



Sophie Denante et son frère Olivier Sumeire dans les chais (Famille Sumeire)

**Famille SUMEIRE**

Château Coussin - 1 048, chemin de Coussin  
13530 Trets  
Tél. 04 42 61 20 00  
Fax. 04 42 61 20 01  
e-mail : [sumeire@sumeire.com](mailto:sumeire@sumeire.com)  
[www.sumeire.com](http://www.sumeire.com)

Les vignobles s'étendent sur 300 ha, avec un âge moyen de 30 ans. Les vignes sont cultivées selon les règles de l'agriculture raisonnée, labourage et travail à l'ancienne, en respectant la charte "Nutrition Méditerranéenne en Provence". Le cahier des charges privilégie au niveau de chaque terroir les méthodes prophylactiques, l'autodéfense de la plante, la phytotechnie et le potentiel au sol. Ceci dans un but de respecter à la fois l'environnement et la santé des utilisateurs et des consommateurs. Dans de nombreuses zones cultivées selon NMP, on arrive à ne plus réaliser de traitements insecticides. Les vins collectionnent les récompenses.

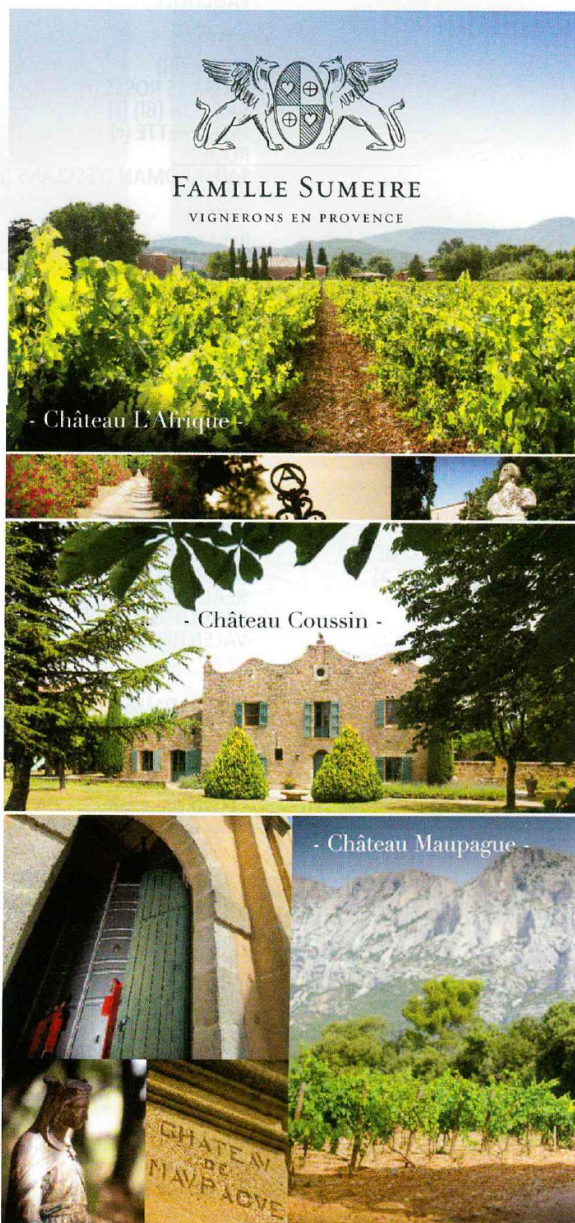
Exceptionnel Côtes-de-Provence Sainte-Victoire rosé César à Sumeire 2016, 50% Grenache et 50% Syrah, sélection parcellaire des meilleures vignes de Château l'Afrique, dont l'étiquette reproduit un détail de l'œuvre conçue et signée par le sculpteur César, dédiée à la famille Sumeire en 1987, et reproduite sur les coffrets d'emballages, un vin qui dégage un nez de pêche, de rose et d'épices, onctueux et frais à la fois, d'un grand charme.

Le Côtes-de-Provence Sainte-Victoire rouge César à Sumeire 2015, Syrah 70 % Cabernet-Sauvignon 20%, Grenache 10 %, terroir argilo-calcaire formé d'alluvions anciennes et caillouteuses, est marqué par des nuances de fumé et de prune cuite, de bouche puissante. Provenant du vignoble de Cuers, le Côtes-de-Provence Château d'Afrique rouge 2015, Syrah 70% Cabernet-Sauvignon 15% Grenache 15%, de robe profonde, au nez de cassis et de poivre, aux tanins présents, un vin d'une belle harmo-

nie, typé et intense, poursuit son évolution. On continue avec le Côtes-de-Provence Château d'Afrique blanc 2016, 82% Rolle, 18% Ugni blanc et Clairette, macération pelliculaire, qui sent l'amande, de bouche chaleureuse et vive avec une finale fondue et savoureuse. Le Côtes-de-Provence Château d'Afrique rosé 2016, Grenache 60%, Syrah 40%, de robe rosée pâle, tout en finesse, de bouche fine, aux arômes de fruits de la passion, dégage une longue finale parfumée.

Beau Côtes-de-Provence Sainte-Victoire Château Coussin rosé 2016, Grenache 70%, Cinsault 20% et Syrah 10%, aux arômes d'aubépine et de pêche, avec cette pointe de nervosité agréable, subtilement épicé, très charmeur comme le blanc 2016, Rolle 50% Ugni blanc 50%, de couleur très pâle, d'une rondeur agréable, où s'entremêlent des notes d'agrumes et de bruyère, très harmonieux.

Il y a aussi ce Côtes-de-Provence Sainte-Victoire Château Maupague rouge 2011, Syrah 80%, Grenache 20%, terroir composé d'éboulis et d'argiles gréseuses du crétacé supérieur, ainsi que de colluvions des massifs environnants, un vin de bouche dense et complexe, de belle matière, à prévoir sur une cuisine relevée. Le Château Maupague rosé 2016 est marqué par son Grenache très majoritaire (80%, Cinsault, 10%, Syrah 10%), un joli vin de teinte pâle, de bouche légère et dominée par les petits fruits rouges frais. ■



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier avec modération