

Côtes de Provence
Sainte-Victoire

Un souffle de fraîcheur

Cet écrin de fraîcheur donne des rosés d'une grande finesse. Mais il est aussi à l'origine de rouges et blancs équilibrés qui méritent toute leur place dans la région.

Par Sophie de Salettes

C'est un coin de Provence qui s'abrite des chaleurs estivales derrière les collines. L'aire d'AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire se trouve à l'extrémité occidentale des Côtes de Provence, dans le Haut bassin de l'Arc. Cet amphithéâtre ouvert vers l'ouest est délimité au nord par la montagne Sainte-Victoire, précédée par le plateau du Cengle. Il est prolongé à l'est par les collines boisées de Pourrières et de Pourcieux. Et au sud, par les massifs de l'Étoile, de Regagnas, de l'Olympe et de l'Aurélien.

UN PROFIL PLUS CONTINENTAL

Le vignoble est installé dans un véritable écrin aux sols assez profonds et au profil plus continental que le reste des Côtes de Provence : il en résulte des vins au caractère plus frais. Le Mont Aurélien et le massif de la Sainte-Baume abritent en effet le secteur des influences régulatrices de la mer. Les températures sont plus basses en hiver, à la fin de l'automne et au début du printemps. Les amplitudes thermiques et le mistral (d'ouest/nord-ouest) sont plus marqués. Les précipitations sont pour leur part plus faibles : de 600 à 700 mm par an en moyenne, avec un été sec, un pic principal de précipitations en automne et un secondaire au printemps ; contre 800 à 950 mm dans les zones centrale et orientale des Côtes de Provence.



Mathieu Bessonnet profite des caractéristiques du terroir de la Sainte-Victoire pour aller vers toujours plus de fraîcheur et d'équilibre dans les vins. « Les sols de ce terroir sont relativement profonds et nous bénéficions de la fraîcheur liée à l'altitude. Une fraîcheur importante pour l'équilibre des vins, mais aussi parce qu'elle les fait tenir dans le temps, souligne le responsable du développement extérieur des Vignobles Chapoutier (domaïne des Ferrages). Le travail viticole est par ailleurs adapté dans cette perspective. Par exemple, côté rosé, nous privilégions un port retombant de la grappe pour que les raisins restent à l'ombre. Nous cherchons aussi l'alti-

tude, mais sans trop de vent pour que le stress hydrique reste limité. »

La fraîcheur du terroir se ressent également dans les vins rouges comme dans ceux d'Esquirol, issus des contreforts du Mont Aurélien, où la syrah (95 %) et le cinsault à l'origine de la sélection parcelle profitent de l'altitude et de l'exposition au nord.

Au pied du Mont Aurélien, le vignoble du château Grand Bois est sans doute le plus froid de l'aire d'appellation. 43 hectares de vignes répartis en 92 parcelles, entre 300 et 640 m d'altitude (1). Saint-Jean est la plus haute parcelle du versant nord (500 m). « C'est un terroir très froid



L'AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire concerne les communes de Châteauneuf-le-Rouge, Meyreuil, Peynier, Peyrioulier, Rousset, Le Tholonnet, Trets, Pourcieux et Pourrières.

qui ne reçoit que six à sept heures de soleil par jour fin septembre, note Jean Simonet, gérant du château. Le grenache de Saint-Jean a donné du rosé les premières années, mais en 2019, nous avons décidé d'en faire un rouge très frais, aromatique et poivré. »

LA GESTION DE L'EAU

Le paysage et les sols de l'AOP sont liés à la structure géologique synclinale de la Haute Vallée de l'Arc. Le vignoble est installé entre 170 et 500 mètres d'altitude, essentiellement sur les formations du Crétacé supérieur, du Paléogène et sur les colluvions et alluvions qui les recouvrent localement (lire l'encadré sur les sols, ci-contre).

Selon leur capacité de réserve hydrique, les sols sont plus adaptés à la production de vin rouge, rosé ou blanc. Par exemple, à Esquirol, les sols riches en éclats calcaires, équilibrés et drainants

Cet écrin livre des vins au caractère plus frais que le reste des Côtes de Provence

conviennent bien à la production de vins rouges. Dans d'autres secteurs, comme Camp Redon, les sols sont plus riches et plus propices à produire des vins rosés ou blancs. La capacité des sols à retenir l'eau est un critère d'autant plus important que la faiblesse des précipitations "utiles" inquiète, dans un contexte climatique marqué par les sécheresses comme par

les épisodes de pluies violentes. Selon les caractéristiques des terres qu'ils travaillent, les vignerons cherchent les meilleures stratégies pour s'adapter au risque de stress hydrique de la vigne. Ainsi, l'équipe du château Grand Bois a repris d'anciens terrassements afin de limiter la pente des parcelles et de retenir la terre et l'eau. « La biodynamie aide aussi à maintenir les sols souples et à optimiser l'absorption de l'eau, explique Jean Simonet. Le matériel végétal

Les profils

AOP : Côtes de Provence Sainte-Victoire en 2005 (rouges et rosés). Neuf communes. Rendement maximum : 50 hl/ha (55 en AOP Côtes de Provence). Surface classée et production : 2 900 ha en 2021. 652 ha revendiqués en 2019 pour 30 000 hl produits, dont 95 % de rosé.

Les sols

La majorité des sols viennent de formations détritiques lacustres du Crétacé supérieur constituées d'argiles et marnes rouges coupées de lentilles de grès. Ils sont sablo-limoneux. Certains secteurs présentent des sols sablonneux issus de la décomposition des grès. Sur les formations limono-argileuses et gréseuses du Paléogène, les sols sont sablo-limoneux avec quelques passées argileuses profondes. La couverture caillouteuse issue de la Sainte-Victoire et de la partie est du Cengle est constituée de cailloux calcaires nés à une matrice argilo-limoneuse. Sur les versants du Mont Aurélien (nord) et de l'Olympe, des dépôts caillouteux calcaires similaires recouvrent les formations du Crétacé. Les dépôts les plus anciens portent des sols caillouteux à matrice limono-argileuse. Les plus récentes des sols limono-argileux.

Les cépages

Grenache, syrah et cinsault représentent au minimum 80 % de l'encépagement (contre 70 % en Côtes de Provence), avec 50 % minimum de grenache/syrah. Le cabernet-sauvignon ne dépasse pas 10 % dans les vins rouges. Dans l'aire Sainte-Victoire, le grenache (1-8 %), la syrah (1-4 %) et le cabernet-sauvignon (1-3 %) sont plus présents que dans l'AOP Côtes de Provence. Le cinsault est plus rare (1-7 %) ; le mourvèdre, peu représenté, préfère la bordure maritime.





Guillaume Philip signe avec sa femme Virginie Fabre une large palette de vins du domaine des Diablies et de la marque MIP (pour Made in Provence).

Le manque d'eau touche d'autant plus les vignes qu'elles sont jeunes et plantées dans des terres sableuses

est également un sujet : nous avons planté une sélection massale de grenache noir issu du sud de l'Espagne, choisis pour sa grande résistance à la sécheresse. » Ainsi, 90 % des vignes du château Grand Boise sont cultivées sans irrigation. Mais il est important de noter que le rosé ne représente plus aujourd'hui que 50 % de la production du domaine...

SADAPTER AU RÉCHAUFFEMENT
Globalement, le manque d'eau oblige de plus en plus souvent les vignerons de la Sainte-Victoire à irriguer leurs vignes (sur dérogation), surtout dans les zones les plus sabbonneuses de l'aire d'appellation. Une irrigation techniquement possible aujourd'hui sur environ 50 % du vignoble (majoritairement dans la partie Bouches du Rhône) et qui concerne principalement les jeunes vignes. « Compte tenu du dérèglement climatique, il paraît de plus en plus indispensable d'être en mesure d'irriguer ponctuellement les vignes. Cela reste bien sûr dépendant du millésime et soumis à autorisation, rappelle Jean-Jacques Balkian, directeur de l'associa-

tion des vignerons de la Sainte-Victoire. Cette situation tient aussi au fait que la production de rosé représente la grande majorité des volumes... »

De son côté, Guillaume Philip (domaine des Diablies) mise sur la précision et ausculte ses vignes pour répondre avec rigueur aux besoins de chacune d'elles. En effet, selon la richesse en argile des sols, la charge caillouteuse, l'âge des vignes et l'étape de son cycle végétatif, la plante a besoin

Jean Simonet dirige le château Grand Boise depuis plus de sept ans.



d'apports différents en éléments nutritifs et en eau.

Le manque d'eau est d'autant plus difficile à gérer que les cépages ne sont pas sudistes. C'est le cas au domaine des Masques, un vignoble niche au pied de la montagne Sainte-Victoire. « Malgré le caractère frais du terroir de la Sainte-Victoire et de notre terroir en particulier (les sols argilo calcaires du plateau du Cengle, à 500 m d'altitude), le manque d'eau et la chaleur se font de plus en plus sentir, s'inquiète le responsable du domaine Yannick Burles. Jusqu'en 2003, on récoltait le chardonnay mi septembre. Puis la vendange a eu lieu en août de plus en plus souvent. Auparavant, les vins faisaient leur fermentation malolactique en fûts. Aujourd'hui, on bloque la "mal" et on diminue l'etevage sous bois pour obtenir plus de fraîcheur et de finesse. » Pour autant, le secteur de la Sainte-Victoire et notamment les parcelles les plus hautes se démarquent par leur caractère frais : la maturation des raisins a lieu dix à quinze jours plus tard que dans la partie basse de l'aire et un mois plus tard qu'en bord de mer!

SYRAH, CARIGNAN, VERMENTINO...
Le domaine des Masques cultive son originalité. L'ancien propriétaire avait choisi de planter du chardonnay sur ces terres argilo calcaires fraîches. Puis du cabernet-sauvignon et de la syrah. Les propriétaires actuels, Carl et

Les vignerons réalisent un travail de fond pour mettre en valeur la singularité de leur terroir

Sophie Mestdagh, mise sur la syrah, accompagnés par un talent du genre, le vigneron Yves Cuilleron, tombe amoureux du site. Chardonnay, syrah, grenache,

viognier... « Le vermentino a aussi toute sa place dans le domaine, il est d'ailleurs prévu pour 2020, lance Yannick Burles. L'altitude lui confère de la fraîcheur et une palette aromatique loin de toute exubérance. La clairette me semble aussi très intéressante, j'aimerais également réintroduire le carignan blanc qui était autrefois bien présent dans mon village, Pourrières. »

VALORISER LES PARCELLES

La famille Sumeire (château Coussin) aime aussi la diversité des cépages, sans pour autant sortir du cadre de l'appellation. Selon le millésime et la cuvée de rosé (95 % de la production), le grenache est assemblé avec plus ou moins de syrah, de cinsaut ou même de tibouren. Et selon la réponse des cépages au millésime, les cuvées César, taillées pour la garde, verront ou non le jour en rosé, blanc et rouge. Car l'objectif est bien de valoriser les meilleures parcelles de ce terroir particulier. « Un terroir distingué dès 2005 en tant que première dénomination du terroir des Côtes de Provence, avec un cahier des charges plus restrictif (sélection parcelle, rendements moindres...) », rappelle Olivier Sumeire, vigneron et président de l'association des vignerons de la Sainte-Victoire.

Dès 2021, la délimitation parcelle en cours de finalisation classera en AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire environ 70 % du territoire déjà classé AOP Côtes de Provence stive au sein des neufs communes qui forment le terroir de la Sainte-Victoire. Soit près de 2.900 hectares. En outre, un travail est en cours pour aller vers une reconnaissance des vins blancs dans les années à venir (2).

AMBITION COLLECTIVE

Car les vignerons de la Sainte-Victoire sont organisés, dynamiques et ambitieux. Rassemblés au sein de l'association des vignerons de la Sainte-Victoire

De vigne en cave Côtes de Provence Sainte-Victoire



Olivier et sa sœur Sophie perpétuent l'histoire de la famille Sumeire, installée à Trets depuis le XIII^e siècle et actrice du monde du vin depuis plus de 200 ans.

depuis 1992, ils réalisent un véritable travail de fond pour souligner la singularité de leur terroir et le valoriser. « Nous réfléchissons même à une caractérisation des terroirs et au classement futur de crus au sein de l'appellation Sainte-Victoire », indique Jean Jacques Balkian.

Un travail de caractérisation des terroirs qui pourrait peut-être un jour mener à définir des secteurs dédiés à la production de rosés, de rouges ou de blancs...

(1) La partie la plus haute du domaine, tournée vers le sud est située hors de l'aire Sainte-Victoire.

(2) Pour faire une demande auprès de l'Inao, il faut notamment qu'un volume représentatif (5 000 hl par an) de vin blanc soit produit sur les parcelles identifiées en Côtes de Provence Sainte-Victoire.

À déguster en priorité

Les roses

Château des Ferrages : 2019
Domaine des Diablies : L'Hydrophathe Elite 2019
Domaine des Masques : Exception 2019, Emotion 2019
Château Coussin : 2019

Les blancs

Château des Ferrages : Les Infirmières 2018
Château Grand Boise : 2018, Cuvée 1610 2018
Domaine des Masques : chardonnay Exception 2018
Domaine des Diablies : MIP Classic 2019

Les rouges

Château des Ferrages : Esquirl 2016
Château Grand Boise : 2017, Cuvée 1610 2017
Domaine des Masques : Syrahdivette 2016
Château Coussin : 2018, César à Sumeire 2015

