

Régine Sumeire (var)

Le rosé de Provence a son égérie

La viticultrice Régine Sumeire s'est forgé une réputation nationale avec son rosé "Pétale de Rose".

Au cœur du vignoble varois, le petit village de Pierrefeu-du-Var est une étape de la route des vins de Provence. En surplomb, il domine de nombreux domaines viticoles. À quelques kilomètres de là, une vieille tour en ruine, vestige de l'histoire de France et de la Provence, liée à l'évêché de Toulon et d'Avignon, marque le début du domaine du château La Tour de L'évêque, dirigé par une viticultrice, Régine Sumeire.

Après des études universitaires en sciences politiques, cette femme énergique a souhaité reprendre le domaine tenu par sa famille depuis trois générations, une décision peu banale pour une femme dans les années 60. Après avoir fait ses preuves sur une petite partie du vignoble, elle a repris en main l'ensemble du domaine, soit 90 hectares de vignes.

Depuis fort longtemps, elle a pris le parti de respecter l'équilibre naturel des vignes. Elle n'utilise aucun désherbant chimique, pratique les labours et utilise des fumures animales. Les vendanges sont manuelles, permettant ainsi d'amener les plus beaux raisins triés et cueillis au cuvier. Les cépages syrah, grenache, carignan, mourvèdre, cabernet et cinsault, pour le rouge et le rosé, sont ensuite vinifiés séparément selon leur maturité. Après assemblage, seules les meilleures cuves sont mises en bouteilles. La vieille cave creusée dans la roche a été réaménagée en 1963 par un groupe de compagnons qui l'a refaite dans la tradition du Moyen Age.

Modernisme et créativité

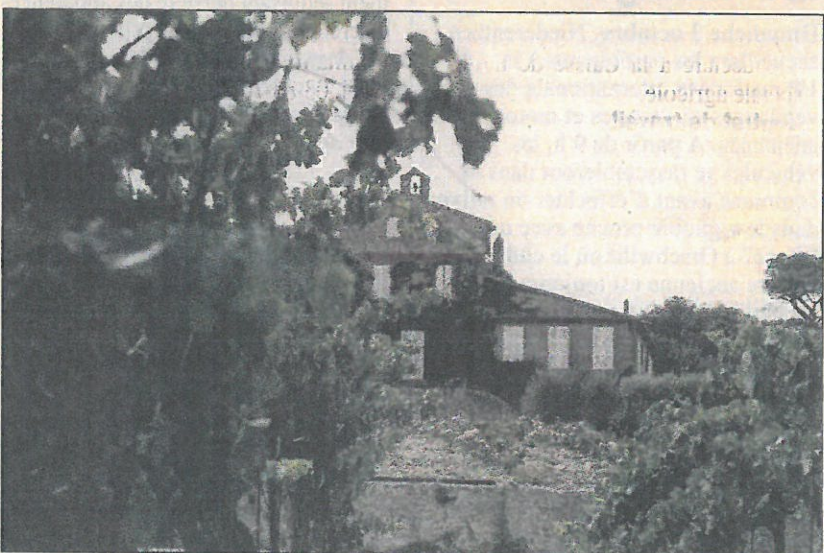
Depuis 1986, la viticultrice a réalisé de nombreux investissements, notamment l'achat de cuves en inox, de groupes de froid, de pressoirs pneumatiques, ainsi qu'une chaîne d'embouteillage et des locaux. Infatigable, elle sillonne les vignes, dont elle parle avec passion. Et ses vins ont peu à peu conquis les amateurs, avec notamment un rouge de Provence à boire très frais.

Un projet lui tenait à cœur : la création d'un rosé qui serait parfaitement équilibré, avec une persistance et une longueur en bouche qui feraient ressortir les arômes fruités. Après de nombreuses recherches et des essais infructueux, le Pétale de Rose est né en 1985. Sa couleur originale, douce, légèrement saumon, et son goût fruité, persistant pour un rosé de Provence, ont valu à Régine Sumeire un succès

Le Pétale de Rose, fleuron du domaine de Régine Sumeire.



Régine Sumeire, a repris le domaine familial dans les années 60.



Le domaine du château La Tour de L'évêque allie tradition et modernisme depuis trois générations.

réputation de ses vins n'est plus à faire. Ils figurent en bonne place sur les cartes des restaurants gastronomiques, dont le restaurant Au cerf à Marlenheim.

À ses débuts, un viticulteur avait

s'agit pas seulement d'arriver mais de durer. Un pari largement tenu.

Sylvie Mattlé

Régine Sumeire, château La Tour de L'Évêque, 83390 Pierrefeu, et château Barbeyrolles,