



DOMAINE DE LA BÉGUDE

- VIGNOBLE D'ALTITUDE -

AMPHORE | m.2025

AOP BANDOL BLANC
SÉLECTION PARCELLAIRE
BIO ET DEMETER

Reconnu par ces pairs comme l'un des plus grands vins blancs de Provence. Style cristallin et minéral.

Production : 3.000 bouteilles.

1er millésime : 2020 (non produit en 2023).

TERROIR

Parcelle : Amphore.

Coordonnées GPS : 43,236989 • 5,711709.

Altitude : 388 mètres.

Surface : 0,9139 Ha.

Terraces : 7 restanques séculaires de pierres sèches :

L'Amphore Est (0,4071 Ha, 2 restanques), L'Amphore Ouest (0,1568 Ha, 1 restanque),

L'Amphore Batterie Basse (0,3500 Ha, 4 restanques).

Sol : éboulis calcaro-limoneux du Quaternaire.

Situation : orientée nord-ouest, balayée par le Mistral et rafraîchie par le ravin de La Bégude.

Âge des vignes : 41 ans.

CÉPAGES

CLAIRETTE 70 % | UIGNI BLANC 24 % | ROLLE 6 %

Sélection massale propre à La Bégude, en mélange à la parcelle, comme cela se faisait autrefois.

Parcelle complantée en 1985, greffage T-bud sur RI10.

VENDANGE

Date de vendange : 08/09/2025.

Approche biodynamique : récolte 7 heures après un nœud lunaire ascendant.

Vendange : manuelle en petites caquettes.

Rendement : 24,6 hL/Ha

VINIFICATION

Pressurage : séquentiel, sans macération et très peu de rebêches. Basse pression < 0,55 Bar.

Débourbage : très léger (> 250 NTU).

Fermentation alcoolique : spontanée grâce aux levures indigènes du raisin. Pas de malolactique.

Élevage : en amphore, sur lies fines, pendant 5 mois.

Type d'amphore : amphores de terre cuite TAVA ovoïdes de 7,5 hL.

MÉTÉOROLOGIE 2025

• Hiver : relativement sec et doux (+ 3 °C / normales), s'achevant sur une faible réserve en eau du sol.

• Printemps : chaud (+ 2,5 °C / normales) et très pluvieux (302 mm de mars à mai), favorisant un important développement végétatif.

• Floraison clairette (29 mai), coulure sur les rolles.

• Conditions ardentes de début juin jusqu'à fin août : seulement 26 mm de pluie, fortes chaleurs (+ 2,8 °C / normales) et trois épisodes caniculaires.

• Au 31 août, la réserve utile en eau du sol (RU : 8 %) atteint son niveau le plus bas depuis 2019.

• Revirement météorologique du 01 au 21 septembre avec des orages cumulant 199 mm de précipitations : fin de maturation optimale, parfaitement aboutie.

Impact sur l'Amphore 2025 : opulence, charisme, exubérance, équilibre, droiture.

ANALYSES

Degré d'alcool : 14,3 % Vol. • Sucres : 0,4 g/L • Acidité tartrique : 4,5 g/L • pH : 3,48.

SERVICE

Température de service : 12 °C.

Accord végétal : carpaccio de céleri et navet, huile parfumée à la fleur de fenouil, zeste de citron vert.

Accord classique : tartare de veau taillé au couteau, à la badiane et aux asperges vertes.

Carafage : suave si service en direct.

Bouchon technique : DIAM 10 Origine. Liège de Provence.

PRESSE RÉCENTE

2022: James Suckling 93pts, Bettane+Desseauve 95pts, Yves Beck 93pts, Vert de Vin 93pts.

2021: Bettane+Desseauve 92pts.

2020: Wine Enthusiast 91pts, Guide Hachette 1 étoile, Decanter 90pts, Jancis Robinson 16/20, Vert de Vin 92pts.

