

CHÂTEAU LA TOUR DE L'ÉVÊQUE

Ici où tout a commencé pour les Sumeire, Régine prépare l'avenir. Entre Pétale de Rose et rouges de velours, il semble bien engagé, et son successeur est là...

Pins parasols en majordome, cyprès au garde-à-vous, oliviers en signature... Le tableau parfait de La Tour de l'Évêque, à Pierrefeu-du-Var, n'est pas complet sans le fond sonore de la fontaine des Dauphins. Il faut tendre l'oreille pour écouter le chant de l'eau glacée qui murmure la légende des lieux et la malédiction à laquelle mit fin le grand-père de Régine Sumeire, en achetant ce domaine en 1958. Patriarche d'une puissante famille viticole, Gabriel, propriétaire de 500 hectares de vignes en Provence, trouva la source tarie, empoisonnée par les larmes d'une ancienne châtelaine. L'histoire ne dit pas si l'on doit à cette épouse explorée, qui attendit en vain le retour de son mari parti en croisade, l'autre nom du château devenu le pays de la soif : La Tour Sainte-Anne. Toujours est-il que Gabriel entreprit un chantier de titan pour faire rejaillir la vie en conduisant l'eau à travers les coteaux, entièrement par gravité, depuis son autre domaine de Font-Freye (le bien nommé "source froide"), à quelques kilomètres de là. Depuis, l'onde coule avec abondance au pied de la résidence des évêques de Toulon, confisquée à la Révolution française. Un clocheton à son sommet rappelle son passé religieux comme un ange passe...

À la dissolution de l'indivision Sumeire en 1977, le père de Régine, Roger, hérita par tirage au sort de La Tour de l'Évêque. La même année, grâce à la succession, sa fille achetait Barbeyrolles à Gassin. Elle venait de terminer ses études : espagnol, sciences politiques, doctorat d'histoire... Un parcours irréprochable parachévé par... un brevet professionnel agricole !

D'énormes travaux furent effectués pour aménager les restanques et creuser une cave dans la roche. Il fallut attendre 1984 pour trinquer avec les premières bouteilles de La Tour, dont la récolte était vendue en vrac. Ce millésime inaugural était un vin blanc, suivi d'un rouge en 1985, avant que Régine n'importe de la presqu'île de Saint-Tropez son fameux rosé pâle en 1988. Elle a



**NOIR & OR
2013**

« D'année en année, cette parcelle de syrah ne ment jamais. C'est toujours elle qui nous offre les parfums les plus intéressants, et qui nous pousse à nous perfectionner sans cesse pour être à la hauteur, en faisant de nouvelles expériences. »

pris les rênes du domaine en 1990, s'attachant à retrouver le message du terroir par la culture biologique, la vendange manuelle – même à l'échelle de 89 hectares –, des rangs plus serrés, le rajeunissement des parcelles par la complantation, sans perdre le bénéfice de l'enracinement des vieilles vignes dans les tréfonds de La Tour, depuis les années 1970. Enfin avec la construction, en 2010, du chai gravitaire dont elle rêvait. Ses monumentales portes en bois coulissantes tombent directement dans trois pressoirs champenois, une trouvaille pour sublimer les grains entiers et produire la célèbre cuvée Pétale de Rose – dont les parfums de fruits rouges et la texture enrobée ont plus de corps que sa couleur ne le laisse supposer...

Un doute plane dans le regard de Régine. Aujourd'hui, le succès du rosé, pernicieux, lui fait craindre "le sort du beaujolais nouveau". "Il ne faut pas se laisser enfermer. Un vigneron doit faire les trois couleurs, en Provence aussi", martèle-t-elle. La terre âpre de La Tour de l'Évêque recèle une réserve de puissance que ses rouges charpentés expriment parfaitement. Ils ont à la fois

du caractère et la souplesse de la vigne ployant sous les fruits mûrs. L'assemblage syrah et cabernet de la cuvée Château caresse les papilles de ses baies noires confiturées, et s'attarde dans une fraîcheur de réglisse. Musclée par un élevage de dix-huit mois en fûts de chêne, la très belle cuvée Noir & Or, sélection parcelle de syrah, déroule un tapis de velours, cerise kirschée et crème de lait, précédé de parfums poivrés très purs. Mieux vaut oublier quelques années à l'ombre ce nectar intense (le noir) pour lui laisser le temps de s'apaiser de la brûlure du soleil (l'or). Le millésime 2016, en partie élevé en jarres, préfigure une nouvelle ère dans le destin de ce grand vin. Depuis 2015, l'arrivée de Pierre-François de Bernardi accompagne l'avenir. Le neveu de Régine s'avance aux côtés de la grande dame qui éclaire la marche de son dauphin. ➤

LÉA DELPONT

Pierre-François
de Bernardi