

## BANDOL, UNE SÉLECTION

Bandol, c'est d'abord un environnement exceptionnel. On a beau être près de la grande bleue, ce n'est pas la Côte d'Azur à proprement parler ; mais ici, les gens ont le sens de l'accueil. Pour celui qui n'y est jamais allé en vacances, tout de même, prévoyez une voiture, car les liaisons en transports publics sont difficiles.

Bandol, c'est également une des plus anciennes appellations de France (elle date de 1941). Ses vignes s'étagent sur différentes terrasses, entre le Massif de la Saint Beaufort et la mer.

L'aire d'AOP englobe 1.400 ha et 50 vigneronnes, plus 5 coopératives. Elle se répartit entre 8 communes: Bandol, Le Beausset, Le Castellet, La Cadière d'Azur, Saint Cyr-sur-Mer, Sainte Anne d'Evenos, Sanary et Olliouilles.

Bandol, pour moi, c'est d'abord un grand rouge et c'est donc d'abord le Mourvèdre, sans doute un des cépages les plus délicats qui soient. A Bandol, on dit qu'il doit voir la mer pour donner de bons résultats. En tout cas, c'est un cépage qui mûrit difficilement en dessous de 300 jours de soleil par an. Autre élément favorable: le mistral, qui contribue à préserver la qualité sanitaire du raisin en éliminant certaines maladies.

Le Bandol rouge doit contenir au moins 50% de Mourvèdre et rester 18 mois en fûts. Les autres cépages autorisés sont le Grenache, le Cinsault, la Syrah et le Carignan (à titre anecdotique).

Aujourd'hui, à Bandol, on trouve deux types de vinificateurs: la vieille école, et la nouvelle école.

Car si le Mourvèdre a son petit caractère, les vigneronnes du cru aussi. Certains n'hésitent pas à oublier ce qu'on apprend dans les écoles de viticulture. Un exemple: si la plupart égrappent la récolte, au Château Pradeaux, non. Avec comme résultante des vins pleins, fruités et plutôt colorés, mais qu'il faut savoir attendre.

Il y a-t-il quand même un dénominateur commun? Oui, et il s'appelle Mourvèdre, avec ses beaux tannins, ses notes de cuir, son élégance, aussi. Le Bandol est un vin qui vous en donne toujours un peu plus dans le verre, un vin à la fois puissant et fruité, parfois un peu rustique, mais toujours élégant en finale (sauf exceptions).

### Les vins dégustés

Les vins dégustés se répartissent entre trois millésimes: 2012, 2011 et 2010. Si le type de vinification joue un rôle, le pourcentage de Mourvèdre aussi: plus celui-ci est élevé, plus il nous faut faire preuve de patience pour en apprécier les charmes.

Le "vrai" Bandol, sa vraie spécificité, pour moi, c'est le rouge. Mais notons que l'AOP produit également des blancs, qui peuvent rivaliser avec les Cassis (le vin de la Bouillabaisse par excellence).

Quant aux rosés, ils ne manquent pas de qualités... et représentent aujourd'hui plus de 60% de la production. C'est la conséquence de la demande actuelle de rosé, et il faut dire que les Bandol rosés comptent parmi les meilleurs de France. A noter cependant que cet engouement pour la couleur tendre est surtout le fait des coopératives; chez les caves particulières, le rouge conserve généralement une part plus grande.

Une nouvelle génération de vigneronnes est en train d'apparaître, et les perspectives sont excellentes, car on a rarement vu autant d'enthousiasme parmi une telle bande de producteurs; ni autant de volonté de partager les connaissances, ce qui augure bien de l'avenir de cette appellation.

Enfin, notons que la part des produits bio progresse.

#### Domaine de La Bégude 2012

Venus de Bordeaux, les Tari ont su apprécier les qualités du Mourvèdre et se sont installés à Bandol.

Robe rouge rubis ; le premier nez est animal, mais à l'aération, déboulent des arômes plus flatteurs de fruit rouge. En bouche, les tannins sont robustes, mais celle-ci finit tout en élégance, sur des notes de poivre. Ce n'est pas pour rien que Hugh Johnson a appelé Bandol «le Pauillac de la Provence».

— [www.domainedelabegude.fr](http://www.domainedelabegude.fr)