

# ...terre de rouges

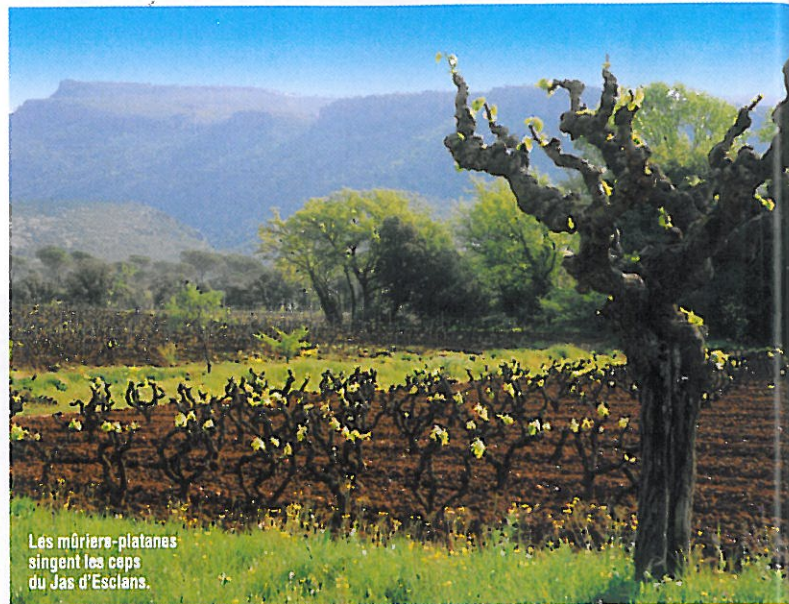
Je ne serais pas totalement vigneronne si je ne faisais pas de rouge !" Régine Sumeire l'énonce comme une évidence. Faire du rouge, c'est aller au bout du cycle que le rosé interrompt en empêchant jus et peau de s'unir longuement. Les noces rouges de la nature sont ici accomplies et donnent de grands et beaux enfants, avenir de la Provence. Si d'aventure la mode du rosé cessait, le terroir et ses complices naturels, syrah, grenache, cabernet-sauvignon, merlot et mourvèdre, relèveraient le gant pour sauver le peuple vigneron provençal. Les vins rouges représentent seulement 10 % de la production. Il y a trente ans ils en occupaient 60 %.

Aurélié Teillaud du Château Sainte Roseline croit "en la montée en puissance des rouges" grâce au terroir qui joue pleinement son rôle. Certains sont frais et légers, pour la soif, d'autres, plus concentrés, s'alignent pour la garde. Un potentiel fait de profondeur, de moelleux, de structure et de fraîcheur donne naissance à des vins soyeux, généreux aux tanins enrobés, orchestrés par des notes de griotte, d'eucalyptus, d'épices douces...

## LE SENS DU TERROIR

Parce qu'ils adoraient les vins rouges, Emmanuelle Dupéré et Laurent Barrera sont venus dans le Sud pour édifier une maison de négoce haute couture. A l'encontre de la majorité, ils ne font qu'un rosé pour quatorze rouges, parmi lesquels l'originale cuvée No Watt, assemblage de deux terroirs, schistes de La Londe-les-Maures et terre volcanique des contreforts de l'Esterel.

Parce qu'il jugeait Bordeaux "uniforme et consensuel", Matthieu De Wulf, agriculteur fleuriste, acquit le Jas d'Esclans près de La Motte pour créer des rouges d'excellence et garantir l'avenir de sa propriété. Les perles de Régine Sumeire, l'excellence des Confidentielles de Combard, redonnent leur rang aux rouges dans la hiérarchie des vins français. A Richeaume, Sylvain Hoesch vinifie en liberté pour aller dans le sens de son terroir, il s'est essayé au rosé avec succès, mais la quintessence de son vignoble est rouge. Une poignée de vigneron parmi tant d'autres donnent sa légitimité à la couleur. On vient en Provence attiré par le rosé, on la quitte conquis par le rouge.



Les mûriers-platanes singent les ceps du Jas d'Esclans.



Photo bouteille - Thierry Leguy

### Régine Sumeire Château la Tour de l'Evêque

Une parfaite connaissance et un profond respect de la culture de son pays, une indéfectible passion pour sa terre et son vin font de Régine Sumeire une authentique Provençale. Ici, on est en culture biologique et tout est vendangé à la main. Son Pétale de Rose (12 €) est l'étalon des rosés et son rouge Noir et Or 2004 (17,90 €) a valeur de parangon. Ce vin exemplaire a l'élégance et la profondeur des grands rouges français. Un nez magnifique, intense, de sous-bois et de truffe, avec des notes de cerise, une structure tannique fondue, une matière poivrée nuancée de cacao et une mâche de velours dessinent le rouge le plus émouvant de Provence.



Photo bouteille - Thierry Leguy

### Alain Combard Domaine Saint André de Figuière

Bourguignon "provencifié" depuis vingt ans, ce familier des vinifications pointues à Chablis s'est établi à La Londe-les-Maures, loin de l'agitation des plages, où il milite pour le partage vigneron. Il s'est battu pour que ce terroir obtienne sa propre reconnaissance. Sa pratique et sa haute idée de la culture du vin lui ont fait exiger le meilleur de ses rosés. Depuis quelques années, l'homme s'est affirmé sur des rouges intenses. Sa Confidentielle 2008 (26,30 €), mourvèdre-syrah, le prouve avec son cortège radieux de parfums de Provence concentrés dans un bouquet racé, qui coiffe une bouche épicée aux notes torréfiées et de cannelle. Etonnante et phénoménale, elle est réalisée dans les trois couleurs.



### Sylvain Hoesch Domaine Richeaume

En 1972, son père s'prend d'une thébaïde en ruine au pied de la Sainte Victoire. Il défriche, se tourne vers l'agriculture bio et plante en majorité merlot et cabernet-sauvignon. Exclu de l'appellation Sainte Victoire pour cet encépagement, Richeaume vend ses vins dans le monde sous la dénomination "sans indication géographique". Depuis 1997, Sylvain défend avec son assurance souriante son blanc racé issu de viognier (15 €), son rosé acéré et fumé, et surtout ses rouges à la grâce altière : pur carignan (23 €) à la fraîcheur minérale, cabernet (30 €), ample et majestueux, syrah concentrée et veloutée, et Columelle 2008 (28 €), complexe et harmonieux.

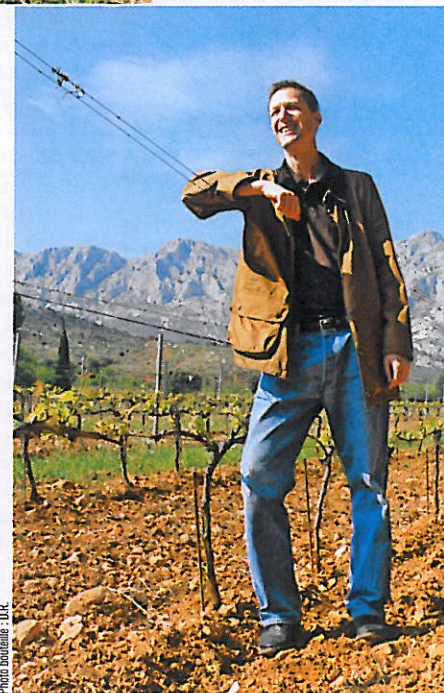


Photo bouteille - DR

## Rouges de choix

**Domaine du Jas d'Esclans**  
Le Loup 2009 - 8,20 €

Egrappé à 100 %, ce rouge offre un beau nez grillé et violette sur des tanins typés du sol alcalin de Fréjus, en bio depuis longtemps.

**Château Sainte Marguerite**  
Grande Réserve 2008 - 11,50 €

Une friandise intense et une pointe fumée pour affiner la bouche soyeuse, tenue par une saine acidité et une belle longueur.

**Château Ferry Lacombe 2009**  
Cuvée Fidis - 12,50 €

Grenache et syrah signent un nez sur les fruits rouges et la réglisse. La finale fraîche prône l'élégance de la structure aux tanins moelleux.

**Château Les Valentines**  
2008 - 12,90 €

Intense et gourmand, profond et suave, le 2008 est le provençal de La Londe. La Puniton (12,90 €) est issue de vieux carignans, raisin rêvé des rouges méditerranéens lorsqu'il atteint, comme ici, un âge vénérable.

**Domaine du Clos de la Procure**  
2010 - 13 €

Grand par la qualité, petit par la taille : 7 ha plantés en agriculture bio. La fraîcheur, l'intensité, les fruits, ce rouge cumule les qualités plus une : se laisser boire jeune et vieillir.

**Domaine du Pas du Cerf**  
Rocher des Croix 2007 - 13,80 €

Grenache, syrah, mourvèdre, donnent de la classe au vin un rien rustique, pour un rouge intense, riche en arômes de garrigue.

**Château Malherbe**  
La Pointe du Diable 2009 - 15 €

Propriété de bord de mer, Malherbe signe ce rouge encore jeune et séveux, qui puise sa fraîcheur dans cette influence maritime.

**Château La Jeannette 2008 - 16 €**

Syrah, grenache, cabernet composent le rouge de La Londe, gourmand et mentholé en bouche, avec des tanins massifs et une pointe d'épices, de cerise et de prune.

**Château Hermitage Saint Martin**  
Grande cuvée Ikon 2007 - 22 €

Mourvèdre, grenache, cabernet, le trio miraculeux pour des notes de cerise mûre, suave, tendre. Belle amplitude et tanins lisses, finale poivrée et pointe boisée.

**Château Grand Boisé 2009**  
Cuvée 1610 - 26 €

Un domaine qui grimpe de 300 à 600 mètres : tout pour faire de superbes rouges, Olivier Dauga ne s'y est pas trompé. Cassis et poivre au nez, ample, une pointe de sucre en finale.

Voir nos adresses en fin de journal