n°42
SEPT. OCT. NOV. 2020

CEUX QUI FONT LE V

VIGNERON

10 ANS

NOUVELLE FORMULE

CHAMPAGNE EGLY-OURIET

DOMAINE DE LA BÉGUDE

LOUISA ROSE

DOSSIER

LE GÉNIE BORD

CHAPITRE 3 - LA RIV

Nous clôtur
périple bordelais av
droite au mo
l'excellent millési
est mis en marché
au cœur de 50 c

BOUCHARD PÈRE & FILS

Immense patrimoine de vignes, cuvées mythiques : cette maison historique détient, dans ses caves du château de Beaune, un trésor inestimable, un pan entier du patrimoine bourguignon. Reportage.

VIGNERON
PARU DANS LE N°42
AUTOMNE 2020

DOMAINE DE LA BÉGUDE

GUILLAUME TARI

Pour beaucoup, Provence est synonyme de rosé. À La Bégude, on produit d'ailleurs l'un des plus beaux qui soient, le fameux L'Irréductible. Mais ici, sur ces terres brutes et sauvages de Bandol, sur ce promontoire regardant la Grande Bleue, ce sont aussi des rouges de garde où le mourvèdre, intrépide dans sa jeunesse, devient ce vieux sage aux arômes de garrigue, fascinant et profond. Guillaume Tari en parle comme personne.

PAR BIRTE JANTZEN **PHOTOS** OLIVIER ROUX

C'est un petit bout de paradis adossé aux contreforts sud du massif de la Sainte-Baume où faune et flore créent un écosystème chatoyant, divers et parfumé. Dans ce jardin d'Éden, oiseaux et cigales chantent une Provence en voie de disparition. Guillaume Tari, regard perché au loin, pense à voix haute : *« Le paradoxe est que plus on préserve et met en valeur notre vignoble, plus les gens de l'extérieur souhaitent s'y installer. L'ennui est qu'au bout d'un moment, la pression de l'urbanisation devient trop grande. »* Belle et farouche, La Bégude est l'avant-poste nord de Bandol, perchée entre 350 et 420 mètres d'altitude. La légende veut qu'au XVIIe siècle y sévit le brigand le plus illustre de Provence, Gaspard de Besse : *« C'était un type extrêmement brillant, pas un bandit classique : il ne tuait personne ! Il détroussait les percepteurs et les nobles en utilisant la psychologie et la feinte, puis les renvoyait chez eux, nus. »*

Si aujourd'hui on ne risque plus rien, on passe tout de même facilement à côté du domaine. La route étroite qui y mène serpente le long d'une crête en forme de croissant de lune dont les deux extrémités touchent quasiment la mer. Au sortir d'une végétation touffue apparaît subitement un mur de pierre, un portail, et voici l'ancienne bastide au rouge incarnadin, hébergeant une petite chapelle mérovingienne du VIIe siècle. Jadis, ces terres appartenaient à l'abbaye Saint-Victor ; les moines avaient sciemment positionné le bâti dans un repli de terrain invisible depuis la mer pour se protéger : *« Les Barbaresques venaient piller et chercher des esclaves. À cette époque, les gens n'habitaient près de la mer que dans des cités fortifiées. »* Depuis 1996, c'est le royaume de Guillaume Tari et de son épouse Soledad, un endroit où culture, nature, légendes et viticulture fusionnent en un univers riche et harmonieux. *« Ici, les notions de fini et d'infini se mêlent. À La Bégude, il y a des lieux plus ou moins aboutis, d'autres qui sont encore en devenir. Le domaine est vivant, divers, c'est aussi ce qui le rend si attachant. »*

Adossée au massif de la Sainte-Baume, belle et farouche, La Bégude est l'avant-poste nord de Bandol, perchée entre 350 et 420 mètres d'altitude.

Au cœur de 500 hectares de nature préservée s'insèrent 30 hectares de vignes certifiées bio, formant une mosaïque de 55 parcelles. Organisées en restanques amoureusement entretenues, elles épousent les creux et les versants, se cachent ou

s'exposent aux forces de la nature et offrent par moments des vues imprenables sur l'amphithéâtre vallonné de Bandol avec pour horizon la scintillante Grande Bleue. Les récoltes y restent modestes, ne dépassant guère les 30 hectolitres à l'hectare : *« Il faut presque imaginer les vignes comme des oasis dans un désert de garrigue. Elles sont toutes entourées de ravins et de forêts. »* Le soleil y brille plus de 2 800 heures par an et en été il fait chaud et sec avec un vent quasi constant. Mais il suffit de variations mineures dans l'orientation de la parcelle pour changer la donne : on navigue ainsi entre des lieux frais et ventés sur les hauteurs et des conditions chaudes voire tropicales dans les creux plus abrités.

Le métier de vigneron, Guillaume l'a appris avec son grand-père et son père. Loin de la douceur provençale, ses racines se trouvent dans le Bordelais, au Château Giscours à Margaux que sa famille acquit en 1952. Toutefois, la Méditerranée reste un fil rouge de l'histoire familiale. Bien avant l'arrivée des Français, la famille Tari s'était installée en Algérie. L'arrière-grand-père y travailla pour un domaine viticole avant de fonder le sien : *« Il y vinifiait du mourvèdre que les Espagnols avaient implanté dès le XVIe siècle. »* Mais un jour, l'arrière-grand-père eut la mauvaise idée de s'inviter à un bal dont il n'est jamais rentré : *« À l'époque, l'héritage allait à l'aîné de la famille et les femmes en étaient exclues. Mais c'était sans compter sur le caractère de tigre de mon arrière-grand-mère. Elle est devenue une des premières vigneronnes, et ce dans un pays maghrébin à une époque où les femmes en France n'avaient ni le droit de vote, ni le droit de signer des chèques. Son beau-frère est venu l'aider dans un premier temps, mais elle a dû le virer car il voulait reprendre la propriété. Elle avait eu trois filles, puis mon grand-père. L'héritage était sauf… »*

> « Il faut presque imaginer les vignes comme des oasis dans un désert de garrigue. Elles sont toutes entourées de ravins et de forêts. »

Véritable rat de bibliothèque dans sa jeunesse, Guillaume Tari continue à se nourrir de ses lectures à travers une impressionnante collection d'ouvrages : *« Nous avons toujours eu la notion des cultures multiples. Les livres, c'est l'expérience des autres, la beauté du monde. »* Une sensibilité qui fut décisive lors de l'acquisition du domaine. Son frère Benoît, déjà installé dans le Var, identifia en 1994 un lieu dénommé « La Bégude », signifiant en dialecte local « lieu où l'on boit ». Complètement abandonnée, c'était une belle endormie : *« À l'époque, il n'y*

Au cœur de 500 hectares de nature préservée s'insèrent 30 hectares de vignes certifiées bio, formant une mosaïque de 55 parcelles.

avait pas de carte de cet endroit, tout était recouvert de pins. Il restait quelques vignes en piteux état, mais le terroir semblait intéressant. J'ai observé ces terres à la manière de L'Homme qui plantait des arbres *de Jean Giono. Cet endroit y correspondait tellement ! En quelque sorte, c'était l'occasion de rentrer dans le livre et de redonner vie à la vallée. Avec Soledad, on s'y est attelés, et ce n'est d'ailleurs pas terminé. Certains disent que La Bégude est moins sauvage aujourd'hui. Peut-être. »* Avec une pointe d'humour espiègle, il ajoute : *« Nous aussi, nous sommes un peu moins sauvages… »*

Ce terroir majoritairement calcaire doté d'un excellent fonctionnement hydrique constitue un environnement idéal pour le mourvèdre. Venu d'Espagne, tout comme Soledad, ce cépage trouve à Bandol sa Terre promise, en particulier sur le calcaire à rudistes – la tête au soleil et les pieds dans l'eau. Détail amusant : lors de leur première rencontre, Soledad conquit le cœur de Guillaume avec un… lancer de couteau : *« C'était un hasard. Je n'en avais jamais lancé et, sans le faire exprès, j'ai réussi un coup de maître »*, dit-elle en riant. Un beau parallèle avec le caractère à la fois déterminé et délicat du mourvèdre, celui que Guillaume Tari qualifie d'âme de Bandol et auquel il a dédié un conservatoire : *« C'est à la fois la mémoire et le miroir de l'ingénuité de la nature, témoin de sa capacité à évoluer pour s'adapter aux conditions d'un lieu précis. Il faut laisser aux générations futures le choix et ne pas leur imposer une vision qui, après tout, n'est que l'instantané d'une époque. »* Pour enrichir la collection, il n'hésite pas à aller jusqu'en Charente où le cépage fut cultivé jusqu'au règne de Louis XIV, sans parler des mutations en blanc et en gris dénichées en divers endroits.

Les pistes accidentées du domaine ne s'empruntent qu'à pied ou en véhicule tout-terrain. Souvent, il y promène ses visiteurs au volant de sa vieille Jeep 4 x 4 débâchée à la façon d'un safari africain. Sauf qu'ici, au lieu de contempler lions et girafes, on observe la vigne de jour comme de nuit. Capter les parfums de la nature est riche d'enseignements car à chaque heure de la journée les odeurs tissent une histoire, annonçant la pluie ou la chaleur. Dans cet environnement puissant, canaliser la force du mourvèdre reste un exercice délicat. La gestion du sol y joue un rôle central : *« Un sol vivant, c'est un sol qui retient l'eau. Il faut le respecter, ne pas déranger ses strates. Si on tue le sol, la vigne meurt. Ou alors il faut irriguer mais ce n'est pas notre philosophie. D'ailleurs, une vigne qui ne s'équilibre pas toute seule ce n'est pas une vigne de terroir. »* L'enherbement est naturel, avec juste un travail délicat sous le pied : *« Nous avons un sol à dominante calcaire avec une faible profondeur. Si on décavaillonne trop profondément, on risque de heurter la roche et de couper les racines qui sont en train de la contourner. La vigne aura alors beaucoup de mal à repartir. »*

Depuis quelques années, lors des plantations, Guillaume a recours à une technique ancestrale. D'abord on installe le porte-

greffe en racinaire afin qu'il puisse solidement s'ancrer au sol. Et deux ans plus tard, on y greffe le cépage, à la main : *« Depuis, les jeunes vignes ont bien plus de vigueur, produisent plus régulièrement et résistent bien mieux à la sécheresse estivale. »* Il montre les différentes couleurs de la terre : *« Tous ces types de sols ont des caractéristiques très fortement marquées, et lors des vendanges on a un décalage qui peut aller jusqu'à trois semaines d'un terroir à l'autre. Mais le gros avantage ici est la régularité de la maturité : la vigne l'atteint toujours avant que les cycles automnaux ne viennent dégrader ou abîmer la concentration du raisin. »*

En cave, la philosophie de la simplicité se poursuit. Une manipulation des raisins en douceur, une utilisation parcimonieuse du SO_2 et des fermentations aux levures indigènes, même pour les rosés : *« La levure du lieu est l'âme du terroir ! »* Les vins rouges sont ensuite élevés pendant deux ans à l'ombre fraîche de la chapelle. La constance n'est pourtant pas la qualité première du jeune mourvèdre : *« Il est très changeant d'une année sur l'autre et peut être particulièrement rebelle, mais aussi avoir des relations avec les matières qui permettent de l'élever de manière très diversifiée. Il est impossible d'obtenir un résultat standard avec lui, et on encourage au contraire ces différences. Juste après la vinification, il est extrêmement généreux. Puis arrive la période hivernale et son séjour en barrique ou en foudre. Là il se referme et peut partir sur des réductions assez fortes, devenir grincheux voire hermétique à tout dialogue. Il faut alors bien gérer l'oxygénation. C'est une de ses grandes caractéristiques et la raison pour laquelle beaucoup le craignent. Il fait un peu sa vie tout seul et peut se montrer caractériel. Il faut le travailler avec sensibilité. »*

> Le mourvèdre trouve à Bandol sa Terre promise, en particulier sur le calcaire à rudistes, la tête au soleil et les pieds dans l'eau.

Produire un rouge en AOP Bandol est un travail de patience. *« Quand on plante une jeune vigne, on doit attendre jusqu'à sa huitième feuille avant de pouvoir utiliser les raisins pour en faire du bandol. Huit ans de patience. Ensuite, il faut encore deux ans d'élevage avant de le mettre en bouteille et de le commercialiser. C'est très long. Rares sont les consommateurs qui savent que les vignerons de Bandol s'imposent un tel chemin de croix. »* La vigne se projette alors sur le long terme et aucune décision n'est prise à la hâte. Le vin qui en *(Suite page 118)*

Le mourvèdre n'est pas seulement un cépage de terroir, il est également le miroir parfait de la philosophie et du caractère de Guillaume Tari. C'est ici le roi d'une gamme qui se compose de deux rouges – Château La Bégude et un parcellaire, La Brûlade –, de deux rosés, dont le célèbre L'Irréductible, et d'un blanc où clairette, rolle et ugni donnent la mesure de leur terroir. Ce sont des vins qui, s'ils sont beaux dès leur prime jeunesse, gagnent en profondeur avec les ans et la garde. Incontestablement, ils comptent aujourd'hui parmi les meilleurs de Bandol, offrant une interprétation un brin rebelle de la Provence.

Domaine de la Bégude blanc 2019

Clairette, rolle et ugni blanc forment une trilogie harmonieuse qui déploie un profil aromatique typique pour La Bégude. Miel, cire d'abeille, mélisse, eucalyptus, notes florales et épices se posent sur un toucher de bouche enrobé et généreux, sans que le vin ne perde en fraîcheur ou en finesse. Un blanc de caractère, long et rafraîchissant, qui se goûte comme une promenade estivale sur les sentiers du domaine. Une cuvée confidentielle, idéale pour accompagner le poisson grillé.

Domaine de la Bégude blanc 2018

Un millésime compliqué et un vin qui s'en sort haut la main. Discret, délicat, il a une tension tout en fraîcheur qui porte une expression atypique faite de fleurs blanches, d'ananas confit avec une légère amertume noble. À carafer pour le sortir de sa réserve.

L'Irréductible rosé 2019

L'expression la plus irrésistible du mourvèdre version rosé. Complété par 5 % de grenache, il défie les règles en vigueur avec une couleur éclatante de fraise, un nez complexe de fruits rouges mûrs et une bouche qui redéfinit la notion de rosé. D'une grande gourmandise, avec sa fraîcheur sous-jacente et son beau poivré finement intégré, c'est une explosion de bonheur dans un gant de velours. Long, encore jeune, un peu mentholé en finale, il convainc avec un charme intrépide et renversant. Un passage en carafe n'est pas de refus.

L'Irréductible rosé 2018

Bien plus timide que le 2019, millésime oblige. La couleur fraise a pris un léger reflet orangé. Au nez un peu timide, il se montre gracile et enrobé en bouche. Notes de réglisse, de fraise fumée, légèrement de pain d'épices. Une interprétation plus en délicatesse mais pas moins intéressante qui démontre la versatilité dont le mourvèdre est capable tout comme son beau potentiel d'évolution.

L'Irréductible rosé 2013

Si ce millésime n'est plus commercialisé, c'est néanmoins une bombe atomique ! Il déploie dans le verre une robe orange Hermès puis ouvre sa boîte à merveilles pour dévoiler un nuancier aromatique sans pareil : miel de forêt, pain d'épices, cannelle, abricot confit, notes de havane, vieille rose et pamplemousse en pâte de fruit sont tenus au garde-à-vous par une fraîcheur toute minérale et des accents salins lui donnant un aplomb admirable. Enrobé juste comme il faut, c'est l'expression même du temps qui devient peintre. Un grand vin issu d'un grand terroir fait par un vigneron qui a tout compris à la beauté du rosé.

Domaine de la Bégude rouge 2017

Un mourvèdre jeune premier complété par 10 % de grenache. Encore intrépide, il présente au nez des notes d'encre de Chine, de fruits noirs, de fleurs de garrigue et de pinède. Enrobé, souple, doté de tanins structurés mais très soyeux, il est d'une finesse exemplaire. C'est droit, franc, souple et cela promet un long vieillissement harmonieux.

Domaine de la Bégude rouge 2016

Un caractère tout en retenue, à la fois franc, souple et structuré. Mûres, myrtilles, notes de havane, cuir fin : les épices donnent du relief et se prolongent jusqu'en finale.
Un mourvèdre sobre, aux tanins de velours, à apprécier pour son expression épurée en filigrane. Un vin de garde.

Domaine de la Bégude rouge 2015

À la fois fin et structuré, solide et frais, c'est un vin qui joue habilement les contrastes. Une aromatique complexe – cerise burlat, notes fumées, fleurs de garrigue, épices et notes mentholées – et qui s'étire jusqu'en finale : superbe ! Le vin est porté par une fraîcheur exemplaire, des tanins fins et souples et une évidente jeunesse de fruit. Magnifiquement prometteur.

Domaine de la Bégude rouge 2005

Ce millésime, qui n'est plus en vente, est la preuve que le mourvèdre et la garde constituent une grande histoire d'amour. Le temps lui a donné un petit air de bordeaux rive gauche, taquinant le dégustateur à l'aveugle pour lui faire perdre ses certitudes. Cuir noble, havane, garrigue, petites baies noires, un soupçon de pain d'épices, puis une matière affinée qui caresse et accroche en beauté. C'est gourmand, enrobé, élégant, dense, fin, long : autant de raisons d'aimer ces grands vins de Bandol. À carafer pour encore plus de bonheur dans le verre. / BIRTE JANTZEN

résulte peut certes s'apprécier jeune, mais il ne dévoilera sa véritable beauté qu'après quelques années passées en cave : *« Nous essayons de repousser la mise sur le marché, mais c'est très compliqué. Et puis j'ai un caractère trop généreux pour créer de la rareté. On a commencé à garder un peu plus de vieux millésimes. Aujourd'hui nous livrons en partie des rouges qui ont 5 ans. Ce n'est pas parfait, mais c'est déjà pas mal. »*

À côté de deux rouges aux canons de beauté qui défient le temps et l'impatience, dont le parcellaire nommé La Brûlade, Guillaume Tari produit un rouge simple et gourmand, le Cadet de La Bégude, un blanc frais et épicé, un rosé de partage et puis l'un des rosés les plus surprenants de Provence, le fameux L'Irréductible. Depuis la parcelle de La Brûlade, la vue est imprenable sur la mer et les environs. Entourée de garrigues et exposée plein sud, elle est littéralement brûlée par le soleil. Des conditions extrêmes soulagées par un léger vent constant et un terroir argilo-calcaire qui fait fi de la sécheresse. Le mourvèdre y offre un tel équilibre entre concentration et fraîcheur que Guillaume Tari a décidé d'en faire une cuvée à part. Quant à L'Irréductible, il est un peu comme une réflexion philosophique sur la vie, une rébellion intuitive face aux diktats de la mode. D'un rose très profond : *« Je n'ai jamais provoqué la couleur. Elle est naturelle. Ce qui a concouru à la naissance de ce vin, c'est juste de laisser faire les choses. Le mourvèdre est un original, pas un suiveur. Il suffit de le regarder à la vigne : chaque parcelle est différente. Alors j'ai laissé faire le raisin, récolté mûr et équilibré comme pour nos autres vins. Puis nous l'avons vinifié comme un rosé, en levures indigènes. Sans méthode particulière, sans excès et sans contraintes. Sur le coup, il a tout simplement révélé son caractère. Cela a dérangé, à commencer par moi, car il a fallu expliquer l'inexplicable. Mais aujourd'hui le marché comprend un peu mieux ces rosés qui ont une âme, qui peuvent vieillir en cave et se situent au niveau de n'importe quel grand vin. »*

> « Produire un rouge à Bandol est œuvre de patience. Rares sont ceux qui savent que les vignerons s'imposent un tel chemin de croix… »

Curieux et philosophe, Guillaume Tari estime que la beauté du monde réside dans l'individualité des choses : *« Je suis pour qu'un homme reste ce qu'il est et ne rentre pas dans les standards. Pour les vins, c'est la même chose. Le terroir, c'est du sur-mesure réalisé à partir d'une somme de détails. »* |

DOMAINE DE LA BÉGUDE
GUILLAUME TARI

For many, Provence is synonymous with rosé. At La Bégude, we produce one of the most beautiful, the famous L'Irréductible. But here, on these raw and wild lands of Bandol, on this promontory looking out over the Big Blue, there are also strong red wines where the Mourvèdre, intrepid in its youth, becomes that old sage with aromas of garrigue, fascinating and deep.
Guillaume Tari talks about it like no one else.

BY BIRTE JANTZEN PHOTOS OLIVIER ROUX

It is a little piece of paradise leaning against the southern foothills of the Sainte-Baume massif where flora and fauna create a shimmering, diverse and fragrant ecosystem. In this Garden of Eden, birds and cicadas sing about an endangered Provence. Guillaume Tari, gazing into the distance, thinks aloud: "The paradox is that the more we preserve and enhance our vineyard, the more people from outside want to settle there. The trouble is

that after a while the pressure of urbanization becomes too great. Beautiful and fierce, La Bégude is the northern outpost of Bandol, perched between 350 and 420 meters above sea level. Legend has it that in the 17th century the most illustrious brigand of Provence, Gaspard de Besse, raged there: "He was an extremely brilliant guy, not a classic bandit: he didn't kill anyone!" He robbed tax collectors and nobles using psychology and sham, then sent them home, naked. " If today we are no longer at risk, we still easily pass by the domain.

The narrow road which leads to it winds along a ridge in the shape of a crescent moon whose two ends almost touch the sea. Coming out of the thick vegetation suddenly appears a stone wall, a portal, and here is the old one. Bastide in incarnadine red, housing a small Merovingian chapel from the 7th century.

Formerly, these lands belonged to the Saint-Victor abbey; the monks had knowingly positioned the frame in a fold of land invisible from the sea to protect themselves: “The Barbarians came to loot and look for slaves. At that time, people lived near the sea only in fortified cities. "Since 1996, it has been the kingdom of Guillaume Tari and his wife Soledad, a place where culture, nature, legends and viticulture merge into a rich and harmonious universe. "Here, the notions of finite and infinity merge. In La Bégude, there

are more or less successful places, others that are still in the making. The estate is vibrant and diverse, which is also what makes it so endearing. " In the heart of 500 hectares of unspoiled nature, 30 hectares of certified organic vines are inserted, forming a mosaic of 55 plots. Organized in lovingly maintained terraces, they follow hollows and slopes, hide or expose themselves to the forces of nature and occasionally offer breathtaking views of the hilly amphitheater of Bandol with the scintillating Big Blue as a horizon.

Au cœur de 500 hectares de nature préservée s'insèrent 30 hectares de vignes certifiées bio, formant une mosaïque de 55 parcelles.

The harvests there remain modest, hardly exceeding 30 hectoliters per hectare: "You almost have to imagine the vines as oases in a scrubland desert. They are all surrounded by ravines and forests. The sun shines there for more than 2,800 hours a year and in summer it is hot and dry with an almost constant wind. But it only takes minor variations in the orientation of the plot to change the situation: we navigate between cool and windy places on the heights and hot or even tropical conditions in the more sheltered hollows. “You almost have to imagine the vines as oases in a scrubland desert. They are all surrounded by ravines and forests. "

Guillaume learned the profession of winegrower from his grandfather and his father. Far from the sweetness of Provence, its roots can be found in the Bordeaux region, at Château Giscours in Margaux, which his family acquired in 1952. However, the Mediterranean remains a common thread in family history. Long before the arrival of the French, the Tari family had settled in Algeria. The great-grandfather worked there for a wine estate before founding his own: “He vinified Mourvèdre there, which the Spaniards had established in the 16th century. "But one day, the great-grandfather had the bad idea of inviting himself to a ball which he never returned:" At the time, the inheritance went to the eldest of the family and the women were excluded. But that was without counting on the tiger character of my great-grandmother. She became one of the first winemakers, in a country at a time when women in France had neither the right to vote nor the right to sign checks. Her brother-in-law came to help her at first, but she had to fire him because he wanted to take over the property. She had three daughters, then my grandfather. The legacy was safe ... "

A true bookworm in his youth, Guillaume Tari continues to nourish his reading through an impressive collection of books: “We have always had the notion of multiple cultures. Books are the experience of others, the beauty of the world. "A sensitivity that was decisive during the acquisition of the estate. His brother Benoît, already settled in the Var, identified in 1994 a place called "La Bégude", meaning in local dialect "place where one drinks". Completely abandoned, she was a sleeping beauty: "At the time, there was no map of this place, everything was covered with pine trees. There were a few vines in poor condition, but the terroir seemed interesting. I observed these lands in the manner of “The man who Planted trees” by Jean Giono. This place matched it so much! In a way, it was an opportunity to get into the book and bring the valley back to life. With Soledad, we got down to it, and it is not over yet. Some say that La Bégude is less savage today. Perhaps. With a hint of mischievous humor, he adds, "We are a little less wild too ..."

This predominantly limestone terroir with excellent hydric functioning constitutes an ideal environment for Mourvèdre. Coming from Spain, just like Soledad, this grape finds its Promised Land in Bandol, especially on rudist limestone - with its head in the sun and its feet in the water. Funny detail: when they first met, Soledad conquered Guillaume's heart with a ... knife throw: "It was a fluke. I had never thrown one before and, without doing it on purpose, I pulled off a masterstroke, ”she laughs. A fine parallel with the character both determined and delicate of Mourvèdre, the one Guillaume Tari describes as the soul of Bandol and to which he has dedicated a conservatory: “It is both the memory and the mirror of the ingenuity of nature, witness to its ability to evolve to adapt to the conditions of a specific place. We must leave the choice to future generations and not impose on them a vision that, after all, is only a snapshot of an era. "To enrich the collection, he does not hesitate to go as far as Charente where the grape was cultivated until the reign of Louis XIV, not to mention the mutations in white and gray unearthed in various places.

The Mourvèdre finds its Promised Land in Bandol, especially on rudist limestone, with its head in the sun and its feet in the water.

The rugged slopes of the area can only be used on foot or in an all-terrain vehicle. Often, he takes his visitors for a ride in his old, untapped 4x4 Jeep, much like an African safari. Except that here, instead of contemplating lions and giraffes, we observe the vines day and night. Capturing the scents of nature is rich in lessons because every hour of the day smells weave a story, announcing rain or heat. In this powerful environment, channeling the strength of the Mourvèdre remains a delicate exercise. Soil management plays a central role: "A living soil is soil that retains water. It is necessary to respect it, not to disturb its layers. If we kill the soil, the vine dies. Or we have to irrigate, but that's not our philosophy. Moreover, a vine which does not balance itself on its own is not a terroir vine. "The grass is natural, with just a delicate work under the foot:" We have a predominantly limestone soil with a shallow depth. If you dig too deeply, you risk hitting the rock and cutting the roots that are going around it. The vines will then have great difficulty in starting up again. "

For several years, during the plantings, Guillaume has used an ancestral technique. First we install the rootstock as a root so that it can firmly anchor itself to the ground. And two years later, the grape variety is grafted there by hand: “Since then, the young vines have much more vigor, produce more regularly and are much more resistant to summer drought. "He shows the different colors of the earth:" All these types of soils have very strong characteristics, and during the harvest there is a lag that can go up to three weeks from one terroir to another. But the big advantage here is the regularity of maturity: the vines always reach it before the autumn cycles degrade or damage the concentration of the grapes. In the cellar, the philosophy of simplicity continues. Gentle handling of the grapes, sparing use of SO2 and fermentations with indigenous yeasts, even for the rosés: "The yeast of the place is the soul of the land! The red wines are then aged for two years in the cool shade of the chapel. Consistency is not, however, the first quality of the young Mourvèdre: "He is very changeable from one year to the next and can be particularly rebellious, but also has relationships with the subjects that allow

lift in a very diverse way. It is impossible to get a standard result with it, and instead we encourage these differences. Right after vinification, it is extremely generous. Then comes the winter period and its stay in barrels or casks. There it closes and can go on fairly strong reductions, become cranky or even hermetic to any dialogue. It is then necessary to manage the oxygenation well. This is one of his great characteristics and the reason why many fear him. He does a bit of his life on his own and can be temperamental. You have to work it with sensitivity.

" “Producing a red in Bandol is a work of patience. Few of them know that winegrowers impose such a Way of the Cross on themselves ... "

Producing a red in AOP Bandol is a work of patience. “When you plant a young vine, you have to wait until its eighth leaf before you can use the grapes to make Bandol. Eight years of patience. Then it takes another two years of aging before bottling and marketing it. It's very long. Few of the consumers know that the Bandol winegrowers impose such a Way of the Cross on themselves. "The vine then projects itself into the long term and no decision is taken in haste. The wine that The result can certainly be appreciated young, but it will not reveal its true beauty until after a few years in the cellar: "We are trying to postpone marketing, but it is very complicated. And then I'm too generous a character to create scarcity. We started to keep a few more old vintages. Today we deliver some of the reds that are 5 years old. It’s not perfect, but it’s already not bad. "

Alongside two reds with canons of beauty that defy time and impatience, including the plot called La Brûlade, GuillaumeTari produces a simple and gourmet red, the Cadet de La Bégude, a fresh and spicy white, a sharing rosé and then one of the most surprising rosés of Provence, the famous L'Irréductible. From the plot of La Brûlade, the view is breathtaking on the sea and the surroundings. Surrounded by scrubland and facing due south, it is literally burnt by the sun. Extreme conditions relieved by a constant light wind and a clay-limestone terroir that ignores drought. The Mourvèdre offers such a balance between concentration and freshness that Guillaume Tari has decided to make it a separate cuvée. As for The Irreducible, it is a bit like a philosophical reflection on life, an intuitive rebellion in the face of the dictates of fashion. From a very

deep pink: "I never caused color. It is natural. What went into the birth of this wine was just letting it happen. Mourvèdre is an original, not a follower. Just look at it in the vineyard: each plot is different. So I let the grapes take their course, harvested ripe and balanced, like our other wines. Then we vinified it like a rosé, using indigenous yeasts. Without any particular method, without excess and without constraints. At the time, he simply revealed his character. It bothered, to start for me, because it was necessary to explain the inexplicable. But today the market understands a little better these rosés which have a soul, which can age in the cellar and are at the level of any great wine. "

Curious and philosopher, Guillaume Tari believes that the beauty of the world lies in the individuality of things: "I am for a man to remain what he is and not fall within the standards. It's the same for wines. The terroir is tailor-made made from a sum of details. "

DOMAINE DE LA BÉGUDE TASTING

Mourvèdre is not only a terroir variety, it is also the perfect mirror of Guillaume Tari's philosophy and character. This is the king of a range that is made up of two reds - Château La Bégude and a plot, La Brûlade -, two rosés, including the famous L'Irréductible, and a white where Clairette, Rolle and Ugni give the measure of their terroir. These are wines which, although they are beautiful from their earliest youth, gain depth with age and aging. Undoubtedly, they are now among the best in Bandol, offering a somewhat rebellious interpretation of Provence.

Domaine de la Bégude white 2019

Clairette, rolle and ugni blanc form a harmonious trilogy that unfolds a typical aromatic profile for La Bégude. Honey, beeswax, lemon balm, eucalyptus, floral notes and spices come to a coated and generous mouthfeel, without the wine losing freshness or finesse. A white with character, long and refreshing, which tastes like a summer walk on the trails of the estate. A confidential cuvée, ideal to accompany grilled fish.

Domaine de la Bégude white 2018

A complicated vintage and a wine that comes out of it ands down. Discreet, delicate, it has a fresh tension that carries an atypical expression made of white flowers, candied pineapple with a slight noble bitterness. To decant to take it out of its reserve.

The Irreducible rosé 2019

The most irresistible expression of Mourvèdre rosé version. Completed by 5% Grenache, it defies the rules in force with a bright strawberry color, a complex nose of fruits ripe reds and a palate that redefines the notion of rosé. Very indulgent, with its underlying freshness and its beautiful, finely integrated pepper, it is an explosion of happiness in a velvet glove. Long, still young, a little minty on the finish, it convinces with an intrepid and stunning charm. A passage in a carafe is no refusal.

The Irreducible rosé 2018

Much more timid than the 2019, vintage obliges. The strawberry color took on a slight orange reflection. With a slightly shy nose, it is graceful and coated in the mouth. Notes of liquorice, smoked strawberries, lightly of gingerbread. A more delicate but no less interesting interpretation which demonstrates the versatility of which the Mourvèdre is capable as well as its great potential for evolution.

The Irreducible rosé 2013

If this vintage is no longer marketed, it is nevertheless an atomic bomb! He unfurls an Hermès orange dress in the glass then opens his box of wonders to reveal an unparalleled aromatic color chart: forest honey, gingerbread, cinnamon, candied apricot, hints of Havana, old rose and grapefruit in fruit paste are kept at attention by a mineral freshness and saline accents giving it an admirable aplomb. Coated just right, it is the very expression of the time that becomes a painter. A great wine from a great terroir made by a winemaker who has understood everything about the beauty of rosé.

Domaine de la Bégude red 2017

A young premier Mourvèdre supplemented with 10% Grenache. Still intrepid, it presents notes of India ink, black fruit, garrigue flowers and pinewood on the nose. Coated, supple, with structured but very silky tannins, it is of exemplary finesse. It’s straight, straightforward, flexible and promises a long, harmonious aging process.

Domaine de la Bégude red 2016

A restrained character, at the same time frank, flexible and structured. Blackberries, blueberries, hints of Havana, fine leather: the spices add depth and extend to the finish. A sober Mourvèdre, with velvet tannins, to be appreciated for its refined and filigree expression. A wine to keep.

Domaine de la Bégude red 2015

Both fine and structured, solid and fresh, this is a wine that skillfully plays with contrasts. A complex aromatic - burlat cherry, smoky notes, garrigue flowers, spices and minty notes - and which stretches through to the finish: superb! The wine is carried by an exemplary freshness, fine and supple tannins and an evident youthfulness of fruit. Beautifully promising.

Domaine de la Bégude red 2005

This vintage, which is no longer for sale, is proof that Mourvèdre and aging make up a great love story. Time has given it an air of Bordeaux Left Bank, teasing the blind taster to make him lose his certainties. Noble leather, tan, garrigue, small black berries, a hint of gingerbread, then a refined material that caresses and grips beautifully. It is delicious, coated, elegant, dense, fine, long: so many reasons to love these great wines from Bandol. To decant for even more happiness in the glass.

BIRTE JANTZEN VIGNERON 2020