

NOUVEAU MILLESIME ET BALADES GOURMANDES POUR LES VINS DE PIERREFEU

Depuis 2013, l'AOC « Côtes-de-Provence – Pierrefeu » regroupe 24 vignerons et 4 caves coopératives, issus de 12 communes, constituant ce qui convient d'appeler Le Grand Toulon.

Peu enclin à accorder une AOC sans de sérieux arguments de typicité, l'INAO (Institut National des Appellation d'Origine) ne s'y est pas trompée en validant il y a 3 ans une dénotation terroir aux vins de Pierrefeu. Singulier, le périmètre géographique bénéficie à la fois de l'influence de la mer Méditerranée et des influences continentales de l'intérieur des terres. Environ 130 millions de bouteilles (90 % en rosé, 10 % en rouge) y sont produites chaque année, s'appuyant sur quatre cépages principaux : grenache, cinsault, syrah et mourvèdre.

Le 4ème millésime sur le gril

4ème millésime de cette jeune appellation, 2016 est peut-être celui d'un début de maturité. Les conditions climatiques, avec notamment un printemps frais, ont permis d'obtenir des vins équilibrés. « Le millésime 2016 est une photographie intéressante du terroir de l'AOC Côtes-de-Provence – Pierrefeu.

L'équilibre entre soleil et acidité est remarquable avec des vins vifs qui méritent de ne pas être consommés en sortie de vendanges. La maturité des rosés sera quasi optimale pour la période estivale, et pourront accompagner les consommateurs encore plusieurs mois », explique le Maître Sommelier Christian Scalisi. La reconnaissance ne s'est



pas faite attendre, comme en atteste les résultats des vins AOC Côtes de Provence Pierrefeu au Concours Général Agricole de Paris. « C'est une grande fierté d'assister au succès grandissant des vins du Grand Toulon qui s'illustrent au niveau national. Début mars, le millésime 2016 a largement fait ses preuves au Concours Général Agricole

de Paris avec 5 médailles à son palmarès, dont une en Or », précise Suzanne Dezaunay, Présidente de l'association des vignerons de Cuers, Pierrefeu, Puget-Ville.

Balades Gourmandes

Les samedi 20 et dimanche 21 mai, au Château La Gordonne à Pierrefeu, les Balades Gourmandes en Terroir Pierrefeu devraient rassembler près de 1.700 personnes pour un repas en 5 étapes. « Cette 9ème édition sera l'occasion pour nos participants de découvrir le nouveau millésime rosé 2016, associé à une cuisine provençale revisitée et dynamisée. Le chef de La Colombe à Hyères, Pascal Bonamy, proposera par exemple une daube de bœuf déstructurée », explique Samuel Garnier, en charge de l'organisation. Inscriptions sur www.terroir-pierrefeu.fr