



DOMAINE DE
LA BÉGUDE

BANDOL

DOSSIER DE PRESSE

I – UN ENRACINEMENT DANS L'HISTOIRE

II – LA VISION DE LA FAMILLE ROULEAU

III – UN TERROIR D'EXCEPTION

IV – TOUT POUR LE MOURVÈDRE

V – DE LA VIGNE AU VIN

VI – LA GAMME

VII – EN IMAGES



Le Domaine de La Bégude, qui culmine à 410 mètres d'altitude au sommet géographique de l'appellation Bandol, sous le manteau protecteur de la Sainte-Baume, aborde une nouvelle vie avec la famille Roulleau. Ce terroir inspiré, hors du commun et hors du temps est au cœur d'un environnement unique qui, plus que jamais, portera des vins d'exception.

I - UN ENRACINEMENT DANS L'HISTOIRE

Située sur l'aboutissement le plus élevé du chemin de Toulon à Marseille, le Domaine de La Bégude était, de tout temps, une halte au nom prédestiné : « Beguda » en provençal signifie le lieu où l'on boit.

Le chai du Domaine de La Bégude est en fait l'ancienne chapelle mérovingienne du VII^e siècle de la seigneurie de Conil, de nombreuses traces de l'ancienne abbaye de Saint-Victor restent présentes sur le domaine.

Des vestiges de cuves de vinification en carreaux émaillés du XIV^e siècle laissent entendre que les pèlerins du Moyen-Âge appréciaient déjà ses vins. On venait en effet y vénérer les reliques de Saint-Antoine de Padoue, expédiées depuis Rome par le cardinal de Montfort en remerciement des soins que lui avaient donnés les habitants de Conil quand il gisait, malade, au relais de La Bégude.

Le Domaine de La Bégude était le refuge des pèlerins et... des amateurs de vin, car sur cette route sévissait les brigands, en particulier le Robin des Bois provençal du XVIII^e siècle, Gaspard de Besse, un bandit d'honneur.

Peu après, la famille Benet, propriétaire des chantiers navals de La Ciotat a développé le vignoble ainsi que l'oliveraie et rénové la cave de vinification avec des moyens importants.

Le Domaine de La Bégude est alors revenu à son activité viticole. La famille Tari a repris le domaine en 1996 pour lui redorer son lustre. En septembre 2022, elle vend le domaine à la famille Roulleau.

II - LA VISION DE LA FAMILLE ROULLEAU

Christian Roulleau, fondateur du groupe SAMSIC, a eu un coup de cœur pour le site du Domaine de La Bégude. Ce passage de témoin se situe dans la continuité entre deux familles passionnées par le vin, par la préservation des paysages et par la transmission.

Avec l'acquisition du Domaine de La Bégude, Christian Roulleau renforce son pôle viticole, composé à ce jour de Château Dauzac, Grand Cru Classé de Margaux en 1855, de Maison Montagnac et de Delta Négoce.

Les valeurs du Domaine de La Bégude se situent dans le prolongement de celles de Château Dauzac, avec cette quête de l'excellence, cette vision de la biodiversité et cette exigence permanente vers l'innovation.

Avec son directeur-général Laurent Fortin, il a conçu un projet de développement ambitieux pour être reconnu parmi les domaines de référence de l'appellation Bandol pour le vin, l'huile d'olive, l'œnotourisme et l'hébergement.

Un nouveau chai gravitaire sera construit. Les plantations des parcelles se poursuivent, de façon progressive et respectueuse, dans le respect de l'agroforesterie.

Laurent Fortin s'attache, comme à Château Dauzac, à valoriser les vins de la propriété et créer des vins de marque.

Tout ce projet est naturellement centré autour du vin. Pour le mettre en valeur, Christian Roulleau et sa famille, qui se sont investis dans le bien-être et dans la thalassothérapie, comptent renforcer l'accueil à la propriété et l'œnotourisme.



Le Domaine de La Bégude ne peut attirer que des personnalités singulières, passionnées et engagées, comme le directeur technique, Vincent Bouyer, œnologue formé à l'Université de Bordeaux, fils et petit-fils de vigneron du Muscadet. Il a vinifié sur quatre continents, en Californie, en Australie, au Japon et, plus près de chez nous en particulier dans la Rioja et dans le Rhône. Il est tombé sous le charme du Domaine de La Bégude, conquis par ce terroir inscrit dans son biotope.

III - UN TERROIR D'EXCEPTION

Le Domaine de La Bégude est fameux pour ses restanques, ces terrasses qui s'apparentent, avec leurs murets de pierres sèches, aux gradins de théâtres antiques pour accueillir depuis des siècles vignes et oliviers.

Ici a été inventée « l'agroforesterie inversée ». On ne plante pas les arbres au bord des vignes mais la centaine de parcelles se glisse entre les bosquets, parfaitement intégrées dans cette garrigue parfumée. Seuls 50 hectares de vigne sont ainsi cultivés dans ce domaine de plus de 300 hectares.

Le Domaine de La Bégude est balayé par des vents tous azimuts : le Mistral, la Tramontane, le Grec et le Levant. C'est le point de rencontre du vent du nord, sec et frais, et de la brise marine du sud qui lui apporte sa douceur. Elle est protégée des fortes secousses du Mistral par la Sainte-Baume. Ce vent a l'immense mérite d'assécher les baies après la pluie.

Ce site unique est traversé par le vallon du Dégoutao, qui lui procure des entrées maritimes, du brouillard associé à la rosée matinale qui viennent humecter le feuillage et rafraîchir le vignoble, et ce même en temps de fortes chaleurs.

Ce terroir exceptionnel propose toute une variété de sols qui jouent sur les nuances des marnes et de l'argile, sur un socle calcaire. On distingue trois grands terroirs du nord au sud, avec de nombreuses parcelles de transition :

- Les marnes bleues associées à des calcaires à rudistes du Turonien pour les cuvées classiques du domaine
- Les éboulis calcaires du quaternaire, colluvions provenant de l'érosion des collines, en rupture de pente, exposés au nord et donc sur la fraîcheur et la minéralité, très intéressants pour les blancs et la cuvée de vin nature Thyrsus
- Les grès ferrugineux du Coniacien, feuillets de grès rouges agglomérés par des concrétions calcaires, culminant à La Brulade, où règne le mourvèdre.

Ce terroir d'altitude, l'amplitude thermique entre le jour et la nuit, ainsi que la brise marine, viennent tempérer l'ardeur du soleil et donnent une belle fraîcheur à ces vins de garde.

Enfin, Vincent Bouyer est intarissable sur la biodiversité de ce site protégé à la fois par le Parc Naturel Régional de la Sainte-Baume et par la zone Natura 2000 du Grand Caunet. Il vous parlera de la flore incroyablement variée de 147 espèces végétales, des 60 espèces d'oiseaux inventoriées dont le rarissime aigle de Bonelli, le circaète Jean-le-Blanc qui ne s'alimente que de serpents et l'alouette lulu qui chante pendant les vendanges...

IV - TOUT POUR LE MOURVEDRE

Cépage majeur de l'appellation Bandol, le mourvèdre doit composer au moins 50 % de l'assemblage de ses rouges. Il en représente plus de 80 % au Domaine de La Bégude, aux côtés du cinsault et du grenache et compose la quasi-totalité des grandes cuvées La Brulade et Thyrsus.

Ces rouges sont l'âme de l'appellation Bandol et représentent plus de 50 % de la production.



Le mourvèdre donne également des rosés profonds, complexes, qui se bonifient avec les années. Le Domaine de La Bégude a été un précurseur en proposant les premiers rosés de garde, à contre-courant des vins éphémères associés à cette couleur.

Ce cépage tardif, à la peau très épaisse, se plaît dans les sols secs et pierreux et aime voir la mer. Le mourvèdre, exigeant, capricieux mais extrêmement attachant, demande de nombreuses attentions. Il donne des vins sombres, tanniques, bien structurés, qui réclament plusieurs années de garde pour s'épanouir.

Le mourvèdre est un cépage résilient, ce qui lui permet de s'adapter aux conditions du climat local. Pour Vincent Bouyer, c'est un « coureur de fond qui se contente de peu ». Son rythme végétatif, très lent, lui permet de résister à une extrême sécheresse et de repartir en croissance même tardivement, si par exemple les pluies finissent par arriver à la fin de l'été.

Le Domaine de La Bégude est allé au bout de sa passion pour le mourvèdre en lui dédiant un conservatoire à sa gloire sur l'une de ses parcelles surplombant la Méditerranée. Ce conservatoire du mourvèdre est né d'une démarche collective animée par la Chambre d'Agriculture du Var en partenariat avec l'INRAE, l'IFV, l'ENTAV, le syndicat viticole de Bandol et bien d'autres. C'est la plus grande collection au monde de ce cépage qui réunit 117 variétés, issues de sélections massales françaises (Var, Vaucluse, Bouches-du Rhône, Drôme et Pyrénées-Orientales) et espagnoles.

V - DE LA VIGNE AU VIN

Le Domaine de La Bégude est conduit en agriculture biologique, dans la pratique depuis 1996 et sous certification depuis 2006. La conversion à la biodynamie Demeter commencera en 2023.

Les rendements, volontairement maîtrisés, favorisent la concentration des vins et une maturité homogène des grappes. Ils ne dépassent jamais 30 hectolitres à l'hectare et peuvent être bien inférieurs, selon les années, pour certaines cuvées.

Au Domaine de La Bégude, de la vigne au vin, l'approche est minimaliste, le moins interventionniste possible. Il s'agit d'amener, de conduire sans contraindre en respectant ce qu'offre la nature.

Les raisins sont récoltés manuellement à leur maturité optimale, avec un tri très rigoureux. Les cuvées sont composées dès la vigne en sélectionnant parcelle par parcelle, en respectant les micro-terroirs en fonction de leur altitude, de leur exposition, de l'âge des vignes...

La vinification est également réalisée sur-mesure. Une macération respectueuse permet de révéler le fruit, grâce à une légère extraction, par petites touches, avec la plus grande délicatesse, comme une infusion. Au Domaine de La Bégude, le pompage, le remontage et le délestage ne sont pas pratiqués. Les pigeages sont manuels et assistés par le R'Pulse, inventé à Château Dauzac, qui permet de maintenir en suspension les pellicules dans le jus.

Les vins rouges sont élevés durant 18 mois minimum, comme dicté par le cahier des charges de l'appellation Bandol. Les foudres, de 25 à 40 hectolitres, ont remplacé les barriques bordelaises pour affirmer un style plus « bandolais ».

Quant aux vins méthode nature, Thyrus, en rosé et en rouge, ils sortent de l'appellation et donc peuvent bénéficier d'un court élevage en amphores d'argile cuite.



QUELQUES CHIFFRES

- Ensoleillement exceptionnel de 2 850 heures par an, le plus élevé de France
- 650 mm de pluie par an, un régime hydrique faible adapté au mourvèdre
- 117 jours par an de vent supérieur à 60 km/h
- Températures diurnes généralement inférieures de 3 à 4 °C aux villages du littoral
- Superficie : 50 hectares de vignes dans un domaine de plus de 300 hectares
- Parcellaire très morcelé : 160 parcelles de vigne, de 20 à 30 ares en général
- Encépagement : 71 % mourvèdre, 10 % cinsault, 8 % clairette, 7 % grenache noir, 2 % rolle et 2 % ugni blanc
- Densité de plantation : 5 000 pieds/ha
- Production moyenne par couleur : 50 % de vin rouge, 40 % de vin rosé et 10 % de vin blanc

VI - LA GAMME

Les vins rouges

La Brulade : grand vin de garde caractérisé par une très grande complexité aromatique liant des notes poivrées, de garrigue, de réglisse et de fruits noirs. Magnifique grain de tanins, densité en bouche et longueur exceptionnelle.

Domaine de La Béguide : le grand classique du domaine. Subtile harmonie entre la puissance et la fraîcheur. Une finesse aromatique mêlant des notes épicées, balsamiques et de fruits à noyaux.

Thyrus : un vin méthode nature, pure expression variétale du mourvèdre, alliant fougue, richesse aromatique et minéralité.

Les vins rosés

L'Irréductible : grand rosé taillé pour la garde, partenaire gastronomique des plats les plus raffinés. Densité, subtilité, longueur et complexité : qualités parfaitement singulières pour un rosé.

Domaine de La Béguide : un vin gourmand et délicat qui s'ouvre sur de subtiles notes de petits fruits rouges et d'agrumes. Bouche sapide et juteuse, avec une belle fraîcheur et une agréable salinité en finale.

Thyrus : un vin méthode nature, pure expression variétale et sans artifice du mourvèdre. Magnifique rosé bien coloré, généreux et au profil aromatique éminemment original combinant des notes de groseille, de fruits exotiques et de pêche de vigne.

Les vins blancs

Cuvée Amphore : vin complexe et finement ciselé, développant des notes florales, minérales et truffées.

Domaine de La Béguide : riche et aromatique, aux notes florales et de fruits à chair jaune, bouche harmonieuse, soutenue par une belle fraîcheur et terminant par une note saline.

Les vins de marque

Cadet de La Béguide (*rosé*) : vin de plaisir, aux notes florales, de fruits rouges et de pamplemousse. Bouche ronde, fraîche, désaltérante.

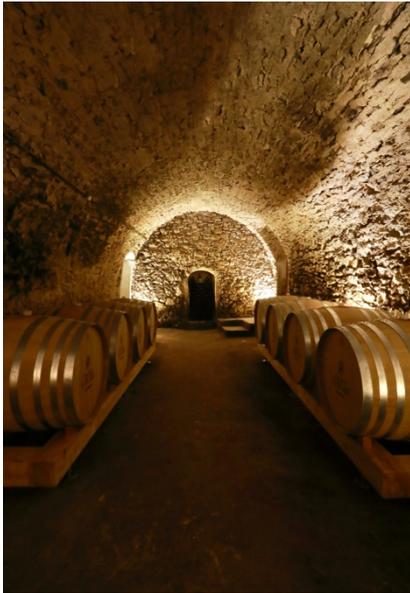
Cadet de la Béguide (*rouge*) : vin concentré et généreux aux notes de fruits noirs, à déguster dans l'exubérance de sa jeunesse.

L'huile d'olive

Riche et onctueuse, elle développe une palette aromatique fine et complexe d'artichaut, de noisette, d'épices, de foin coupé et se termine par une légère salinité.



VII – EN IMAGES



[Lien Dropbox vers Photos HD et Vidéo](#)