

CHÂTEAU COUSSIN

Famille Sumeire Ils tournent la page du bois

Fanion des propriétés de la famille Sumeire, Château Coussin est un modèle de vieillissement des vins rouges. Autrefois élevés en barriques, ils sont aujourd'hui vierges de tout boisé, un retour aux sources provençales. Abrisé par la Sainte-Victoire, le terroir argilo-calcaire caillouteux est superbe, la nouvelle génération le gère avec talent. La cuvée César, riche en syrah, exprime une belle palette de fruits aux épices.

Cuvée César 2007 : 85 % syrah, 10 % grenache, 5 % cabernet-sauvignon. Robe très dense, nez de cuir, épicé et fumé, avec des fruits noirs réglissés, de l'olive noire. Bouche profonde et veloutée, sur le fruit noir, grillé et vanillé, avec des tanins encore présents mais bien lissés. Belle longueur sur le fruit aux épices, figue rôtie, ce vin qui n'a pas vu le bois a gardé toute sa personnalité. Peut aller plus loin. Note : 17/20. Prix : 34 €. Boutelles : 600.

Cuvée César 2001 : 60 % syrah, 30 % cabernet-sauvignon et 10 % grenache. Robe assez dense, peu évoluée, nez de champignon, cerise noire, épices grillées. Bouche dense, profonde, avec du gras, des tanins bien affinés, expressifs. Finale encore un peu épicée par le boisé. Un beau vin, mais moins typé que le 2007. Note : 16/20. Prix : 36 €. Boutelles : 1 000.



OLIVIER ET SOPHIE SUMEIRE.
 Ce sont eux qui président aux destinées du château Coussin.

D.R.