

## Les rouges aixois peuvent se faire une place à table à côté du Roi Rosé

La Provence, c'est le rosé. Commercialement et quantitativement, l'affaire est entendue. Pourtant, le pays d'Aix est aussi un exceptionnel terroir à rouges. Rencontre avec quelques vigneron amoureux du grenat et qui ne baissent pas les bras

*"Ça serait dommage de perdre ce savoir-faire, alors qu'on a le terroir."*

OLIVIER SUMEIRE, CHÂTEAU COUSSIN

Olivier Sumeire, à la tête, notamment, du Château Cousin. Vigneron aux idées personnelles bien arrêtées (il a banni le bois pour des vieillissements en cuves inox à la recherche du fruit parfait), il croit aux rouges *"hauts, voire très hauts de gamme, pour lesquels il y a une vraie clientèle"*. Olivier Sumeire a ainsi développé une cuvée César (90% syrah, 30€ la bouteille), fruit des meilleures parcelles et des plus belles maturités. Le domaine propose aussi un second vin en AOC côtes de provence sainte-victoire, le Château Cousin, à 15€.

*"On a la chance d'avoir une appellation pour les trois couleurs, ça serait dommage de perdre ce droit et ce savoir-faire, d'autant qu'on a le terroir pour le faire"*, estime le vigneron treisois. Aujourd'hui, il affirme avoir convaincu *"un cercle de connaissances, amateurs de bons*



Olivier Sumeire, propriétaire de Château Cousin, à Treiso, a créé une cuvée César haut de gamme en rouge. / RAO TOC GL

*vins et de bons repas qui, avant, achetait un bourgogne ou un bordeaux pour se faire plaisir et qui aujourd'hui sont prêts à déboucher un côte de provence sainte-victoire."* Lesquels, par la grâce du bouche à oreille, pourraient bien faire école. Pour autant, Château Cousin sait aussi l'importance économique du rosé, qui représente l'essentiel de sa production et dont le succès permet d'ailleurs d'élaborer plus confortablement les rouges.

