



BANDOL VIN ROUGE

Surface
1 600 hectares.

Situation

Entre Saint-Cyr-sur-Mer et Sanary-sur-Mer, adossé au massif de la Sainte-Baume, orienté plein sud, face à la Méditerranée.

Sols

En majorité calcaires, très caillouteux avec quelques marnes sablonneuses et grès enrichis d'éléments silico-calcaires qui sont les plus représentatifs de l'aire d'appellation. On observe parfois des sols jurassiques et triasiques, calcaires, rouges ou blancs, argilo-marineux ou sablonneux.

Cépages

Mourvèdre (50% minimum), grenache, cinsault, carignan et syrah en cépages complémentaires.

Millésimes

- 2022 Sécheresse historique, bons volumes, des vins équilibrés, complets, plutôt frais.
- 2021 Année tardive, fraîche et sèche, pour des vins équilibrés et de bonne fraîcheur.
- 2020 Très bon millésime, vins séduisants, riches, profonds et de bonne garde.
- 2019 Millésime solaire, des vins riches et complets, bon potentiel de garde.
- 2017 Millésime précoce, de bons rouges tendres et fruités, à boire.

BANDOL

Du rose au rouge

Entre soleil et brise marine, ce petit cru provençal résiste à la tentation du rosé et produit des rouges singuliers. **PAR OLIVIER BOMPAS**

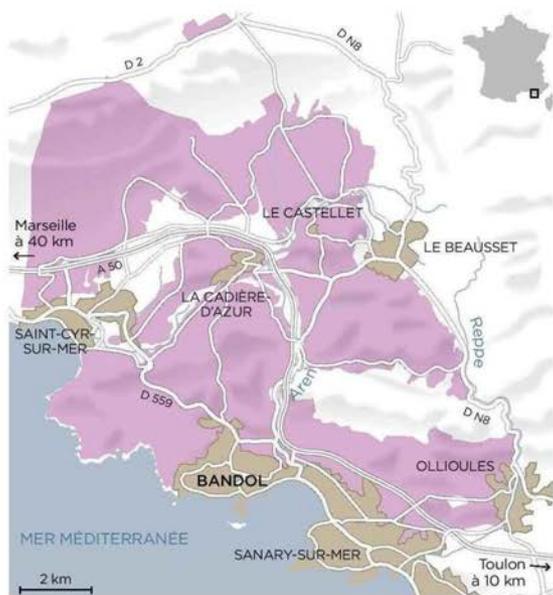
Touché, comme la plupart des vins, par la baisse, pour ne pas dire la chute, de la consommation, la concurrence féroce des autres boissons – bière en tête – et la crise qui plombe le pouvoir d'achat, le rosé de Provence connaît une période difficile. Le printemps dernier, ou plus précisément l'absence de printemps, a douloureusement enfoncé le clou, faisant chuter la consommation de rosé synonyme de retour des beaux jours, d'apéritif et de vacances. « *En ce moment, il n'y a plus de marché de rosé en vrac, ce sont les acheteurs qui fixent les prix, beaucoup de caves sont pleines* », nous confiait, lors de notre passage dans la région en juin dernier, un fin connaisseur du sujet qui préfère garder un salutaire anonymat.

Si les premiers touchés sont les pro-

ducteurs des trois grandes appellations régionales que sont les côtes-de-provence, les coteaux-d'aix-en-provence et les coteaux-varois, les petits crus n'échappent pas pour autant au malaise. Les baux-de-provence, la petite appellation bellet, au nord de Nice, ou encore le cru bandol souffrent également de la situation, mais dans une moindre mesure. Leur secret: moins de rosés au catalogue et, par conséquent, plus de blancs et surtout de rouges. Marie Laroze, maître de chai depuis seize ans au Château de Pibarnon, l'un des fleurons de l'appellation **bandol**, confirme: « *Nous produisons un peu moins de rosé qu'avant. Pour le blanc, le marché se maintient, mais, en fait, c'est la demande sur les rouges qui augmente, il faut vraiment que l'on prenne cette tendance en*

ANTHONY PICALEP/ANTHROPHEA POUR « LE POINT »

Le mourvèdre donne ici des vins rouges uniques, parmi les meilleurs de la production française.



SÉLECTION

40 vins dégustés à l'aveugle.

Rouges

2022

Domaine de Baravéou

La Cadière-d'Azur (83)
06.22.93.42.71

15,5 - Nez discret, épices à l'aération, cerise, bouche juteuse puis tanins fermes, note un peu végétale, finale astringente. 40 €.

Bastide Blanche

Le Castellet (83)
04.94.32.63.20

15/15,5 - Fruits noirs, gelée de mûre, fruité pur, bouche charnue, note de réglisse, tanins serrés, 24 €.

Château de Font Vive

Le Beausset (83)
04.94.98.60.06

16 - Nez frais, fruits rouges, notes balsamiques, garrigue, bouche relevée, réglisse, tanins poudrés, amer sapide en finale. NC.

Domaine Tempier

Le Plan-du-Castellet (83)
04.94.98.70.21

16/16,5 - La Tourtine. Fruits noirs, mûre, ronce, bouche bien parfumée, tanins serrés, salivants, bonne amertume, solide. 65 €.

2021

Domaine de la Bégude

Le Camp-du-Castellet (83)
04.42.08.92.34/04.42.08.75.25

15/15,5 - Joli fruit, mûre, baies sauvages, fleurs, bouche fraîche, tanins fins, long, épice. 35 €.

Domaine de la Garenne

En conversion
La Cadière-d'Azur (83)
04.94.90.03.01

15,5/16 - Fruits rouges, fruité pur, pivoine, tanins doux, soyeux, bouche harmonieuse, finale longue, délicate. 20 €.

Les Œuvres Vives

Le Castellet (83)
06.72.27.97.43

15 - Fruits rouges, délicat, floral, tanins fins, veloutés, bouche harmonieuse. 32 €.

Domaine du Paternel

Cassis (13)
04.42.01.77.03

16 - Grande Réserve. Bien expressif, délicat, mûre, feuillage, bouche juteuse, veloutée, tanins bien en place, finale ferme, relevée. 24 €.

Domaine Pieracci

Saint-Cyr-sur-Mer (83)
04.94.26.10.42

16,5 - Baies sauvages, garrigue, aubépine, note mentholée, bouche harmonieuse, tanins veloutés, finale persistante. 20 €.

Domaine de Terrebrune

Ollioules (83)
04.94.74.01.30

16/16,5 - Nez racé, floral, fruité pur, expressif, bigarreau, bouche veloutée, poivre noir, finale tendue, raffinée. 38 €.

Domaine des Trois Filles

En conversion
(Voir portrait Audrey Arlon)
La Cadière-d'Azur (83)
06.60.89.67.76/06.62.89.90

16,5 - Nez fin, fruits rouges,

bouche juteuse, feuillage, tanins délicats, harmonieux, bonne fraîcheur. 18,50 €.

Château Val d'Arenç

Le Beausset (83)
04.94.98.71.89

17 - Fruits noirs, sureau, ronce, bouche riche, charnue, tanins savoureux, touche de violette, amer fin, en longueur. 25 €.

2020

Domaines Bunan

La Cadière-d'Azur (83)
04.94.98.58.98

17,5 - Château La Rouvière. Note balsamique, laurier, bouche élégante, raffinée, amer fin, tanins soyeux, très harmonieux, finale relevée, épicée. 29 €.

Château Canadel

Le Plan-du-Castellet (83)
04.94.98.40.10/06.37.85.04.82

17,5 - Altum. Nez bien ouvert, complexe, fruité pur, griotte, bouche juteuse, fraîche, tanins serrés, sapides, racé. 44 €.

Domaine de la Font des Pères

Le Beausset (83)
04.94.15.21.21

16,5/17 - Nez ouvert, baies sauvages, poivre, charnu, réglisse, tanins veloutés, touche florale, finale sérieuse, garrigue. 22 €.

Domaine Le Galantin

Le Plan-du-Castellet (83)
04.94.98.75.94



LES ACCORDS METS ET VINS

Les vins les plus souples seront délicieux, jeunes, avec des spécialités méridionales comme une plancha de légumes d'été, des petits légumes farcis à la viande, de simples spaghetti à la bolognaise ou, servis un peu frais, une fricassee de supions à l'encre. Toutefois, marqués par une forte proportion de mourvèdre, ce sont des vins qui ont besoin de temps pour se révéler. Après quelques années de cave, ils s'associent à un osso-buco, une daube de bœuf à la provençale ou un sauté de lapin aux olives noires.

16/16,5 - Bien ouvert, cerises au sirop, tanins doux, poudrés, fondus, finale persistante, laurier sec, épices, charmant. 16 €.

Château Jean-Pierre Gausson

La Cadière-d'Azur (83)

04.94.98.75.54

16/16,5 - Longue Garde. Fruité pur, baies sauvages, aubépine, bouche tendre, tanins fins, fondus, bonne fraîcheur, finale relevée. 29 €.

Domaine Le Gros Noré

La Cadière-d'Azur (83)

04.94.90.08.50

17 - Fruité pur, fruits noirs, mûre, bouche riche, dense, charnue, tanins veloutés, fondus, pot-pourri, très complet, persistant, amer fin. 28 €.

Vignobles Gueissard

Le Beausset (83)

09.81.49.76.00

16 - Griotte, note de kirsch, pivoine, bouche fraîche, petits tanins serrés, sapides, notes florales, balsamique. 18 €.

Domaine Lafran-Veyrolles

La Cadière-d'Azur (83)

04.94.98.72.59

14,5/15 - Les Hauts de Lafran. Baies sauvages, gelée de groseille, bouche fraîche, fruité pur, petits tanins fermes. 33 €.

Domaine de l'Olivette

Le Castellet (83)

04.94.98.58.85

15 - Joli nez ouvert, fruits rouges, notes florales, feuillage, bouche délicate, tanins fins en finale. 26 €.

Domaine Ray-Jane

Le Plan-du-Castellet (83)

04.94.98.64.08

14,5/15 - Falun. Bien ouvert, fruité pur, fruits rouges, bouche fraîche, tanins fins, finale délicate, équilibrée. 34 €.

Domaine La Suffrène

La Cadière-d'Azur (83)

04.94.90.09.23

16,5/17 - Nez plaisant, délicat, pot-pourri, gelée de fraise,

bouche ronde, tanins veloutés, notes balsamiques, laurier, finale relevée. 22 €.

Château Guilhem Tournier

La Cadière-d'Azur (83)

04.94.90.11.83

15 - Luisa Jeanne. Expressif, fruits rouges, feuillage, bouche relevée, garrigue, note balsamique, tanins serrés. 38 €

2019

Moulin de La Roque

Le Castellet (83)

04.94.90.10.39

16 - Tarente. Fruité pur, mûre, feuillage, tanins fins, serrés, bouche savoureuse, laurier sec, en longueur. 19 €.

Domaines Ott

Le Castellet (83)

04.94.98.71.91

17,5/18 - Château Romassan. Nez fin, cerises à l'eau-de-vie, pot-pourri, pivoine, bouche élégante, tanins délicats, poudrés, finale persistante. 56,30 €.

Château de Pibarnon

La Cadière-d'Azur (83)

04.94.90.12.73

18 - Nez élégant, complexe, baies sauvages, rose, bouche charnue, juteuse, tanins fins, persistant, harmonieux. 45 €.

Château Pradeaux

(Voir portrait Étienne Portalis)

Saint-Cyr-sur-Mer (83)

04.94.32.10.21

17,5/18 - Bien ouvert, de la fraîcheur, fruits rouges, note mentholée, tanins racés, solide, finale persistante, à carafer. 40 €.

2017

Château de la Noblesse

La Cadière-d'Azur (83)

04.94.98.72.07/06.33.01.64.74

15/15,5 - Fruité pur, notes florales, épices, bouche veloutée, fondue, persistante, finale harmonieuse. 20 €.