

Edition : 05 septembre 2024 P.156-159  
 Famille du média : Médias d'information  
 générale (hors PQN)  
 Périodicité : Hebdomadaire  
 Audience : 1727000



Journaliste : -  
 Nombre de mots : 2134



VINS

VINS

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**

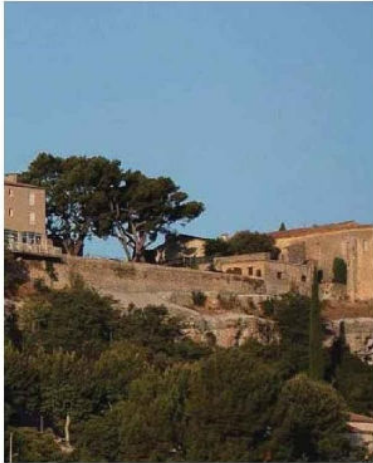
**T**ouché, comme la plupart des vins, par la baisse, pour ne pas dire la chute, de la consommation, la concurrence féroce des autres boissons – bière en tête – et la crise qui plombe le pouvoir d'achat, le rosé de Provence connaît une période difficile. Le printemps dernier, ou plus précisément l'absence 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 MICALLEP/HATHAM/REA POUR « LE POINT »

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



Étienne Portalis,  
Château Pradeaux,  
Saint-Cyr-sur-Mer  
(83)

« On a une vintothèque qui remonte à 1944. J'ai les arrière-petits-fils de nos premiers clients. »

« Je représente la 9<sup>e</sup> génération à la tête du domaine, et mon frère Édouard travaille aussi sur la propriété. Pradeaux fait partie des noms historiques, c'est une chance. La clientèle s'est faite par le rouge, des gens que l'on voit tous les ans. J'ai les arrière-petits-fils de nos premiers clients. Souvent, ils me contactent pour un conseil lorsqu'ils hésitent à ouvrir tel ou tel millésime... On a une vintothèque de rouges qui remonte à 1944. On a la spécificité du mourvèdre. Quand l'appellation a été créée en 1941, il n'y en avait pratiquement plus, il avait été abandonné après le phylloxéra. Ma grand-mère, Arlette Portalis, Lucien Peyraud, du Domaine Tempier, ou encore André Roethlisberger, du Château Milhière à Sanary, tous aidés par le baron Le Roy, se sont dit : il faut se différencier en remettant le mourvèdre à l'honneur. Aujourd'hui, on se rend compte que l'image est toujours là. Ce sont les typicités qui vont nous sauver, dans la région. »

ANTHONY MICALLER/PHANTHAM-REA POUR « LE POINT » (2)

La Cadière-d'Azur (Var),  
au pays du bandol.

compte. À Pibarnon, le rouge représente aujourd'hui 50 % de la production. »

Le chiffre impressionne lorsque l'on sait que, pour l'ensemble du cru, le rouge représente 20 % des volumes et que le côtes-de-provence, navire amiral du vignoble régional, en revendique à peine 4 %. « C'est très variable d'un domaine ou d'une cave à l'autre, précise Olivier Colombano, directeur du syndicat de l'appellation bandol. Certains produisent encore une majorité de rosés, et beaucoup de petites propriétés qui se sont montées ces dernières années sont parties à fond sur la production de rouge. Ça correspond à une volonté du cru, même si on communique toujours sur les trois couleurs. » L'atout majeur de l'appellation : le mourvèdre, son cépage fétiche. Exigeant, il aime la chaleur et on dit de lui qu'il a besoin de voir la mer pour s'épanouir.

**Profondeur.** Autant dire qu'à Bandol, il est au paradis. Orienté plein sud, à l'abri d'un amphithéâtre naturel, le vignoble s'étage principalement en restanques (terrasses) face à la Méditerranée et bénéficie d'un fort ensoleillement que tempèrent les influences maritimes. Le mourvèdre donne ici des vins rouges uniques, parmi les meilleurs de la production française, dans lesquels il domine largement l'assemblage, présent entre 50 et 95 %. Charpentés et profonds, les vins élevés dix-huit mois sous bois développent des notes d'épices, de fruits noirs, de gibier et de truffe, et ils demandaient jusqu'à présent de longues années de garde pour exprimer leur potentiel.

Historiquement majoritaire, et cela bien avant le classement de bandol en appellation d'origine contrôlée en 1941, le rouge avait depuis cédé peu à peu la première marche du podium au rosé. Plus simple à élaborer, plus rapidement vendu et immédiatement prêt à boire, ce dernier a profité de l'engouement pour la Provence version « vie en rose ». Ces rosés de bandol, un peu « à part », classés dans la catégorie des vins de gastronomie et capables de vieillir quelques années, développent des arômes typés, entre notes d'orange confite, abricot et épices. Ils jouent la carte de l'originalité pour se distinguer de la masse de



Audrey Arlon,  
Domaine des  
Trois Filles,  
La Cadière-d'Azur  
(83)

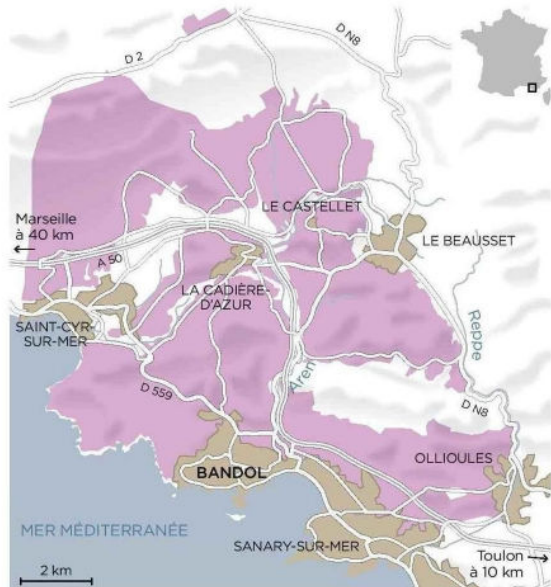
« Le rouge, c'est ce que j'adore faire. On peut s'exprimer, on a un cépage magique, un vrai terroir. »

« Nos parents étaient coopérateurs. Je suis l'aînée des trois filles, je suis revenue en 2009, j'ai travaillé un peu ici et, en 2013, on a créé le domaine. On était à la cave coopérative La Cadiérienne. On a sorti toutes les vignes, 7,5 hectares. Aujourd'hui, on a 10 hectares, pas de salariés, je travaille avec une de mes sœurs, Léonie. Elle était pâtissière, dans le chocolat. Aujourd'hui, elle est dans les vignes, sur le tracteur, et moi plutôt à la cave, même si on est polyvalentes. Le nom du domaine, c'est parce que nous sommes trois sœurs, avec Justine. C'est une histoire de famille, même si on est deux à travailler sur la propriété. Le rouge, c'est ce que j'adore faire. On peut s'exprimer, on a un cépage magique, un vrai terroir, il y a tout un parcours, de la vigne aux élevages. J'ai fait un 100 % mourvèdre en amphore pour le dixième millésime. On ne peut pas le déclarer en bandol, mais ça montre qu'on peut créer. Faire du parcellaire, ça contribue à la réflexion sur l'avenir de nos vins. »

la production régionale et se veulent la porte d'entrée de l'appellation.

« Le rosé est tout à fait assumé, insiste Olivier Colombano. Il fait partie de l'image de l'appellation et, qu'on le veuille ou non, de celle de la région, mais notre volonté est de favoriser le développement du rouge. On réfléchit à une évolution du cahier des charges de l'appellation. Avant, il fallait les attendre longtemps. Aujourd'hui, les vins sont prêts à boire plus tôt. On peut intéresser une nouvelle génération d'amateurs en faisant connaître et en valorisant tout le travail qui est fait en amont. Notre slogan a longtemps été "Un secret à partager". Si on veut créer une nouvelle dynamique, il va falloir le partager vraiment. » ■





**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, épicé. 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'Arenc**

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 spaghettis 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.

O.L.GABONBOLOGNA/SHUTTERSTOCK

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

**Château Jean-Pierre Gausсен**

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 €.