



Des participants au rallye Découverte des vins de la Sainte Victoire dans les vignes du domaine de Saint Ser, à Puyfoubier.

PHOTO: DANIEL BONNAUD

## Hier, l'association des vignerons de la Sainte Victoire organisait une journée de découverte de ses vins

**J**e boirais du lait le jour où les vaches mangeront du raisin." Cette citation attribuée à Jean Gabin et exposée au domaine de Saint Ser de Puyfoubier, pose clairement le cadre du rallye Découverte des vins de la Sainte Victoire qui s'est déroulé hier sous la houlette de l'association des vignerons de la Sainte Victoire.

Le principe est simple : après s'être préalablement inscrit, l'on chemine en équipe et en voiture, questionnaire en mains, de caves en domaines situés sur ce terroir. Tout au long de la journée, les vignerons accueillent le millier de participants avec des "ateliers initiatiques sur le travail de la vigne, la vinification et élaboration des vins, histoire de la vigne et du vin" et, bien sûr, des "initiations à la dégustation".

"Les participants doivent lire les panneaux exposés, et répondre aux petites questions qu'on leur a remises, explique Tristan, en formation BTS viticulture et œnologie en alternance au domaine de Saint Ser, lequel travaille en biodynamie. A partir de feuilles de vigne que nous leur présentons, ils doivent retrouver le cépage. Il faut étudier les nervures, les pétioles, c'est ce que l'on appelle l'ampélographie." Un terme scientifique pour désigner l'étude des espèces et variétés de la vigne. Eh oui, l'on s'instruit, aussi...

Une dame de Saint Maximin, d'origine belge et installée en France depuis 16 ans, est venue avec des amis pour "ap-

prendre à mieux connaître encore la région et ses vins". Face à leur feuille, ils cherchent les réponses aux questions posées avant de passer à la phase "dégustation"...

**"Il est important de rechercher lors d'une dégustation."**

ÉRIC, DU DOMAINE BONNAUD

"Trois ans que nous faisons le rallye, nous l'avons même gagné lors de notre première participation, expliquent trois trentenaires rigolards, un verre à pied suspendu autour du cou. C'est un loisir, mais on apprend aussi beaucoup de choses sur le vin. L'ambiance est très sympathique entre les participants, et le

repas de midi très bon." A quelques pas de leur petit groupe, un jeune homme à casquette fait une petite pause, allongé sur un muret, une cigarette abandonnée aux bouts des doigts. Il est 11 h 30, la journée va être riche - mais peut-être un peu longue pour certains.

"Il est important de rechercher lors d'une dégustation sinon, après plusieurs verres, l'on perd la qualité des vins en bouche", explique Éric Michaux, responsable communication du domaine Bonnaud, qui a la particularité de bénéficier en sus d'une Appellation d'origine contrôlée : l'AOC Palette. Laquelle gagne à être connue, même si elle fait partie des plus petites appellations françaises. Frédéric en est persuadé : "Avec ce rallye, on découvre des domaines comme celui-ci, c'est très intéressant, on nous explique tout

le processus de fabrication." Ce dernier ne travaille pas dans le vin, il est seulement, comme nombre des inscrits, amateur du précieux nectar. Et, en participant à cette virée vinicole collective, il réalise qu'il avait des idées préconçues sur les caves coopératives. "Je m'aperçois aujourd'hui qu'elles font du vin d'excellente qualité", assure-t-il avant de passer à table déguster la daube servie à midi, sur des tables installées en extérieur, au soleil, avec vue sur la montagne Sainte Victoire.

Sa prise de conscience remplira d'aise Georges Guiniéri, président de la coopérative les Vignerons du Mont Sainte Victoire de Puyfoubier qui, le matin, faisait visiter l'établissement au député Jean-David Ciot. "Les cuves sont pleines à craquer, avance-t-il. Nous produisons 40 000 hectoli-

tres sur 720 hectares, et avons quatre-vingt-six coopérateurs", explique Georges Guiniéri. "Nous avons intégré les règlements contraignant dans la gestion des apports de raisin, et nous avons un véritable savoir-faire en cave", poursuit le président de la coopérative, laquelle bénéficie depuis 2014

**"Le rouge a plus de choses à dire."**

GISÈLE MARGUIN, DE L'ASAMP

d'un label Vigneron développement durable suite à une expertise du Grand site Sainte Victoire. Leur objectif : se positionner sur du vin haut de gamme et développer l'export qui concerne actuellement 50 % de leur volume, principalement en rosé. Une couleur qui a le vent en poupe car "l'on obtient maintenant une vraie qualité, surtout en Provence, et il y a eu un vrai travail de communication auprès du public, affirme Gisèle Marguin, présidente de l'Association des sommeliers Alpes Marseille Provence (ASAMP). Mais cette connaissance affirme préférer le rouge car, selon elle, "c'est un vin qui a plus de complexité, plus de chose à dire". Le débat est ouvert, et pourrait faire l'objet de prochaines questions lors du rallye 2017.

Très prisé - deux à trois cents personnes n'auraient pu y assister cette année faute de place -, il n'est pas près de fermer ses cuves. François RASTEAU

### LES REPÈRES

#### 2005

L'année de reconnaissance de la dénomination de terroir sainte-victoire (uniquement pour les rouges et les rosés) au sein de l'ensemble plus vaste des côtes de Provence. Elle voit officiellement le jour par décret paru dans le Journal Officiel le 10 février 2005.

#### 2 643 hectares

La superficie du vignoble des côtes de Provence sainte-victoire.

#### 9

communes relèvent de la dénomination. Dans les Bouches-du-Rhône : Château-neuf-le-Rouge, Le Tholonet, Meyreuil, Peynier, Puyfoubier, Rousset et Trets ; dans le Var : Pourcieux et Pourrières.

#### 3,2

millions de bouteilles ont été produites en 2015 au titre de la dénomination. Olivier Sumeire, président de l'association des vignerons de la Sainte Victoire, le chiffre de 25 000 hectolitres produits par an.

#### 30 domaines

26 caves particulières, et quatre coopératives : les Vignerons du Baou de Pourcieux, les vignerons du Mont Sainte Victoire de Puyfoubier, la cave de Rousset et le cellier Lou Basaquet de Trets.

## Sainte Victoire : "un joli millésime"

Olivier Sumeire, responsable du Château Cousin, à Trets, est aussi président de l'association des vignerons de la Sainte Victoire. Il revient sur les vendanges menées cette année sur le territoire de cette appellation d'origine contrôlée (AOP) : de faibles quantités mais, a priori, de la qualité.

"À la fin de l'été, nous avons eu de fortes craintes pour les vendanges à cause de l'énorme déficit hydrique que nous connaissions, avance-t-il. Le manque d'eau peut avoir deux conséquences : une baisse des volumes, et un blocage de la maturité - la plante se 'protège' et ne fait pas mûrir ses fruits. L'avantage, c'est que les maladies ne se sont pas développées, nous avons eu une production très saine."

Il poursuit : "Certains ont vendangé rapide-

ment, et ont des rendements faibles. Mais, pour ceux qui ont pris le temps, on a connu quelques oranges au cours des vendanges qui ont permis de ressourcer la vigne et, du coup, d'augmenter un petit peu les volumes."

Une production qui serait plus faible que d'ordinaire, "mais nous aurons sûrement un très joli millésime, et ce dans les trois couleurs. L'état sanitaire du raisin, plus que satisfaisant, permet d'envisager un grand rouge pour cette année. L'acidité naturelle serait un peu plus faible que d'ordinaire, on aura donc des vins rosé un peu plus ronds. Chez moi, l'assemblage des vins se fera le 18 novembre. Les premières bouteilles seront donc disponibles en décembre."

Plus qu'un mois et demi à patienter pour poser sur nos tables les crus 2016.

F. R.



Hier, lors de ce rallye très spécial, on a dégusté des vins (à la cave de Puyfoubier, entre autres), répondu au questionnaire (en dégustant) et s'est mis à table (en souriant).

PHOTO: DANIEL BONNAUD