



Château Pradeaux
AOP bandol 2023

19€

COUP DE CŒUR

A dire vrai, on sent bien, à déguster ce 2023, que le vigneron Étienne Portalis n'a pas vraiment conçu son rosé pour être ouvert si jeune et que le vin gagnera encore en précision après 1 ou 2 ans de bouteille. Mais il y a déjà tant de gourmandise dans cet assemblage dominé à 70% par le mourvèdre qu'il est difficile de patienter. Les amples notes de fraise des bois et de framboise écrasée ramènent presque autant la cuvée dans l'univers des rouges clairs que dans celui des rosés. A réserver aux repas sur une belle cuisine indienne, un tajine marocain...

Château Pradeaux, 676 chemin des Pradeaux à Saint-Cyr-sur-Mer (Var), 04 94 32 10 21. Boutique en ligne sur chateau-pradeaux.com

Domaine La Tour du Bon
AOP bandol 2023

20€

D'une propriété de vacances achetée par ses parents dans les années 60, Agnès Henry a fait, depuis le début des années 90, l'un des domaines qui comptent en bandol. Capable de construire certaines de ses cuvées autour du seul mourvèdre, elle a au contraire choisi pour ce rosé de ne lui réserver que la moitié de l'assemblage, laissant la place aux cinsault et grenache de s'exprimer. Résultat, un jus sur une belle fraîcheur saline qui, malgré son fort caractère, n'oublie pas que le vin est d'abord une boisson.

La Tour du Bon, 714 chemin de l'Olivette au Castellet (Var), 04 98 03 66 22. Boutique en ligne sur tourdubon.com

BIO

Château de Pibarnon
AOP bandol 2022

27€

Pibarnon fait partie des références de l'appellation, tout en suivant sa propre voie, à mi-chemin entre les puissants bandol terriens et leurs voisins plus maritimes et aériens. Ce qui marque dans ce 2022, assemblage de 65% de mourvèdre pour 35% de cinsault, c'est une belle évolution complexe et gourmande. Après nez finement kirsché, la bouche développe un fruit encore bien en place mais déjà épicé par de jolies notes oxydatives d'écorce d'orange et de fruits secs. Une finale saline redonne du nerf à l'ensemble.

Château de Pibarnon, 410 chemin de la Croix-des-Signaoux à La Cadière-d'Azur (Var), 04 94 90 12 73. Boutique en ligne sur pibarnon.com

BIO

Domaine Les Œuvres vives
AOP bandol 2022

18€

Jeune domaine de l'appellation mais créé par des gens d'expérience, Les Œuvres vives (du nom des parties immergées de la coque d'un bateau, le propriétaire des vignes étant un architecte naval) n'ont pas tardé à proposer de très jolies cuvées, particulièrement en rosé. Les notes oxydatives de fruits secs et d'écorces d'orange qui marquent l'entrée de cet assemblage à 70% de mourvèdre viennent épicer un jus encore structuré et ferme. Le vin fera un beau compagnon des repas élaborés de l'été, viandes blanches, tajines, couscous, tians...

Domaine Les Œuvres vives, 352 chemin des Fanges au Castellet (Var), domaine-oeuvres-vives.fr

Domaine La Font-des-Pères
AOP bandol 2020

19€

Devenus propriétaires du domaine en 2010, les Marseillais Caroline et Philippe Chauvin en ont fait un ensemble œnotouristique très réussi mêlant domaine viticole, ferme-auberge et gîtes. Ce qui ne leur a pas fait perdre de vue la vigne et le vin, comme le prouve ce très beau rosé, assemblage de grenache, mourvèdre et cinsault. La bouche reste nerveuse, sans aucun signe de fatigue, le jus est séveux et fruité. De petites notes tertiaires viennent lui donner de la complexité et illustrent la grande capacité des rosés de bandol à bien vieillir.

La Font-des-Pères, 1306 chemin de Pontillaou au Beausset (Var), 04 94 15 21 21. Boutique en ligne sur lafontdesperes.com



Marie Laroze, Nicolas Tregoaat et Marc Peteghem, le trio des Oeuvres vives au Castellet. (Photo Valérie Vrel)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.