



# DOMAINE DE LA LA BÉGUDE

## La belle conquête des Tari

En quinze ans, Soledad et Guillaume Tari ont réhabilité ce vignoble sauvage et secret surplombant la Méditerranée, alors abandonné, pour en faire un fleuron de l'appellation Bandol. *Reportage de Pierre Casamayor*

**B**alayé par le mistral, avec une mosaïque de parcelles enchâssées dans la forêt méditerranéenne, le terroir de La Bégude domine la baie de La Ciotat du haut de ses 420 mètres d'altitude. On découvre Le Bec de l'Aigle, les îles des Embiez, le massif de la Sainte-Baume, un véritable résumé provençal. Dans ce terroir sauvage et secret, les sangliers ont pris la succession des bandits qui régnaient dans cette contrée, à l'instar du Robin des Bois provençal, Gaspard de Besse, qui rançonnait les voyageurs sur l'ancienne route reliant Toulon à Marseille. Les sangliers, eux, rançonnent les raisins, au grand dam de Guillaume Tari, grand chasseur devant l'Éternel, qui sillonne chaque jour son domaine dans sa Jeep. La Bégude était un hameau étape sur ce chemin, son nom signifie "le lieu où l'on boit", les pèlerins en route pour la Sainte-Baume y faisaient halte pour vénérer des reliques de saint Antoine de Padoue,

■ Les vins sont imprégnés de la fraîcheur qui règne dans ce terroir d'altitude si particulier. ■

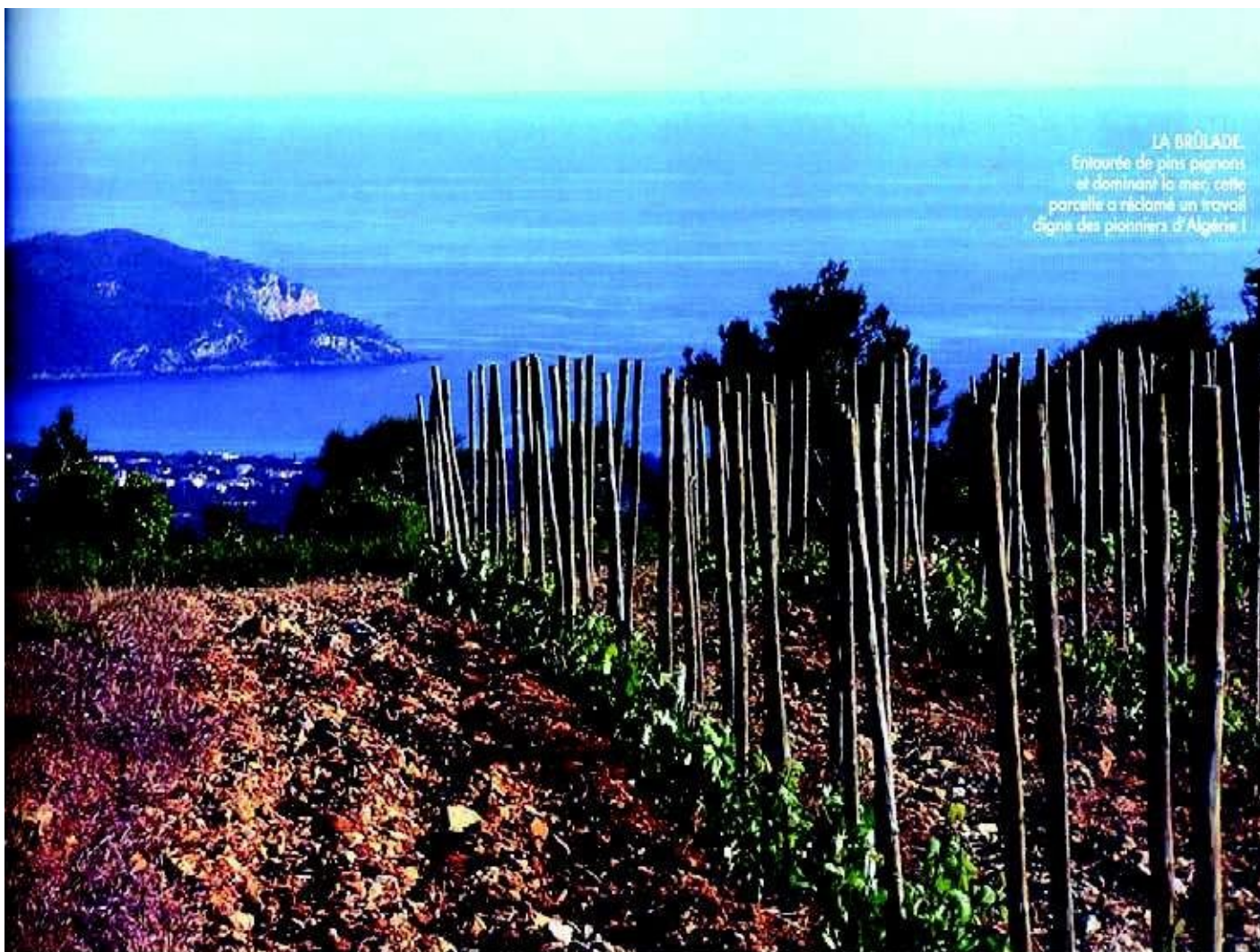
arrivées ici par la reconnaissance du cardinal de Montfort, un jour soigné par ses habitants. Une chapelle du VII<sup>e</sup> siècle, le chai actuel, est mentionnée dans le cartulaire de l'abbaye Saint Victor, elle est bâtie sur une ancienne villa gallo-romaine. C'est dire si le lieu est chargé d'histoire, la grande comme les petites, enjolivées de contes et légendes provençaux.

### Un défi énorme

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, la famille Benet, propriétaire des chantiers navals de La Ciotat prend possession des lieux, elle y investit et développe le vignoble, bâtit des chais et une bastide, les charpentes y sont faites de mâts de navires, comme une signature. La famille Racine prend le relais en ces lieux où l'on vient rechercher la fraîcheur estivale, loin de la fournaise de la côte.

En 1996, Soledad et Guillaume et Tari, elle d'origine espagnole, lui issu d'une famille vigneronne dont le plus beau fleuron est le château Giscours à Margaux, posent leurs valises dans les pas de Gaspard de Besse. Benoît Tari, frère de Guillaume, était venu en éclaireur en Provence, c'est lui qui les incite à acheter La Bégude, au plus haut de l'appellation Bandol. Le lieu ne fait pas mentir son nom, ils trouvent toute l'eau nécessaire au premier forage. Le défi est énorme, il faut restaurer et agrandir le vignoble, reconstruire les chais, se faire un nom. Il faut aussi se familiariser avec ce terroir si particulier et surtout apprivoiser le mourvèdre, ce cépage si original : « Vous verrez, lui dit-on, le mourvèdre est capricieux, il sera votre maîtresse ! »

Ce sont aujourd'hui 17 hectares, disséminés en plusieurs parcelles, sur d'anciennes



**LA BRÛLADE.**  
Entourée de pins pignons  
et dominant la mer, cette  
parcelle a réclamé un travail  
digne des pionniers d'Algérie !

Photo: D. L.

restanques ou gagnés sur la forêt ou la garrigue, avec des oliviers pour partenaires, sur des sols argilo-calcaires, plus ou moins riches en argiles ou en sables, sur un sous-sol de grosses pierres calcaires qui laissent se faulxer les racines. Le grand incendie de 2000 a ravagé le site, mais il sert aujourd'hui d'indicateur, la reprise de végétation marque les meilleures terres. Imprégnés de fraîcheur et d'influence marine, les microclimats sont marqués, avec les différentes altitudes, expositions, sols. La parcelle de La Brûlade, entourée de pins pignons, est située au sommet du site, elle regarde la mer droit dans les yeux.

#### La loi du mourvèdre

Dès le départ, Guillaume Tari opte pour une viticulture "bio", il reprend le travail du sol, aucun désherbant ou insecticide, le mistral lui sert d'auxiliaire. Les vieilles vignes, quelque 50 ans, sont plantées à 2 500 pieds/ha régulièrement complantés, les nouvelles à 5 000, quelques parcelles sont encore en pieds francs. Elles sont

taillées en gobelet à trois bras, on laisse deux yeux par bras, avec un piquet pour ramasser le feuillage. L'encépagement comprend ugni blanc, clairette et rolle en blanc, mourvèdre à 65 %, grenache, cinsault et carignan en rouge. La fertilisation est assurée par apport de compost, les rendements s'établissent autour des 30 hl/ha.

Les vendanges sont manuelles, avec un premier tri sur place, elles repassent sur table de tri à la cave avant d'être éraflées à 100 %. Les fermentations démarrent sur levures naturelles, sélectionnées par un léger sulfitage des raisins, un pied de cuve permet d'ensemencer les cuves suivantes. La fermentation démarre rapidement, Guillaume Tari ne tient pas à brider les températures, L'extraction s'opère par pigeage manuel, les cuvaisons durent d'une semaine (2004) à trois mois (2001), la nature commande !

Le vin rouge est ensuite entonné en barriques bordelaises et bourguignonnes, la fermentation malolactique s'effectue en cuves ou en fûts, selon le millésime. Guillaume Tari passe progressivement au demi-muid

#### GUILLAUME TARI

CHASSEUR, LETTRÉ ET VIGNERON



En forêt d'Iraty au Pays basque ou sur les collines de La Gadière-d'Azur, Guillaume Tari est un chasseur, initié par son père et son grand-père, avec en prime les gènes d'une célèbre famille vigneronne qui s'est illustrée de l'Algérie au Bordelais.



**ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ.**  
Bâti sur une ancienne villa gallo-romaine, le chai est installé dans une chapelle du VII<sup>e</sup> siècle.

mourvèdre, 30 % de grenache, 20 % de cinsault) est coloré. Avec sa robe corail soutenue, il se distingue de la pâleur provençale, une vraie couleur de vin, avec des arômes de fruits rouges, d'épices douces, une vinosité qui le destine à la table, une réelle aptitude à la garde. Un ovni au pays des rosés légers !

Le style du vin rouge (90 % de mourvèdre, 10 % de grenache) a évolué. Imprégné de culture bordelaise, Guillaume Tari a commencé par appliquer ici des préceptes d'élevage aquitains. Les vins ont pris des accents boisés et toastés qui ont surpris les dégustateurs locaux, mais la verticale qui suit démontre que ces notes se sont bien fondues à la garde. Il n'empêche que la connaissance du mourvèdre et de ses

exigences l'a conduit à changer son fusil d'épaule et à opter pour de plus grands contenants d'élevage. Les vins y ont gagné en harmonie et en caractère, ils expriment un style fait de fruit à parfaite maturité, l'altitude du vignoble apporte



une fraîcheur particulière, avec des arômes de garrigue et de pinède, des structures puissantes, des tanins civilisés, une grande expression épicée, la note de truffe se dévoile à la garde. Contrairement à d'autres bandols, leur austérité en vin jeune s'amabilise assez vite, le fruit l'emporte sur la réduction du mourvèdre. La parcelle de La Brûlade donne lieu à une cuvée particulière, elle se distingue par une grande complexité aromatique et par une belle fraîcheur balsamique, sa trame est veloutée, elle se prolonge par une minéralité affirmée. Une grande bouteille provençale. ■

Fiche d'identité



**Terroir :** rouges : 14 hectares, 90 % mourvèdre, 10 % grenache, blancs : 1 hectare.  
**Production moyenne :** 32 000 bouteilles par an.  
**Type d'agriculture :** certifié "bio" ou "biodynamique".  
**Adresse :** route des Garrigues, 83330 Le Camp-du-Castellot.  
**Tel. :** 04 42 08 92 34 **Fax :** 04 42 08 27 02.  
**Site :** www.domainedelabegude.fr  
**Propriétaire :** Guillaume Tari.

pour remplacer les barriques. Il s'éloigne ainsi des canons bordelais, tout comme pour le soutirage, autrefois régulier, aujourd'hui abandonné, le mourvèdre a dicté sa loi. Les élevages durent en moyenne dix-huit mois, la politique actuelle veut que le vin passe sa première année en demi-muids, puis passe en barriques. La proportion de bois neuf varie entre un tiers et un quart.

Le rosé est issu de macérations au pressoir de raisins égrappés et foulés, suivies d'un pressurage lent. Ces jus sont assemblés avec les saignées des cuves de rouge. Le tout est fermenté et laissé sur lies.

**Le style des vins**

Le vin blanc est rare, la parcelle intréresse beaucoup les sangliers, il est aromatique, ample et épicé. Le vin rosé (50 % de

# VERTICALE DES BANDOLS ROUGES



## Cuvée La Brûlade

- |                        |   |
|------------------------|---|
| <b>2009</b><br>17,5/20 | Nez de fruits noirs, menthe, garrigue. Bouche dense, au fruité profond, beaux tanins bien élevés qui commencent à se fondre, finale qui s'ouvre à la complexité. Attendre.            |
| <b>2007</b><br>17,5/20 | Nez très minéral, cailloux chauds, notes grillées, garrigue, belle palette sudiste, la fraîcheur en prime. Bouche charnue, épicée, tanins puissants, encore un peu boisés. Attendre.  |
| <b>2006</b><br>17,5/20 | Nez de garrigue, romarin, cacao, fougère, menthe. Bouche lissée, notes toastées, balsamiques, tanins poivrés, belle fraîcheur minérale qui tend bien le vin. On peut ouvrir.          |
| <b>2005</b><br>18/20   | Nez sur les notes balsamiques, romarin, fruits noirs rôtis, cacao. Bouche très puissante, charnue et veloutée, boisé équilibré. Belle allonge minérale. Peut encore aller très loin.  |
| <b>2004</b><br>16,5/20 | Nez sur le secondaire, cuir, fruit rôti, notes rôties, réglisse, champignons. Bouche plus boisée, notes toastées, tanins mûrs et épicés, finale allongée, sur les épices. À carafier. |
| <b>2001</b><br>18,5/20 | Nez complexe, framboise confite, garrigue, pivoine, réglisse, poivre, pointe truffée. Bouche fondue, tanins très lissés, boisé désormais fondu, finale poivrée très rémanente.        |

## Bandol rouge

- |                        |   |
|------------------------|---|
| <b>2009</b><br>17/20   | Nez sur les fruits noirs rôtis, poivre, cacao, épices, cuir. Bouche riche, trame affinée, beau fruité épicé, vinosité, tanins poivrés, finale minérale. Attendre ou carafier.             |
| <b>2008</b><br>16/20   | Arômes floraux, fruits noirs, vanille, garrigue, poivre. Bouche aromatique, moins dense que le 2009 mais élégante, assise sur des tanins affinés, une fraîcheur mentholée. Peut s'ouvrir. |
| <b>2007</b><br>17/20   | Beau nez complexe, garrigue, tapenade, ciste, fruits noirs rôtis, cuir. Jolie bouche lissée, fruité intense. Bel équilibre, on peut ouvrir, mais il gagnera en complexité à la garde.     |
| <b>2006</b><br>16/20   | Palette aromatique très ouverte, fruit rouge confit, olive noire, épices grillées. Bouche fraîche, fruité intense, tanins bien fondus, très aromatiques. On peut boire.                   |
| <b>2005</b><br>16,5/20 | Beau nez, cuir, épices poivrées, fruits rouges confits, tapenade. Bouche très dense, matière veloutée, aromatique, de beaux tanins mûrs et affinés. En pleine forme.                      |
| <b>1998</b><br>17/20   | Nez marqué par le bois, mais le fruit est bien là, mûr et épicé. Bouche veloutée, très aromatique. Ce premier vin démontra en son temps le potentiel du domaine.                          |

## 3 QUESTIONS À SOLEDAD ET GUILLAUME TARI



### Comment êtes-vous arrivés à La Béguide ?

Benoît (frère de Guillaume, ndr) avait acquis un domaine en Provence avec son épouse œnologue. C'est lui qui nous a signalé La Béguide, avec ses 8 hectares de vignes à l'abandon, mais ses 500 hectares de forêts et de garrigue. La séduction a été immédiate.

### Les sangliers font beaucoup de dégâts, comment y remédier ?

Les battues ne suffisent pas, ils se moquent des clôtures électriques. Nous songeons à regrouper des parcelles pour les clôturer, c'est un investissement considérable.

### Quel avenir pour La Béguide ?

Nous aimerions porter le vignoble à 20-25 hectares, ce qui donnerait plus de sens économique tout en restant gérable, mais les droits de plantation sont parcimonieux.