

TABLEAU D'HONNEUR 2019



DOMAINES 2 ÉTOILES

Les grands domaines de référence

PROVENCE

Château Pradeaux 632

Château Revelette 632

Château Simone 633

● **Domaine de la Bégude** 631

Domaine de la Tour du Bon 634

Domaine de Terrebrune 634

Domaine de Trévallon 635

PROVENCE



DOMAINE DE LA BÉGUDE

Voilà 20 ans que les Bordelais Guillaume et Soledad Tari sont à la tête de cette propriété de 500 ha, au milieu de laquelle se nichent 20 ha 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 chaleureux, en limite supérieure de maturité ! 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, 5 ha de vignes seront dédiés au blanc.

Les vins : les rosés hauts en couleurs 2017 sont des références vivifiantes de l'appellation. À ce stade, le rouge 2016 assume son élevage sous bois mais la douceur d'extraction et ses tanins musclés et sveltes en font un très bon vin de garde. En 2015, les vins se renferment sur des tanins solides tout en exprimant de fines notes

réglissées dans une matière civilisée par un élevage minutieux. On sent le relief sanguin des sols argilo-calcaires et un éclat floral en finale. Ils traverseront le temps.

Bandol 2015	29 €	16
Bandol 2016	27 €	16
Bandol La Brûlade 2015	54 €	16,5

Le coup de ♥

Bandol L'Irréductible 2017	25 €	16,5
----------------------------	------	------

Une joyeuse couleur framboise nous annonce un rosé haut en couleurs et typé par sa dominante de mourvèdre (85 %). Si jeune, il ne présente aucune trace de réduction. Sa structure tannique singulière le rend à la fois élégant et musclé.

Rouge : 18,5 hectares.
 Mourvèdre 80 %, Grenache noir 13 %, Cinsault 7 %
Blanc : 1,5 hectare.
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