

Garde et gastronomie pour le rosé Sainte Victoire

Lorsque Jeanjean décide en 2004 de créer un partenariat avec la famille Gassier pour la commercialisation des vins du château éponyme avant que Georges Gassier ne cède le foncier en gardant la gestion du vignoble, la décision est prise de faire de ces 40 ha, la signature haut de gamme de la maison. 946, leur Sainte Victoire en sera le fleuron aux côtés du Loubiero et du Pas du Moine, les deux autres références en Côtes de Provence. La particularité de cette cuvée 946 : être un rosé de garde qui, après un

seul a été prometteur, compte bien s'affirmer sur les cartes des établissements les plus hauts de gamme.

En quelques années, l'ensemble du domaine a été restructuré avec une politique d'arrachage dynamique qui arrive aujourd'hui à échéance. L'objectif était une mise en adéquation avec le cahier des charges des Sainte Victoire afin qu'à terme, Château Gassier ne produise quasi exclusivement que des rosés, des rouges et des blancs en dénomination de terroir. La vendange 2014 a permis de retrouver des volumes après une longue période où les plantiers n'étaient qu'à demi rendements, expliquent Guillaume Cordonis, l'œnologue et Bruno Descamps. Le choix des portes

greffes et des cépages a été réalisé avec SupAgro Montpellier pour optimiser un terroir dont la destination sera à 99 % la production de rosé. Cette orientation pourra évoluer vers une production de rouge, d'ici trois ou quatre ans, mais toujours sur de petits volumes, une fois que le vignoble et la vinification seront adaptés afin de compléter une gamme résolument haut de gamme pour le 946 qui compte aujourd'hui un blanc, plutôt confidentiel avec seulement 800 bouteilles. Vendanges mécaniques, bennes élévatrices vibrantes, avant un passage à l'éraflage foliole, utilisation systématique de l'inertage sous azote et de la neige carbonique pour éviter tout oxydation, écoulement par gravité avant l'arrivée dans trois cuivres réfrigérés puis pompage vers des cuves inox sont le cheminements des raisins. Le débordage et/ou la stabilisation suivront ensuite avec un objectif de rondeur et de gras pour les rosés de la cuvée 946 qui, comme les blancs, seront pour partie passés en demi-muid de la maison Stockinger. La fermentation en cuve

béton entre 14 et 16 degrés, relèvera les arômes. Cet assemblage entre des jus passés en bois, ceux fermentés en cuve

béton et ceux en cuve inox donnera une expression à la fois complexe, fine et élégante, sans ôter l'expression aromatique. Les tannins fins et soyeux du rosé 946, minéral et développant des notes presque beurrées, légèrement caramélisées et de fruits confits, lui permettent d'obtenir un statut de vin de garde qui, déjà, séduit les acheteurs sans pour autant nuire à la fraîcheur que tout rosé se doit d'exprimer. Le seul handicap : convaincre la clientèle de restaurateurs en particulier d'attendre patiemment au moins un millésime d'écart pour servir cette cuvée. Plus de 2011, ni de 2012 où 3.000 bouteilles avaient été proposées sur une production totale de 240.000 bouteilles toutes cuvées confondues et déjà, la demande de 946 se fait pressante pour le 2013. Il devrait être conditionné à la fin du mois pour le rosé avec un disponible de 6.000 bouteilles et d'ici fin avril pour le blanc.

Le développement durable au cœur d'un projet œnotouristique

En deuxième année de conversion, Château Gassier devrait obtenir sa certification en agriculture bio dès l'an prochain, signant l'orientation forte de l'entreprise vers le développement durable et la préservation de l'environnement. Déjà, cette volonté d'ancrer les vins dans le territoire et le site patrimonial de la Sainte Victoire est marquée par le nom des trois cuvées. Loubiero, la "tanière du loup", est celui de



la crête de la montagne. Le Pas du Moine est le sentier qui conduit jusqu'au prieuré Sainte Victoire dominé par la Croix de Provence. Quant à la cuvée 946, elle fait référence à l'altitude du pic qui veille sur le vignoble. Au-delà de ces références, Château Gassier s'est fortement investi au

sein du Grand site Sainte Victoire. Ce mécénat s'est exprimé par un partenariat actif entre les botanistes et chercheurs du Grand site et le domaine avec pour objectif la protection de la faune et de la flore. Des réservoirs de biodiversité ont été identifiés sur la propriété et une gestion spécifique y a été déployée pour assurer l'accueil du guêpier d'Europe, ce migrateur qui fait escale ici l'été. Des nichoirs pour les chouettes chevêches ont été installés et les salariés participent également aux opérations de comptage et baguage de la descendance de deux couples d'aigles de Bonelli. Cette implication, Château Gassier a voulu la partager avec le grand public. Avec les services d'une agence spécialisée sur l'alchimie des sens, deux parcours de découvertes vont être lancés cet été avec des bornes interactives qui rythmeront

les circuits accessibles à tous. Ce jeu de piste, gratuit, sensibilisera petits et grands à la préservation de l'environnement, au rôle que peut jouer l'agriculture. L'implication franchit une nouvelle étape avec la participation à l'observatoire de la biodiversité mis en place par la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône et la déclinaison de dix initiatives allant dans ce sens comme la plantation de haies multi variétales pour devenir des végétaux hôtes d'auxiliaires et d'abris pour les oiseaux, ou encore le creusement de marres temporaires pour les batraciens. Cet accueil du public se devait d'être enrichi d'une boutique, érigée à l'emplacement de celle fermée il y a plusieurs années. Elle sera couplée à un espace de réception et une maison d'hôtes uniquement réservés aux clients professionnels. Elle permettra de renouer avec un accueil du particulier qui, s'il se fait à discrétion aujourd'hui, se déclinera à court terme autour d'une offre d'activités axée sur l'environnement ou la culture, comme l'illustrent les concerts dans les vignes l'été.

Pascal Porte



Honneur aux médaillés

Premières à avoir obtenu une dénomination de terroir au sein des Côtes de Provence, les Sainte Victoire représentent vingt neuf caves et domaines sur le Var et les Bouches du Rhône, signant l'identité vigneronne de 2.643 ha de neuf communes. Depuis 2005, la régionale s'attache à produire

des rouges et des rosés haut de gamme, les blancs étant actuellement en cours de reconnaissance. 3,5 millions de bouteilles sont produites chaque année dans un style affirmé, alliant finesse et élégance comme se plaît à le rappeler le président de l'Association des vins Sainte Victoire, Olivier Sumeire. Mais si produire est une chose, promouvoir la dénomination en est une autre. Deux événements phares illustrent cette volonté d'al-

lier art de vivre et prestance avec la traditionnelle présentation du millésime qui, cette année, occupera le Palais du Pharo de Marseille le 15 juin à partir de 19 h et, en plus de ce rendez-vous professionnel, une journée grand public qui fêtera le 17 octobre son 14ème anniversaire : le rallye découverte. Prélude à ces deux rencontres, la dégustation organisée à l'issue du Concours général agricole de Paris met en lumière les lauréats du millésime. Le 26 février à Trets, les 37 cuvées médaillées dont 19 en or, 10 en

argent et huit en bronze ainsi que le Prix d'excellence une nouvelle fois remporté par le Domaine des Diables à Puylobier, ont été présentés à la presse et aux prescripteurs : un millésime qui tient ses promesses et des volumes à la hausse qui n'ont fait aucune concession à la rigueur et à la qualité.

