

**SAINTE-VICTOIRE**

**Belle soirée** pour les 10 ans  
de l'appellation

**Page 8**

**VITICULTURE**

## Les Sainte-Victoire fêtent **leurs dix ans**

Les vignerons de la Sainte-Victoire ont fêté leurs 10 ans d'existence au palais du Pharo à Marseille. Cadre prestigieux pour une appellation d'importance.



L'ensemble des vignerons de l'AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire sur l'esplanade du Pharo à Marseille.

AVSV

**C**omme chaque année les vignerons de la Sainte-Victoire ont organisé la promotion de leur millésime dans le cadre du palais du Pharo à Marseille, fin juin. Avec la particularité cette année de fêter les 10 ans d'existence de l'appellation. Rappelons que celle-ci a été obtenue par décret au journal officiel du 10 février 2005 pour les vins rouges et rosés (les blancs étant en cours de reconnaissance) après un long travail commencé en 1990 par l'association des Vignerons de la Sainte-Victoire, en collaboration avec le syndicat des vins Côtes de Provence et l'Inao.

La typicité Sainte-Victoire s'appuie sur les caractéristiques géo climatiques du terroir. Des sols bien drainés au pied de la Sainte-Victoire et peu profonds, en grès argileux, bercé par un microclimat continental. C'est toute cette histoire qui a été rappelée ainsi que les techniques traditionnelles d'assemblage : chaque cépage est récolté et vinifié séparément, puis après quelques mois assemblés pour un "premier vin". Cette méthode permet de récolter les raisins à maturité optimale et de les vinifier selon leurs exigences propres.

Les rendez-vous du Pharo sont l'occasion de redécouvrir tout ce travail fourni dans le créneau du haut de gamme mis en place par l'association puisque la présenta-

tion du Millésime se fait en direction des professionnels du vin (restaurateurs, cavistes, sommeliers, courtiers). Cette année, contrairement aux années précédentes, ils ont bénéficié d'un accueil privilégié à partir de 17 h 30.

### **Dix ans, une première étape**

Cet anniversaire est donc une forme de consécration. Le directeur de l'AOP, Jean-Jacques Balikian, met en avant la technicité, le savoir faire des 30 adhérents de l'association (26 vignerons indépendants et quatre caves coopératives représentant 319 coopérateurs). Produire des vins de gastronomie, dans une démarche d'agriculture responsable de l'environnement et respectant une traçabilité irréprochable, voilà les enjeux.

Mais attention, intervient Olivier Sumeire, président de l'AOP, il s'agit plus d'une consolidation : *"Les vignerons se sont battus pour que l'AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire se positionne sur un créneau premium et nos vins s'exportent aujourd'hui dans plus de 40 pays répartis sur tous les continents. C'est bien, mais ce n'est qu'une première étape. Il s'agit maintenant de déployer notre action avec d'autres partenaires."*

Sont visés les professionnels du tourisme. Le partenariat initié l'an dernier avec Bouches-du-Rhône Tourisme sera reconduit et dé-



ployé cette année. De plus, les restaurateurs labellisés "Tables 13" seront "chouchoutés" car vecteurs d'une image de marque validée par le Conseil départemental. Structure qui a bien compris la politique menée par l'AOP Sainte-Victoire en matière d'identité et de terroir.

*"On peut se féliciter du soutien des élus du département",* remarque Olivier Sumeire. *"Grâce à eux on peut envisager avec plus de sérénité notre déménagement de Trets, dont les locaux étaient devenus trop exi-*

*tombées positives pour tous."*

Ce déménagement sur site, à l'Est d'Aix-en-Provence, permettra de réorienter aussi la stratégie de communication vers cette ville. Le bassin marseillais sera conservé, mais la "solvabilité" des aixois n'étant plus à démontrer, l'adéquation territoriale sera confirmée. A noter que le prochain millésime sera présenté le 30 mai 2016 au Palais du Pharo. A vos calepins! ■

**SAMI LEKHAL**

### **La hiérarchisation des Côtes de Provence**

L'aire viticole Provence s'étend depuis les Baux-de-Provence jusqu'à Nice. Elle est limitée au Nord par le Verdon. Constituée de neuf appellations d'origine, elle fait partie de l'une des régions de l'Institut national des appellations d'origine (Inao).

Au sein de cette région, les appellations Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux Varois en Provence se sont regroupées en une interprofession régionale. Celle-ci représente aujourd'hui 95 % des volumes produits en appellation dans la région viticole Provence.

L'appellation Côtes de Provence figure parmi les plus vastes appellations viticoles françaises. Sa superficie dépasse les 20 000 ha et sa production peut atteindre les 140 millions de bouteilles (960 000 hl). Le développement de cette appellation est remarquable car l'augmentation de la production a été assurée par l'extension des surfaces plantées, sans augmentation du rendement, ce qui est un gage de qualité. En revanche l'étendue de cette appellation et la cohabitation de terroirs différents font qu'il n'existe pas un mais plusieurs Côtes de Provence.

## Chiffres clés

Superficie du vignoble : 2 643 ha.

Production 2014 : 3,5 millions de bouteilles (rosé et rouge).

Production 2013 : 2,9 millions de bouteilles (rosé et rouge).

Rendement maximal autorisé : 50 hl/ha.



AVSV

**Produire des vins de gastronomie, dans une démarche d'agriculture responsable de l'environnement et respectant une traçabilité irréprochable, voilà les enjeux.**

## 14<sup>e</sup> rallye de la Sainte-Victoire

L'association des Vignerons de la Sainte-Victoire organise le samedi 17 octobre la 14<sup>e</sup> édition de son rallye découverte des vins de la Sainte-Victoire. Le départ et l'arrivée sont prévus à la salle des fêtes de Rousset (salle Emilien Ventre). Ce rallye viticole propose, le temps d'une journée, une découverte conviviale et ludique des caves et domaines situés au pied de la montagne Sainte-Victoire. Après un petit-déjeuner d'accueil, chaque équipe parcourra en voiture un circuit composé de quatre caves et domaines dans lesquels les vignerons leur réserveront un accueil privilégié et leur proposeront des ateliers initiatiques, afin de se familiariser avec l'univers du vin : dégustation, travail de la vigne et du vin, vinification et élaboration du vin...

Puis, pause déjeuner dans les caves et domaines. Des producteurs locaux sélectionnés (fromages, miel, huile d'olive) sont associés à cette manifestation ainsi que des artistes. Tout au long de la journée, les participants devront aussi répondre aux questionnaires fournis par l'association. Les 15 équipes les plus perspicaces remporteront les lots mis en jeu (vins et cadeaux des partenaires). Un grand apéritif clôturera cette journée et une bouteille de vin sera offerte à chaque participant à son départ.

Renseignement et inscription sur [www.vins-sainte-victoire.com](http://www.vins-sainte-victoire.com) ou par téléphone au 04 42 61 37 60.