

## PROMOTIONS

Ces domaines sont en forme et nous salvons leur progression qualitative.



Domaine de la Bégude  
Clos Saint-Vincent



Domaine Gavoty  
Château Roubine  
Domaine de la Tour du Bon



Clos Cibonne  
Domaine Dal Canto  
Mas de la Dame  
Château La Mascaronne  
Domaine de l'Olivette  
Château Pradeaux  
Moulin de la Roque  
Domaine de Saint-Ser  
Domaine de Terrebrune

## DOMAINE DE LA BÉGUDE



**LE DOMAINE :** La Bégude (« lieu où l'on boit ») est une immense propriété de 500 hectares, dont 17 seulement

sont dévolus à la vigne. Le domaine est situé sur le point le plus haut de l'appellation Bandol, à 400 mètres d'altitude, préservant dans les vins une fraîcheur intense. Six cépages y sont cultivés (mourvèdre, grenache, cinsault pour les rouges, ugni blanc, clairette, rolle pour les blancs), sur des sols principalement marneux et argileux, sur socle calcaire. Le domaine compte aussi une importante oliveraie. En 1996, la famille Tari (qui possède en GFA les terres du château Giscours à Margaux) a acheté la propriété. Guillaume Tari et son épouse gèrent ce lieu chargé d'histoire avec cœur et esprit, préservant le plus possible la nature et son écosystème tout en produisant des vins à la hauteur de leurs exigences. Le domaine est certifié en agriculture biologique, en accord avec la philosophie que « la qualité est une somme de détails dont chacun réclame rigueur ».

**LES VINS :** Le mourvèdre a le don non seulement d'exprimer le caractère de son terroir, mais surtout celui de son vinificateur. Les vins montrent un trait clairement bordelais, sophistiqué et bien élevé, un peu sur la réserve, sans pour autant trahir ce terroir perché sur la Grande Bleue. Pas tellement en place dans leur prime jeunesse, ils s'épanouissent au bout de quelques années de garde pour atteindre une harmonie généreuse pleine d'esprit.

### COUP DE CŒUR

■ Bandol 2013 | Sec | 2017-30 | 25 € 16,5/20

Un vin gentleman qui mettra du temps à se dévoiler. Le boire maintenant sera comme contempler un tableau à moitié terminé. Un beau volume, encore serré par l'élevage, et un profil austère qui va s'assouplir avec le temps pour devenir chatoyant d'arômes et de complexité.

### COUP DE CŒUR

■ Bandol L'Irréductible 2015 | Sec | 2016-25 | 20 € 16/20

Cosy, d'une tendresse intrinsèque. La fraise des bois est encore accompagnée de notes lactées, une pointe d'amertume fine redresse le tableau et la fraîcheur porte le fruit en finale. La plénitude gourmande.

■ Bandol 2014 | Sec | 2016-20 | 20 € 15/20

■ Bandol By Bégude 2013 | Sec | 2016-19 | 15 € 15/20

■ Bandol La Brutade 2012 | Sec | 2018-30 | 42 € 16/20

Route des Guarrigues, 83330 Le Camp-du-Castellet • Tél. 04 42 08 92 34 • Fax : 04 42 08 27 02 • [contact@domainedelabegude.fr](mailto:contact@domainedelabegude.fr) • [www.domainedelabegude.fr](http://www.domainedelabegude.fr)  
Visite : En juillet et en août du lundi au samedi de 10h à 18h. Hors saison, du lundi au vendredi de 9h à 15h.