



Notre Sélection

Blanc 2015

Ceil : jaune clair, brillance, larmes lentes

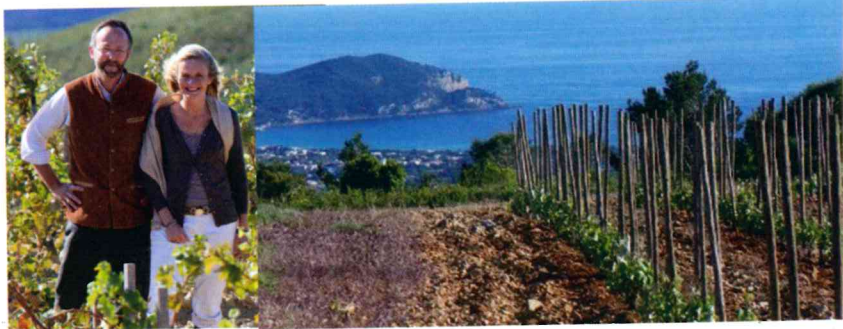
Nez : discret et subtil, fumé et minéral, garrigue, aubépine, gelée de coing, devient superbe à l'aération

Bouche : texture délicate et harmonieuse, puissance, mais fraîcheur

Conclusion : un vin fin qui traversera le temps, boire à 11° sur un carpaccio de St Jacques

★★★★ 28€

Une jolie réussite



Le domaine de 17 ha est situé au camp du Castellet en face de la Cadière d'Azur. Situé à 400 m, il est le plus haut et le plus septentrional des domaines bandolais. Malgré les ans, rien de la beauté naturelle du site ne s'est effacé. Situé sur le chemin menant de Toulon à Marseille, le site révèle des vestiges du VII^{ème} et une ancienne chapelle dans laquelle est construit le chai de vieillissement. Exposées au vent et au soleil, les vignes certifiées en Agriculture Biologique par ECOCERT depuis 2009 (en cours de conversion depuis 2006), ne manquent jamais de maturité et de concentration. Implanté sur des sols à la fois marneux et argileux aux sous-sols calcaires, le vignoble demeure à taille humaine comme le souhaitent Guillaume et Soledad Tari. Présent à 65 %, le mourvèdre est planté sur des terrasses consolidées par des murets de pierre. Au domaine de La Bégude, les vignerons mènent une culture 100 % naturelle. Dernière génération d'une tradition viticole bien ancrée notamment dans le bordelais - au Château Giscours - Guillaume et Soledad sont au paradis à la Bégude. A la recherche d'un terroir à forte personnalité, ils ont trouvé ici leur bonheur. Dans une cave moderne équipée d'un matériel de la dernière génération, la vinification des rouges se distingue par de longues cuvaisons. L'élevage quant à lui se fait par une tradition bordelaise portée sur la barrique, une partie passant en cuve bois de plus grande contenance. Une technique parfaitement maîtrisée, pour preuve les belles notes obtenues cette année encore, par les rouges de La Bégude auprès de notre comité de dégustation.

At an altitude of 400 meters, the Domaine de la Bégude is higher than any other Bandol. With 11 hectares of vines cultivated in an organic spirit, it is on a 'human' scale with a state of the art cellar.

Vinification

Blanc 60% Clairette, Ugni Blanc 20%, Rolle 20%

Rosé 65% Mourvèdre, 35% Grenache, double tri, foulage, macération avant pressurage, une partie de l'assemblage provient de la saignée de rouge. Plein et généreux sur crustacés, viande blanche.

Rosé Bandol by Bégude 60% Mourvèdre, Grenache 35%, 5% Cinsault, même vinification que le rosé classique à partir de vignes de 5 à 15 ans

Rouge 90 % mourvèdre, 10 % grenache, fermentation 8 à 10 jours ; macération 15 à 60 jours, élevage minimum 18 mois en barrique et cuve bois ; ni collé ni filtré. Structuré et équilibré, longue garde, sur viande de caractère.

Rouge La Brûlée 95% mourvèdre sur les plus hautes parcelles de l'AOC, macération longue, élevage 24 mois en barriques et cuve bois, ni collé, ni filtré

PRODUCTION : 30 000 btlés
CRÉATION : Fin 18^e siècle
Surface : 17,63 ha
GÉOLOGIE : Argile, marnes, sable sur grès, calcaire rouge
ALTITUDE : 400 mètres
RENDEMENT : 20 hl/ha
AGE : 35 ans
CUVERIE : Inox

CEPAGES : 20 % grenache, 65 % mourvèdre, 10 % cinsault, 5 % carignan, peu d'ugni blanc, clairette et rolle
VENTE : domaine, cavistes et restaurateurs, export
AUTRE PRODUCTION : huile d'olive

Domaine de La Bégude
83330 Le Camp du Castellet
Tél. : 04 42 08 92 34 - Fax. : 04 42 08 27 02
contact@domainedelabegude.fr
www.domainedelabegude.fr

Rouge 2014
★★★★★

Eye: dark ruby
Nose: fine, mineral and natural, beautiful oak-ageing, graphite, crushed blueberry, ash
Mouth: quality tannins, balance and finesse, flavoursome
Conclusion: An outstanding, full-bodied and oak-aged wine; Braised meat and Chantrelle mushrooms

Irreductible Rosé 2016

Ceil : mordoré brillant

Nez : typé et singulier, fourrure, peau d'orange, iode

Bouche : belle patine avec de la vinosité, fraîcheur sauvegardée, rondeur

Conclusion : joli travail pour un rosé gastronomique, frais et charmé, saveur authentique

★★★★ 20€

Un vin de qualité à suivre...

Rouge 2014

Ceil : rubis sombre

Nez : fin, minéral et sauvage, bel élevage, graphite, myrtille écrasée, cendre

Bouche : qualité de tannins, équilibre et finesse, saveur aux mille arômes

Conclusion : vin d'élégance apportée par le grain de tannin et l'élevage en fût ; viande braisée et giroles

★★★★★ 25€

Un vin de style

