



# à table



Par Laurent Léonard

Une toute petite production dans notre région  
**Mais des vigneron convaincus de son potentiel**

## *Petit vin blanc grand de Provence*

Hormis quelques rares appellations (cassis, palette, luberon...), le vin blanc reste confidentiel en Provence et dans le Sud de la vallée du Rhône. Et pourtant, ses qualités aromatiques ont de quoi séduire. Sa clientèle est réduite mais connaisseuse et fidèle. Coincé entre le rosé de Provence et le rouge du Rhône, le blanc a de l'avenir.

*(ci-contre) Olivier Sumeire,  
président de l'Association  
des vignerons de la Sainte-  
Victoire.*

**A**u royaume du rosé, pas facile de produire du blanc ! Cette couleur de vin a pourtant des qualités indéniables à faire valoir sous le soleil de Provence.

Au château Coussin à Trets non loin d'Aix, en pleine appellation côtes-de-provence Sainte-Victoire, Sophie et Olivier Sumeire produisent des cuvées en rosé qui ont acquis leurs lettres de noblesse, sans compter celles réalisées dans leurs deux autres propriétés viticoles, château Maupague à Puylobier et château L'Afrique à Cuers.

Mais ils mettent un point d'honneur à proposer également du blanc. "C'est vrai qu'on est beaucoup moins bien armés, en Provence, pour faire du blanc, que d'autres régions qui ont bâti leur réputation sur cette couleur, comme la Bourgogne et la Loire, reconnaît Sophie Sumeire. Et pourtant, le blanc qu'on produit, certes ne représente que 5% de notre volume, mais offre des caractéristiques uniques. C'est un 100% rôle, très agréable, frais, nerveux et sans boisé, avec des notes d'agrumes, parfait avec des fruits de mer et des crustacés, et qui vieillit très bien en évoluant vers des arômes miellés, s'enthousiasme Sophie Sumeire. Il peut concurrencer sans problème des blancs plus réputés, comme des cassis. On a déjà eu des médailles d'or pour notre blanc au concours général agricole du salon de Paris".

La clientèle en blanc, des particuliers et des restaurateurs, est évidemment moins importante que celle pour les rosés, "mais elle est exigeante et fidèle, ajoute Sophie Sumeire. On ne néglige absolument pas le blanc, même s'il reste un complément de gamme, nous sommes très fiers de le produire".

A tel point que son frère, Olivier Sumeire, qui est aussi président de l'Association des vignerons de la Sainte-Vic-

toire, se bat auprès de l'Inao (Institut national de l'origine et de la qualité) pour que cette couleur soit reconnue dans l'appellation. "On a du mal parce que la production est trop confidentielle, explique-t-il, alors qu'il faudrait prendre en compte aussi ses qualités et sa typicité. Une AOP sainte-victoire en blanc permettrait d'assurer l'avenir de ce vin. Il est du devoir de la filière viticole de ne pas laisser mourir le blanc, mais aussi le rouge en AOP côtes-de-provence. Car même si tous les voyants sont au vert aujourd'hui pour le rosé, qui peut prédire l'avenir les goûts et le marché de la viticulture dans 40 ans ?" En attendant cette éventuelle reconnaissance de la part de l'Inao, le blanc de Provence joue de sa confidentialité