

Spécial vins - Bandol, des rouges pas comme les autres

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

Video : https://www.lepoint.fr/vin/special-vins-bandol-des-rouges-pas-comme-les-autres-05-09-2024-2569540_581.php

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 producteurs 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 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 les 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.

Charpentés et profonds

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 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. » §

Retrouvez notre [guide des foires aux vins 2024](#) et notre tableau des millésimes.

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.

Étienne Portalis

Château Pradeaux, à Saint-Cyr-sur-Mer (83)



© Anthony MICALLEF/HAYTHAM-REA

« Je représente la 9^e 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 vinothèque 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. »

Audrey Arlon

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



© Anthony MICALLEF/HAYTHAM-REA

« 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 soeurs, 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 soeurs, 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. »

Les accords mets et vins



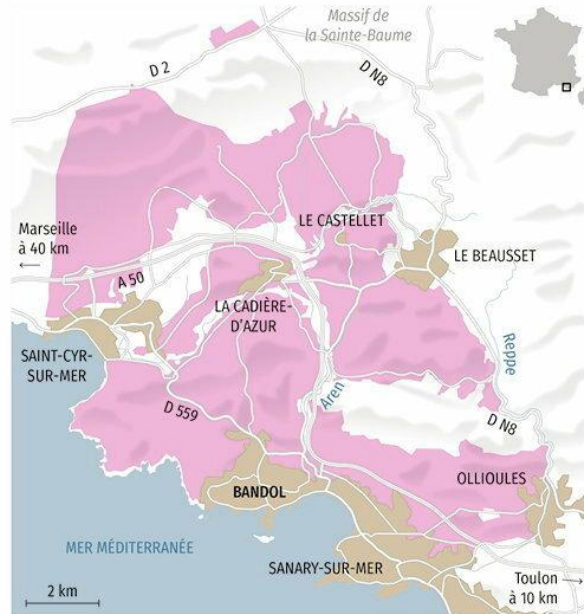
© Copyright (c) 2023 OlgaBombologna/Shutterstock. No use without permission.

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 fricassée 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 boeuf à la provençale ou un sauté de lapin aux olives noires.

Sélection

40 vins dégustés à l'aveugle

Bandol



Infographie : Hervé Bouilly.



Rouges

2022

Domaine de Baravéou (AB)

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 (AB)

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 (AB)

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 AB)

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 (AB)

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 (AB)

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 (AB)

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 AB)

(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 (AB)

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 (AB)

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

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 (AB)

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 (AB)

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 (AB)

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 (AB)

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 €.