

DOMAINE DE

# LA BÉGUDE

—VIGNOBLE D'ALTITUDE—

# le Domaine de La Bégude, c'est l'esprit de la Bourgogne *au coeur de la Provence*

Des parcellaires pensés comme des Grands Crus bourguignons, des vins de domaine travaillés comme des Premiers Crus. un lieu préservé depuis la nuit des temps, où vignes, oliviers et garrigue coexistent depuis plus de 600 ans sur 517 hectares d'un seul tenant.

La Bégude se situe au sommet de l'appellation Bandol. altitude, tension, degrés mesurés, une autre expression de l'appellation. l'identité du domaine est si singulière qu'on pourrait presque parler d'AOP Bégude.





# Une histoire d'eau et de vin

Le nom dit tout : beguda, en occitan provençal, désigne le lieu où l'on vient s'abreuver. paradoxalement sans source ni eau vive, La Bégude repose sur un massif calcaire karstique dont le réseau souterrain constitue un réservoir d'une générosité rare, lisible dans la forêt préservée, la densité de la garrigue et la végétation qui couvre ses hauteurs entre Toulon et Marseille.

Située sur un carrefour civilisationnel, la propriété a vu se croiser phocéens et gaulois, les premiers à l'origine de l'amphore, les seconds à celle de la barrique. le monastère rattaché à l'ordre de Saint-Victor y fut érigé au VIIe siècle. les pèlerins italiens et espagnols des XIVe–XVe siècles y introduisent leurs cépages : rolle, ugni blanc, mourvèdre, grenache.



La propriété ne ressemble à aucune autre dans le monde : refuge LPO recensant plus de 600 espèces animales et végétales, mosaïque de 103 parcelles cultivées en biodynamie, site Natura 2000 à la croisée des chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle et de la Sainte-Baume. un domaine d'exception qui s'assume comme tel et dont les vins en sont la preuve directe.


DOMAINE DE
LA BÉGUDE
–VIGNOBLE D'ALTITUDE–
Gros Driou
415 m
Le Conservatoire
426 m
Le Vieux Jas
412 m
400 m
416 m
Mistral
Le Plateau
398 m
404 m
La Brûlade
N
O
E
S
La Verrière
395 m
427 m
Le Revers de Boquié
DOMAINE DE LA BÉGUDE
BLANC
DOMAINE DE LA BÉGUDE
ROUGE & ROSÉ
THYRSUS
ROSÉ
THYRSUS
ROUGE
AMPHORE
BLANC
L'IRRÉDUCTIBLE
ROSÉ
LA BRÛLADE
ROUGE
DOMAINE DE LA BÉGUDE
HUILE D'OLIVE VIERGE-EXTRA
Paris
Bandol
DÉCOUVRIR LA VIDÉO



Laurent Fortin, directeur de FOR-Wine et Christian Roulleau, propriétaire

La famille Roulleau, également propriétaire du Château Dauzac, grand cru classé 1855 à Margaux, a repris le domaine en 2022. Depuis, le vignoble est passé de 26 à 46 hectares, un second chai est construit à l'identique, deux fours du XIIe siècle intègrent le parcours œnotouristique.



*« Quand on respecte un lieu unique comme celui de La Bégude, préservé, sauvage et empreint d'énergie, la culture en biodynamie coule de source. »*

Vincent Bouyer - Directeur Technique

La labellisation DEMETER, obtenue après plusieurs décennies d'engagement écologique, ne relève pas de la posture. Elle est l'aboutissement logique d'une démarche construite dans la durée, par conviction et bon sens paysan, en référence aux travaux de Vincent Masson et Alex Podolinsky, deux figures majeures de la biodynamie, l'un français, l'autre australien.

En pratique : la préparation 500P stimule la vie microbienne et le système racinaire ; la préparation 501, à base de silice de corne accompagne la conduite du mourvèdre en lien avec les rythmes lunaires.

Pigeages manuels, aucun levurage, aucun pompage. Chaque cuve correspond à une parcelle, chaque parcelle à une identité propre. Résultat : une utilisation du cuivre réduite au quart de la dose autorisée en agriculture biologique. Deux cuvées sont produites sans soufre ajouté.

*« Le label DEMETER possède un cahier des charges des plus stricts. Faire du vin, c'est faire quelque chose de noble à chaque instant, avec Nicolas LABAT notre maître de chai, nous sommes en communion avec la nature, avec la matière. »*

Vincent Bouyer - Directeur Technique




Les Vins *du Domaine*

# Domaine de La Bégude Rosé

## *Bandol Rosé*

**Un rosé de caractère et d'altitude, signature mourvèdre structurée et saline.** un Bandol conçu comme un vin de table plus que de terrasse. le mourvèdre impose la profondeur et la tenue, le cinsault apporte la touche provençale, le grenache l'allonge. vendangé à la main, pressé lentement, élevé sur lies fines. fruits rouges croquants, agrumes, épices. finale longue, iodée, qui réhausse la cuisine. **bio, demeter et vegan.**







TÉLÉCHARGER LA FICHE TECHNIQUE

Les Vins *du Domaine*






# Domaine de La Bégude Blanc

## *Bandol Blanc*

**Bandol blanc fin et salin, la minéralité d'altitude en bouteille.** La face cristalline du domaine. Les coteaux exposés nord, en bordure d'un vallon arboré, tendent naturellement la structure ; la clairette est l'âme de ce vin, l'ugni blanc apporte la fraîcheur, le rolle la profondeur aromatique et le fruit mûr. Pressurage direct, fermentation par les levures indigènes, élevage sur lies fines. Fleurs blanches, agrumes, fruits à chair blanche, salinité nette, bouche ample et précise. **Bio, demeter et vegan.**







Télécharger la fiche technique

Les Vins *du Domaine*

# Domaine de La Bégude Rouge

## *Bandol Rouge*

**Bandol à l'esprit bourguignon. fruité, élégant, avec des tanins fins, un véritable côte de nuits face à la mer.** expression classique et profonde du mourvèdre d'altitude. fruit dense et frais, notes de garrigue, épices, minéralité affirmée. les extractions restent mesurées, l'élevage en foudre accompagne la matière sans l'alourdir. bouche ample, énergique, tanins racés. rouge précis, gastronomique, un classique de Bandol. **bio, demeter et vegan.**







TÉLÉCHARGER LA FICHE TECHNIQUE

Les Vins *du Domaine*






Les *Parcellaires*




# L'Irréductible

Coteaux plein sud à 392 m, ouverts sur la méditerranée. seul rosé parcellaire de bandol en biodynamie. profond, salin, structuré, tanins très fins, texture ample, énergie marquée. fruits rouges mûrs, épices, garrigue, robe framboise intense. conçu pour la table et les cuisines raffinées. potentiel de garde. produit uniquement les années à la hauteur.

*« Rosé identitaire, pensé pour la gastronomie. Longueur, longévité, complexité et harmonie. Un vin de sommelier. »*

Vincent Bouyer - Directeur Technique

## ENCÉPAGEMENT

—

**Mourvèdre 94 %, Grenache Noir 6 %**

## ALTITUDE

—

**392 mètres**

## AOP

—

**Bandol Rosé BIO, DEMETER et VEGAN**

## PRODUCTION

—

**2 900 bouteilles** (2025)

TÉLÉCHARGER LA FICHE TECHNIQUE

# Amphore

Issu du vieux jas, 0,9 ha de restanques orientées nord-ouest à 388 m sur éboulis calcaro-limoneux, balayées par le mistral et rafraîchies par le vallon de La Bégude. vieilles vignes complantées en 1985, vendange manuelle, cofermentation directe, 5 mois en amphores ovales Tava. le seul Bandol blanc parcellaire en biodynamie. produit uniquement les années à la hauteur.

*« Un des plus grands vins blancs de Provence. »*

Vincent Bouyer - Directeur Technique




ENCÉPAGEMENT

–

**Clairette 70 %, Ugni Blanc 24 %, Rolle 6 %**

ALTITUDE

–

**388 mètres**

AOP

–

**Bandol Blanc BIO, DEMETER et VEGAN**

PRODUCTION

–

**3 000 bouteilles** (2025)

TÉLÉCHARGER LA FICHE TECHNIQUE




# La Brûlade

Terroir sommital à 398 m sur grès ferrugineux du coniacien, dominant la baie de Saint-Cyr et l'appellation entière. parcelle très exposée, balayée par les vents : le mourvèdre gagne en concentration tout en gardant la tension de l'altitude. sélection massale de Yecla (origine espagnole du mourvèdre). longue macération, pigeages manuels, élevage en foudres Stockinger de chêne français et autrichien. fruits noirs, garrigue, épices, cacao. tanins veloutés, persistance longue. produit uniquement les années à la hauteur.

*« Bandol à son sommet. Un vin solaire, épicé, dense et taillé pour une longévité remarquable. »*

Vincent Bouyer - Directeur Technique

## ENCÉPAGEMENT

—

**Mourvèdre 95 %, Grenache Noir 5 %**

## ALTITUDE

—

**398 mètres**

## AOP

—

**Bandol Rouge BIO, DEMETER et VEGAN**

## PRODUCTION

—

**3 300 bouteilles** (2025)

TÉLÉCHARGER LA FICHE TECHNIQUE

# Thyrsus Rosé

La verrière : combe sauvage à 395 m, orientation nord-ouest sur éboulis calcaire du quaternaire, contemplant la Sainte-Baume. fruit dense, énergie vive. style intense, coloré, vibrant : petits fruits rouges, pamplemousse, pêche de vigne, épices douces. vinification minimaliste, fermentation spontanée, élevage en amphore. bouche tendue et croquante. une ode à la nature. produit uniquement les années à la hauteur.

*« Fidèle expression du Mourvèdre. Un rosé d'une pureté immaculée, portée par le fruit, l'énergie et la vibration du lieu. »*

Vincent Bouyer - Directeur Technique




## ENCÉPAGEMENT

**Mourvèdre 100 %**

## ALTITUDE

**395 mètres**

## APPELLATION

**Vin de France Rosé**
**Vin Méthode Nature**
**BIO, DEMETER et VEGAN**

## PRODUCTION

**4 000 bouteilles (2025)**

TÉLÉCHARGER LA FICHE TECHNIQUE




# Thyrsus Rouge

Issu de calcaires à rudistes sur marnes bleues du turonien, orientation sud-est. fermentation spontanée, élevage en amphore, aucun intrant. style croquant, pur, un raisin fermenté naturellement. fruit noir franc, épices fines, touche florale, trame saline. tanins enjôleurs, finale droite et minérale. produit uniquement les années à la hauteur.

*« Hommage au Mourvèdre. Croquant, pur, raisin fermenté naturellement. Une expression minimaliste, sans artifice, dans toute la complexité du cépage. »*

Vincent Bouyer - Directeur Technique

## ENCÉPAGEMENT

—

**Mourvèdre 100 %**

## ALTITUDE

—

**415 mètres**

## APPELLATION

—

**Vin de France Rouge**
**Vin Méthode Nature**
**BIO, DEMETER et VEGAN**

## PRODUCTION

—

**7 500 bouteilles** (2025)

TÉLÉCHARGER LA FICHE TECHNIQUE




Les *Signatures*

# Cadet de La Bégude Rosé

*IGP Méditerranée Bio*

**GRENACHE - CINSAULT - MOURVÈDRE**

**Un rosé de plaisir, franc et méditerranéen.** Robe pâle et lumineuse. Fruits rouges frais, framboise, agrumes. Bouche souple et dynamique, finale iodée. La touche de mourvèdre donne de la profondeur à l'assemblage. Précis et immédiat. **BIO ET VEGAN**.







Télécharger la fiche technique




# Cadet de La Bégude Blanc

*IGP Méditerranée Bio*

**ROLLE - UGNI BLANC**

**Le blanc frais et exubérant, en version méditerranéenne.** Accent mis sur la fraîcheur et la buvabilité : nez d'agrumes et de fleurs blanches, bouche élancée et digeste. L'ugni blanc tend la structure, le rolle apporte l'éclat floral. Finale sapide. **BIO ET VEGAN**.







Télécharger la fiche technique

# Cadet de La Bégude Rouge

*IGP Méditerranée Bio*

**GRENACHE - SYRAH - MOURVÈDRE**

**Un GSM provençal.** Le grenache et la syrah apportent le fruit et la gourmandise. Le mourvèdre ancre cette cuvée dans l'esprit du domaine. Fruits noirs juteux, épices, notes de garrigue. Extractions douces, tanins soyeux. Plaisir direct, sans lourdeur. **BIO ET VEGAN**.







TÉLÉCHARGER LA FICHE TECHNIQUE



# RoséRose

*IGP Méditerranée Rosé Bio*

**GRENACHE - CINSAULT - SYRAH**

**La Bégude, by the pool, pur et bio.** Rosé de plaisir assumé, dans l'esprit de la French Riviera. Fruits rouges, agrumes, fleurs blanches. Bouche vive, finale nette. Le Grenache apporte le fruit et la rondeur, le Cinsault donne l'éclat aromatique, la Syrah ajoute un twist de gourmandise. **BIO ET VEGAN.**







TÉLÉCHARGER LA FICHE TECHNIQUE















Le Comptoir de *La Bégude*




# Huile d'Olive de La Bégude

## *Vierge Extra*

Plus de 1300 oliviers disséminés sur une cinquantaine de parcelles, zéro intrant en dehors des préparations biodynamiques, cette huile est l'autre visage agricole de La Bégude. Picholine, aglandau, cailletier, brun, cayon, bouteillan et quelques autres variétés locales poussent à faible densité sur des pentes escarpées.

Les olives sont cueillies à la main au stade tournant, triturées à froid le jour même. L'huile est embouteillée sans filtration. Le résultat, une huile au profil fruité mûr, onctueux et délicatement poivré, tomate fraîche, artichaut, noisette, foin coupé avec une persistance aromatique longue et une subtile ardence qui en font un partenaire gastronomique à part entière. **BIO ET DEMETER**.

TÉLÉCHARGER LA FICHE TECHNIQUE




# Eau florale & Huile essentielle de lavandin

## *Fraîcheur Provençale*

La Bégude fut longtemps un monastère, où les plantes aromatiques y étaient cultivées. Cette **eau florale** en est le prolongement direct. Le lavandin abrial, variété quasiment disparue, retenue pour sa finesse. Distillée à la vapeur dans un alambic artisanal le matin même de la cueillette. En lotion ou en brumisation, elle est rafraîchissante et apaisante. **BIO ET DEMETER.**

Même plante, même cueillette à l'aube pour l'huile essentielle qui est légère, aérienne et profondément provençale. Fleurie, poivrée, avec la signature finement camphrée qui distingue l'abrial. En massage pour le soin quotidien, en diffusion pour parfumer et assainir, en cuisine pour relever — une seule goutte suffit. **BIO ET DEMETER**.

TÉLÉCHARGER LA FICHE TECHNIQUE

# POURQUOI TRAVAILLER AVEC LE DOMAINE DE *La Bégude* ?



VIGNERON INDÉPENDANT
SEUL DOMAINE DE BANDOL LABELLISÉ DEMETER
VIGNOBLE D'ALTITUDE, LE PLUS HAUT DOMAINE DE BANDOL (415 MÈTRES)
LE SPÉCIALISTE DU MOURVÈDRE AVEC LE CONSERVATOIRE INTERNATIONAL DU MOURVÈDRE (117 SOUCHES)
BIENTÔT 600 ANS D'EXPERTISE (1re VENDANGE EN 1450)



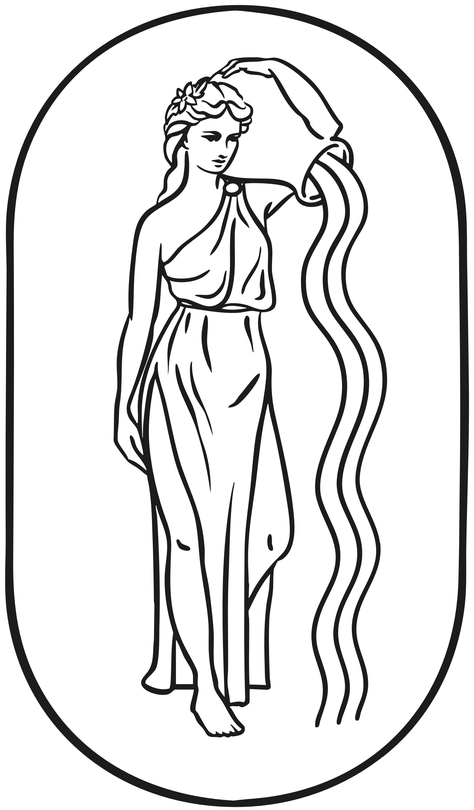
## NOTRE ENGAGEMENT *environnemental*

UNE DÉMARCHE CONCRÈTE ET MESURABLE SUR L'ENSEMBLE DE LA CHAÎNE
**BOUCHONS DE LIÈGE 100 % BIOSOURCÉS EN PROVENCE** : MASSIF DES MAURES ET DE L'ESTÉREL (40 KM)
**BOUTEILLES** : APPROVISIONNEMENT ≤ 250 KM (PROVENANCE SUD GARD PRINCIPALEMENT)
**ÉTIQUETTES** : FABRIQUÉES À AUBAGNE, PAPIER CERTIFIÉ FSC (FOREST STEWARDSHIP COUNCIL)
**DOMAINE LABELLISÉ REFUGE LPO** : PLUS DE 600 ESPÈCES ANIMALES ET VÉGÉTALES INVENTORIÉES
**CHAIS CERTIFIÉS** (BÂTIMENT DURABLE MÉDITERRANÉEN) : BAS CARBONE, ENTREPRISES LOCALES (83, 84 ET 13)
**CARTONNIER LOCAL** BASÉ DANS LE SUD VAUCLUSE
**PLAN DE RÉDUCTION DE NOTRE EMPREINTE CARBONE** INITIÉ EN 2024 (DÉMARCHE CSRD, CORPORATE SUSTAINABILITY REPORTING DIRECTIVE)
**CERTIFICATIONS** : BIO / DEMETER / V-LABEL VEGAN / VIN MÉTHODE NATURE / CASHER (OUP + SECKBACH)



## *Biodiversité*

PLUS DE 1 300 OLIVIERS SUR PLUS DE 50 PARCELLES
HUILE ESSENTIELLE ET EAU FLORALE DE LAVANDIN
PRÉSENCE D'AIGLES DE BONELLI,  LOUP GRIS
PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES
PLUS DE 600 ESPÈCES VÉGÉTALES & ANIMALES
RÉSERVOIR ÉCOLOGIQUE



CONTACT@DOMAINEDELABEGUDE.FR

+33 7 43 15 39 02