AOP Bandol

L'aire d'appellation.

Bandol est situé entre La Ciota à l'Ouest et Toulon à l'Est.

A l'abri du massif de la Sainte Baume au Nord, qui culmine à 1147m, et limité par le mont Baume le vignoble de Bandol, dans un merveilleux amphithéâtre de collines boisées, s'étage en restanques (terrasses) sur environ 1560 hectares.

Ces paysages résultent de la persévérance de générations de vignerons qui, au fil des siècles, ont dû sculpter les coteaux, pour pouvoir y travailler la vigne.

Le terroir d'appellation est concentré sur 8 communes varoises:
Bandol, Le Beausset, Le Castellet, La Cadière d'Azur, Saint Cyr-sur-mer, Saint-Anne d'Evenos, Sanary sur-mer et Ollioules.

L'appellation représente 0,3% de la production Française.

L'aire d'appellation

Vue sur le vignoble

Terroir.

Avec une géologie à multiples facettes, marnes et calcaires forment l'essentiel de ces terrains arides que délimite avec une rigueur extrême le décret d'appellation.
La terre riche a coulé vers la plaine, laissant les coteaux à la vigne qui prospère dans la précieuse aridité des sols pauvres, comme il sied aux grands crus.
On sait à Bandol que les sols aux rendements limités évitent la dilution des arômes et permettent au vin de révéler toute la richesse de ses saveurs.

Orienté plein sud, face à la mer, le vignoble bénéficie d'un ensoleillement annuel de près de 3000 heures.
A ses pieds, la Méditerranée le protège des écarts de températures, alors que sur les hauteurs, les collines avec leurs pinèdes et leurs forêts de chênes, font barrages aux vents froids venus du nord.
A l'abri de cet amphithéâtre naturel, parsemé d'oliviers et d'amandiers, le vignoble jouit d'un microclimat où brises de mer et de terre lui apportent un juste équilibre d'aération et de pluie.
Quant au Mistral, il permet de maintenir, même après de fortes précipitations, un climat parfaitement sain.

Cépages.

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

Cépage à la maturité tardive, le Mourvèdre est difficile et exigeant. A 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.
Cépage de 4ème 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 qui explique leur caractère distinctif.

De même pour le rosé, le Mourvèdre apporte la puissance et une remarquable tenue dans le temps.Ce magnifique cépage a trouvé en Bandol sa terre d'élection.

12 cépages composent la palette:
- Pour les vins rouges et rosés, le cépage roi est le Mourvèdre. Sont également présents, classés par ordre décroissant, le grenache, le cinsault, la syrah et le carignan.
- Pour les vins blancs ils assemblent 3 cépages principaux: la clairette, l'uni blanc et le bourboulenc, et 4 cépages secondaires: le sauvignon, la marsanne, le rolle et le sémillon.

Trois couleurs.

L'expression du terroir et le " savoir-faire Bandol " se déclinent en 3 couleurs: rouge, rosé, blanc.
Les vins produits portent la griffe de chaque vigneron et reflètent ses méthodes.
La diversité de la situation géographique, géologique et l'exposition de chaque parcelle, confèrent à chaque vin une riche palette de nuances et de caractères.

Rouge la référence….

Le Bandol, résolument rouge est issu principalement du Mourvèdre cépage roi de l'appellation.

Pilier de l'assemblage (de 50 à 95%) il s'associe harmonieusement au gré de chaque vigneron avec le grenache et le cinsault, l'un apportant générosité, l'autre finesse. Puissant, racé et de grand caractère, le Bandol rouge se conjugue au pluriel avec le Mourvèdre comme 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.

- Jeune: réglisse, fruits noirs, violette, notes empyreumatiques…
- Puis en vieillissant: fruits rouges, confiture, griotte, épices, sous bois, cuir, truffes….

Elevé en foudres ou barriques durant une période optimale 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. A 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.

Rosé: gastronomie et convivialité.

Les rosés de Bandol vous tiennent sous leurs charmes et, par leur rondeur et leur générosité, cultivent leurs différences.

Le Mourvèdre, le grenache et le cinsault, donnent par pressurage direct, un vin structuré et raffiné, à la robe pâle délicatement saumonée.Parés de leur nuances subtiles, ils expriment avec volupté le caractère de leur terroir. Ils se boivent jeunes et séduisent par leur fraicheur; la présence de Mourvèdre encourage à la garde, comme il est de tradition pour les rouges.
Il possède alors un tempérament et des saveurs d'exception qui les conduisent sur les plus grandes tables.

Vins de passion, leur complexité permet un large éventail d'associations mets et vins.

Blanc: rare séducteur.

Percer le secret du Bandol, c'est aussi aller à la découverte de ses blancs.

Les vignerons prennent plaisir à surprendre dans cette couleur, discrète par le volume produit. Clairette, ugni blanc et bourboulenc constituent la base de l'encépagement.
Issu de vignes souvent exposées au Nord, vivifié par les entrées maritimes qui exacerbent sa fraicheur, le Bandol blanc dévoile une attaque franche cédant le pas à une harmonie aromatique complexe (fleurs blanches, agrumes, fruits du verger ou exotiques,….)

Quelques chiffres:

Aire d'appellation: 1560 ha soit 0,3% du vignoble français.

Rendement à l'ha: 40 hl/ha ce qui correspond environ à: 1 pied de vigne = 1 litre de vin.

Pourcentage des couleurs: en rouge: 22% en rosé: 73% en blanc: 5%

Elevage pour le rouge: en foudres ou en barriques: 18 mois; puis 1 an en bouteilles.

Paysage de la région de Bandol

Entrez pour déguster

La dégustation.

Cette dégustation va se dérouler en 2 parties:

Première partie: Présentation en 3 couleurs des vins de la cave coopérative des vignerons de la Cadièrenne.

Deuxième partie: Horizontale de vins rouges de 2015 du domaine Bunan. Domaine viticole conduit en agriculture biologique.

Vins de la Cadiérenne.

AOC Bandol blanc : millésime 2018 13°

Médaille d'argent Paris 2019

Terrain : Argile - calcaire et marneux.

Cépages : Clairette 65% - Ugni blanc 30% - Bourboulenc - 5%.

Vinification : Pressurage direct des raisins, débourbage statique à froid. Fermentation alcoolique menée à basse température (autour de 16°C) afin de préserver les arômes fruités et la couleur.

Dégustation

Examen visuel : Robe jaune clair brillant.

Nez : Expressif, mêlant agrume, fruit blanc et note minérale.

Bouche : Ronde, ample, puissante aux parfums friands et épicés, occupant bien les papilles.

Température de service : 10 à 12°C.

Accords mets et vins : Excellent accord avec tous les fruits de mer et les poissons grillés, mais aussi avec les fromages de chèvre peu relevés.

Garde : A boire dans l'année.

AOC Bandol rosé : millésime 2018 13°

Terrain : Argile - calcaire et marneux.

Cépages : Mourvèdre 50% - Grenache 25% - Cinsault 25%.

Vinification : Pressurage direct des raisins, cépages vinifiés séparément. Fermentation alcoolique menée à basse température (autour de 16°C) afin de préserver les arômes fruités et la couleur.

Dégustation

Examen visuel : Robe rose saumon.

Nez : Typé aux notes de fruits rouges et de garrigue.

Bouche : Ronde et corsée dotée de notes finement épicées.

Température de service : 10 à 12°C.

Accords mets et vins : Ce vin de Bandol rosé se révélera le compagnon de la cuisine provençale (l'aïoli, la bouillabaisse, les grillades etc…

Garde : A boire dans l'année et plus (Mourvèdre 50%).

AOC Bandol rouge : millésime 2016 14°

Médaille d'argent 2019 Foire de Brignoles

Terrain : argile - calcaire et marneux.

Cépages : Mourvèdre 85% - Grenache 10% - Cinsault 5%.

Vinification : Vendange foulée partiellement égrappée, vinification traditionnelle. Cuvaison longue avec maitrise des températures afin d'apporter la structure au futur Bandol.

L'assemblage est élevé 18 mois en foudres de Chêne.

Dégustation

Examen visuel : Robe : rubis profond reflets grenats.

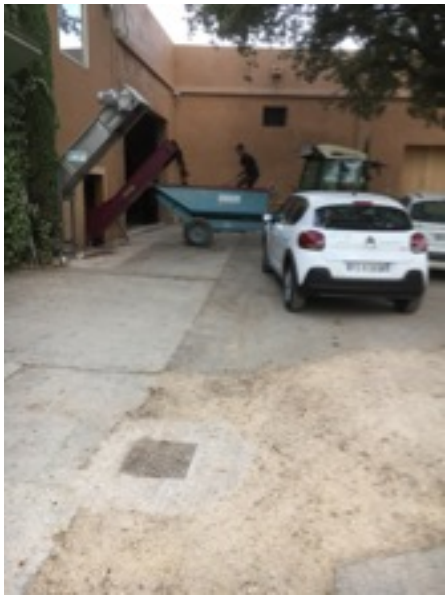
Nez : Nez de mûre, grillé et fruits confits, ambiance forestière.

Bouche : Bouche riche, structurée, tanins présents et fondus.Puissance sauvage; finale allongée fleurant bon le terroir.

Température de service : 16 à 18°C.

Accords mets et vins : Pour apprécier ce Bandol rouge AOC 2016 cuvée spéciale grande tradition, un gigot d'agneau rôti au four sera un plat idéal.

Garde : A boire, mais peut attendre 5 à 10ans.



Vins du domaine Bunan

Bandol rouges : millésime 2015

AOP <u>Moulin des Costes.</u> 14,5°

<u>Terrain :</u> Calcaire .

<u>Cépages :</u> Mourvèdre 75% - Cinsault 15% - Syrah 10%.

<u>Vinification :</u> Traditionnel 18 mois en foudre et barriques de chêne.

Dégustation

Examen visuel : La robe rubis est dense.

Nez : Nez finement boisé, dominé par les arômes de fruits rouges; mûre et framboise.

Bouche : Ample, équilibrée, tanins ronds.

Température de service : Décanter 1 heure avant dégustation à une température de 18°C.

Accords mets et vins : Accompagne le gibier à plumes, le canard, la truffe, le gigot à la ficelle, la noisette d'agneau, le boeuf aux olives, les fleurs de courgettes truffées, les rougets grillés.

Garde : 5 à 15 ans..

AOP Château de la Rouvière. 14,5°

Terrain : Au Castellet. Marno - calcaire (crétacé supérieur).

Cépages : Mourvèdre 90% - Syrah 10%.

Elevage: Longue macération en cuves bois tronconiques; élevage traditionnel 18 mois en foudres et en barriques de chêne suivant les millésimes.

Dégustation

Examen visuel : Robe rubis profond.

Nez : Nez intense, aux tendances épicées et aux parfums de truffe et de sous bois .

Bouche : Bien structurée, puissante, onctueuse, tanins fins et élégants.Les arômes se fondent en nuances de mûres, cassis, réglisse et poivre.

Température de service : Décanter 1 heure avant dégustation à une température de 18°C.

Accords mets et vins : Un Bandol de longue garde pour accompagner le gibier, les viandes marinées, les plats relevés, une souris d'agneau, une poêlée de cèpes, un magret de canard et aussi les fromages.

Garde : 10 à 20 ans..

AOP Moulin des Costes Charrige . 14,5°

Terrain : Calcaire .

Cépages : Mourvèdre 98 % - Syrah 2%.

Elevage : Traditionnel 18 mois en barriques neuves de chêne.

Dégustation

Examen visuel : Robe brillante, rubis profond.

Nez : Porte sur les épices, le menthol et le cèdre.

Bouche : Persistante, aux tanins puissants, finale de saveur de mûre et de poivre noir.

Température de service : Carafer 1 heure avant dégustation à une température de 18°C. Longue garde exprime toute l'intensité du mourvèdre.

Accords mets et vins : Accompagne le gibier à plumes, le canard, la truffe, le gigot à la ficelle, la noisette d'agneau, le boeuf aux olives, les fleurs de courgettes truffées, les rougets grillés.

Garde : 10 à 20 ans..