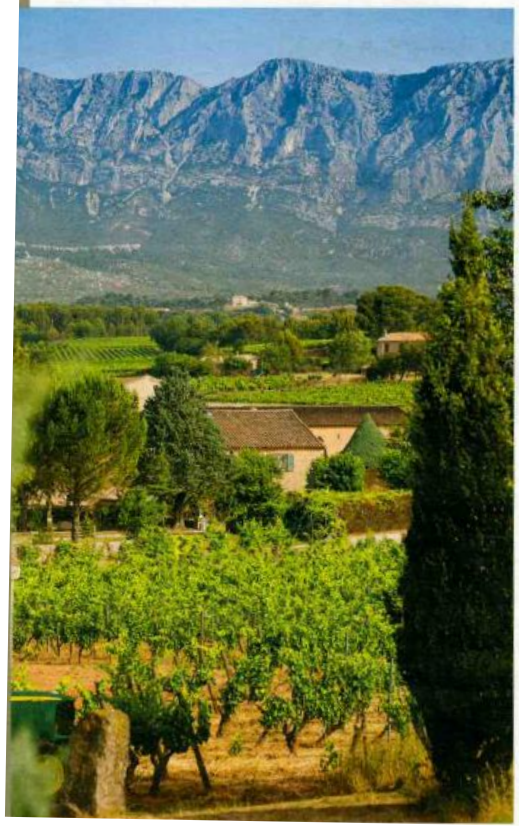
Tout Lyon

Vins de Provence : Les nouveaux exportateurs venus du sud



Direction le sud pour ce troisième volet de notre série d'été, consacré aux Vins de Provence. Entre la Méditerranée et les Alpes, sur un terroir gorgé de soleil, ces vins cachent un secret que jalousent leurs homologues bordelais et bourguignons : ils murissent sur le tout premier vignoble recensé dans l'Hexagone. Un héritage de plus de 20 siècles, qui se décline autour des trois couleurs : rosé, blanc et rouge En dix ans, les ventes à l'expor se sont envolées, portées essentiellement par les rosés et plus globalement des appelations plus qualitatives.

Famille Sumeire : trois châteaux une seule exigence

Avec ses châteaux Coussin, L'Afrique et Maupague, la famille Sumeire exprime l'essence même des terroirs des Côtes de Provence.

Olivier et Sophie Sumeire

Issus d'une famille de vignerons dont on retrouve la trace bien avant le 19e siècle, Sophie et Olivier Sumeire entretiennent la tradition. Représentant la 8e génération à la tête du domaine familial, le frère et la sœur travaillent un vignoble dispersé sur trois châteaux, qui racontent toute la richesse des Vins de Provence.

Château Coussin, entré dans le patrimoine de la famille en 1903, Château L'Afrique arrivé tout juste 50 ans plus tard, et Château Maupague, que leur père et leur oncle ont acquis en 1991. Sur les deux premiers, la Famille Sumeire produit aussi bien du blanc que du rosé et du rouge, tandis que le dernier se concentre exclusivement sur le rosé et le rouge.

« Nous réalisons trois vins issus d'une sélection parcellaire de nos meilleures vignes, deux rosés et un rouge », explique Sophie Sumeire. Commercialisés dans un emballage luxueux imaginé par César, avec une compression d'étiquettes, ces vins, baptisés César à Sumeire, expriment toute la complexité et toute la finesse de leurs terroirs. Vendus à des particuliers au Château et sur internet, ces vins atterrissent également sur la table de quelques restaurateurs et chez des cavistes.

« Notre César à Sumeire Coussin rouge est un vin puissant, un vin de garde, aux tanins doux », analyse-t-elle. Composé majoritairement à base de Syrah, cépage auquel s'ajoutent du cabernet et du grenache, le César à Sumeire Coussin rouge est un vin rare, que la Famille Sumeire ne produit que 3 à 4 fois par décennie. Entre 2 000 et 3 000 bouteilles à chaque fois, que les amateurs s'arrachent « en France, mais aussi à l'étranger, où nous exportons environ 25 % de notre production », conclut Sophie Sumeire. ■