



DOMAINE DE
LA BÉGUDE

- VIGNOBLE D'ALTITUDE -

L'IRRÉDUCTIBLE | m.2025

AOP BANDOL ROSÉ
SÉLECTION PARCELLAIRE
BIO ET DEMETER

Reconnu par ces pairs comme l'un des plus grands rosés gastronomiques au monde. Rosé de terroir né en altitude.

Production : 2.900 bouteilles, 120 magnums, 24 jéroboams, 6 mathusalems.

1^{er} millésime : 2011 (non produit en 2023).

TERROIR

Parcelle : L'Irréductible

Coordonnées GPS : 43,231617 • 5,705063.

Altitude : 392 mètres.

Surface : 1,3848 Ha

Terraces : L'Irréductible est constituée de 6 restanques séculaires de pierre sèche.

L'Irréductible Sud (0,7186 Ha, 3 restanques), L'Irréductible Est (0,4885 Ha, 2 restanques),

Grenache de la Tour Provençale (0,1777 Ha).

Sol : grès ferrugineux du Coniacien sur ciment calcaire.

Situation : parcelle en coteaux ouverte sur la mer et affrontant le soleil, exposition plein sud.

Âge des vignes : 12 ans.

CÉPAGES

MOURVÈDRE 94 % | GRENACHE NOIR 6 %

Sélection massale gardée secrète (mélange directement à la parcelle de mourvèdre et de grenache).

Plantations de 2013 et 2016, greffage chip-bud sur RI10.

VENDANGE

Date de vendange : 21/09/2025, récolte à pleine maturité phénolique en jour fruit.

Approche biodynamique : dans « l'œil du cyclone », 8 heures après un nœud lunaire descendant en 1, et 12 heures avant un épisode méditerranéen exceptionnel (118 mm de pluie en 50 minutes).

Vendange : manuelle en petites cagettes.

Rendement : 17,8 hL/Ha.

VINIFICATION

Extraction : moitié macération pelliculaire de 3 heures et moitié saignée d'une nuit pour donner plus de mâche et d'allonge.

Pressurage : programme manuel (sur dégustation), lent (3 hr) et à basse pression (< 0,55 Bar).

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

Élevage : élevage en cuves sur lies fines avec bâtonnages réguliers pendant 5 mois.

MÉTÉOROLOGIE 2025

• Hiver 2025 : relativement sec et doux (+ 3 °C / normales), s'achevant sur une faible réserve en eau du sol.

• Printemps 2025 : chaud (+ 2,5 °C / normales) et très pluvieux (302 mm de mars à mai), favorisant un important développement végétatif.

• Floraison tardive sur mourvèdres (31 mai) et forte coulure physiologique des grenaches.

• 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'Irréductible 2025 : Sobriété, complexité, fruits noirs, minéralité, classicisme.

ANALYSES

Degré d'alcool : 13,8 % Vol. • Sucres : 0,3 g/L • Acidité tartrique : 4,6 g/L • pH : 3,57.

SERVICE

Température de service : 12 °C.

Accord végétal : raviole de ceps, sauce orange safranée et pignons de pin torréfiés.

Accord classique : agneau de Sisteron rôti, jus court à la garrigue.

Garde : 10 ans (apogée) – 15 ans (longévité).

Bouchon technique : DIAM 10 Origine. Liège de Provence.

PRESSE RÉCENTE

2021 : James Suckling 92pts, Yves Beck 93pts, Magazine Rosé en Provence 3^e meilleur Bandol rosé, Les Échos 94pts.

2020 : Wine Enthusiast 93pts, James Suckling 92pts, Vinous 94pts, Bettane+Desseauve 93pts, RVF 92pts, Decanter 92pts.

2019 : Wine Enthusiast 93pts, Decanter 96pts Outstanding.

