

CHÂTEAU LA TOUR DE L'ÉVÊQUE

RÉGINE SUMEIRE EST CÉLÈBRE EN PROVENCE POUR SES ROSÉS PÂLES DE BARBEYROLLES MAIS AUSSI POUR SES ROUGES...

Elle est belle claire", c'est "l'eau des colines", celle de Pagnol. Elle est là, entre les quatre murs de pierre de la fontaine, retenue par l'enduit lisse et blond, glacée comme dans un lac. Elle chante doucement dans la bouche de deux dauphins, gargouilles au sourire éternel, étranges figures de Neptune égarées loin de la mer. Un arbre de Judée, un chêne vert énorme, des oliviers entourent le bassin, se penchent sur sa conque. Elle fait loupe, emprisonne l'ombre des branches jetée là par le soleil et dessine au fusain la découpe des feuilles bleu argenté, dans le fond éclatant de la lumière. Chaque jour, au fil des heures se cache un Matisse changeant, éphémère. C'est le miracle de l'eau : "Il y en a toujours", même dans le plein de l'été. Régine Sumeire sourit. Dans ses yeux bleus coule la rivière du souvenir. Cette eau bénie, son grand-père Gabriel, dans les années 1950, l'avait repérée là-haut sur les coteaux de schiste. Il avait regardé la pente qui menait de Cuers à la bastide de La Tour de l'Évêque. L'aïeul visionnaire s'était allongé sur la terre, avait écouté, calculé : l'eau devait arriver par gravité de Font Fraye, la première propriété acquise en 1933. Ce fut un peu "compliqué" de la conduire, une fortune ! Une tranchée, de la céramique et enfin la soif avait foutu le camp ailleurs !

Depuis le XI^e siècle, les Sumeire peuplent ce coin de Provence, entre Sainte-Victoire et Pierrefeu-du-Var. La légende familiale veut qu'ils descendent des Sumériens, paysans du Croissant fertile. À l'aube de la Belle Époque, Gabriel faisait convoi de Trets à Marseille, au rythme lent des charrois pleins des fruits de la terre : des légumes, des amandes, des olives, du vin. Ils partaient à plusieurs, il valait mieux ne pas être seul pour passer le défilé sauvage du vallon Pichori, peuplé de brigands. Il s'arrêtait à La Croix-Rouge, sous Al-lauch aux portes de Marseille. C'est là qu'il rencontra Claire, la



NOIR ET OR
2011

"Ici les schistes sont métalliques, argentés, la syrah s'y épanouit, c'est la terre idéale. Un peu de cabernet s'y ajoute, presque rien. Le climat apporte une once de virilité à la souple élégance de ce vin."

grand-mère de Régine. C'est là qu'ils établirent leur négoce de vin. Des "nistons" naquirent, il y en eut cinq. Pendant la guerre de 14, c'est Claire qui roula les barriques. Puis Roger, l'un des cinq, épousa Paulette et Régine grandit à La Croix-Rouge, faubourg de Marseille.

En 1968, sur son lit de mort, Gabriel confia à la petite : "La concentration industrielle atteindra l'agriculture. Donne à la terre ce qu'elle t'a donné. Vous avez un empire, ne le partagez pas..."

Le négoce familial exploitait alors 500 hectares de vigne. On vendait en vrac, pas une bouteille ne sortait des chais. Pour mériter son argent de poche, Régine tint la comptabilité des propriétés et simultanément étudia à Aix l'histoire pour un doctorat ès lettres. Claire mourut en 1976. Alors, malgré l'oracle paternel, on se résolut au partage. Roger hérita d'une soixantaine d'hectares de La Tour de l'Évêque et plus tard d'une partie des Anglades à Hyères. On acquit Barbeyrolles dans la presqu'île de Saint-Tropez où Régine put, dans la confiance de son père, exercer son innovante curiosité vigneronne. C'est là qu'elle inventa la couleur pâle du rosé de Provence. Assez vite sa clairvoyance vint s'exercer à Pierrefeu.

En 1984, elle vinifia les premiers blancs puis en 1985 les premières parcelles de rouge. Les vins furent mis en bouteille. Sa vision héritée de son grand-père fit merveille pour convaincre en France et à l'étranger que "le rosé est un vin de terroir et de gastronomie" ! Cet artisanat se prolongea dans les rouges. Dans le doux cirque de vignes de l'ancienne résidence des évêques de Toulon, la syrah plantée sur un terroir de schistes argentés s'élève au plus haut de l'élégance. Une cathédrale des temps de l'avenir, chai rationnel, dédié à la gravité, les accueille dans son silence pour apporter la preuve que la Provence est une grande terre de rouge.

JEAN-LUC BARDE



L'ANCIENNE
RESIDENCE DES
EVEQUES DE
TOULON, HIER ET
AUJOURD'HUI.



RÉGINE
SUMEIRE

CHÂTEAU BARBEYROLLES

C'EST ELLE QUI A INVENTÉ LE CÉLÈBRE ROSÉ « PÉTALE DE ROSE » QUI A FRANCHI LES OCÉANS. UNE CONSÉCRATION POUR RÉGINE SUMEIRE.

C'est un vallon tranquille. Les soirs de printemps quand l'ombre gagne, en montant le chemin qui se coule entre les vignes, on aperçoit la silhouette sensuelle des mimosas, ultimes taches de clarté avant la nuit. Leur chevelure poudrée se détache contre le vert sombre de la forêt de chênes verts. Leur parfum sucré flotte dans l'air frais, souvenir de miel de la chaleur du jour. Les fenêtres de la bastide du XVIII^e sont éclairées du pourpre du couchant et Régine Sumeire, assise à son bureau, travaille encore sous la "lampe familière".

Quand elle est arrivée ce matin de 1977 pour visiter Barbeyrolles, en quête d'un toit pour épauler sa jeunesse et abriter l'âge de ses parents, son cœur fit un bond. Il fallait tout refaire dans cette maison construite aux portes de la Révolution quand la presqu'île de Saint-Tropez était un jardin sauvage que les pieds nus de Brigitte Bardot n'avaient pas encore foulé. La tâche était à la mesure de l'enthousiasme de Régine ! La bastide retrouva son âme, on replanta la vigne et la culture biologique devint reine. Barbeyrolles fut le laboratoire de la curiosité, le royaume de l'innovation, dans les limites dessinées par le garde-fou paternel. Roger Sumeire poursuivait son activité de négoce de vrac à La Tour de l'Évêque, Régine appliquait les conseils que Jean-Bernard Delmas, la "haute autorité" de Haut-Brion d'alors, lui prodiguait dans ses commencements.

Une visite dans les faubourgs bordelais allait sceller le destin de l'avidement apprentie. Ce jour-là, celui qu'elle appelle Jean fit l'éloge d'un pressoir à claies que lui-même utilisait pour les blancs du "premier". Un Coquard hydraulique presse depuis ce temps les grains entiers du domaine : "Grâce à la complicité de Jean, j'ai vu sortir de ce pressoir champenois des jus délicieux, purs, à l'acidité intacte. Avec ça j'ai inventé Pétale de rose" ... et la couleur pâle des rosés de Provence



NOIR ET OR 2013

"La syrah, le cabernet, le grenache s'épanouissent dans la fraîcheur du climat de la presqu'île, sur des sols de silice et de schistes dorés. La maturité est ici très lente, c'est elle qui donne l'équilibre. C'est l'alliance de la pureté et de l'élégance."

avec ! Régine, en peintre inspirée, venait d'ajouter une couleur à la palette de la Provence fixée sur la toile par Cézanne un siècle plus tôt. Docteur ès lettres, formée à l'université d'Aix au pied de la Sainte-Victoire, pénétrée d'histoire antique, elle se réclame de la fresque du passage des raisins de la tombe royale d'Ouserhat en Égypte : "Regardez les hommes qui foulent dans la cuve de pierre les raisins cueillis sur les pergolas. Ce jus ne peut être que du rosé, c'est impossible autrement !" Sa conviction a passé les océans.

Au fond de la Nouvelle France, dans l'enfer blanc, des pétales projettent leurs reflets roses sur le bleu des glaciers de l'hiver canadien. Elle est allée là-bas convaincre les hommes du froid que leur cuisine se marie à merveille avec ses rosés, fils de la Méditerranée. "Entre deux soutirages en hiver, je fais faire la cuisine là-bas. À la force du manche de poêle je les ai acquis à la cause du rosé, vin de gastronomie." Depuis lors, le Québec et ses au-delà en boivent toute l'année.

Malgré ou à cause de ce succès planétaire, Régine Sumeire écrit aussi l'avenir à l'encre rouge de ses grenaches, de ses syrahs, de ses cinsaults. Elle a entamé une transformation de son vignoble pour le planter peu à peu de sélections massales. Elle sculpte le profil de ses terroirs, délivre comme

la Pythie ses oracles, l'interprétation de ses "climats". Celui de Barbeyrolles aux maturités lentes portées par la fraîcheur de la mer, celui de La Tour de l'Évêque à Pierrefeu, plus sec, tempéré cependant par la brise marine des après-midi d'été. "Je prépare mes importateurs à l'arrivée de nos grands vins de syrah, cépage que j'adore. Peu à peu nous rééquilibrons notre production." Dans le sillage de la farouche volonté de Régine Sumeire, membre depuis 2008 de la prestigieuse Académie du vin de France, voici que la Provence voit rouge. ➤

JEAN-LUC BARDE

REGINE
SUMEIRE

