

Terre de Vins

Les vignerons de Sainte-Victoire de retour à Aix

17 JUIN 2017 0 COMMENTAIRE



^ (photos F. Hermine)

Changement de cadre pour la dégustation du millésime des Côtes-de-Provence Sainte Victoire qui ont déserté cette année le palais du Pharo avec vue sur mer pour s'installer dans la future maison des vins à Saint Antonin sur Bayon... avec vue sur la Sainte-Victoire.

Les bâtiments de Saint-Antonin sur Bayon entre Le Tholonet et Puylobrier abriteront l'an prochain, après quelques travaux, l'association des vignerons de la Sainte-Victoire présidée par Olivier Sumeire. Située sur la magnifique route classée Cézanne au pied de la montagne avec un panorama à 180° sur les falaises rocheuses, elle était le cadre idéal cette année pour évoquer les projets de l'association créée il y a 11 ans pour obtenir la dénomination de terroir de l'appellation Côtes-de-Provence. À court terme, ce sera le déménagement dans les locaux « qu'il a fallu négocier plusieurs mois car ils dépendaient de plusieurs interlocuteurs, la mairie de Saint Antonin mais également le conseil départemental des Bouches du Rhône qui bénéficie d'un bail emphytéotique, raconte Olivier Sumeire. Il n'était plus possible de rester dans la vinothèque de Trets particulièrement inhospitalière l'hiver; il fallait travailler avec des mouffles! ». L'événement annuel sera désormais organisé en alternance entre Marseille et Aix, Marseille « où porte les efforts depuis plusieurs années pour faire connaître l'appellation et Aix où nous devons arriver à nous imposer chez les cavistes et les restaurateurs car c'est encore un parcours du combattant d'être sur les cartes et il ne suffit pas d'avoir un vignoble aux portes de la ville ». Le phénomène métropolitain qui a déplacé le centre de gravité économique et la collaboration de plus en plus étroite entre la cité phocéenne et le pays aixois devraient aider.

Hélicos, chaufferettes ou ventilateurs contre le gel

L'association est l'une des rares de ce type en France à réunir coopératives (4 structures représentant 73% du vignoble) et 28 adhérents soit plus de 300 viticulteurs autour d'un outil de communication collective et technique pour accompagner la qualité, la démarche Ecophyto et le développement durable en privilégiant notamment les travaux mécaniques des sols et l'enherbement. Elle a également su créer des partenariats pour proposer des groupements d'achats pour le matériel, le tourisme, les pépiniéristes.... Elle organise également des journées techniques d'échanges, des formations et réfléchit à des cercles de discussions avec les Anciens pour une meilleure transmission de l'historique et des pratiques du vignoble. Ce qui n'empêche pas les vigneron provençaux de se tourner vers l'avenir, en particulier pour explorer différentes pistes de lutte contre le gel qui a touché encore une fois en 2017 une soixantaine d'hectares. « On a essayé les hélicos pour gagner 1-1,4°C mais il faudrait mieux maîtriser la technique, reconnaît Olivier Sumeire. Les chaufferettes comme à Chablis coûtent très cher mais nous sommes prêts à étudier même les idées les plus rocambolesques comme l'arrosage des bourgeons protégés par une enveloppe de glace ou des extracteurs avec ventilateurs d'air chaud comme dans les anciennes mines de Gardanne ». La solution la plus « raisonnable » et accessible pourrait être de « tailler en laissant une baguette qui pourrait être recoupée après un épisode de gel afin de faire repartir le 2ème bourgeon » précise Jean-Jacques Balikian, directeur de l'association.

Trois couleurs à la cartouchière

La production de l'AOC Côtes de Provence Sainte Victoire représente 2654 ha sur le flanc sud de la montagne dans les Bouches du Rhône et le Var et l'équivalent de 3,2 M de bouteilles en 2016. L'en étagement est basé sur trois cépages historiques, grenache syrah, cinsault à 80% minimum, grenache-syrah devant représenter au moins la moitié du vignoble, complètes parfois par du cabernet sauvignon. L'AOC n'est revendicable que pour les rouges et rosés, les blancs étant en Cotes-de-Provence mais « il est important d'avoir les trois couleurs à la cartouchière, précise Olivier Sumeire. Au national et à l'export, en fort développement notamment aux États-Unis, on vend comme les autres Côtes-de-Provence près de 90% de rosés mais dans les caveaux, beaucoup de blancs et de rouges ».

