

Cuisine et Vins *de France*

BANDOL

VIGNOBLE SOUS
INFLUENCE MARITIME



Elle est là, on la devine au calme dans sa baie, tapissée d'argent lorsqu'unie au soleil, ou moutonneuse quand le vent la décoiffe. La mer est partout et nulle part au cœur des vignes, dont les rères plantées en terrasses épousent les contours des collines et lui tournent le dos pour mieux profiter de son souffle. Le vignoble de Bandol n'affronte pas la Méditerranée. Planté vers le nord, il la voit à peine. Et pourtant, sans elle, point de salut pour le vignoble du sud. La Méditerranée a fondé son histoire et ciselé la personnalité autour de laquelle le mourvèdre, le raisin bandolais, s'enroule pour garder 10 ans après sa naissance l'essentiel de sa fraîcheur. Depuis la

nuit des temps, les journées chaudes et ensoleillées et les nuits rafraîchies de l'air marin offrent un climat propice à l'expansion qualitative de ces vins produits grâce au mourvèdre planté sur des terrasses drainées naturellement. Le sous-sol, riche en calcaire, produit un rouge d'élite et un rosé qui pourrait prétendre au titre de grand cru.

Si le terroir a forgé le vignoble, si la mer lui offre sa liberté, les hommes lui ont donné sa notoriété. Le vignoble prend son essor au XVIII^e siècle, lors de la construction du port de Bandol qui permettra aux barriques, fabriquées dans les villages alentour, de s'échapper vers d'autres continents. Puis des familles au patronyme

Villages perchés, vignes en restanques, la mer en pointillé et le mourvèdre identitaire... Rouges et rosés de Bandol sont uniques dans l'univers des grands vins, les blancs restant anecdotiques.

Photos : Jean-Luc Barde - Texte : Karine Valentin



Vue sur la mer depuis la Brulède, parcelle perchée du Domaine de La Bégude.

célèbre, les Portalis, Estienne, Tempier, Dutheil de la Rochère..., désormais passés à la postérité, participent à la renommée du vin porté par une appellation obtenue très tôt, en 1941.

Une personnalité farouche

Ces vigneronnes dépositaires d'une tradition vigneronne tentent de conserver la valeur de leur terre malmenée par un tourisme peu respectueux du site. "A Bandol, les maisons poussent plus vite que les vignes", constate Alain Constant depuis sa cave du domaine Ray-Jane à l'entrée du village du Plan-du-Castellet. Si le vignoble tire le meilleur parti de la mer, l'immobilier est aussi une entrave sérieuse à

son maintien, et les règles de production sont si lourdes que la tentation de vendre sa terre est forte. Malgré tout, Bandol construit son avenir sur un rouge qui se veut plus précis, plus ajusté aux nouvelles tendances de consommation et conserve cette personnalité farouche, celle d'un raisin qu'on approche à condition de l'appivoiser. Un rendement autorisé de 40 hectolitres par hectare maximum, une vendange manuelle, un pourcentage de mourvèdre équivalent à la moitié de l'assemblage dans les rouges, et un élevage obligatoire de 18 mois en bois : ces contraintes extrêmes se paient d'une qualité irréprochable mais d'une rentabilité compliquée. De fait, les vigneronnes vont ●●●

●●● chercher le profit ailleurs, grâce aux rosés vendus dans les 6 mois. Pourtant, bon terroir ne saurait mentir, même mis en marché plus tôt les rosés de Bandol issus d'un important pourcentage de mourvèdre n'en sont pas moins des rosés de garde. Ils ne devraient être bus qu'au bout de un an minimum et accèdent au sommet de leur art après quelques années en bouteilles.

Ces rosés constituent une élite française, voire mondiale, en la matière. Et si la capacité de vieillissement constitue une partie de la noblesse d'un vin, on peut rêver de voir un jour un Grand Cru de rosé naître à Bandol. Ouvrir un rosé de mourvèdre de 10 ans d'âge est une aventure savoureuse extraordinaire tout autant qu'un régal de l'œil : le rosé de Bandol est avec le sauternes le seul vin qui devient beau en vieillissant. Le gras s'est amplifié, les arômes se sont lissés et la fraîcheur reste là, grâce au mourvèdre, comme dans les rouges : le raisin ne craint pas l'oxydation.

Rosé de terroir

Au Domaine de la Bégude, on le sait depuis longtemps, le président de l'appellation Guillaume Tàri produit depuis des années un rosé de mourvèdre qui sort des clous, à moins que justement ce ne soit lui qui le soit... dans les clous. Pour Daniel Ravier, du Domaine Tempier, "la noblesse du terroir de Bandol est dans le rouge, mais l'on peut y accéder avec des rosés". A Pibarnon, Eric de Saint Victor connaît aussi depuis longtemps la chanson du rosé de garde, et la profondeur de ses cuvées vinifiées en bois fait la nique aux dégustateurs pisse-froid qui, du moment que le vin est rose, tordent le nez. Des rosés frais et désaltérants, beaucoup savent faire, mais de grands rosés de terroir, ce n'est pas donné à tout le monde. Encore faut-il l'avoir, ce fameux terroir.

DOMAINE DE LA BÉGUDE

Bandol By Bégude 2013 - 16,50 €

Les rosés du plus haut domaine de l'appellation ont une dimension pérenne : dix ans plus tard, ils sont encore là, gras et colorés, et toujours aussi frais. Boisé et vibrant, celui-ci est encore jeune, mais vieillira moins que le 2014. Energique et précis, il pose les bases du grand cru rosé qu'il sera dans dix ans. Ne l'ouvrez pas avant une année.

