

# LA MARSEILLAISE

Samedi 05 Mars 2016

**Vallée de l'Arc.** Les vignerons des Côtes de Provence Sainte Victoire en bonne place au concours général agricole.

## Quatorze caves et domaines récompensés

■ Les notes décernées par le jury gustatif en janvier dernier laissaient espérer de nombreuses médailles au concours général agricole qui délibère durant le Salon à Paris. Les caves et domaines de l'appellation Côtes de Provence Sainte Victoire confirment ainsi leur attachement à la qualité tout en développant leur démarche d'agriculture raisonnée.

L'Association des vignerons Sainte Victoire compte cette année trente caves et domaines sur les deux départements Bouches-du-Rhône et Var regroupant neuf communes. Elle associe la culture de la vigne à la découverte du terroir qu'un public nombreux apprécie lors des diverses initiatives comme le Rallye découverte en septembre.

Le caractère sélectif des différentes étapes pour aboutir aux récompenses apporte une



Olivier Sumeire, président, et Jean-Jacques Balikian, directeur. PHOTO C.D.

référence aux lauréats car seulement 23% des inscrits obtiennent une médaille. C'est aussi, pour le consommateur un gage de qualité. « Il n'y a quasiment plus d'écart entre les "moins bons" et "les meilleurs" », sou-

ligne Olivier Sumeire, le président de l'association. Évoquant le contexte dans lequel s'est déroulé ce Salon de l'agriculture il précise : « Bien que l'on note une bonne forme de la filière viticole, nous constatons que la

grande distribution est en train de se concentrer. Nous devons anticiper et développer par nos initiatives les circuits courts. Attention à bien maîtriser le vrac. »

Le millésime 2016 affiche un total de 34 médailles dont 14 en or, 15 en argent et 5 en bronze. Mentionnons le Prix d'excellence attribué au domaine des Diabes à Puyloubier, le seul de la région Provence et pour la sixième année consécutive !

Autre cave qui se distingue, le Cellier Lou Bassaquet à Trets avec 5 médailles dont 3 d'or. « C'est le fruit d'un excellent travail des vignerons et d'un gros effort d'investissement pour la vinification », confie Pierre Haccuria le maître de chai qui recevra le public aujourd'hui à 11 heures pour déguster le millésime et visiter la cave.

CLAUDE DURET