

Le Point

13 appellations au top

Plus d'un millier de vins dégustés à l'aveugle et des rencontres dans les propriétés, chez les vignerons. Plusieurs mois d'enquête pour sélectionner 451 vins, dont 119 bouteilles à moins de 10 euros. Treize appellations : douze en France et Ribera del Duero, en Espagne.

SPÉCIAL VINS PROVENCE

Bandol, grandir face à la mer

Avec le soleil et la fraîcheur maritime, on produit ici un très grand vin rouge.

PAR OLIVIER BOMPAS

C'est dit sans ironie, il faut à Bandol différencier terroir et terroir-caisse. Le premier se montre exceptionnel : « On a une montagne de plus de 1 300 mètres qui crée un microclimat face à la mer », résume le président de

l'appellation, Guillaume Tari, fils d'un transfuge bordelais côté grands crus (Château Giscours autrefois). Sous le soleil exactement mais baigné d'humidité, c'est ce qui convient le mieux à l'un des plus capricieux cépages français : le mourvèdre. Tenter de le faire grandir ailleurs relève du pari dangereux, parfois réussi, souvent très décevant. « Le mourvèdre, c'est fatigant, capricieux, mais c'est magique », dit encore Guillaume Tari. Ici, il est sur son terroir de prédilection. Le mourvèdre n'aime rien tant que la chaleur à l'étage et la fraîcheur au rez-de-chaussée. Complicé ! A Bandol, c'est le paradis. Inutile de préciser que, sur cette côte méditerranéenne, côté soleil il est gâté, mais la montagne et le dessin en cirque de la baie de Bandol retiennent l'humidité maritime et ce douceur dont il est gourmand. Voilà pourquoi on peut ici, à Bandol, produire les plus grands rouges de Provence et l'un des meilleurs vins de France. Seulement, il n'y a pas que la grandeur qui compte, et surtout pas chez les banquiers, quand avec sa vigne on colonise un secteur qui ferait se damner le dieu des promoteurs immobiliers. D'où la nécessité d'alimenter aussi le terroir-caisse ; et en Provence, la meilleure source est de couleur rose.

Bandol **Vin rouge**

Cépages : mourvèdre, grenache, carignan, syrah.

Millésimes

2011 : un bon millésime solaire avec des maturités abouties, les vins sont riches et complets, de bonne garde.

2012 : millésime pluvieux qui a donné des vins plus rapidement prêts à boire, avec de la fraîcheur.

2013 : année tardive et vendanges compliquées, avec de bons vins harmonieux chez les vignerons avisés.

Carte du vignoble
page 213

Autre œil. Aujourd'hui, sur cette magnifique appellation de vins rouges, on produit près de 80 % des volumes en rosé. Des vins qualifiés de gastronomiques et réputés pour leur capacité à se bonifier après deux ou trois ans de garde. Comme l'assure Guillaume Tari: «*Les rosés sont un peu le prolongement de la gamme des rouges.*» Mais la jeune génération voit les choses d'un autre œil, et de nombreux trentenaires, un peu partout en Provence et dans ■■■

**Sélection
sur 53 vins
goûtés
à l'aveugle**

2013

15 - Domaine La Bégude

Route des Garrigues

83330 Le Camp-du-Castellet

04.42.08.92.34.

Nez frais, boisé marqué, juteux, tanins fermes, matière dense, beaucoup de vin mais doit se fondre, bien juteux. 23 €. En magnum : 50 €.