



saint-tropez | découverte

SAINT-TROPEZ AU CŒUR DES VIGNES

TEXTE ROZENN GOURVENNEC
PHOTOS BERNARD GIANI

La terre du Sud, qui a accueilli il y a 2600 ans les premières vignes françaises, a conservé la tradition du rosé, premier vin de l'histoire.

Gorgées de soleil et d'effluves marines, rafraîchies par les vents, les terres tropéziennes sont propices à la culture de la vigne qui s'épanouit sur les plaines et les coteaux, des collines de Gassin aux plages de Ramatuelle. L'ensemble de la presqu'île de Saint-Tropez compte

une vingtaine de domaines, ce qui représente environ 300 hectares de vigne et génère 27 000 hectolitres par an. Une production bien inférieure à celle du siècle dernier qui atteignait 50 à 60 000 hectolitres de vin par an. L'activité du commerce maritime était alors fortement liée à la production viticole, les fûts de

vin étant exportés par les tartanes. Aujourd'hui, près de 200 coopérateurs sont associés pour élaborer, produire et mettre en bouteille le vin issu des vignes plantées sous le soleil de Saint-Tropez, Gassin et Ramatuelle. Cultivés dans la célèbre appellation des Côtes de Provence, ces caves et domaines participent à un itinéraire touristique et gustatif organisé par l'office de tourisme, pour faire découvrir leurs vins rosés, blancs et rouges qui accompagnent avec légèreté la cuisine provençale. ■

CHÂTEAU BARBEYROLLES DES ROSÉS ÉLÉGANTS

Ce vignoble de douze hectares au pied de Gassin est un lieu magique et préservé de la presqu'île de Saint-Tropez. Depuis 1978, il appartient à Régine Sumeyres, une des premières femmes vinifiant en Provence. Elle y a créé le rosé "Pétale de rose", un rosé diaphane qui a bouleversé depuis la perception et la notoriété des rosés. Apéritif agréable, il se boit autour de 14° en accompagnement de sauces blanches, poissons, saumon fumé, soufflés. Les rouges, quant à eux, séduisent par leur élégance et leur capacité à vieillir. On y retrouve des notes de fruits rouges, avec des tannins fondus, longs en bouche. Ils se dégustent entre 16° et 18° et accompagnent parfaitement toutes les viandes, fromages, chocolat. En agriculture bio-



logique depuis 2005, le vignoble est labouré au cheval. Ici, pas de désherbants chimiques. Le sol est enrichi par fumures animales, traitements au cuivre et au soufre depuis trois générations.

• Presqu'île de Saint-Tropez, 83580 Gassin.
Tél. 04 94 56 33 58
www.barbeyrolles.com

CHÂTEAU MINUTY L'ESPRIT DE PROVENCE

Une bouteille de Château Minuty est une invitation à partager la Provence autour d'un apéro. Elle nous transporte à Saint-Tropez, sa terre natale, sur un vignoble entouré d'une parcelle de 45 hectares d'un seul tenant sur des sols de calcaires schisteux, complétée par 20 hectares sur un sol calcaire et 15 hectares sur les coteaux du Val de Rians à Ramatuelle. Les grands rosés du Château Minuty sont à base de grenache, le "cépage roi des rosés" et de tibouren, emblématique de la presqu'île de Saint-Tropez. Propriété de la famille Fernet puis Matton depuis 1930, le vignoble est exploité en culture raisonnée, sans désherbants ni pesticides. C'est l'un des derniers



domaines des Côtes de Provence où les vendanges sont entièrement réalisées à la main pour assurer une parfaite qualité des raisons lors de leur arrivée à la cuverie.

• Château Minuty
2491 Route de la Berle
83580 Gassin
Tél. 04 94 56 12 09
www.minuty.com