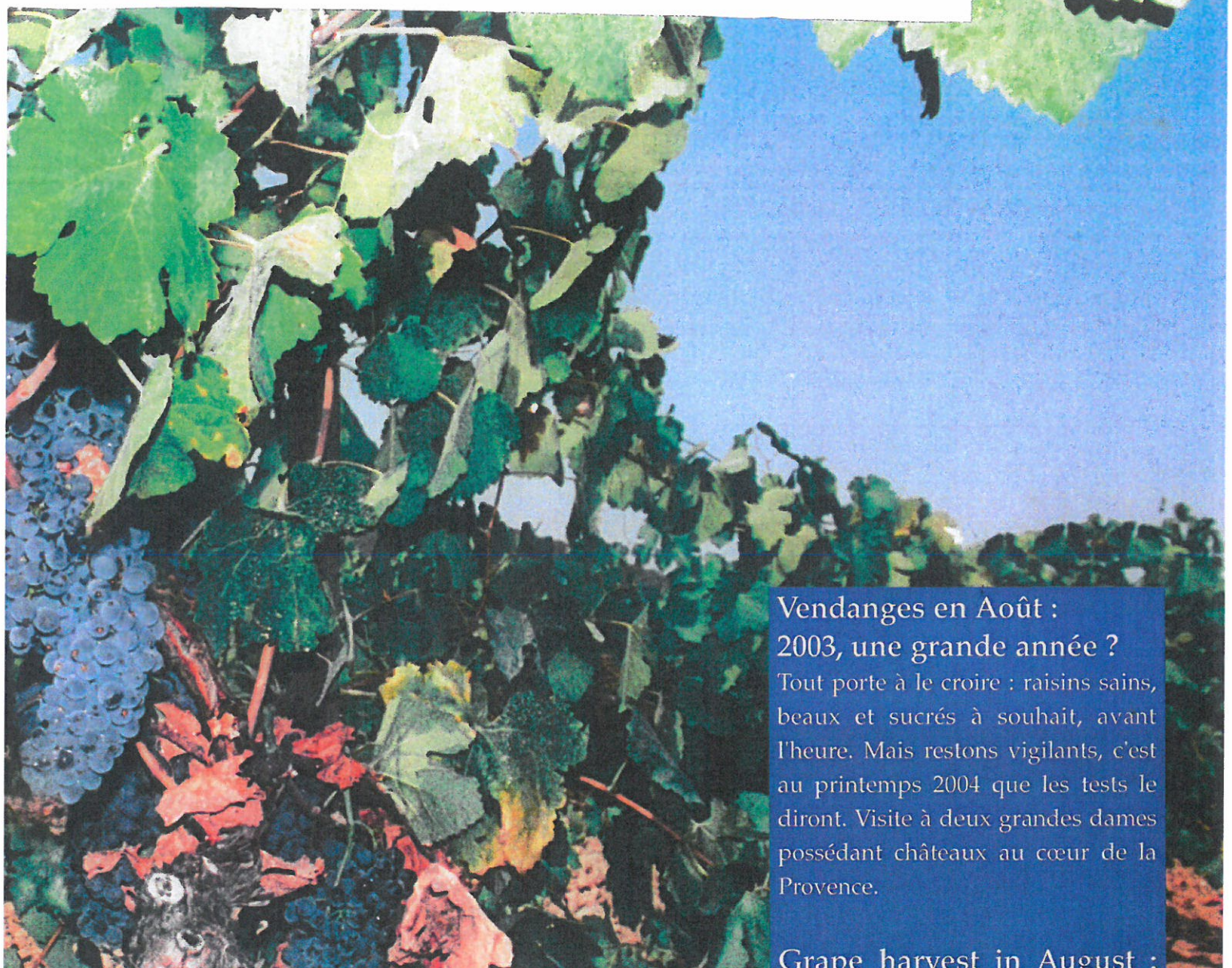


FIRST magazine

Provence - Côte d'Azur

Magazine
offert

vendanges



Vendanges en Août : 2003, une grande année ?

Tout porte à le croire : raisins sains, beaux et sucrés à souhait, avant l'heure. Mais restons vigilants, c'est au printemps 2004 que les tests le diront. Visite à deux grandes dames possédant châteaux au cœur de la Provence.

Grape harvest in August : 2003, a great year?

Everything lead us to believe so : healthy grapes, beautiful and sweet as one could wish, before the time.

GUIDE PLATINIUM

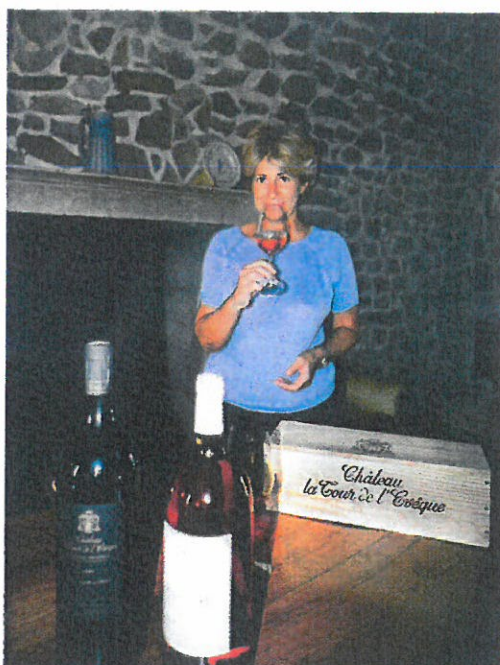
Les meilleures adresses du Sud

Les Châteaux de Régine

En pays bordelais, tout le monde connaît Philippine de Rothschild, qu'on appelle gentiment Philippine. En terre de Provence, quand on prononce le nom de Régine, c'est toujours de Régine Sumeire qu'il s'agit. Régine a deux châteaux, deux vignobles, deux "Côtes de Provence" qui ont la cote. Le plus ancien est le Château Barbeyrolles dans la presqu'île de Saint-Tropez à Gassin. Le second, qu'elle a acquis plus tard, est le Château La Tour de l'Evêque à Pierrefeu, où elle fabrique un rosé renommé : le "Pétale de Rose".

Joli nom, joli succès : le "Pétale de Rose" est sur les grandes tables de France et de nombreux pays étrangers. Fin, léger, il est adapté à la cuisine méditerranéenne avec un petit accent pointu et doux à la fois, il doit se boire autour de 12°. C'est un apéritif agréable et il accompagne parfaitement les poisson, le saumon fumé, les soufflés. Pour ceux qui aiment un vin unique au cours du repas, il est tout indiqué.

Savez-vous que le vin rosé est le plus ancien vin du monde ? On sait, d'après les tombeaux égyptiens de la Vallée des Rois, que les hommes pressèrent les raisins avec leurs pieds, doucement en s'appuyant à une barre; le moût était mis dans des amphores qui gardaient la fraîcheur.



régine sumeire

Propriété), et qui dit Evêque dit vigne. La Reine Jeanne, Reine de Naples, sœur du Roi René de Provence, aurait séjourné à la Tour de l'Evêque.

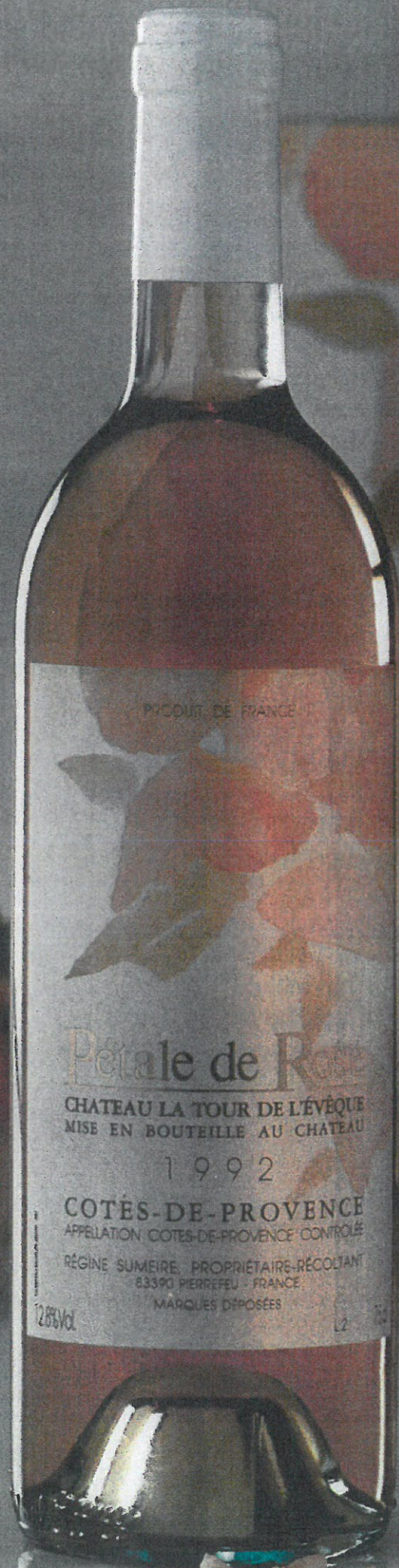
Régine Sumeire s'intéresse à la vinification qui allie modernisme et respect de la tradition. Les vendanges —qualité oblige— se font toujours à la main, ce qui permet d'admirer au cuvier les plus beaux raisins triés, cueillis à maturité. Cette année on a vendangé en août, ce qui se produit rarement (en 1993, et auparavant en 1905), la grosse chaleur aidant au mûrissement.

Modernisme : côté pressoirs, Régine a été l'une des premières à investir dans les Bucher et aujourd'hui dans les Marzola (comme à Mouton-Rothschild).

Mais aussi souci permanent de maintenir l'équilibre naturel depuis la cueillette manuelle jusqu'à la mise en bouteille.

Régine Sumeire est l'une des rares personnes à avoir reçu le titre de Commandeur de l'Ordre de Méduse, des mains du Baron de Rasque de Laval, Grand Maître de l'illustre et vénérable ordre Bachique. On a le culte de Bacchus ou on ne l'a pas.

M.G.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

