



Marc Dacier, Juin-Juillet-Août 2018

Spécial rosés de Méditerranée

Château la Tour de l'Evêque (Côte de Provence)



VIGNERON
CET ARTICLE EST PARU DANS
LE N° 133 - 134 - 135

SPÉCIAL ROSÉS DE MÉDITERRANÉE

CHÂTEAU LA TOUR DE L'ÉVÊQUE (CÔTES-DE-PROVENCE)

Ce fut la résidence d'été des évêques de Toulon. C'est surtout la propriété familiale de Régine Sumeire, la créatrice du fameux Pétale de Rose.



**PÉTALE DE ROSE
2017**

« Suave et soyeux, accompagné d'une présence fraîche, il dévoile son fruit charmeur au bouche avec de la profondeur ainsi qu'une longue persistance aromatique. Scandale par des notes d'herbes provençales telles que le thym et le laurier. »

"J'ai toujours un œil sur ce domaine, dont j'ai repris l'exploitation en fermage en 1990. Il y avait 60 hectares autour de la cave et 23 hectares un peu plus au sud, près d'Hyères." Mais pour signer Pétale de Rose, il a fallu aller à La Tour de l'Evêque, les moyens techniques manquaient", ajoute Pierre-François de Bernatchi, son neveu et bras droit. Lui aussi a grandi dans le milieu du vin puisque son grand-père est à l'origine de l'appellation l'Armonio.

Régine a cependant rapidement trouvé les solutions pour atteindre des quantités suffisantes et développer des marchés dans une quarantaine de pays.

La recette du succès de Pétale de Rose, certifié bio depuis 2005, s'appuie d'abord sur des vendanges manuelles. "C'est essentiel pour conserver des grappes saines, évite Régine. Ensuite, le pressurage, très délicat pour ne pas extraire trop de couleur, peut prendre jusqu'à neuf heures. Nous assemblons 8 cépages : ensemble, grenache, syrah, mourvèdre, rolla, semillon, ugni blanc et cabernet sauvignon – tous de vignes âgées de 25 ans en moyenne. Pour la première fois en 2017 nous avons travaillé avec 100 % de levures indigènes. Enfin, la fermentation malolactique est systématique. C'est la clé pour obtenir un vrai rosé de table, ce que Pétale de Rose a l'ambition d'être depuis ses débuts."

Et en matière de table, la vigneronne sait de quoi elle parle : "Mes grands-mères et ma mère étaient de grandes cuisinières. J'ai hérité de cela !" Elle en a même fait un livre de recettes, 50 idées gourmandes à marier avec les vins de ses domaines.

Si le succès commercial est au rendez-vous, Régine Sumeire a pourtant décidé de réduire la part accordée au rosé. Aujourd'hui, sur un volume moyen de 500 000 bouteilles, le rosé ne représente que 15 % et le blanc 5 %. "Dans le cadre d'une politique de replantation, nous avons privilégié le syrah, le mourvèdre et le rolla afin d'augmenter la production de rouge et blanc en profitant de la qualité de nos terroirs de schistes et de grès rouges." L'histoire n'a pas fini de s'écrire à La Tour de l'Evêque...

Elle court, elle court Régine Sumeire ! Après le temps qui file trop vite à son goût, après chaque détail qui pourrait lui échapper mais aussi entre ses deux domaines : Château Barbeyrolles, son coup de foudre situé sur la presqu'île de Saint-Tropez, acquis en 1977, et Château La Tour de l'Evêque, le bien familial hérité de son père Roger à Pierrefeu-du-Var.

C'est là que nos routes se croisent, sur cette ancienne résidence d'été des évêques de Toulon, que Gabriel, son grand-père, avait acquis il y a soixante ans alors qu'il possédait déjà Font-Freye, le domaine voisin, depuis 1933. Deux lieux reliés par une même source, une eau qui en Provence est un filon à la valeur souvent plus élevée que celle d'un minéral d'or.

De cette histoire elle connaît tous les détails. Ce qui ne la pas empêché de tourner discrètement quelques pages et d'écrire ses propres chapitres : "Érudite à Sciences Po puis en Espagne et en Inde, je voulais être journaliste ou ambassadeur, pour voyager. Finalement c'est le vin qui m'a permis de voyager, comme je ne l'ai découvert que bien plus tard. Car en 1977, lorsque mon père a reçu une partie des vignes de La Tour de l'Evêque, le plus urgent a été de trouver une propriété où mes parents pourraient s'installer. Ce fut Barbeyrolles !"

Un domaine qui a servi en quelque sorte de laboratoire : "Mon grand-père était négociant, le millésime 1978 est tout naturellement parti en vin. Mais je voyais les choses autrement et trois ans plus tard nous mettions les premiers rosés et rouges en bouteille. À Barbeyrolles, la production de blanc a débuté en 1984 et un an plus tard nous ont baptisé Pétale de Rose. Un vin à la couleur plus pâle qui m'a inspiré." Une cuvée inspirée par la technique de pressurage en grappes entières mise en œuvre par Jean-Bernard Delmas à Haut Brion. Car ce qui était bon pour les blancs à Pessac-Léognan pouvait l'être pour les rosés de Provence. Ce savoir-faire, Régine Sumeire l'a dupliqué ensuite à La Tour de l'Evêque :