

## CHÂTEAU BARBEYROLLES

Sur la presqu'île de Saint-Tropez, Régine Sumeire, créatrice du Pétale de Rose, artisanne entière, avant-gardiste, n'en a pas encore fini avec sa quête de perfection.

**A**u pied de la tour de Gassin, sur la presqu'île de Saint-Tropez, la magie du site qui fit fondre Régine Sumeire en 1977 opère toujours. À Barbeyrolles, impossible de ne pas songer à BB... surtout quand une autre ravissante blonde surgit des photos de l'album de famille. Peinte en son temps par le fauviste marseillais Camoin, la maison, relevée par l'énergie d'un petit bout de femme qui grandit entre vignes et flots, trône dans un petit royaume toujours vert, désaltéré par la douceur marine. En guise de couronnement, ces 12 hectares en culture biologique matinée de biodynamie, cernés par la pinède, parsemés d'arbres fruitiers, ont été retenus pour établir un observatoire de la biodiversité.

Régine Sumeire, ardente Méditerranéenne, ne recule devant rien quand il s'agit de choyer son domaine de poche : labour au cheval, purification des sols par l'orge, capsules de confusion sexuelle pour lutter proprement contre le ver de la grappe, complantation méticuleuse de jeunes pieds dans les rangs de grenache, mourvèdre, cinsault et syrah plantés il y a quarante ans et qui commencent à se clairsemer. Quitte à devoir passer deux fois au moment des vendanges (manuelles) pour gérer les décalages de maturité. *"Je regrette de ne pas l'avoir fait à l'époque, j'aurais pu sauver des vieilles vignes"*, soupire-t-elle. Point de nostalgie en revanche pour les carignans, éradiqués de la propriété : *"Je ne les aime que dans le Priorat et certains languedocs"*, lâche-t-elle avec la franchise qui la caractérise. Dans sa quête perfectionniste, cette artisanne radicale a décidé de revenir à la technique des porte-greffes sauvages, greffés en pleine terre et non chez le pépiniériste.

N'oublions pas que cette passionaria des vignes fut la mère des rosés pâles de Provence. C'est en 1985, année mythique, que la Rose fut éclose, dans un vieux pressoir Coq que son propre père trouvait démodé. L'hiver précédent, elle avait découvert que son ami Jean-Bernard Delmas, à Haut-Brion, appréciait d'y presser



**BARBEYROLLES  
BLANC 2016**

« J'aime la délicatesse et la pureté des blancs de Barbeyrolles, à base de rolle et de sémillon. Le terroir de la presqu'île a plus d'élégance que de puissance. »

des blancs en grains entiers, intacts. Elle suivit son conseil, mais pas à la lettre puisqu'elle appliqua la recette à des grenaches rouges. *"Le moût qui coulait du pressoir avait une couleur diaphane. La longueur en bouche était tout de suite perceptible"*, se souvient Régine Sumeire, qui décida de créer sa cuvée "Pétale de Rose", pionnière d'une mode jamais démentie depuis lors. La modernisation du chai a remis le Coq aux antiquités mais la vigneronne a trouvé son remplaçant dans un pressoir champenois. Dont les vertus tiennent, selon elle, à une poussée hydraulique et non pneumatique, qui préserve l'acidité des moûts. Pétale de Rose, assemblage de 8 cépages, fleurit tendrement depuis trente ans, tous les printemps, à Barbeyrolles mais aussi au Château La Tour de l'Évêque, son autre propriété.

Pour autant, l'infatigable dame, éminente membre de l'Académie des vins de France, n'entend pas se reposer sur ses lauriers. Son nouveau combat : la vinification des rosés en levure indigène – une vraie gageure technique –

avec des souches isolées sur le domaine et multipliées en laboratoire. Encore une fois, elle aura été aux prémices d'une nouvelle tendance. Et cette œuvre de longue haleine, entreprise il y a six ans, parachevée sur le millésime 2016, aura d'autres conséquences importantes. Car une ultime tentative pour sauver des bourbes, où ces cultures de levures avaient mal tourné, lui a révélé un jour le potentiel des jarres. Depuis deux ans, elle propose un magnum spécial issu de ces fonds de cuve pleins de surprises, vinifiés en terre cuite, étonnants par leur matière et leur rondeur.

À Barbeyrolles, lieu enchanté par l'échancrure de la Méditerranée au loin, les vins ressemblent à leur initiatrice : délicats, féminins. Ils appellent aussi les plaisirs de la table. Leur gourmande créatrice a livré tous ses secrets de cuisine dans un livre de recettes sur lesquelles il convient de déboucher un rouge gonflé de fruits, ou un blanc aux arômes d'agrumes énergiques, ciselés de parfums de fleurs blanches et d'anis. ❖

LÉA DELPONT

Régine  
Sumeire