



DOMAINE DE LA BÉGUDE

Voilà 20 ans que les Bordelais Guillaume et Soledad Tari sont à la tête de cette propriété de 500 hectares, au milieu de laquelle se nichent 20 hectares de vignes cultivés en bio. L'une des principales caractéristiques de ce domaine viticole réside dans sa situation en altitude. À 410 m, La Béguède bénéficie d'un climat très différent de celui proche du littoral. Avec des amplitudes de température importantes entre le jour et la nuit, et un secteur venteux, les raisins de mourvèdre mûrissent doucement mais sûrement. Et le grenache prend sur ce terroir de "caillasses" une dimension que l'on trouve rarement à Bandol. Avec des arômes puissants de fruits noirs, d'olive noire, les rouges (50 % du volume) offrent toujours un esprit très chaleureux, en limite supérieure de maturité ! Si dans les premiers millésimes, l'influence d'un boisé bordelais a pu marquer les vins rouges, les derniers millésimes sont issus d'élevages plus discrets et plus courts (18 mois contre 36) en demi-muid de 600 litres. Un style qui évolue vers un esprit plus autochtone. Le rosé est toujours remarquable par sa singulière vinosité. Avec des plantations supplémentaires en 2015, principalement de clairette, cinq hectares de vignes seront dédiés au blanc.

Les vins : le blanc 2015 (clairette/rolle) est plus charnu et frais que les millésimes précédents. Haut en couleur, généreusement épicé et sapide, l'irréductible 2015 est le rosé le plus singulier de Provence. Le bandol rosé 2015 se montre plus classique et friand. Sur des millésimes de demi-puissance comme 2013 et 2014, l'élevage sous bois est très bien géré. Le bandol 2014 exprimera une chair fruitée agréable dans les huit ans tandis que La Brûlade 2013, moins solaire qu'en 2011, s'annonce en finesse et fraîcheur.

Coup(s) de ♥ de l'année

Bandol L'Irréductible 2015 20 € 16

Un rare rosé haut en couleur qui conjugue une chair sapide et un superbe éclat de fruit. Aimez-le dans la fougue de sa jeunesse, ou apaisé et vineux dans 2-3 ans.

Bandol La Brûlade 2013 44 € 16

Dans une phase serrée et fermée, il s'annonce en finesse et plus frais qu'à son habitude ce qui n'est pas pour nous déplaire.

Bandol 2015 28 € 14,5

Bandol 2015 15 € 14,5

Bandol 2014 26 € 15

Rouge : 18,5 hectare(s).

Mourvèdre 80 %, Grenache noir 15 %, Cinsault 5 %

Blanc : 1,5 hectare(s).

Clairette 60 %, Rolle 20 %, Ugni blanc (trebbiano) 20 %

Production moyenne : 50 000 bt/an

DOMAINE DE LA BÉGUDE

Route des Garrigues, 83330 Le

Camp-du-Castellet

04 42 08 92 34

www.domainedelabegude.fr

Vente et visites : au domaine sur rendez-vous.

Propriétaire : Guillaume Tari

Maître de chai : Frédéric Tomayan