

Balade du côté de Bandol...

Mars 2015



www.laregate-restaurant.com

Pour l'amateur, Bandol n'est autre que le grand vin de Provence, un vin fougueux, sauvage, aux odeurs de garrigue et de soleil, apte à la garde et au vieillissement des plus nobles.

La réalité n'est pourtant pas fidèle à cette image d'Épinal, l'actualité économique ayant depuis longtemps pris le pas sur les ambitions qualitatives : aujourd'hui, sur 1350 ha d'une AOC étendue sur 8 communes et 67 domaines, la vigne s'est majoritairement peinte en rose (78% de la production), tournant peu à peu le dos à son maître étalon (17% de rouge), négligeant toujours la dernière couleur (5% de blanc).

Pendant que le consommateur n'en finit pas de réclamer son verre de rosé avec glaçons, l'amateur s'accroche à ses petits trésors hauts en couleur et en caractère, sûr de trouver pour une vingtaine d'euros des vins qui combleront ses attentes comme les casiers de sa cave.

Pourvu que ça dure...

Profitant d'une petite virée, nous avons poussé la porte de 3 domaines qui, nous le savions déjà, nous serviraient autre chose qu'un carafon tout rose...

Compte-rendu de Philippe Ricard

CHÂTEAU JEAN-PIERRE GAUSSENS



La bâtisse est sobre, nichée à flanc de coteau sur la commune de La Cadière d'Azur. Mireille GausSENS nous accueille avec discrétion et sourire : on devine dès le premier regard que nous allons trouver simplicité et sincérité.



Le père de Mireille, Jean-Pierre, fonda le domaine avec sa femme Julia dans les années 60 ; 15 ha répartis aujourd'hui entre appellation Bandol (terroir argilo calcaire des Costes) et Vin de Pays, entre La Cadière et Le Plan du Castelet.

En rouge, le mourvèdre règne en roi, secondé par le cinsault; le grenache, le cabernet sauvignon et le merlot complètent le duo pour le vin de pays.

En rosé, mourvèdre, grenache et cinsault s'équilibrent à part égale.

En blanc, 2/3 reviennent à la clairette, 1/3 au bouboulenc.

Jean-Pierre Gausсен a toujours été attentionné dans ses vignes, adepte d'une culture raisonnée (à la griffe et la charrue dans les rangs) et de travaux manuels dans la plus pure tradition bandolaise : chaussage et déchaussage, taille courte, ébourgeonnage, vendange en vert, écimage (pour éviter la casse du Mistral) ; vendanges manuelles.

Raisins égrappés, foulés, macérés entre 2 et 3 semaines en cuves rotatives.

Élevage en vieux foudres pendant 18 mois dans une impressionnante cave semi enterrée, creusée dans la roche, où règne une température quasi constante été comme hiver.



Bandol rosé 2013

1/3 Mourvèdre, 1/3 Grenache,
1/3 Cinsault

Rosé clair, discrètement orangé, vineux et concentré, plein de goûts, d'allant, de caractère corsé, au fruit dégagé (cerise, fraise des bois), délicatement floral. Pas vraiment le stéréotype estival, mais un vrai vin de gastronomie. **14-14,5/20**



Bandol rouge 2008

70% Mourvèdre, 30% Cinsault

Expression en finesse, sans énorme densité mais savoureuse, tenue, serrée, aux tanins précis et policés, livrant un joli message évolué (cerise, amande, cuir, fumée, Quinquina, épices). Maturité et fraîcheur assez proches de certains messages italiens... **15/20**



Bandol "Longue Garde" 2010

95% Mourvèdre, 5% Cinsault

Matière rouge sang, pleine, méditerranéenne (alcool, garrigue, fruits solaires, épices), précisément corsetée, mais sans sécheresse, offrant beaucoup de sapidité et de sève ; très tentant. **15-15,5/20**

Bandol "Longue Garde" 2009

95% Mourvèdre, 5% Cinsault

Bandol riche, au profil solaire assumé (fruits à l'eau de vie, fraise écrasée, cuir, sous bois, épices), pulpeux, sensuel, mûr mais sans relâchement, puissant, articulé autour d'une belle trame tannique, aussi présente que précisément adoucie par le foudre. **16/20**

Bandol "Longue Garde" 2011

95% Mourvèdre, 5% Cinsault

Déjà beaucoup de nuances de saveurs (suavité, fraîcheur, tanins) comme de parfums (fruits rouges éclatants, herbes aromatiques, réglisse, rose, épices), un superbe Bandol, généreusement doté mais d'équilibre irréprochable, à la fois langoureux et rafraîchissant, très précis, immédiatement charmeur. Grande allonge ; grand numéro ! **16,5-17+/20**

Bandol "Longue Garde" 2013

En cours d'élevage

95% Mourvèdre, 5% Cinsault

Maturité contenue, structure serrée, austère (végétale), ferme, plus poivrée que fruitée ; pas facile d'accès. **13,5-14/20**

Bandol "Longue Garde" 2013

En cours d'élevage (autre foudre)

95% Mourvèdre, 5% Cinsault

Rien à voir... Bien plus méditerranéen (garrigue plutôt que rafle, fruité mûr), livré, sans la chair ni la puissance des belles années mais avec une sève équilibrée, délicatement camphrée. **15/20**

Bandol "Longue Garde" 2001

95% Mourvèdre, 5% Cinsault

Évolution tertiaire peut-être un rien "rapide" mais délicieuse, rayonnante (fruits cuits, olive, laurier sauce, cuir, bois de rose, champignons, sauvagine), livraison savoureuse et nuancée, domptant sa puissance et son empreinte solaire avec beaucoup de finesse et d'évidence. **17/20**



Très belle adresse, des Bandol sans artifices, "classiques", offrant des expressions généreuses, franches, savoureuses, parfumées, au caractère imprimé par le mourvèdre mais modelé avec finesse.

Vins destinés aux jolies tables, quelles que soient les couleurs, avec en haut de gamme une superbe cuvée "Longue Garde" laquelle, comme son nom l'indique, ravira les plus exigeants et patients amateurs.

DOMAINE DE TERREBRUNE



Le domaine est géographiquement excentré dans l'appellation, nichée dans une enclave presque balnéaire, à 2 km des plages de Sanary.

Atmosphère quasi "touristique" confirmée par l'accueil qui nous est réservé, tranchant singulièrement avec la simplicité, mais aussi l'intérêt de celui des Gausse... Les enjeux commerciaux semblent dicter les modes de communication, plus adaptés aux règles du marketing qu'au profil du visiteur : attachée commerciale tirée à 4 épingles, discours récité par cœur, visite express des locaux, vidéo publicitaire caricaturale, les 4 vins à la vente dégustés vite fait, photos souvenir et hop, au suivant ! Par chance, on ne nous a pas fait payer le "show"...

Je puise donc dans mes notes de visites précédentes, bien plus intéressantes dans un passé pourtant proche, pour présenter des vins qui méritent mieux que cette pauvre mise en scène...

Le domaine est très récent, créé en 1963 par Georges Delille, sur une sorte de coup de foudre pour ce site provençal particulier de 30 ha (dont 7 attenant au chai).

Par création, il faut entendre terrassements, restanques, repose des terres et surtout plantation des premières vignes : ici régnaient jusque là oliviers séculaires et fleurs cultivées.

Premier millésime : 1975, soit 12 ans après le début de l'aventure !

C'est aussi l'année de la construction de la cave, enterrée à coup de dynamite, sous la roche, entièrement pensée pour une vinification par seule gravité, un élevage et un stockage optimaux...

De 1975 à 1980, Georges Delille ne vend aucune bouteille : c'est le début d'un stockage impressionnant qui n'aura de cesse de se développer. Aujourd'hui encore... Il suffit de faire une visite de la cave pour se rendre compte du véritable trésor qui sommeille sous terre.

Secondé par son fils Reynald depuis 1980, Georges Delille n'a jamais cessé d'œuvrer avec ambition pour la réalisation d'un grand Bandol...



Géographiquement, le domaine est isolé à l'extrême sud-est de l'appellation, sur la commune d'Ollioules, éloigné de la plupart de ses confrères et particulièrement proche de la mer.

Le sous-sol y est ici très particulier : alors que la grande majorité de l'appellation est établie sur une zone géologique du Quaternaire, le domaine de Terrebrune est assis sur une couche très singulière du Trias vieille de 150 millions d'années. On y trouve en surface une terre argileuse brune (qui a donné le nom au domaine...) de faible épaisseur (1 à 2 mètres) mêlée à des cailloutis calcaires ; puis des marnes calcaires filtrantes avant d'atteindre la roche mère composée de calcaire bleu fissuré.

Cette singularité se retrouve dans le grand rouge, presque "facilement" reconnaissable par sa finesse particulière : couleurs plus claires, matières plus éthérées, moins tanniques, fraîcheur saline, autant de constantes qui résonnent comme une marque de fabrique.



Le domaine est certifié en "agriculture biologique" depuis le millésime 2008 (tendance actuelle vers la biodynamie)...

Taille gobelet pour le mourvèdre (85% de l'assemblage), Royat pour le grenache (10%) et le cinsault (5%).

Contrôle des rendements par vendanges au vert pour un objectif de 5 à 6 grappes par pied, un rendement global stabilisé entre 35 et 38 hl/ha.

Cueillette manuelle sélective avec transport du raisin par caissettes de 30 kg.





Processus de vinification entièrement géré par gravité, sans aucun pompage.

Encuvage après foulage doux.

Egrappage total (sauf pour le cinsault dont la rafle agit comme un filtre naturel).

Fermentation d'environ 20 jours en cuves inox thermo-régulées avec remontages et pigeages doux, sans recherche d'extraction poussée. Aucune chaptalisation.

Ecoulage des jus dans des foudres de 40 à 60 hectolitres pour fermentation malolactique, stabilisation et clarification naturelle sans action physico-chimique, le tout pour une durée de 18 mois, parfois un peu plus selon le millésime.

Enfin, après la mise en bouteille, affinage de presque 2 années supplémentaires dans les caves du domaine avant commercialisation : cette dernière caractéristique participe, à mon sens, à la perception de finesse, de polissage, de sérénité dans l'expressions des matières, comme si le mourvèdre avait fini par trouver une forme de « civilisation »...

Au bilan, production de rouge à hauteur de 45%, un blanc anecdotique (5%) mais souvent intéressant, enfin 50% de l'inévitable rosé...



VdP "Terre d'Ombre" (2013)

Jeunes vignes de mourvèdre, grenache et cinsault qui ne peuvent encore prétendre à l'appellation (pour info : 5 ans pour blanc et rosé, 8 ans pour le rouge)

Glissant, juteux, facile et immédiat, entre fruits noirs, réglisse, cuir et herbes aromatiques. **13,5-14/20**

Bandol rouge 2011

85% Mourvèdre, 10% Grenache, 5% Cinsault

Beau Bandol dans un grand millésime, encore réservé mais de forte densité, méditerranéen (gelée de mûres, épices, garrigue, cuir, olive, réglisse, fruits à l'eau de vie), au dessin précis (grande finesse tannique), très frais (belle acidité), salivant, titillé par des notes délicatement salines. Ira loin... **16+/20**



Bandol rouge 2006

85% Mourvèdre, 10% Grenache, 5% Cinsault

Evolution cohérente, en nuances (cuir, animal, zan, herbes aromatiques), corps toujours aussi fin, étiré, à la puissance contenue, un rien austère et droit (froideur du graphite). Méditerranéen mais frais et décidé. **15/20**

Bandol rosé 2013

60% Mourvèdre, 20% Grenache, 20% Cinsault, pressurage direct

Bien fait, propre sur lui, flatteur (gras, odeurs amyliques), un style "techno" qui rassurera le consommateur estival. Approche plus banale et consensuelle, moins vineuse que par le passé : jouant dans une cour nettement inférieure au rouge, il ne mérite plus d'être présenté en fin de dégustation comme c'est la coutume au domaine... **13/20**

Un domaine qui a su tirer parti de la singularité de son terroir comme de sa maîtrise technique pour proposer un grand rouge peaufiné, esthétique, équilibré, au coup de crayon d'une grande précision ; certains pourraient lui reprocher un manque de franchise de goûts, de fougue, d'éclat comme dans les vins de la famille Gausson, mais leur singularité est à mon sens un véritable atout dans un paysage bandolais qui, comme partout, serait triste sans nuances et diversité de styles.

Un rosé qui, par rapport à mes repères précédents, semble évoluer vers plus de banalité, certes de bonne constitution, mais au message formaté par des choix œnologiques plus consensuels.

Enfin, un accueil impersonnel, visiblement tourné davantage vers le touriste que l'amateur, lequel privilégiera des adresses plus conviviales et authentiques.

DOMAINE LA TOUR DU BON



Grand écart géographique pour une position diamétralement opposée à la précédente : extrême nord-ouest de l'appellation (dans la petite commune du Brulât du Castelet), éloignement de mer (15 km), site perché en haut de colline (environ 200 m d'altitude).

Décor de carte postale provençale, position dominante, vue circulaire, végétation typique (chênes verts, pins d'Alep, oliviers, figuiers, garrigue), superbe bastide en pierres de taille : on s'y arrêterait volontiers quelques jours...



Cirque naturel, entre mer et montagne, le lieu est balayé par les vents (Mistral sec qui assainit les vignes, brise de mer douce et rafraîchissante), éclairé et chauffé par le soleil 300 jours par an et suffisamment arrosé (400 mm en moyenne) pour que le mourvèdre y mûrisse avec plénitude.

Orienté nord-ouest/sud-est, planté sur un sol à caractère mixte de l'époque santonienne (substrat globalement marno-calcaire ; plus en détail, plateau calcaire, puis argiles rouges ferrugineuses, gréseuses et caillouteuses ainsi que terres blanches, marneuses, sablonneuses et limoneuses), le domaine présente une bonne capacité de régulation hydrique, drainant en plus les fortes pluies par ses pentes naturelles.

Il faut tout de même souligner le travail de titan nécessaire au façonnage des zones productrices : défrichage, arrachage d'arbres (oliviers, figuiers, pinède), défonçage des sols en profondeur, excavation de dalles, de pierres, création de restanques, le domaine est le fruit d'un labeur étalé sur plusieurs générations, toujours en cours aujourd'hui...



Racheté à d'anciens propriétaires champenois en 1968, géré depuis en famille, le domaine est guidé par Agnès Henry-Hocquard, secondée à ses débuts par Thierry Puzelat (Clos du Tue Bœuf en Touraine), aujourd'hui par Antoine Pouponneau (vigneron œnologue conseil).

17 ha attenants au chai dont 12 en exploitation viticole, des vignes de 30 ans de moyenne d'âge réparties ainsi :

- moitié de mourvèdre
- 1/4 de grenache
- 10% de cinsault
- le reste en carignan, clairette, ugni blanc et vermentino

Comme au domaine de Terrebrune, le succès du rosé en fait une priorité commerciale : 60% de la production est ainsi colorée pour 35% seulement de rouge, 5% de blanc.



Cette réalité économique semble faire jongler notre vigneronne entre prise de risque minimale, donc choix œnologiques pas toujours excitants mais maîtrisés, assez consensuels et rassurants (levures sélectionnées en rosé pour des vins parfumés et précis, malo bloquée sur les blancs pour privilégier des équilibres plus faciles et digestes), et une inspiration plus "libre", plus "artistique", en cohérence avec des convictions intimes moins "normées", moins "rationnelles", à commencer par son approche biodynamique de la viticulture puis, plus récemment, par ses tentatives de vinification en amphore. Agnès Henry-Hocquard est aussi lucide que franche, assumant avec honnêteté ces 2 philosophies ; même s'il paraît vite évident que ses émotions souhaiteraient moins de contrôle, plus de "naturel"...

Le plus gros des efforts réalisés dans les vignes. Hormis une courte période où les clones furent privilégiés l'intégralité du vignoble massale, avec greffage pied R110, choisi pour sécheresse et son sols à taux de calcaire 2 temps : implantation 3 ans après, apport



est bien entendu période où les (entre 88 et 92), est en sélection sur pied (porte sa résistance à la adaptation aux actif important) en racinaire puis, 2 à des greffons

issus du domaine (dans les années 70-80, les greffons provenaient du château Pradeaux).

Sans aucune affiliation officielle, la culture s'inspire avec pragmatisme de la biodynamie, avec un travail méticuleux basé sur l'observation, les échanges entre vignerons, une ligne directrice axée sur le respect des équilibres naturels.

Travaux mécaniques raisonnables pour ne pas altérer la vie des sols (déchaussage, piochage, buttage, décaillonnage "à l'ancienne"), débroussaillage, traitements phytosanitaires de base (souffre, bouillie bordelaise), travail de la plante très classique (taille courte en gobelet pour les rouges, en cordon de Royat pour les blancs, ébourgeonnage, vendanges en vert, écimage)...

Rendements maîtrisés (moyenne de 30 hl/ha), vendanges manuelles en caisses de 30 kg, tri à la vigne et à réception.

Chai de vinification de plein pied, climatisé à 16°.



Blanc et rosés directement pressés, sans macération à froid. Levures sélectionnées et températures de fermentation contrôlées pour conserver des arômes primeurs, nets et flatteurs. Élevage en cuve, mise en bouteille rapide pour privilégier un style basé sur la fraîcheur.



Rouges vinifiés en cuve ciment ; d'abord éraflés, puis légèrement macérés à froid (19°), ensuite réchauffés à 28° pendant 10 à 15 jours avec de légers piégeages et remontages quotidiens, entièrement fermentés en levures indigènes. Elevage en foudre, dès la fermentation malolactique.

Depuis quelque temps, influencée par l'italienne Elisabetta Foradori (Trentin - Dolomites), Agnès Henry-Hocquard explore de nouveaux horizons avec un 100% mourvèdre (donc hors AOC qui le limite à 95%) élevé sans SO2 en amphores ; expérience excitante d'un point de vue "philosophique" (l'idée de raccorder de nouveau le raisin à la terre a de suite séduit Agnès Henry-Hocquard) et tout aussi concluante en dégustation, avec des vins énergiques, jaillissants, aux définitions tanniques très abouties.

Bandol rosé 2014

60% Mourvèdre, 20% Grenache, 20% Cinsault.

Parfumé (pomelo, fleur d'oranger, pêche, framboise, abricot), suave, élémentaire et facile mais bien maîtrisé (y compris dans l'alcool), sur un équilibre propre. Peu excitant mais se vendra bien!
13,5/20

Bandol 2014

En foudre - 55% Mourvèdre, 30% Grenache, 15% Cinsault

Spontané, fruité (fruits noirs, fraise écrasée), encore sauvage, tannique, réglissé, épicé, à la fraîcheur soulignée par l'olive verte, les herbes aromatiques. **15/20**



Bandol "St Ferréol" 2014

En foudre - 85% Mourvèdre, 15% Carignan

Fruité pur (mûre, cassis, cerise noire), provençal (laurier, thym, zan, garrigue), jus fougueux, corsé, intense, bâti avec finesse sur une chair mûre et généreuse. **15,5+/20**

IGP "En Sol" 2014

En amphore neuve - sans SO2

100% Mourvèdre

Vin qui dégage une énergie particulière, rayonnant, de grande spontanéité aromatique (violette, fruits noirs, réglisse, trait de vert), étonnamment fin et millimétré en bouche, fuselé, droit, très élancé. **15,5/20**

IGP "En Sol" 2014

En amphore d'un an - sans SO2

100% Mourvèdre

Un peu moins dégagé que sur l'amphore neuve, avec une "douceur" tannique rarissime pour un mourvèdre, fondu, suave, plus énergique par sa tension interne (vin toujours droit) que ses saveurs, policées, assagies. Vin étonnamment serein et mature pour son très jeune âge.
15,5/20

Bandol 2012

55% Mourvèdre, 30% Grenache, 15% Cinsault

Classicisme sauvage du mourvèdre, tannique, puissant, avec de l'accroche, du relief, un caractère garrigue, animal et épicé, frais, mentholé. **14,5-15/20**





Bandol "St Ferréol" 2011

85% Mourvèdre, 15% Carignan

Profond, dense, puissant, structure ferme, assise mûre, beaucoup de personnalité : viril, en impose, mais avec finesse, équilibre et race. Un très beau Bandol, armé pour durer. **16+/20**

Bandol 2008

55% Mourvèdre, 30% Grenache, 15% Cinsault

Vin apaisé, savoureux, sanguin, aux arômes épanouis d'orange, de maquis, de fraise, de violette. Un Bandol abouti, pas forcément démonstratif mais offert et délicat. **15,5-16/20**

IGP "En Sol" 2013

Elevage en amphore - 100% Mourvèdre

Signature soyeuse caractéristique de cet élevage en terre, grande finesse de texture, éclat et netteté du fruit (fruits noirs, violette, poivre), impression d'énergie, de profondeur tout comme de sérénité. Une expression du mourvèdre vraiment inhabituelle, parfaitement domptée. **15,5-16/20**

Bandol blanc 2014

85% Clairette, 10% Rolle, 5% Ugni

Blanc confortable, gras, fruité et anisé, bien équilibré, jouant sur des saveurs amères et épicées. **14-14,5/20**

VdT "D'ici"

100% Grenache partiellement fermenté et muté sur grain avec du marc de Provence

Douceur charmeuse, cacaotée et figuée, fine en bouche, déroulant sans lourdeur, avec suavité et pureté. Jolie gourmandise. **15/20**



Bien belle adresse, un peu prévisible et formatée dans ses couleurs roses et blanches, mais au niveau qualitatif nettement plus excitant en rouge, avec une gamme nuancée, sincère, fidèle à l'idée fougueuse et généreuse qu'on peut se faire du Bandol, sur des expressions pures, précises et fines.

Une interprétation très personnelle et intéressante du mourvèdre au travers de l'amphore, capable d'assagir sa sauvagerie, lisser ses tanins, proposer des expressions immédiatement profondes, gorgées de fruit, empreintes d'une énergie singulière. Comme pour les rouges de Terrebrune, certains préféreront le relief et le caractère trempé des Bandol plus "classiques", mais cette exploration mérite autant d'encouragements que d'attention ; une voie nouvelle et excitante, pas un simple effet de mode.

Il faut enfin souligner la qualité exceptionnelle de l'accueil, même tardif (17h), avec visite des vignes, prise d'échantillons en élevage, dégustation complète et présence patiente et chaleureuse de la vigneronne : la grande classe, en toute simplicité !