

L'appellation Bandol en rouge.

L'AOC Bandol au cœur de la Provence



L'aire de l'appellation bandol, ou **Vin de Bandol**, adossée à un vaste amphithéâtre de collines, s'étend sur huit communes (Bandol, Le Beausset, La Cadière-d'Azur, Le Castellet, Événos, Ollioules, Saint-Cyr-sur-Mer et Sanary) aux portes de Toulon. Dans ce contexte géographique, l'association d'un climat chaud à influence maritime et d'un sol squelettique à influence calcaire a offert au mourvèdre, cépage exigeant, sa niche écologique. Les vins issus de ce terroir aiment à se faire attendre avant de dévoiler leur secret. Grands seigneurs de bandol, les vins rouges, puissants et charpentés, sont de longue garde. Les rosés occupent une place croissante, tandis que les blancs constituent une production plus confidentielle.

BANDOL ROUGE
18 mois d'élevage
En fût ou en foudre



L'appellation Bandol en rouge.



Le Bandol, résolument rouge, est issu principalement du **Mourvèdre**, cépage roi de l'appellation. Pilier de l'assemblage (50% minimum pouvant aller jusqu'à 95%), il s'associe harmonieusement au gré de chaque vigneron avec le grenache et le cinsault, l'un apportant la générosité, l'autre la finesse.

Puissant, racé, et de grand caractère, le Bandol rouge se conjugue au pluriel avec le Mourvèdre pour fil conducteur. Fer de lance de l'appellation, le Rouge de Bandol exprime sa vraie nature : sur un fond minéral s'épanouissent des accents superbes de havane, de cuir, de sous-bois, et des notes plus complexes encore, avec la subtilité de chaque millésime.

Elevé en fut bois durant une période minimale de 18 mois, le tempérament tannique du Mourvèdre révélera une architecture complexe, ample et élégante. **Vin de garde par excellence**, il est aussi apprécié jeune dans sa puissance et sa générosité; c'est tout le paradoxe du Bandol rouge. À chaque stade de son évolution, il délivre une part de son immense potentiel. **Un Bandol de 10, 20 ou 25 ans, procure, pour qui sait l'attendre, tous les enchantements !!**



L'appellation Bandol en rouge.

Le MOURVEDRE : un cépage hors du commun.

Ce cépage noir natif d'Espagne, bien présent dans le sud de la France, est en train de se répandre dans les grandes régions viticoles du monde.

Le **Mourvèdre** est un ancien cépage noir, cultivé en Méditerranée depuis des siècles. Il s'épanouit dans des territoires secs recevant des arduentes chaleurs. Par exemple, le Mourvèdre est cultivé en Provence sur les versants sud plus chauds des collines. Ce cépage sombre demande un **ensoleillement puissant** et constant pour atteindre sa pleine maturité. En effet, le Mourvèdre fait pousser un raisin de petite taille à la pellicule épaisse qui mûrit très tardivement.

Il demande au vigneron un élevage délicat et beaucoup de patience. Il doit attendre quelques années avant que la vigne ne produise des raisins de qualité.

CARACTÉRISTIQUES DU MOURVÈDRE

Le Mourvèdre possède des **arômes intenses et un caractère liqoreux** tellement il est dense. La puissance des pigments confère au vin une **robe presque opaque**. Le vin issu de ce cépage se reconnaît par ses tannins puissants et ses saveurs d'herbes et de gibier.

Le Mourvèdre apporte du corps aux vins d'assemblage. L'assemblage GSM, Grenache, Syrah et Mourvèdre, est devenu un classique dans la production de vins rouges puissants. Ce cépage est aussi assemblé avec du Cinsault et du Carignan.

OÙ TROUVE-TON LES MEILLEURS MOURVÈDRES?

En **France**, le Mourvèdre est le cépage majoritaire de la composition du **Bandol**, le fameux vin de Provence. On en trouve aussi dans les vins de la vallée méridionale du Rhône comme les Côtes du Rhône ou les Châteauneuf-du-Pape.

Dites Mourvèdre à un amateur de vin et il vous répondra Bandol.

Cépage à la maturité tardive, le Mourvèdre est difficile et exigeant.

Ici en Bandol, la particularité de la géologie et du micro climat constitue une niche écologique où s'épanouit sa forte personnalité.

Par la passion qu'ils lui portent, les vignerons ont fait de Bandol le terroir de prédilection du Mourvèdre.

En **Espagne**, sous le nom de Monastrell, il produit des vins corpulents et puissants, aux saveurs de cerise noire et de mûres, aux intenses tannins et à la robe très foncée.

Ce cépage connaît un retour en grâce en **Californie**, où il entre dans la composition de bons vins d'assemblage aux tannins plus ronds que ceux de Bandol

L'appellation Bandol en rouge.

En **Australie**, les viticulteurs commencent à élaborer des vins rouges de qualité notable avec le Mourvèdre. Les vieilles vignes donnent des vins rouges sombres, puissants et tanniques, aux saveurs de fines herbes.

Dans le Nouveau Monde, **Rolf Binder Heinrich, John Duval Plexus Barossa Valley et Tablas Creek Esprit de Beaucastel** sont des exemples de grands vins à base de Mourvèdre.



Cépage de 4^e maturité, le Mourvèdre se fait attendre pour exprimer son potentiel et révéler sa virtuosité.

Il lui faut toute l'excellence du terroir de Bandol (sol, sous-sol, ensoleillement optimal, influences maritimes et vents dominants) pour obtenir une belle maturité, lente et complète. Il participe par sa richesse tannique, à l'extraordinaire aptitude à la garde des vins rouges de Bandol et leur confère une typicité originale et complexe, leur caractère distinctif.

De même pour les rosés, le Mourvèdre apporte la puissance et remarquable tenue dans le temps.

Ce magnifique cépage a trouvé en Bandol sa terre d'élection.



L'appellation Bandol en rouge.

L'AOC BANDOL en chiffres.

2022

Production AOC Bandol

Surface : 1600 hectares



8913 hl (18 %)



37924 hl (77 %)



2615 hl (5 %)

350 producteurs avec deux caves coopératives (40 % de la production)
et 63 caves indépendantes (60 % de la production)

RENDEMENT DE QUALITÉ

40 hl par hectare



1 pied de vigne



1 bouteille de vin





L'appellation Bandol en rouge.

La dégustation

Nous dégusterons sept vins rouges issus de 6 domaines différents représentatifs de l'appellation.

DOMAINE DE LA SUFFRENE – tradition 2013 -

60% Mourvèdre - 15% Grenache - 15% Cinsault - 10% Carignan-

Robe :

Moyen intense. Rouge cerise reflets marrons- Limpide

Nez :

Nez profond et frais. Des fruits bien mûrs comme du cassis, un côté épicé avec une note boisée. Léger cuir. Agréable et net.

Bouche :

Attaque ronde et dense avec encore ce côté épicé. Les tannins sont puissants mais ronds. Toujours du fruit bien mur et une certaine complexité. La finale est de bonne longueur, chaleureuse, pointe chocolat avec toutefois une petite pointe de sécheresse.

Synthèse :

Ensemble harmonieux, chaleureux avec une belle matière et qui ne fait pas son âge.

DOMAINE LE GALANTIN 2018 -

90% Mourvèdre - 10% Grenache-

Robe :

Robe rubis clair légèrement tuilé. Reflets violets, limpide.

Nez :

Puissant, sur des notes de gibier et de cuir. Le fruit n'arrive qu'après.

Bouche :

Attaque ample avec des tannins puissants voire virils. La matière est dense sur des fruits bien mûrs comme le pruneau. Léger déséquilibre en bouche qui fait ressortir une pointe d'alcool. La finale est longue accompagnée par une certaine douceur caractéristique d'une matière très mûre.

Synthèse :

Ensemble cohérent et agréable



L'appellation Bandol en rouge.

DOMAINE DE LA TOUR DU BON 2020 -

55% Mourvèdre - 25% Grenache - 15% Cinsault - 5% Carignan-

Robe :

Peu intense, grenat avec des reflets violacés. Limpide et brillante

Nez :

Nez net et frais. Un côté minéral, quelques notes de cuirs et d'épices ajoutent à la complexité.

Bouche :

Attaque ronde et veloutée. Le vin est bien structuré, gras mais jamais opulent. Les tannins sont ronds ajoutant un côté soyeux à la finale qui est de belle longueur.

Synthèse :

Vin vivant et complet qualifié par certains de « féminin » qui se caractérise par son élégance et peut être sa capacité à vieillir.

DOMAINE DE TERREBRUNE 2019 -

85% Mourvèdre - 10% Grenache- 5% Cinsault-

Robe :

Moyen intense, rouge cerise avec des notes violettes. Brillante et limpide.

Nez :

Peu intense, marqué toutefois par un fruit rouge bien mur, des notes de bombons américains et d'épices.

Bouche :

Attaque souple, presque fluide. La matière est là mais toute en maîtrise et toujours dans une grande fraîcheur de fruit. Le vin est bien équilibré et doté d'une longue finale soyeuse et épicée.

Synthèse :

Un « jus » incontestable dans une très grande finesse qui ne demande qu'à s'affirmer un peu avec le temps.

CHATEAU DE PIBARNON 2019 -

90% Mourvèdre - 10% Grenache -

Robe :

Robe rouge pourpre moyen intense. Quelques reflets violacés mais un très beau brillant.

Nez :

Nez profond de fruits noirs bien mûrs. On retrouve toujours des épices et un léger fumé.

Bouche :

La bouche est suave et charnue marquée par un fruit bien présent et d'une grande maturité. L'équilibre est parfait, les tannins doucereux. La finale est longue sur le pruneau et les raisins secs mêlés.

Synthèse :

Son équilibre, sa profondeur, ses tannins doux donnent « envie ». Vin addictif pour certains.



L'appellation Bandol en rouge.

DOMAINE DE LA SUFFRENE – LES LAUVES 2018 -
90% Mourvèdre - 10% Carignan-

Robe :

Grenat, assez soutenue

Nez :

Le nez est profond évoquant les fruits noirs bien mûrs , les épices.

Bouche :

Pleine et ronde avec beaucoup de matière. De la tension voire de la vivacité dans un grand équilibre. Les tannins sont soyeux et l'ensemble reste frais avec un petit côté mentholé sur la finale

Synthèse :

Vin puissant, tout en rondeurs taillé pour la garde.

CHATEAU PRADEAUX 2018 -
93% Mourvèdre - 5% Grenache - 2% Cinsault -

Robe :

Peu intense, tuilée.

Nez :

Moyen intense. Léger fruit noir de cassis notamment.

Bouche :

L'attaque est puissante. La matière est impressionnante, le fruit envahissant. La structure tannique est hors norme avec une mâche presque trop virile actuellement.

Synthèse :

Un vin qui ne demande qu'à vieillir... longtemps. Certains ont été un peu déstabilisés par le contraste entre la robe qui semble évoluée et la bouche encore presque trop « fouguese ». Une superbe expression du Mourvèdre.