

ROSÉS

EN PROVENCE

DÉGUSTATION

NOS COUPS DE CŒUR
pour les vins de Provence

GASTRONOMIE

10 CHEFS
10 étoiles, 10 recettes

ANNIVERSAIRE

CÔTES DE PROVENCE
l'appellation fête ses 40 ans

JUIN 2017

PHOTO : SOPHIE SPITERI



« L
les
L
—
Av
d'a
do

« Il faut être unis pour continuer à hisser les Côtes de Provence au top de la qualité »

LOUIS FABRE

Avant de devenir, en 1992, Président du Syndicat, il a œuvré avec d'autres vigneron, aux côtés de Fernand Brun, pour monter le dossier d'obtention de l'appellation d'origine contrôlée.

Il y a quelques jours, Louis Fabre nous a reçu dans son bureau du Château de l'Aumerade pour évoquer le 40ème anniversaire de l'obtention de l'AOC par les Côtes de Provence ainsi que l'actualité du moment et du rosé avant de se tourner vers l'avenir... Interview.

Avant la demande d'AOC, où en étaient les Côtes de Provence ?

Des actions unitaires avaient déjà été menées par les producteurs. Dès 1933 il y avait eu la création d'un syndicat de propriétaires. Mon père en faisait partie, entre autres aux côtés du comte de Rohan Chabot et du comte de Laval. En 1951 les Côtes de Provence obtenaient la dénomination vin de qualité supérieure (VDQS).

A quel moment avez-vous demandé à l'INAO de se pencher sur le dossier de l'AOC ?

Nous avons entamé les démarches auprès de l'INAO en 1975. Une commission d'enquête s'est donc mise en place pour étudier notre demande et a effectué plusieurs déplacements sur le terrain pour évaluer les terroirs. En fait ça a duré deux ans, ce qui était habituel pour l'obtention d'une appellation d'origine contrôlée. Les experts ont pu déterminer une aire d'appellation propice à l'épanouissement d'une typicité des vins des Côtes de Provence. Tout en observant qu'il y avait des terroirs différents.

Le 24 octobre 1977 le décret de l'INAO est publié. L'AOC Côtes de Provence est reconnue. Quel souvenir conservez-vous de ce jour-là ?

Celui d'une grande joie pour tous ceux qui avaient travaillé à cette reconnaissance et les larmes du premier d'entre-nous, mon ami le président Fernand Brun, qui en a versé beaucoup à Vidauban en ce 24 octobre, baptisant ainsi la naissance de l'AOC.

Quels ont été les effets de l'AOC sur les vins des Côtes de Provence ?

En premier lieu, à travers le respect du cahier des charges, une amélioration de l'encépagement des vignobles et une maîtrise des rendements. A ce propos, si c'était à refaire aujourd'hui, je demanderais un rendement de 60 hl à l'hectare contre 50 aujourd'hui. Et il y a eu une incidence certaine sur les prix des vins.

Et le phénomène du rosé, qu'en pensez-vous ?

Je pense que le développement de cette couleur est avant tout lié à l'évolution des techniques



Cours de taille de vigne par le patriarche Henri Fabre à l'attention de son fils Louis (à dr.) du gendre de ce dernier, Vincent Grimaldi et de son arrière petit fils Clément.

“LE MONDE ENTIER DEMANDE DU ROSÉ, sauf les chinois qui demandent du rouge !”

de vinification, notamment de la filtration et du froid. Le fait d'être en AOC a permis de mieux vendre les rosés, mais l'effet mode est tel qu'ils ne pouvaient pas échapper au succès. Alors oui, je pense que l'avenir est en rose. Le monde entier demande du rosé, sauf les chinois qui demandent du rouge et des prix les plus bas possible. Mais n'oublions jamais que les Côtes de Provence c'est aussi des rouges de grande qualité !

Vous êtes resté président du syndicat des Côtes de Provence pendant trois ans. Quelques sont les dossiers marquants que vous avez eu à traiter ?

Je pense avoir beaucoup œuvré afin de promouvoir l'appellation et ses vins, en particulier en donnant un second souffle à la Maison des Vins des Arcs sur Argens. De 30 000 bouteilles vendues nous sommes passés à 100 000 et je suis heureux, aujourd'hui, que le Président Eric Pastorino l'ait encore faite grandir. Un autre dossier « chaud » qu'il m'a fallu régler, c'est lorsque la coopération a voulu faire sécession et créer son propre syndicat. Moi j'étais le président de

tous, un homme de dialogue qui veut rassembler, et, sans fausse modestie, je peux dire que s'il n'y a qu'un syndicat aujourd'hui, c'est en partie grâce à moi.

Quels conseils donneriez vous pour bien vivre cet avenir en rose ?

On a encore quelques belles années devant nous à vivre. Il faut continuer à travailler sur la qualité. Ce n'est pas parce que vous avez eu une médaille que tout est arrivé. Il faut sans cesse remettre l'ouvrage sur le métier. Puis je crois beaucoup dans les hommes. Il y a moins de jalousies aujourd'hui et c'est ensemble, unis, qu'il faut continuer à positionner nos vins tout en haut, au sommet de la qualité.

Propos recueillis par Michel EGEA



Credit photo : Herve Fabre



LE GOÛT DE L'EXCELLENCE

Au Château de l'Aumérade

400 ANS D'HISTOIRE AU CŒUR DE LA PROVENCE

En 1594, le roi Henri IV ordonne au Duc de Sully de planter les 15 majestueux platanes qui ombragent, encore de nos jours, le parc de notre propriété. C'est en 1932 qu'Henri et Charlotte Fabre se prennent de passion pour le château de l'Aumérade. Ils le restructurent et obtiennent en 1955 le titre de Cru Classé. Ils créent l'événement en 1956, avec le lancement de la célèbre « Marie-Christine », ambassadrice de charme des vins de l'Aumérade dans le monde.

SIX GÉNÉRATIONS AU SERVICE DU VIN

La famille Fabre - Grimaldi est propriétaire du Château de l'Aumérade depuis 1932. Chaque génération a su transmettre sa passion de la vigne et son savoir-faire au service de l'excellence.

LE DOMAINE

Situé à Pierrefeu-du-Var, au cœur d'une des plus belles plaines viticoles du Var, le domaine s'étend sur 330 hectares de vignes d'un seul tenant. Le Château de l'Aumérade est le fleuron des propriétés de la famille Fabre qui comptent 500 hectares de vignes.

LES VINS

Tous nos vins sont exclusivement issus des raisins de nos vignes. La richesse de notre terroir argilo-calcaire nous conduit à choisir une culture raisonnée, associée à des méthodes de vinification modernes. Nos vins typés et fruités expriment avec élégance tout le caractère Provençal de ce terroir unique.

L'ŒNOTOURISME

Toute l'année, dans un cadre magnifique, le domaine propose des dégustations, la découverte libre des jardins et de l'exposition de santons, unique en Provence! Au cœur de la Provence, le Château de l'Aumérade possède deux salles de réception qui peuvent également être le lieu idéal pour vos événements privés ou professionnels : journées gourmandes, la Rosé Party, diners-spectacles, exposition d'art, séminaires d'entreprises et mariages.



Credit Photo: Herve Fabre

L'EXPOSITION DE SANTONS

Fiers de nos traditions Provençales, nous sommes heureux de vous faire découvrir notre extraordinaire collection de santons du XVIIIème siècle à nos jours, avec plus de 1 800 santons exposés. Exposition unique en Provence, ouverte toute l'année. Entrée libre.


CHÂTEAU DE
L'AUMÉRADE
— CRU CLASSÉ —

Route de Puget Ville
83390 Pierrefeu du Var
Tél. : 04 94 28 20 31
www.aumerade.com



CHÂTEAU DE
L'AUMÉRADE
— CRU CLASSÉ —

Marie-Christine,
La vraie nature du rosé



En Provence • www.aumerade.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.