

# La BARRIQUE

DÉCEMBRE 1996



## Régine - c'est toute la Provence...

PAR JEAN-GUY DURUC

Quel rosé de Provence pourriez-vous trouver, en même temps que dans votre cave, sur la carte de Paul Bocuse, de Michel Guérard, de Bernard Loiseau et du Crillon à Paris ? Il n'y en a qu'un : le Pétale de Rose, le vin chéri de Régine Sumeire, celle que les amateurs de vin de tout le Québec commencent à identifier à la Provence.

Régine vient chez nous une ou deux fois par année, surtout depuis que ses vins font beaucoup parler d'eux. Elle vient à Montréal, mais aussi à Québec, à Trois-Rivières ou à Sherbrooke, partout où les journalistes, les employés de la SAQ et les amateurs de vin veulent la rencontrer pour approfondir leurs connaissances viticoles, ou pour mieux connaître la personne qui se cache derrière le personnage.

Alors ils découvrent un être aux mille talents qui sait tout naturellement charmer ceux qu'elle rencontre. Son regard est aussi franc que sa

parole. Sa voix, parfois éraillée d'avoir trop parlé, lance haut et fort les accents de son pays, aussi éclatants que le soleil de la Méditerranée.

Régine est fille de Provence. Le Château La Tour de l'Évêque appartient à sa famille depuis trois générations. Situé à Pierrefeu, près de Toulon, le vignoble se glorifie d'un passé lié à l'histoire de France. De là, peut-être, l'allure fière et pourtant chaleureuse de sa propriétaire actuelle.

Là, au château, elle fait tout. Elle veille à l'encépagement de ses 89 hectares avec son père, tout droit dans sa démarche racée, qui connaît par coeur chaque pied de vigne; elle dirige les travaux de culture, elle règle la vinification, elle administre la production et gère la mise en marché. Elle fait tout, sauf faire pousser les raisins!

C'est à la Tour de l'Évêque que Régine Sumeire a elle-même créé, il y a

huit ans seulement, ce célèbre rosé digne des plus grandes tables et des plus nobles agapes. Plusieurs ont tendance à lier le rosé aux repas champêtres, à l'été, aux mois ensoleillés. Pourtant, quand le Pétale de Rose est arrivé au Québec, en 1993, on était beaucoup plus près de l'été des Indiens que de la canicule. Et toutes les bouteilles reçues à la SAQ se sont envolées en quelques semaines. Les Québécois avaient compris que le vin rosé peut se boire en toute saison parce qu'il accompagne à la perfection des plats que l'on sert toute l'année. Il rehausse à coup sûr les sauces blanches, les poissons, le saumon fumé, les fruits de mer et même les soufflés. Il fait toujours bon de verser dans son verre un peu de soleil au moment où la nature semble vouloir le cacher.

Il ne faut pas oublier que le rosé est, selon la chronique, le vin le plus ancien du monde. On a trouvé dans les tombeaux égyptiens de la Vallée des

Rois à Thèbes, la technique de vinification encore utilisée aujourd'hui, celle du pressurage léger des hommes qui pressaient les raisins avec leurs pieds tout en s'appuyant sur une barre, et celle du moût versé dans les petites amphores pour mieux maîtriser les températures.

C'est le mélange de Grenache et de Cinsault, agrémenté d'un petit cinq pour cent de Mourvèdre, qui donne sa personnalité au Pétale de Rose et qui séduit, tant par sa robe que par son arôme et son goût velouté. Les raisins sont cueillis à la main et mis directement au pressoir sans foulage. Ils ne seront que très légèrement pressés, pour obtenir le maximum de délicatesse au coeur même du raisin.

Mais, les Québécois connaissent un autre vin de Régine Sumeire, Château La Tour de l'Évêque, depuis fort longtemps. Ce Côte de Provence d'appellation d'origine contrôlée, est fait à 80% de Syrah, auquel s'ajoutent le Mourvèdre et le Cabernet. Il passe entre 15 et 18 mois en fûts de chêne et devient alors un vin ample aussi charpenté qu'élégant, aux senteurs de figues et de mûres, accompagnant très bien les viandes rouges, le gibier et les plats en sauce.

Régine produit également, à la Tour de l'Évêque, un Blanc de Blancs fait d'Ugni Blanc, de Clairette, de Rolle et de Sémillon. On y reconnaît bien ses origines de Pierrefeu avec les senteurs de miel et de genêt.

Il faudrait aussi mentionner le Château de Barbeyroles où elle habite avec ses parents, une demeure qui représente tout ce que l'on peut imaginer d'architecture, de décor et de douceur provençale. On est alors à Gassin, sur la presqu'île de Saint Tropez. Malheureusement,

les quelque 12 hectares du domaine sont insuffisants pour l'exportation au Québec. Heureuse nouvelle cependant. Le Clos Calignade 1989 arrive maintenant sur notre marché. Denrée rare à se procurer aussitôt que possible (978890 - 16.75\$)

En attendant de goûter ces vins lors d'un séjour sur la Côte, on peut se consoler en servant à ceux que l'on aime, une bonne bouteille de La Tour de l'Évêque, avec deux recettes personnelles de Régine, qu'elle offre de tout coeur aux lecteurs de La Barrique. On lui en parlera à sa prochaine visite.

*Jean-Guy Dubuc, œnophile, est président d'Éduc'alcool.*



### Faisan aux raisins

Mettre dans le croupion du faisan 2 petits suisses, du sel, du poivre, du thym et une cuillère de marc.

Peler les raisins.

Mettre le tout à cuire au four avec un peu d'huile et du marc. (350°F)

Disposer une partie des raisins autour. Arroser pendant la cuisson.

Un quart d'heure avant la fin de la cuisson ajouter les autres raisins.

### Tendron de veau sauce piquante

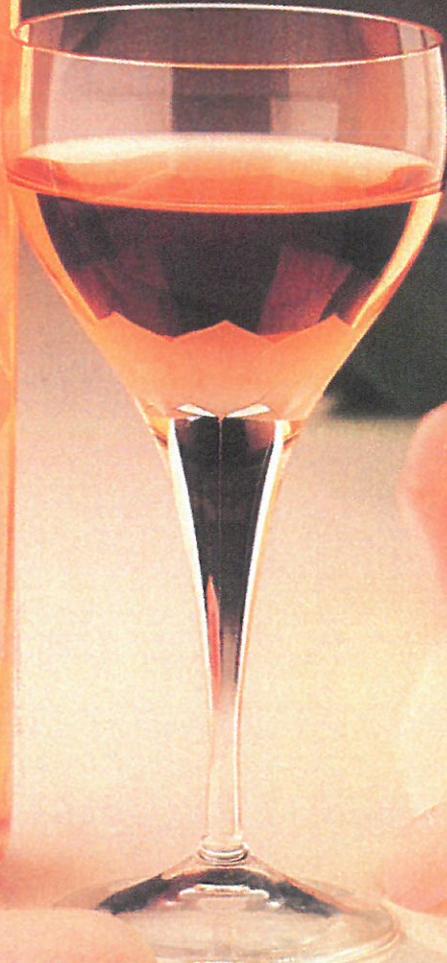
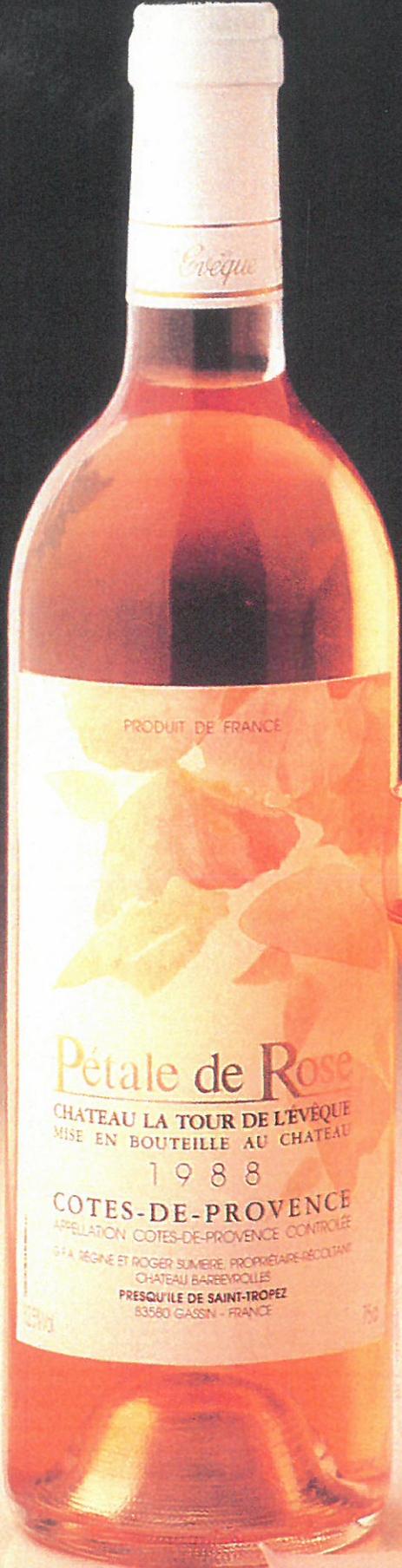
- 1 kg de tendron de veau
- 1 oignon
- 1 boîte de 500 g de tomates

Dans une cocotte en fonte, faire blondir l'oignon puis ajouter les tomates, (ajouter un sucre pour enlever l'acidité). Ajouter ensuite le veau et cuire le tout à feu doux pendant une heure. Ajouter sel, poivre du moulin et un peu de cayenne.

Au dernier moment, hacher 100 g de câpres et couper en rondelles 100 g de cornichons et les mettre à cuire 5 minutes dans la cocotte.

N.B. Si la sauce est trop liquide, la lier avec un peu de farine. 🍷

LA BARRIQUE  
Juillet/Août 1996



La modération  
a bien meilleur goût.  
**EducValcool**



**CHARTON-HOBBS INC.**  
VINS & SPIRITUEUX