

PLAISIR DE S'ÉVADER

CHRONIQUE DE
JEAN CHOZENOUX,
correspondant en Europe



Ceci est le quatrième volet d'une série de reportages consacrés à la découverte de vignobles européens.

Régine Sumeire

Il y a des années que Régine Sumeire sillonne les routes du Québec, le verre à la main. Cela fait aussi des années qu'elle accueille ses nombreux amis québécois dans ses vignes du Midi de la France.



Régine Sumeire

Une rose dans les vignes



L'art de faire du vin est une chose, le promouvoir relève également de la virtuosité. Au demeurant, si vous possédez la grâce d'une rose et que vous êtes dotée d'une bonne dose d'empathie, vous récoltez la reconnaissance et la gloire !

Régine, comme ses amis québécois l'appellent, c'est le rosé **Pétale de Rose** et le rouge **La Tour de l'Évêque**, des vins

qui trônent sur nos tables depuis près de deux décennies. Ses recommandations pour les apprécier à leur juste mesure : « Goûtez le Pétale de Rose avec des gambas grillées, un soufflé au fromage ou avec du saumon cuit à l'unilatéral et à la clé; vous aurez un mariage de couleurs ! Unissez la Tour de l'Évêque à un gigot d'agneau ou à des ris de veau aux morilles et vous m'en donnerez des nouvelles. » Les recettes, Régine,

je les prends où ? « Dans mon recueil de recettes qui s'intitule *Vigneronne et Gourmande* »... auteure en plus !

Pourtant, notre vigneronne n'est pas désœuvrée. En ce moment, elle supervise la fin des travaux d'agrandissement et de modernisation de sa cave au **Château Tour de l'Évêque**. « Je projette aussi de développer une activité d'œnotourisme au domaine, notamment avec un volet historique sur la Tour et le Château, et l'ajout d'un gîte pour accueillir les visiteurs. En revanche, nous possédons déjà de modestes installations pour recevoir les professionnels qui peuvent visiter nos vignes, notre chai et déambuler dans notre sentier des odeurs et humer les parfums de lavande, de thym ou de romarin. » Régine rédige également un cahier des charges pour s'assurer que ses éventuels successeurs continuent de

cultiver la vigne et de produire des vins selon la pure tradition *sumérienne*.

Enfin, elle participe à différents salons de vins en Europe ou en Asie, et rentre justement d'une tournée de promotion au Québec. Sans doute qu'elle s'est rendue à l'Auberge Saint-Antoine du Vieux-Québec, où le Pétale de Rose figure à la carte des vins, comme dans bien des restaurants étoilés de la vieille France. « J'ai une affection particulière pour le marché du Québec, les consommateurs sont des connaisseurs et les employés de la SAQ, de réels passionnés. Je garde de bons souvenirs des conseillers en vins de la regrettée Maison des vins de la Place Royale, je pense à Steven Molloy, Michel Toussaint et le sympathique directeur, Daniel Paquet. Mon agent à Québec, Serge-Guy Cloutier, est dévoué et je lui dois beaucoup. »

L'arrivée au Québec des vins de Régine Sumeire remonte à 1988. Cent cinquante caisses de rosés et de rouges... modestes débuts, m'avoue-t-elle ! A l'époque, le rosé n'obtient pas la popularité qu'on lui connaît aujourd'hui. « Même Michel Phaneuf ne voulait pas en parler dans son guide... mais l'engouement s'est installé et Michel a ajusté le tir. »

Remontons dans le temps...

Nous sommes à **La Tour de l'Évêque** ainsi nommée car, naguère, ce fut la résidence d'été des évêques de Toulon. Ce domaine sied dans le Var, au sud de la France et à un jet de pierre du village de Saint-Tropez, connu, disons... pour des raisons moins ecclésiastiques.

La Tour de l'Évêque fait partie d'un ensemble de propriétés agricoles et viticoles acquises au fil des ans par la famille Sumeire. En 1988, l'un des





années 60, Régine, jeune bachelière en philo, demande à son papa Roger si elle peut l'aider au domaine... afin de se faire un peu d'argent de poche ! Voilà alors qu'elle s'assoit au bureau de la comptabilité. Elle a beau être issue d'une famille de vigneron et avoir ses 18 ans bien sonnés, Régine n'a toujours pas goûté au jus de la treille... elle y remédie enfin !

Au fil des ans, Roger lui enseigne les rudiments du métier de vigneronne et l'initie à la vinification, d'abord le blanc, puis le rosé. Et il rentre bien, le métier, car une dizaine d'années plus tard, en 1977, Régine acquiert son propre domaine, le **Château de Barbeyrolles**. Il a bien fructifié, l'argent de poche !

Assoiffée par la chose du vin, Régine retourne sur les bancs d'école en 1978 et obtient un diplôme en agriculture. Parallèlement, à Barbeyrolles, elle rénové, transplante et innove ! Ainsi, en 1982, elle commercialise, pour la première fois, son vin sous étiquette « Mis en bouteille à la propriété ». Quel symbole, car depuis le début de l'aventure familiale, le vin était vendu en vrac aux négociants qui l'embouteillaient eux-mêmes et s'occupaient de la commercialisation.

Puis survient l'année charnière, 1985, avec une autre petite révolution : elle vinifie son vin rosé avec des raisins non foulés, c'est-à-dire en grains entiers ! Cela aura le mérite de donner plus de caractère et de fraîcheur à son

vin. Consécration ultime, lors de la dégustation, l'une de ses amies lui dit : « Il est bon, ton rosé, et en plus, il a une jolie couleur... un peu comme les pétales d'une rose ! » « Eh bien, voilà ! C'est comme ça que je l'appellerai, mon vin : **Pétale de Rose.** »

Du coin de l'œil, là-haut sur sa Tour perché, papa, fier des succès de sa fille, lui confie alors la vinification d'une parcelle de rouge, à la Tour de l'Évêque. Mémorable année 1985 ! Ça ne s'arrête pas là, les idées ne cessent de jaillir du cerveau de notre *passionaria*, qui veut faire connaître son rosé un peu partout sur la planète. Sa plus brillante orchestration est réalisée avec ses collègues de la région et consiste en une course de voiliers, où une cargaison symbolique de Pétale de Rose est embarquée à Saint-Tropez, direction Saint-Barthélemy, dans les Antilles. Événement festif qui sera repris annuellement pendant une bonne période.

Maintenant, les vins du Domaine Sumeire, Tour de l'Évêque et Château de Barbeyrolles, on en retrouve chez les

bons cavistes en France, mais également au Canada, aux États-Unis, en Thaïlande, en Russie, aux Antilles, et partout en Europe.

Forte de toutes ces expériences, Régine Sumeire s'est tout naturellement hissée à la tête de l'empire familial en 1990. Et à la suite du décès de son papa en 1997, c'est l'équipe soudée qu'elle aura constituée au fil des ans qui la soutiendra et qui continue de le faire encore aujourd'hui. Pas mal de chemin parcouru depuis le jour où Régine a trempé, pour la première fois, ses lèvres dans le divin nectar... elle venait d'avoir 18 ans !

Vins offerts à la SAQ :



Château la Tour de l'Évêque 2012
Code SAQ : 00440123
Prix : **20,85 \$**

Pétale de Rose
Code SAQ : 425496
Prix : **19,95 \$**



PÉTALE DE ROSE

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

2017

RÉGINE SUMEIRE

CÔTES DE PROVENCE

RÉGINE SUMEIRE - PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

PRODUCE OF FRANCE