

La Tour de l'Évêque : Régine Summeire prend la relève

Elle succédera à son père à la tête du domaine de Pierrefeu

Les diplômés de Sciences-Po n'ont jamais ouvert la voie à la viticulture... Et pourtant, Régine Summeire est une des vigneronnes les plus connues et les plus estimées de Provence. C'est par atavisme qu'elle est venue à la vigne, reprenant quelque peu le flambeau de son grand-père Gabriel, négociant qui, à la « Belle Époque », créa un véritable empire viticole de Trets à Pierrefeu. Il acheta les uns après les autres d'immenses domaines comme l'Afrique, Font-Freye, l'Oranne, la Mareyette ou la Tour de l'Évêque. Le fondateur de la dynastie disparu, domaines, vignobles et caves furent partagés entre ses cinq enfants : Elie, Fernand, Raymond, Roger et Paulette, aujourd'hui tous de ce monde, reconnus maîtres vigneron car tous font figure de précurseurs.

CES précurseurs ont restitué leurs vignobles en les améliorant depuis trente ans. Aujourd'hui, la troisième génération prend la relève, bénéficiant de la clairvoyance des pères et, dès le départ, de la qualité des vins de haut de gamme. Aujourd'hui, six Summeire sont vigneron. Il y a Gabriel et Jean-Pierre, fils d'Elie ; Monique, fille de Fernand ; Philippe, fils de Raymond ; Gérard, fils de Paulette, et Régine, fille de Roger. Elle vient de prendre la relève de son père, au château de la Tour de l'Évêque, à Pierrefeu.

EXCELLENT CEPAGES

Avec « Château Barbeyrolles », à Gassin, domaine qui ne vient pas de la dynastie, mais qu'elle a acheté en 1977, Régine Summeire a fait non seulement son apprentissage en affûtant ses armes, mais elle a surtout fait la preuve de son talent. Nous ne parlerons pas de son approche intelligente de la communication, mais de sa quête de perfection dans la qualité de ses vins.

Sur le domaine paternel de 89 hectares, elle va pouvoir donner libre cours à son talent, avec des vi-

gnes de plus de vingt ans avec, en cépages rouges, 16 hectares de Syrah, 3 hectares de mourvèdre, 13 hectares de grenache, 1 hectare de carbernet, 17 hectares de cartignan et 29 hectares de cinsault. Quant aux 10 hectares de cépages blancs, ils seront en ugni, rolle, clairette et sémillon.

Maîtrise des rendements, ven-

danges manuelles triées, macération et vinification sous contrôle des températures, la tradition est épaulée par les derniers acquis de l'œnologie moderne et élevée dans le bois (parfois neuf avec quelques surprises). Les résultats sont probants. Récemment, au domaine, Régine et Roger Summeire avaient conçu quelques spécialistes pour cette « passation de pouvoirs », bien que

Roger ne lève pas complètement le pied pour déguster quelques crus. Nous ne dirons rien des rouges 1988, dégustés cépage par cépage, présentant d'excellentes potentialités, mais qu'il faudra assembler et élever dans le bois, et dont nous sommes incapables de dire ce qu'ils deviendront. De grands crus, car le millésime 1988 se confirme grand.

Pour les blancs 1988, le nez est très développé, aromatique, alliant

fleurs et agrumes avec une bonne attaque en bouche et une longue persistance. Mais ces vins nous ont paru trop jeunes car tout en conservant leur vivacité, ils devront perdre l'amertume qui perturbe la fin de bouche. Par contre, les blancs dégustés avec les mets du « Linguisto » d'Alain Ryon, voisin du domaine, sont de la race des grands.

Le rosé, cuvée « Pétales de rose »,

est une perfection d'équilibre et d'harmonies où l'œil, le nez et la bouche sont à la fête.

A Pierrefeu, où le vignoble a une réputation non usurpée, Régine Summeire, entourée d'une équipe compétente et efficace, va, avec le château de la Tour de l'Évêque, confirmer son talent et apporter de nouveaux quartiers de noblesses aux côtes-de-provence.

J. CHEHENNE.

La chronique viticole

Var matin

Mardi 23 mai 1989