



DOMAINE DE LA BÉGUDE

- VIGNOBLE D'ALTITUDE -

LA BRÛLADE | m.2025

AOP BANDOL ROUGE
SÉLECTION PARCELLAIRE
BIO ET DEMETER

Un Bandol d'altitude ambitieux, pensé comme un grand Barolo. Puissance maîtrisée, finesse, profondeur. Taillé pour la garde.

Production : 2.900 bouteilles, 200 magnums, 18 jéroboams.

1er millésime : 1999 (non produit en 2023 et 2024).

TERROIR

Parcelle : La Brûlade

Coordonnées GPS : 43,232264 • 5,705184.

Altitude : 398 mètres.

Surface : 0,9139 Ha.

Terraces : La Brûlade est constituée de 12 restanques :

La Brûlade Ouest (0,2675 Ha), Restanques Nord (0,2635 Ha 4 restanques),

Pin de Réserve (0,3750 Ha), Le Virage (0,3750 Ha, 2 restanques), La Brûlade Centre (0,2675 Ha),

Le Pin Tortueux (0,1802 Ha), Grenache du Vieux Jas (0,1264 Ha, 2 restanques).

Sol : grès ferrugineux sur ciment calcaire du Coniacien.

Situation : parcelle ardente, venteuse et soumise à de fortes amplitudes thermiques favorables à la maturation phénolique. Parcelles dominant le vallon de La Béguide et la baie de Saint-Cyr.

Âge des vignes : 40 ans.

CÉPAGES

MOURVÈDRE 95 % | GRENACHE NOIR 5 %

Sélection massale de vieux mourvèdres originaires de Yecla (berceau espagnol de ce cépage) parfaitement adaptés aux conditions extrêmes.

Plantations de 1985, greffage « T-bud » sur R110.

VENDANGE

Date de vendange : 23/09/2025.

Approche biodynamique : récolté 8 heures après l'équinoxe d'automne, nœud descendant de Mars.

Vendange : manuelle en petites caquettes.

Rendement : 16,6 hL/Ha.

VINIFICATION

Macération : 28 jours.

Extraction : de 4 à 2 pigeages manuels / jour selon la dégustation.

Fermentations : spontanées grâce à la flore naturelle du raisin. Malolactique en sortie de printemps.

Élevage : 18 mois en foudre ovale Stockinger de chêne autrichien de 25 hL. 3^{ème} vin, douelles de 57 mm, cintrage vapeur, chauffe légère.

Filtration : vin non filtré.

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

• Conditions ardent 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 (RLI : 8 %) atteint son niveau le plus bas depuis 2019.

• Revirement météorologique du 1^{er} au 21 septembre, orages cumulant 199 mm de précipitations : fin de maturation optimale, parfaitement aboutie.

Impact sur La Brûlade 2025 : identité solaire, profondeur, tanins poudrés, épices, dimension tellurique.

ANALYSES

Degré d'alcool : 14,1 % Vol. • Sucres : 0,5 g/L • Acidité tartrique et pH : non déterminés en février 2026.

SERVICE

Température de service : 18°C.

Accord végétal : pleurotes du panicaud grillées au feu de bois, glaçage à l'ail noir, purée de topinambours.

Accord classique : côte de bœuf maturée, moelle osseuse rôtie, jus échalote, cèpes, pommes de terre croustillantes à la graisse de bœuf.

Garde : 15 ans (apogée) – 25 ans (longévité).

Bouchon technique : DIAM 10 Origine. Liège de Provence.

PRESSE RÉCENTE

2020: Guide RVF 92pts, Bettane+Desseauve 95pts, Yves Beck 92pts.

2019: Wine Advocate 91pts, James Suckling 91pts, Bettane+Desseauve 96pts, Guide RVF 91pts, Jancis Robinson 17,5/20.

2018: Wine Enthusiast 95pts Cellar Selection, James Suckling 92pts, Bettane + Desseauve 96pts, Guide RVF 93pts.

