



Sainte Victoire

ILS Y ONT CRU !

Sainte Victoire devient le premier cru des Côtes de Provence. Après une longue marche de trente-trois ans entamée par les vignerons du pays d'Aix, pour faire reconnaître la typicité de leur terroir, en rouges et rosés.

C'est peut-être un détail pour les non initiés, mais pour les vignerons de la Sainte Victoire cela veut dire beaucoup : leurs vins rouges et rosés viennent d'obtenir la reconnaissance de l'Institut national des appellations d'origine (INAO) pour devenir officiellement le premier cru des Côtes de Provence. « Officiellement », le mot est un peu fort pour Jean-Jacques Balikian, directeur de l'association des Vignerons de la Sainte Victoire. Depuis que l'information a fuité sur les réseaux sociaux, le 6 février, celui qui a porté depuis 2001 l'épais dossier de la hiérarchisation des vins de ce secteur essaye de freiner le buzz, en appelant les vignerons à une « *réjouissance prudente* » : le dossier n'est pas totalement abouti !

Un vote à l'unanimité

« Nous avons eu le vote à l'unanimité du Comité national des appellations d'origine relatives au vin, ce qui est rassurant, l'étape la plus délicate est franchie ! Mais il reste encore à purger la Procédure nationale d'opposition (PNO), une période de deux mois durant laquelle les opposants au processus peuvent légalement se manifester, puis la signature de trois ministères [de l'Agriculture, de l'Environnement et de l'Économie, ndr] et enfin la parution au Journal Officiel », temporise-t-il.

Dans un contexte politique instable, le processus de reconnaissance peut prendre du temps – « on ne sait pas quand les documents officiels remonteront dans les bureaux ministériels » – et il n'est pas certain que le Cru sera rétroactif sur le millésime 2024.

Le moment, néanmoins, est historique, il consacre plus de trois décennies d'efforts des vignerons de la Sainte Victoire et ouvre un nouveau

chapitre pour ce terroir d'exception.

DGC imbuvable, cru désirable

« Initialement Sainte Victoire était une sous appellation régionale, devenue en 2005 une Dénomination géographique complémentaire (DGC) ⁽¹⁾ ce qui était assez imbuvable pour le consommateur », commente Jean-Jacques Balikian. Comme d'autres régions viticoles de France, la Provence a défini une pyramide à trois étages pour segmenter les vins d'appellation Côtes de Provence : le socle (les côtes-de-provence génériques), le cœur (les DGC sur certains terroirs plus restreints) et le sommet (les crus, autorisés seulement après un travail de délimitation de microterroirs spécifiques). Mais dans le processus d'ascension, l'instance organisatrice de la qualité n'a jamais craint les barbarismes ! Au point que certains vignerons avaient pris l'habitude de parler, plutôt que de DGC, de « super appellation », bien plus valorisant. Désormais, ils pourront ajouter la mention « cru » sur leurs étiquettes, ce qui donnera « Côtes de Provence Cru Sainte Victoire ». « Le mot cru est plus porteur, ça parle à tout le monde. Les consommateurs, sans être connaisseurs, savent tout de suite qu'il s'agit de vins placés en haut de la pyramide », éclaire le directeur.

Ce qui appelle un prix (de 10 à 20 % supérieur à un côtes-de-provence générique) et une typicité pour laquelle les vignerons ont longuement travaillé.

L'histoire remonte à 1992, date de la création de l'Association des Vigne-

rons de la Sainte Victoire. À cette époque, un petit groupe de vignerons – Guy Négrel du Mas de Cadenet, Elie Sumeire de château Coussin, Pierre Joly du Clos de la Neuve, Nicolas Gruey de château Grand Boisé et Frédéric Chossenot – sent que les domaines de ce coin du pays d'Aix sont assis sur un terroir vraiment unique. Mais pour le démontrer, les convictions ne suffisent pas, s'ensuivront trois décennies d'identification parcellaire, cinq ans de vinifications dans les domaines et autant de dégustations, pour faire jaillir cette typicité. Jusqu'au verdict final, lors

« Des tanins souples, marqués par la finesse et l'élégance »

d'une grande dégustation à l'aveugle organisée au tournant des années 2000. « Avec dix experts de l'INAO, nous avons dégusté nos rosés et nos rouges aux côtés de ceux de Pierrefeu,

La Londe, Fréjus. Les sainte-victoire avaient un air de famille évident, qui a été confirmé quand on a levé les chaussettes », retrace Jean-Jacques Balikian. Cet « air » surexprime le terroir représenté par la montagne Sainte Victoire immortalisée par Paul Cézanne : des sols de calcaire et de grès argileux, pauvres et bien drainés qui confèrent aux vins une minéralité saline, une altitude (entre 200 et 400 mètres) qui influence favorablement le bouquet des vins, frais et digestes, avec des tanins souples, marqués par la finesse et l'élégance.

IDELLE FRITSCH
ifritsch@nicematin.fr

(1) L'ère de production des Côtes de Provence Sainte Victoire représente 2 885 hectares, 5 caves coopératives et 35 caves particulières peuvent en produire. Il existe quatre aux DGC Côtes de Provence : Fréjus, La Londe-les-Maures, Pierrefeu et Notre-Dame-des-Anges.

Dégustations

Croix du Sud 2022

Un nez de petits fruits rouges mûrs (framboise), avec quelques notes balsamiques qui renforcent son caractère sanguin. Cette belle syrah (96 %) gorgée de soleil, relevée de quelques grappes de grenache (4 %) offre une bouche ample, une matière ronde, avec des tanins souples et digestes et des notes épicées (poivre, piment d'Espelette). Belle fraîcheur persistante et finale saline typique des sainte-victoire. À savourer sur une cuisine simple et savoureuse : des grillades de veau aux herbes, un poulet rôti aux morilles.

Côtes de Provence Sainte Victoire rouge, bio, 16 euros, domaine Le Loup Bleu, à Puylobier.

