dans La Provence. A l'Anticaille le système d'irrigation mis en place a permis néanmoins une belle récolte, idem chez son voisin où la récolte a cependant été compliquée car très longue "Nos vendanges ont été très longues cette année en raison de la grande sécheresse, entraînant un raisin qui a vite mûri pour les vieilles vignes obligeant de démarrer la récolte dès le 31 aout tandis qu'il a fallu ensuite attendre que le raisin des vignes plus jeunes arrive à maturation, entraînant une fin des vendanges le 6 octobre dernier." a expliqué Guy Negrel.

Une bien belle journée qui a en même temps permis aux participants de mieux connaître les domaines et notre vallée, entraînant aussi de nombreux achats de bouteilles.

CHATEAU COUSSIN SUMMEIRE





MAS DE CADENET



DOMAINE DE L'ANTICAILLE



DOMAINE FERRY LACOMBES



photos facebook Ferry Lacombes

LE SOIR AU GYMNASE DE LA GARDI



Complément photo via le Facebook de la famille Summeire Château Cousin

PRESSE : Sainte Victoire "un joli millésime"

Olivier Sumeire, responsable du Château Cousin, à Trets, est aussi président de l'association des vignerons de la Sainte Victoire. Il revient sur les vendanges menées cette année sur le territoire de cette appellation d'origine contrôlée (AOP) : de faibles quantités mais, a priori, de la qualité.

'2 la fin de l'été, nous avons eu de fortes craintes pour les vendanges à cause de l'énorme déficit hydrique que nous connaissions, avance-t-il. Le manque d'eau peut avoir deux conséquences : une baisse des volumes, et un blocage de la maturité - la plante se 'protège' et ne fait pas mûrir ses fruits. L'avantage, c'est que les maladies ne se sont pas développées, nous avons eu une production très saine. "

Il poursuit : "Certains ont vendangé rapidement, et ont des rendements faibles. Mais, pour ceux qui ont pris le temps, on a connu quelques orages au cours des vendanges qui ont permis de ressourcer la vigne et, du coup, d'augmenter un petit peu les volumes. "

Une production qui serait plus faible que d'ordinaire, "mais nous aurons sûrement un très joli millésime, et ce dans les trois couleurs. L'état sanitaire du raisin, plus que satisfaisant, permet d'envisager un grand rouge pour cette année. L'acidité naturelle serait un peu plus faible que d'ordinaire, on aura donc des vins rosé un peu plus ronds. Chez moi, l'assemblage des vins se fera le 18 novembre. Les premières bouteilles seront donc disponibles en décembre. "

Plus qu'un mois et demi à patienter pour poser sur nos tables les crus 2016.

LA PROVENCE 24/10/2016 F. RASTEAU

Publié sur <http://trets.free.fr/actu/lesbrevsdactuSEULE.php?id=3285>