

Revue de presse

LES VINS DE MARSEILLE

Marseille, terroir vinicole d'exception... Cette formule qui pourrait passer pour une exagération méridionale correspond pourtant à une ancienne réalité économique : le vin resta longtemps la principale des productions agricoles locales, même si de nos jours, en traversant les quartiers environnant le centre-ville, on a du mal à imaginer que l'on se trouve sur les lieux à l'origine du premier vin produit en France.

Les meilleurs vins figuraient parmi les présents que les Echevins et « ces messieurs de la Chambre de Commerce » offraient à de grands personnages, avec flambeaux et confitures : six à douze bouteilles de cru, complétées ou même remplacées par des Cassis, Bordeaux ou Madère.

Marseille reste le principal centre de production viticole du département jusqu'en 1830. Depuis le développement urbain grignota les parcelles adjacentes et Marseille passa lentement du statut de centre viticole à celui de métropole commerciale et industrielle.

Un pan de l'agriculture marseillaise semblait définitivement devoir disparaître... jusqu'à ce qu'en 1994 François Caillol ne plante trois hectares à Carpiagne. Ainsi renaissait un vin marqué du sceau du terroir.

Avec la reprise de ces vignes en 2005, les efforts entrepris par Jean-François Brando, déjà propriétaire du Château de Fontcreuse à Cassis, ont permis d'améliorer plus encore le potentiel qualitatif de ce vignoble ; la production des cépages Syrah et Caladoc, volontairement maintenue à de faibles rendements, bénéficie des techniques de l'œnologie contemporaine. Les futurs millésimes feront des bouteilles rares, dignes d'accompagner les plats d'une cuisine provençale remise au goût du jour par des chefs imaginatifs. Un renouveau que l'historien se doit de saluer et qui permet à Marseille de maintenir une tradition remontant à plus de 2600 ans.

Patrick BOULANGER
Patrimoine culturel
CCI Marseille Provence

« Extraits »