

GUIDE DUSSERT-GERBER des VINS 2016



TRETS

13530

CHÂTEAUX ÉLIE SUMEIRE

Famille Sumeire
Château Coussin
1048, Chemin de Coussin
Tél. 04 42 61 20 00
Fax. 04 42 61 20 01
e-mail : sumeire@sumeire.com
www.sumeire.com



♥♥♥♥♥ À la tête des Premiers Grands Vins Classés. C'est en... 1238 que l'on trouve la plus ancienne trace d'un Sumeire à Trets.

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, les processus biologiques, l'autodéfense de la plante, la phyto-technie 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. Ce cahier des charges est actualisé chaque année. Les producteurs tiennent un cahier d'exploitation contrôlé par un organisme indépendant. Les vins collectionnent les récompenses.

Exceptionnel **Côtes-de-Provence Sainte-Victoire rosé cuvée César à Sumeire 2014**, 75% *Grenache* et 25% *Syrah*, 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, est un bien joli vin, de robe légèrement, racé, aux connotations subtiles de petites fleurs blanches, tout en élégance d'arômes, avec cette discrète pointe d'épices en finale, vraiment exceptionnel.

Le **Côtes-de-Provence Château Coussin Sainte-Victoire rouge 2011**, au nez de fruits surmûris (framboise, cassis) et d'humus, de bouche intense et dominée par le pruneau confit, est un vin très équilibré, tout en persistance, qui poursuit une belle évolution comme le **Côtes-de-Provence Sainte-Victoire Château Maupague rouge 2009**, issu d'un terroir d'éboulis et de colluvions d'argiles ou de grès, au nez complexe où prédominent le cassis et la groseille, aux tanins fondus mais bien présents, parfait sur des cannellonis. Le **Côtes-de-Provence Sainte-Victoire Château Maupague rosé 2014**, *Grenache* 70%, *Cinsault* 25% et *Syrah* 5%, est friand, vif et parfumé, très persistant en bouche où l'on retrouve des nuances de fruits frais, à servir avec une soupe d'étrilles au fenouil ou un loup grillé.

Provenant du vignoble de Cuers, il y a encore ce **Côtes-de-Provence Château d'Afrique rosé 2014**, *Grenache* 40%, *Cinsault* 20%, *Syrah* 20% et *Tibouren* 20%, de robe délicate, alliant nervosité et rondeur, vif, bien parfumé, d'une très jolie ampleur en bouche, à prévoir avec des calamars farcis ou un caviar d'aubergines.

Superbe **Côtes-de-Provence Sainte-Victoire Château Coussin rosé 2014**, *Grenache* 65%, *Cinsault* 20% et *Syrah* 15%, de belle couleur, tout en finesse, de bouche fine, aux arômes de fruits frais et de rose, d'une longue finale parfumée. Savoureux **blanc 2013**, pur *Rolle*, très caractéristique de son cépage, d'une rondeur agréable, où s'entremêlent des notes d'amande, de fruits mûrs et de bruyère, très harmonieux.