

Terre de Vins

Terre de Vins
Hors-Série Octobre 2019
Frédérique Hermine

Terre de Vins

WWW.TERREDEVINS.COM

NUMÉRO SPÉCIAL

SUD

Languedoc
Roussillon
Rhône
Provence
Corse



ESCAPADES · DÉGUSTATIONS · TALENTS

FORT EN MOURVÈDRE

En Provence, le mourvèdre est en terroir de prédilection, en particulier à **Bandol**. Tardif, nécessitant un fort **ensoleillement**, on dit qu'il a besoin de voir la **mer** pour arriver à pleine maturité. Il est souvent associé au grenache et à la syrah et pourrait se développer avec le réchauffement climatique. Certains vigneronns en font des cuvées de **monocépage** ou à fort pourcentage, aptes à une longue garde



DOMAINE FIGUIÈRE
IGP MEDITERRANÉE 2017

C'est la première cuvée de la nouvelle gamme « Les Expérimentales », qui accueillera des vins insolites ou innovants de ce domaine familial (ex-André de Figuière), fruit de plusieurs années de R&D de François Combard. Ce mourvèdre, d'une belle maturité en 2017, non éraflé, est proposé uniquement en magnums (800, numérotés) après avoir passé un an et demi en barriques de 400 litres de deux vins. Cela donne un vin peu coloré sur des arômes de pruneau et de garrigue, délicatement épicé et mentholé, peu alcoolisé (13 % vol.). Les tanins sont fins, serrés, et deviennent velours au carafage.


 Un carré d'agneau aux petits légumes.
40 €

83250 La Londe-les-Maures
04 94 00 44 70 – www.figuiere-provence.com



CHÂTEAU D'ESTOUBLON
MOURVÈDRE 2014 (AÉ)
VIN DE FRANCE

Le château d'Estoublon, au cœur des Alpilles, est l'un des 12 domaines de l'appellation Baux-de-Provence produisant majoritairement des rouges. L'AOP obligeant l'assemblage, les propriétaires, Rémy et Valérie Reboul-Schneider, ont choisi d'élaborer cette cuvée en vin de France (comme leur 100 % syrah). Légèrement boisée et grillée sur des arômes de réglisse, de garrigue, d'épices et de fruits rouges très mûrs (griotte), elle est vinifiée en tronconiques et élevée dix-huit mois en foudres et en barriques pour un ensemble élégant aux tanins soyeux.


 Une poitrine de porc grillée.
24 €

13990 Fontvieille
04 90 54 64 00 – www.chateau-estoublon.com



DOMAINE DE LA TOUR DU BON
EN-SOL 2017 (AB)
IGP MEDITERRANÉE

Un mourvèdre issu d'un vignoble sur les hauteurs du Castellet, élevé six mois en amphores et donc incompatible avec le cahier des charges de Bandol, obligeant un élevage de dix-huit mois en fûts, d'où la déclaration en IGP. Agnès Henry, héritant de la propriété de ses parents (la famille Hocquard), s'est lancée dans l'aventure après sa rencontre avec Elisabetta Foradori, qui lui a permis d'obtenir ses premières jarres en terre cuite en 2013. Des raisins vendangés à la main, éraflés à 90 % et vinifiés en levures indigènes donnent un jus tout en finesse, non collé ni filtré, poivré et épicé, légèrement mentholé sur des arômes d'olive noire, de fruits confiturés, de réglisse et de pruneau.

 Un plateau de charcuteries.
42 €

83330 Le Brûlat-du-Castellet
04 98 03 66 22 – www.tourdubon.com



**DOMAINE LES TERRES
PROMISES**
L'ARMOURVEDRE 2016 (AB)
AOP BANDOL

Jean-Christophe Comor, ancien Parisien, professeur de Sciences Politiques, érudit et philosophe, a fait le pari de changer de vie depuis une quinzaine d'années en s'installant au cœur du massif de la Sainte-Baume. Il y produit en bio, tendance nature, depuis le départ, des vins solaires et élégants vinifiés en levures indigènes. Celui-ci, issu à 95 % de vieilles vignes de mourvèdre, complété de grenache, donne un vin ni collé ni filtré, aux tanins fins sur des arômes de fruits rouges et noirs qui fleurent bon la garrigue. La vinification douce, en foudres, le dote d'un déroulé généreux, à aérer.



Des côtelettes d'agneau aux herbes.

24 €



CHÂTEAU PRADEAUX ROUGE 2014 AOP BANDOL

Étienne Portalis vinifie depuis 2011, prenant la suite de son père. C'est un fervent défenseur du bandol traditionnel. Puissance et extraction sont les maîtres mots de ce vin, l'un de ceux avec le plus fort pourcentage de mourvèdre, vendangé le plus tard dans l'AOC, avec La Bégude. Composé à 95 % de mourvèdre, maximum autorisé en AOP Bandol, d'au moins une trentaine d'années, assemblé à des vieilles vignes de grenache, le Pradeaux 2014, vinifié en grappes entières, affiche un élevage de quarante-huit mois en vieux foudres pour patiner les tanins. Un vin sans conteste de longue garde, boisé et épicé sur les fruits rouges, enrichi de notes de muse et de cacao. Ne pas hésiter à ouvrir la bouteille quelques heures avant, voire la veille.



Une marquise au chocolat.

28 €

83270 Saint-Cyr-sur-Mer
04 94 32 10 21 – www.chateau-pradeaux.com



DOMAINE LA SUFFRÈNE LES LAUVES 2015 AOP BANDOL

Le domaine porte le nom du lieu-dit (résidence supposée d'une maîtresse du bailli de Suffren), et la cuvée celui des pierres calcaires du sol. Les 90 % de mourvèdre sont complétés par de vieux carignans pour un vin ample sur des notes fumées et épicées, des fruits rouges bien mûrs, une pointe mentholée et des tanins fermes et serrés. Fondée par Fortuné Piche, la propriété est conduite depuis plus d'une vingtaine d'années par son petit-fils Cédric Gravier, élu depuis quelques mois président de l'appellation. Il vient de lancer la conversion bio – donc certification prévue pour 2021 – et commence l'agroforesterie.



Un bœuf bourguignon.

25 €

83740 La Cadière-d'Azur
04 94 90 09 23 – www.domaine-la-suffrene.com



DOMAINE LA BASTIDE BLANCHE CUVÉE FONTANÉOU 2016 (AB) AOP BANDOL

C'est l'une des cuvées les plus riches en mourvèdre, 92 %, d'un des domaines emblématiques de Bandol, revendiquant un style traditionnel. Tout en puissance, sur la réglisse, les épices et les fruits noirs portés par des tanins serrés. Le vignoble d'une quarantaine d'hectares de la famille Bronzo (certifié bio depuis 2012 et suivant les principes de biodynamie) est vinifié par Stéphane Bourret, qui élabore des vins puissants et musclés. Les argiles rouges de La Cadière-d'Azur, selon lui l'un des plus beaux terroirs de l'appellation, donnent la cuvée Fontanéou (seulement quelques milliers de bouteilles par an), ne manquant ni de finesse ni de fraîcheur iodée sur ce joli millésime. Un vin profond, à attendre encore cinq à dix ans.



Un canard aux olives.

25 €

83330 Sainte-Anne-du-Castellet
04 94 32 63 20 – www.bastide-blanche.fr



DOMAINE DE LA BÉGUÉ
LA BRULADE 2015 (AB)
AOP BANDOL

95 % de mourvèdre avec quelques grenaches en micro-rendements sur une parcelle de moins d'un hectare de terres rouges, la plus élevée du domaine, à 400 mètres d'altitude, avec un ensoleillement maximal, et balayée par les brises marines et le mistral. Les vignes de la famille Tari – avec vue à 180 degrés au-dessus de la Méditerranée – prennent les premiers et derniers soleils, d'où le nom de la cuvée élaborée uniquement les meilleures années. Un vin puissant et intense, à la robe noire, élevé en demi-muids, il offre un jus dense sur des arômes de fruits rouges et de fruits à noyau, poivrés et torréfiés, à carafier plusieurs heures avant de déguster.



Un pavé de cerf aux truffes.

52 €

83330 Le Camp-du-Castellet
04 42 08 92 34 – www.domainedelabegude.fr