

Accueil > Actualités > « LE PHARO A DU PALAIS » marque les 10 ans de la dénomination...

## « LE PHARO A DU PALAIS » marque les 10 ans de la dénomination SAINTE VICTOIRE (Côtes de Provence)

Actualités | juil 3, 2015

0 commentaires | 98 vues





Lundi 22 juin a eu lieu à Marseille l'événement de gala annuel des Vignerons de la Sainte-Victoire : «Le Pharo a du Palais ». Cette édition haute en saveurs a consacré les 10 ans de la dénomination de terroir « Sainte Victoire » au sein de l'AOP Côtes de Provence. Une belle occasion de redécouvrir le travail de patience, de passion et de rigueur fourni par ces artisans de la terre, devenus au fil des ans, une référence au pied d'un site mondialement renommé.



Cette année, tous les professionnels du vin (restaurateurs, cavistes, sommeliers, courtiers...) ont bénéficié d'un accueil privilégié par les vignerons à partir de 17h30, tandis qu'une œnologue a proposé des accords mets-vins en partenariat avec les restaurateurs labellisés «Tables 13 » (Bouches-du-Rhône).

## L'AOP CÔTES DE PROVENCE SAINTE-VICTOIRE : RIGUEUR ET EXCELLENCE



Cette appellation a été obtenue par décret au journal officiel le 10 février 2005 pour les vins rouges et rosés (les blancs étant en cours de reconnaissance) après un long travail entamé dès 1990 par l'Association des Vignerons de la Sainte-Victoire, en collaboration avec le Syndicat des Vins Côtes de Provence et l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO). Elle valorise un terroir particulièrement propice à l'élaboration de grands vins, à travers un cahier des charges plus rigoureux que celui de l'appellation Côtes de Provence et des contraintes de production plus restrictives : sélection des meilleures parcelles, encépagement particulièrement adapté, rendement plus limité. Ainsi l'élevage des rosés est obligatoire jusqu'au 1er février de l'année suivant la récolte, et celui des rouges jusqu'au 1er septembre de l'année suivante. Ces dispositions particulières illustrent bien la volonté des vignerons de s'orienter vers des vins de gastronomie.  
Pierre JAMAR

