

## DOMAINE DE LA BÉGUDE

### BANDOL VU D'EN HAUT

Dans la famille Tari, on a toujours eu des vignes. D'abord en Algérie, puis dans le Bordelais. Le père de Guillaume, notamment propriétaire de Giscours, a été le premier président des grands crus classés. Quand les Tari viennent s'installer en Provence, les 500 hectares de La Béguide sont en piteux état. « *Il a fallu tout refaire, recréer chemins et forages, reconstruire le village mérovingien en ruine (qui abrite aujourd'hui le caveau et quatre chambres d'hôtes), les restanques, et beaucoup replanter sur les 20 hectares de vignoble, une quarantaine de parcelles à plus de 400 mètres d'altitude avec une vue imprenable sur la baie de La Ciotat. Nous sommes le domaine de Bandol le plus élevé et le plus septentrional,* précise Guillaume Tari. *Ce qui apporte beaucoup de fraîcheur à nos vins.* » Le Bordelais, devenu provençal après des études cosmopolites et un mariage avec une Espagnole, Soledad, s'est transformé en chantre du mourvèdre, qui représente désormais 80 % du vignoble. En bio depuis 2006, il produit au moins la moitié de ses vins en rouge (un tiers en moyenne dans l'appellation), plutôt élevés en

demi-muids pour une meilleure oxygénation. « *Non seulement nous avons des terroirs à mourvèdre, mais le cépage est identifié à l'AOC Bandol, c'est une chance dont il faut profiter* », insiste celui qui a pris la présidence de l'AOC il y a deux ans. L'obligation de 20 % de mourvèdre dans les rosés, votée il y a 18 ans mais applicable depuis peu, ne lui semble pas suffisante. À La Béguide, il travaille d'ailleurs à des rosés de garde avec au moins 50 % de mourvèdre (L'Irréductible – 20 € – dépasse même les 80 %). Élevés plus longtemps, ces vins pourraient être commercialisés seulement en septembre de l'année suivante. Guillaume Tari voudrait également doubler ses volumes de blancs pour atteindre 10 % en grignotant sur les rosés (il a pour cela replanté de la clairette). Ce passionné érudit ne manque pas de projets ni de sujets d'études. Le bandol d'abord, mais également l'huile d'olive produite sur le domaine à base d'aglandau, l'art contemporain qui a sa place dans les chais, la chasse au sanglier...

83330 Le Castellet, 04 42 08 92 34 ou [www.domainedelabeguede.fr](http://www.domainedelabeguede.fr)

