



La ligne claire de Régine Sumeire

Rosés. C'est à la propriétaire des Châteaux Barbeyrolles et de La Tour l'Evêque que l'on doit ces rosés pâles, parfois presque diaphanes, aériens et fruités. Par **Michel Bettane** et **Thierry Desseauve**, avec **Jean-François Péresse**

En dix ans, le rosé de Provence a changé de carnet d'adresses. Il fréquentait les campings des Flots Bleus. Il est aujourd'hui de toutes les soirées les plus branchées de la Côte ou de la capitale. Désormais étudié par les écoles de marketing et consacré par l'adhésion massive du public le plus large, le rosé surfe sur un succès impressionnant. Le marché du vin rosé en France a, en effet, encore augmenté de 4.3 % en volume et de 9.4 % en chiffre d'affaires en 2013, passant devant les blancs en part de marché.

Le rosé a changé de monde parce qu'il a changé de couleur. Neuf côtes-de-provence sur dix avaient autrefois une teinte soutenue, rose orangé. Aujourd'hui, les mêmes arborent une mine si pâle qu'on pourrait presque les prendre pour des blancs. Loin d'être anecdotique, ce changement d'apparence a modernisé la perception du vin, vu, désormais, comme une épure, fraîche, franche, directe qui a permis au produit de s'émanciper des codes habituels du vin, souvent perçus comme intimidants et réservés aux spécialistes. Tout le monde peut apprécier un rosé, même sans l'aval d'un expert. Cette robe pâle n'est pas le fruit du hasard. Elle a été dessinée par Régine Sumeire en 1982. Dans son domaine tropezien de Barbeyrolles, cette fille et petite-fille de vigneron, diplômée de sciences politiques, d'espagnol et d'histoire, imagine cette révolution de la couleur, mais aussi du goût : « J'avais rencontré le directeur du Château Haut-Brion, Jean Delmas, qui avait visité notre propriété, se souvient-elle aujourd'hui. Il m'avait félicité pour les pressoirs hydrauliques que nous utilisions encore. "J'ai les mêmes à Haut-Brion", m'avait-il dit, "et ils font des blancs merveilleux. Avec ton terroir, tu devrais pouvoir faire avec eux des blancs et des rosés superbes". »

Contrairement aux pressoirs horizontaux qui provoquent une macération du jus avec ses peaux (et donc une prise de couleur, mais aussi une petite extraction des tanins comme pour les rouges), les pressoirs verticaux, hydrauliques ou non, se contentent de presser, le plus doucement et le plus précisément possible, le jus d'un raisin qui y est déposé entier. Quasi pas mis en contact avec les pig-

LES VINS DE RÉGINE SUMEIRE.

● **Château Barbeyrolles, côtes-de-provence, rosé, Pétale de Rose, 2013.** Floral au nez, bouche avec des rondeurs immédiates. Charmu et gourmand, mais très tendre.

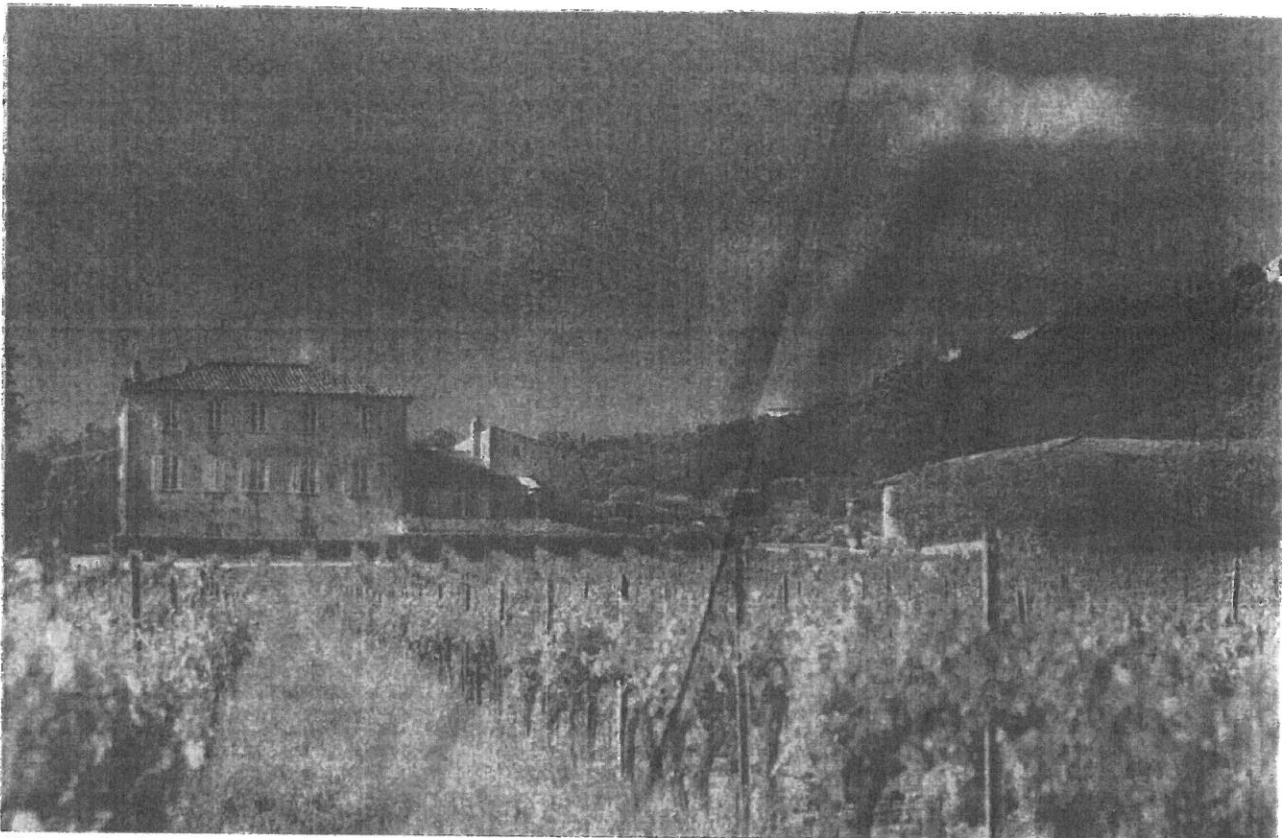
● **Château Barbeyrolles, côtes-de-provence, rouge, 2012.** Magnifique syrah ample et gourmand, soutenu par des tanins mûrs et soyeux et un fruit profond, raffiné. Déjà savoureux, mais capable de très bien vieillir.

● **Château La Tour de l'Evêque, côtes-de-provence, rouge, 2011.** Profond, racé, très élégant. Voilà une autre expression, plus intense encore, du cépage syrah.

Château La Tour de l'Evêque et Château La Tour Sainte Anne, 83390 Pierrefeu. Tél. : 00 33 4 94 28 20 17

regine.sumeire@toureveque.com





Château Barbeyrolles. Photos DR

ments colorants contenus dans la peau du raisin, ce moût affiche alors une teinte très pâle. Le style du vin est aussi plus élancé, plus aérien, privilégiant l'expression du fruit et la fraîcheur de constitution. Premier de ces rosés nouvelle génération créés par Régine Sumeire, Pétale de Rose fut vite plébiscité par les consommateurs et beaucoup moins par les professionnels qui multiplièrent dans les pre-

mières années les barrages lors des commissions officielles d'agrément.

Cependant, Régine Sumeire n'a jamais cherché à transformer son invention en poule aux œufs d'or. Pétale de Rose se traduit aujourd'hui par de belles cuvées issues de ses deux propriétés, Barbeyrolles et La Tour de l'Evêque, archétype du rosé fin et précis, capable de bien vieillir, loin du « rosé piscine » qu'elle honnit. Plutôt que

d'apparaître comme une icône du rosé, elle se bat désormais pour la reconnaissance des rouges de Provence, aujourd'hui abandonnés par nombre de producteurs au profit de la tirelire rose. « Le vin, ce n'est pas une recette commerciale, mais l'expression authentique d'un terroir, explique-t-elle. Et ici, en Provence, nous avons de grands terroirs, capables de faire naître de grands vins quelle que soit leur couleur. » ■