

BANDOL

Roi du Mourvèdre

Présentation de Pierre Bélanger



BANDOL

Quelques chiffres



Vignoble de l'AOC bandol au quartier du Brulat, Le Castellet.

Désignation(s)	Bandol
Appellation(s) principale(s)	Bandol
Type d'appellation(s)	AOC
Reconnue depuis	1941
Pays	 France
Région parente	vignoble de Provence
Localisation	Var
Climat	tempéré méditerranéen
Superficie plantée	1 500 hectares
Nombre de domaines viticoles	350 producteurs avec deux caves coopératives (40 % de la production) et 63 caves indépendantes (60 % de la production)
Cépages dominants	mourvèdre N, grenache N, cinsault N, clairette B, ugni blanc B, bourboulenc B, sauvignon B, marsanne B, rolle B et sémillon B
Vins produits	20 % rouges, 75 % rosés et 5 % blancs
Production	55 000 hectolitres
Pieds à l'hectare	minimum 5 000 pieds par hectare, soit maximum 2 m ² par pied
Rendement moyen à l'hectare	40 hectolitres par hectare ¹

BANDOL

Historique



- La civilisation phocéenne a débarqué dans cette région voilà 26 siècles, apportant aux Ligures l'art de cultiver et tailler la vigne.
- Les Romains organisèrent le commerce de l'huile d'olive et du vin, témoins les amphores ou dolia remontés des fonds marins.
- La facilité de transport d'un vin bien équilibré et structuré avait fait et fera sa renommée.
- Le port de Bandol n'étant pas assez profond, des tartanes ou félonques étaient utilisées pour transporter les fûts jusqu'aux gros navires mouillés dans la rade.
- Au grand siècle, le vin est bonifié à fond de cale au cours de traversées vers les Iles.
- Les fûts de chêne sont marqués au feu du «B» de Bandol qui assurait son origine et son authenticité.



BANDOL

Aire géographique

Toutes les étapes de la production (la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins) ont lieu dans l'aire géographique, sur le territoire des communes suivantes du département du Var, sur la base du code officiel géographique de l'année 2020 :

- Bandol
- Le Beausset
- La Cadièred'Azur
- Le Castellet
- Evenos
- Ollioules
- Sanary-sur-Mer
- Saint-Cyr-sur-Mer



BANDOL

Informations sur la zone géographique

a) Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est délimitée sur huit communes du département du Var. Elle s'inscrit au cœur d'un vaste amphithéâtre constitué par un ensemble de reliefs dus à l'érosion et aux phénomènes tectoniques ayant affecté les formations sédimentaires, carbonatées, récifales ainsi mises à la surface, amphithéâtre créant un paysage de coteaux, fermé au nord et ouvert sur la mer Méditerranée par le golfe de Bandol.

Cette topographie induit un climat méditerranéen particulier, protégé du Mistral, vent froid venu du nord et dominant en Provence, et crée des situations de coteaux et de piedmonts bénéficiant d'un ensoleillement moyen de 3000 heures et d'une pluviométrie annuelle de 650 millimètres. S'ajoute à ce contexte climatique déjà favorable, l'effet modérateur de l'ouverture sur la Méditerranée qui vient tempérer les ardeurs solaires estivales et maintenir une légère humidité nocturne créant ainsi des conditions de maturité des raisins optimales, notamment pour le cépage mourvèdre, permettant aussi bien l'élaboration de vins rouges de longue garde supportant l'élevage sous bois, que de vins rosés caractéristiques, mais aussi pour le cépage clairette permettant l'élaboration de vins blancs fins et structurés.

Les sols les plus caractéristiques sont des sols peu épais, blanchâtres, pauvres en matière organique, parfois riches en éléments siliceux, toujours à forte pierrosité, bien drainés, assurant ainsi une circulation hydrique optimale.

Le paysage façonné notamment par la culture de la vigne et des oliviers résulte de la persévérance de générations d'agriculteurs qui ont su, au fil des siècles, optimiser l'occupation des coteaux et des piedmonts tout en préservant une couverture végétale protectrice sur les reliefs. Pour retenir le sol et épierrer les terrains, ils ont édifié d'innombrables murets de pierres sèches, créant ainsi les « restanques » caractéristiques de ce paysage.



BANDOL

Informations sur la zone géographique(suite)

b) Description des facteurs humains contribuant au lien

Au IV^{ème} siècle avant notre ère, les Phocéens débarquent sur les rivages protégés de ce qui deviendra leur colonie de « Terroeis », apportant dans leurs amphores la civilisation de la vigne et du vin. Sous l'Empire romain « Terroeis » devient « Torrentum » (entre les communes de Saint-Cyr et de Bandol).

Nombre de propriétés viticoles d'aujourd'hui portent la trace des anciennes « villae » romaines riches de vestiges archéologiques (fours de cuisson pour amphores, pressoirs à vin,...) attestant d'une activité viticole organisée.

Dès lors de nombreux témoignages et écrits démontrent la persistance de la culture de la vigne et la notoriété des vins produits, depuis des ordonnances réglementant la circulation des raisins et des vins (1363) jusqu'à des dérogations aux restrictions de plantation accordées en considérant la nature des terrains et la qualité des vins produits (1731) en passant par une architecture et des désignations de lieux-dits (Le Vigneret, la Mourvèdrière,...).

Peut notamment être cité Tolozan qui associe paysage et culture de la vigne dans son traité d'Œnologie de la Basse Provence en 1827 : « La région des vins de Bandol commence au pied des montagnes de Cuges et se dirige droit au sud jusqu'à sa terminaison au Golfe de Bandol, sur une longueur d'environ douze kilomètres. Cette vallée est formée par un double rang de collines qui se ramifient à l'ouest et qui enferment la grande plaine de Saint-Cyr, dont le talus en pente douce vient aboutir sur la plage du golfe des Lecques. ...Les coteaux et même les collines sont complantés en vignes. ». L'auteur ajoute, témoignant de l'unité du secteur : « l'espèce de raisin qui domine partout et qui fait l'essence des vins de Bandol est le mourvèdre, raisin noir très foncé.. »

L'Histoire a retenu ces vins considérés comme des vins de garde, se bonifiant avec le temps, notamment celui des longues traversées maritimes. En effet, profitant de la baie abritée de Bandol, la circulation des vins produits au sein de la zone géographique se faisait notoirement par des bateaux qui restaient au large, en rade et qui embarquaient les tonneaux de vin marqués au fer rouge de la lettre « B ».



BANDOL

Informations sur la zone géographique(suite)

Dans la géographie de la Provence et du Comté Venaissin de la principauté d'Orange, du Comté de Nice, paru en 1787 (tome I, page 280), il est écrit : « Le sol de Bandol est très sec et pierreux. La principale production du terroir est le vin rouge de la première qualité, la plus recherchée pour les Iles. Le port de Bandol serait le plus sûr et le plus commode de la Province. » Port d'embarquement et débouché commercial des vins de Bandol, la ville elle-même était citée de tonneliers.

Une délibération du Conseil Municipal datée de 1818 atteste que plus de 6000 hectolitres de vin ont transité par le port de Bandol à destination de l'Italie, du nord de l'Europe et de l'Amérique. A la fin de second Empire ce ne sont pas moins de 80.000 barriques annuelles qui étaient produites à Bandol pour le stockage et le transport de quelques 160.000 hectolitres !

Ainsi, au-delà des producteurs eux-mêmes, une communauté humaine faisant vivre et vivant autour de la production des vins est attestée. Ce vignoble n'a pas échappé à la crise du phylloxera mais son histoire, sa notoriété, cette communauté forte ont permis une reconquête rapide et le maintien des usages anciens de plantation en terrasses, avec un mode de conduite et une densité de plantation adaptés, le maintien des cépages usuels avec la dominance du mourvèdre N, secondé notamment par les variétés grenache N et cinsaut N pour l'élaboration des vins rouges et rosés et les cépages clairette B, bourboulenc B et ugni blanc B pour l'élaboration des vins blancs.

Cette communauté a ainsi préservé l'histoire, confirmé ses savoir-faire et accentué la notoriété et la qualité des vins de Bandol reconnus en appellation d'origine contrôlée dès le 11 novembre 1941.

Le vignoble de Bandol compte en 2009, 1580 hectares pour une production moyenne annuelle de 50000 hectolitres qui se partage entre 3 caves coopératives et 54 domaines



BANDOL

Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

Les vins rouges sont des vins d'élevage, produits à faible rendement (40 hectolitres par hectare maximum) par des vignes âgées de plus de 7 ans, et qui commencent leur développement pendant 18 mois sous-bois, le plus souvent en foudre. Le cépage mourvèdre N, qui doit être présent à 50 % minimum dans l'assemblage, leur donne leurs caractéristiques : ce sont des vins puissants, charpentés, tanniques et de longue conservation.

Les vins rosés occupent une place de plus en plus importante. Vinifiés par pressée directe, courte macération ou saignée, ils présentent une robe pâle églantine. Le cépage mourvèdre N obligatoirement présent (minimum 20%, souvent 30% à 40%), confère à ces vins une structure spécifique, plus tannique que les autres vins rosés provençaux, nécessitant un temps d'épanouissement un peu plus long, mais permettant une conservation plus longue.

Les vins blancs, élaborés principalement à partir du cépage clairette B (50% minimum), présentent une robe jaune paille claire avec des arômes floraux. Production plus confidentielle que les deux précédentes elle contribue néanmoins à l'image et à l'équilibre de l'appellation d'origine contrôlée. Outre les éléments cités supra, il convient de citer André JULIEN qui, dans sa « Topographie des Vignobles » de 1866, souligne les qualités des vins de « Bandol » : « Bandol, Le Castellet, Saint Cyr, Le Beausset produisent des vins qui ont une couleur très foncée et beaucoup de spiritueux. Ils sont droits en goût, se conservent longtemps et acquièrent de la qualité en voyageant en mer. Les vins de ces vignobles sont connus sous le nom de Bandol, et considérés comme formant la première qualité de ceux que l'on expédie ».

André PELICOT, en 1866 également, définit la zone de production, dans le « Vigneron Provençal », en ces termes : « Les localités qui produisent les vins dits de Bandol, du nom du port d'embarquement plutôt que des lieux de production, lesquels sont ...La Cadière, Le Castellet, Saint-Cyr, Le Beausset, Ollioules,... Ces vins sont excellents pour le transport. Le mourvèdre fait la base de ces vins, qui sont corsés et de la plus belle coloration, mais âpres au début »



BANDOL

Interactions causales

La conjonction d'un climat méditerranéen à influence maritime, de la topographie en forme de cirque ouvert sur la mer et protecteur des influences septentrionales (vent et température) et d'un sol argilocalcaire à forte pierrosité confère à cette zone géographique un complexe édapho-climatique qui offre à l'ensemble du vignoble de « Bandol » des conditions optimales et au cépage mourvèdre N, cépage noir à maturité tardive, sa niche écologique de prédilection lui permettant d'atteindre une maturité idéale qui garantit l'originalité et l'équilibre des vins.

En 1787, ce lien particulier entre le milieu naturel et les caractéristiques et la qualité des vins produits, était déjà souligné. « Le climat particulièrement doux et abrité de Bandol et de sa région immédiatement avoisinante, un sous sol argilo calcaire avec dose élevée de carbonate de chaux, la réverbération intense des rayons solaires sur les coteaux que la proximité immédiate de la mer met à l'abri de la rigueur des gelées hivernales, par la dose de sel et d'iode hydrométrique en suspension dans l'air de ce ciel particulièrement privilégié, tendent à faire, des vins issus de ce terroir, les produits fameux que les félibres de la Provence disaient être du soleil en bouteille. » (La Géographie de la Provence et du Comtat Venaissin, ACHARD M., 1787, cité par J.M. MARCHANDIAU dans « Gens et Vins du Bandol » – 1991.)

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée classe « les terres pauvres typiques ayant établi de longue date la renommée des vins de Bandol » en excluant « les sols fertiles et alluvionnaires des vallées, les alluvions d'apport trop fertiles de pieds de coteaux, les pinèdes et zones boisées ».

Cette délimitation permet une gestion optimale de la plante, une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production traduite par des pratiques de faibles rendements issus de tailles courtes, par une gestion des densités de plantation adaptées aux « restanques ».



BANDOL

Interactions causales (suite)

En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les vignerons de « Bandol » contribuent à préserver l'originalité et les caractéristiques de ce vignoble en « restanques ». Associant la maîtrise de la production, les conditions optimales de maturité et les exigences historiques d'aptitude au transport, les vins rouges de « Bandol » possèdent une structure leur permettant un élevage sous bois long et présentent ainsi une forte aptitude au vieillissement.

Les conditions optimales de ce vaste amphithéâtre viticoles ayant permis le développement de savoir-faire au sein d'une communauté de producteurs et de consommateurs, il était naturel de voir ce savoir-faire appliqué pour la production et l'appréciation des vins rosés et blancs qui, même s'ils ont moins marqué l'histoire que les vins rouges, bénéficient d'une notoriété grandissante. Les usages de production des vins rouges, à partir du cépage mourvèdre N issu de vignes âgées de 8 ans au moins, permettent en effet un apport de ce cépage dans les vins rosés, apport qui va leur donner une bonne part de leur identité.

Cette rigueur, cet itinéraire technique imposés pour l'obtention des vins rouges, sont bien évidemment appliqués aux cépages blancs ce qui confère aux vins blancs de « Bandol » une structure et un équilibre leur permettant également un vieillissement caractéristique en Provence.

En 2010, la notoriété de Bandol est indéniable sur l'ensemble de la production, les vins rosés et blancs ayant désormais atteint la réputation des vins rouges. Réalisant une bonne part de son marché hors des frontières nationales et à l'exportation, cette appellation d'origine contrôlée permet une bonne valorisation de sa production



BANDOL

Encépagement

- a) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :**
 - cépages principaux : cinsaut , grenache , mourvèdre ;
 - cépages accessoires : carignan , syrah ;
- b) - Les vins rosés sont issus des cépages suivants :**
 - cépages principaux : cinsaut, grenache, mourvèdre;
 - cépages accessoires : bourboulenc, carignan, clairette, syrah, ugni blanc;
- c) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :**
 - cépages principaux : bourboulenc, clairette, ugni blanc;
 - cépages accessoires : marsanne, sauvignon, sémillon, vermentino(rolle) ;



BANDOL

Règles de proportion à l'exploitation

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

a) - Vins rouges :

- La proportion du cépage mourvèdre est comprise entre 50 % et 95 % de l'encépagement ;
- La proportion de chacun des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;

b) - Vins rosés :

- La proportion du cépage mourvèdre est comprise entre 20 % et 95 % de l'encépagement ;
- La proportion de chacun des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

c) - Vins blancs :

- La proportion du cépage clairette est comprise entre 50 % et 95 % de l'encépagement ;
- La proportion de chacun des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

d) - Ces obligations ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, exploitant moins de 1,5 hectare en appellation d'origine contrôlée et dont l'exploitation respecte une proportion de cépages principaux supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement pour la couleur considérée





BANDOL

Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds à l'hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds.

- Toutefois, les vignes plantées sur des terrasses peuvent présenter un écartement maximum de 2,5 mètres entre la crête du talus et le premier rang de la terrasse supérieure, ainsi qu'entre le pied du talus ou du muret et le premier rang de la terrasse inférieure.

b) - Règles de taille.

- Les vignes sont taillées en taille courte (gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de 8 yeux francs par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

- Les vignes âgées de plus de 30 ans, peuvent être taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

- La taille est effectuée avant le 1er mai.



BANDOL

Conduite du vignoble(suite)

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au moins égale à 0,3 fois l'écartement entre rangs. La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6500 kilogrammes par hectare. Cette disposition s'applique également aux parcelles, avant leur entrée en production de vin d'appellation d'origine contrôlée, à compter de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet. Lorsque l'irrigation est autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 5000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne.

Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.



BANDOL

Conduite du vignoble(suite)

2° - Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques des sols, plus généralement les facteurs naturels qui sont des éléments fondamentaux du terroir :

- a) - L'opérateur évite le développement des maladies, des parasites et des ravageurs qui pourraient altérer le potentiel viticole des parcelles concernées ou des parcelles environnantes. De même, le sol est entretenu pour éviter le développement des plantes vivaces ;
- b) - Les pratiques d'ébourgeonnage et d'épamprage des pieds sont obligatoires et effectuées avant véraison ;
- c) - L'apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée est interdit. On entend par terre exogène une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Bandol ».
- d) - Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée (nivellement, remblaiement, décaissage...) est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

3° - Irrigation

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, par dérogation conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturité du raisin ;

Toute installation d'irrigation fixe, à l'intérieur des parcelles, est interdite ; On entend par installation d'irrigation fixe, toute installation d'irrigation présente sur une parcelle de vigne hors période d'irrigation autorisée ;

Afin de préserver la ressource en eau, l'irrigation au moyen des systèmes d'irrigation par aspersion est interdite de 8H00 à 18H00 ;

La ferti-irrigation est interdite hors période d'irrigation autorisée.

BANDOL

Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b) - Dispositions particulières de récolte:

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange:

Les grappes de raisin sont transportées entières jusqu'au lieu de vinification.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins:

La richesse en sucre des raisins répond aux caractéristiques suivantes (g/l de moût) :

-Vins rouges 207

-Vins blancs 187

-Vins rosés 187

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum. (Le titre alcoométrique volumique des vins répond aux caractéristiques suivantes) :

-Vins rouges 12 %

-Vins blancs 11,5 %

-Vins rosés 11,5 %



BANDOL

Rendements - Entrée en production



1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 40 hectolitres par hectare

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 40 hectolitres par hectare. A compter de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet, et jusqu'à leur entrée en production de vin d'appellation d'origine contrôlée, le rendement des jeunes vignes est limité à 40 hectolitres à l'hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins blancs et rosés provenant des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet. De plus, le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins blancs et rosés Publié au BO du MASA le 30 juin 2022 provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet.

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins rouges provenant des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 7ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

De plus, le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins rouges provenant :

- des parcelles de vignes qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet.

BANDOL

Producteurs(68)

Domaine Antiane	Caves d'Azur	Château d'Azur	Domaine des Baguiers
Château Barthès	Domaine de la Bégude	La Bastide Blanche	Château des Baumelles
Domaines Bunan	Domaine Cabaudran	Vignerons de la Cadièrenne	Domaine du Cagueloup
Domaine Lou Capelan	Clos du Cas	Domaine Castell Reynoard	Domaine de La Chrétienne
Moulin des Costes	Domaine Costes Gallines	Domaine Dupuy de Lôme	Domaine de l'Estagnol
La Font des Pères	Domaine de Frégate	Domaine du Galantin	Domaine de la Garenne
Domaine du Gros'Noré	Les Vignobles Gueissard	Domaine Imbert Olivier	Domaine Lafran-Veyrolles
Domaine des Luquettes	Domaine Marie-Bérénice	Domaine Maubernard	Domaine du Moutin
Domaine de l'Olivette	Domaine du Paternel	Château Pey-Neuf	Château de Pibarnon
Château Pradeaux	Domaine Ray-Jane	Domaine de la Ribotte	Château La Rouvière
Domaine de Rochebelle	Château Romassan	Domaines Ott	Moulin de la Roque
Château Sainte Anne	Château Salettes	Domaine de Souviou	Domaine Baravéou
Domaine La Suffrene	Domaine Tempier	Domaine de Terrebrune	Château Canadel
Mas Thérèse - Famille Gantelme	Domaine de La Tour du Bon	Château Guilhem Tournier	Château de Castillon
Domaine des Trois Filles	Domaine de Val d'Arenc	Château Vannières	Bastide de la Ciselette
Domaine Vigneret	Château la Vivonne	Château de Font Vive	Château Jean Pierre Gausson
Domaine de La Laidière	Château de la Noblesse	Domaine Pieracci	Domaine de la Roche Redonne



Domaine Tempier

L'histoire

1834

Le domaine Tempier existait déjà sous le règne de Louis XV. La bastide fut construite en 1834 et obtint sa première médaille d'or en 1885. Après la grave crise phylloxérique, Léonie Tempier (arrière-grand-mère de Lucie Peyraud) fait replanter les vignes sur porte-greffes. La cave à foudres est construite et des cuves en ciment mises en place

1910'-1930'

La Grande crise des vins du Sud au début des années 1910 provoque l'arrachage d'une partie des vignes du domaine, remplacées par des vergers. S'en suit la crise économique de 1929, une époque de déshérence pour le domaine.

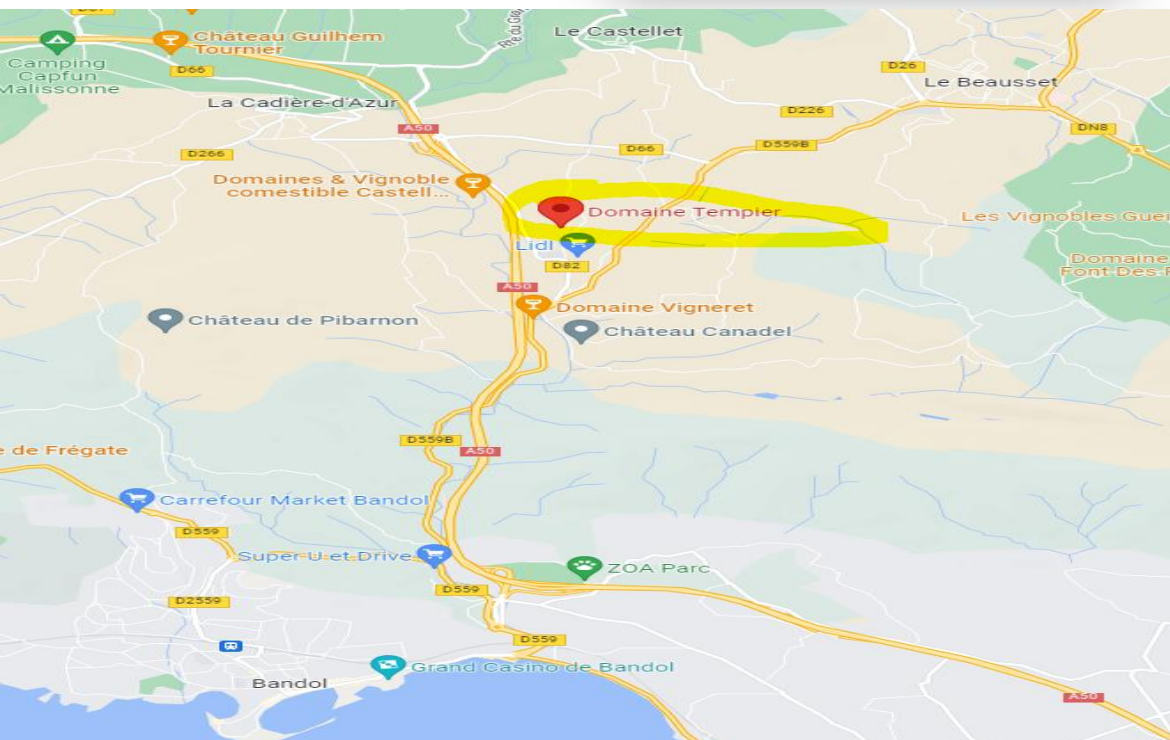
1940

Lucie Tempier dont le père possède une affaire de cuirs et peaux à Marseille, épouse Lucien Peyraud. Ce fils d'une famille d'armuriers et de soyeux de Saint-Étienne veut être vigneron. Les jeunes époux s'installent au Domaine Tempier en 1940. C'est le début de la grande épopée...

1943

La replantation du domaine en cépages nobles (Mourvèdre, Cinsault, Grenache) commence à un rythme soutenu. 1943 est l'année de la première mise en bouteille de rosé.

Les temps sont difficiles : on s'éclaire à la chandelle, on pompe l'eau du puits, le travail se fait à la charrue...





Domaine Tempier

L'histoire (suite)

1945

En 1945, Lucien Peyraud devient président du Syndicat des vins de Bandol récemment constitué en 1941, puis membre de l'Institut National des Appellations d'Origine en 1947.

«Plantez du Mourvèdre !» : il entreprend une véritable croisade auprès des vignerons, pour donner au vin de Bandol sa spécificité et sa grandeur.

1951

1951 sera l'année du premier millésime de Bandol rouge au domaine. L'étiquette est dessinée par Alphonse Tempier, père de Lucie Peyraud. Symbolisant le départ des vins par le port de Bandol sur des tartanes royales, elle a très peu varié depuis, tant elle représente à merveille l'esprit du domaine.

50-70'

En s'appuyant sur un cépage fort, le Mourvèdre, Lucien Peyraud se battra pour promouvoir une haute idée du Bandol et en faire un très grand vin de garde, à l'égal des Bordeaux, Bourgogne, Côte-Rotie, Hermitage ou Châteauneuf.

Quant à Lucie, dite Lulu, elle devient la grande ambassadrice de la vente des vins de la propriété. Elle parcourt la France pour faire déguster ses vins aux restaurateurs. Son hospitalité séduit et ses recettes typiquement provençales lui valent une belle renommée outre-Atlantique.



Domaine Tempier

L'histoire (suite)

1959

Lucien est intronisé commandeur dans la Confrérie de l'Ordre Illustre des Chevaliers de Méduse, qui a pour but de promouvoir les grands vins de Provence.

Lucie rejoint quant à elle l'Ordre des Dames du Vin et de la Table, fondée par Madeleine Decure et Odette Kahn, journalistes de « Cuisine et Vins de France » et de « La Revue des Vins de France ».

1960

Dans les années 60, Lucie et Lucien voient arriver au domaine le renfort de leurs deux fils Jean-Marie et François. François devient chef de culture et Jean-Marie responsable de la vinification et de la commercialisation.

Constatant dans la cave des différences importantes, Jean-Marie et François décident de vinifier séparément les vignes des lieux-dits la Tourtine et La Migoua et plus tard Cabassaou.

1968

Avec leur père, en 1968, ils construisent la nouvelle cave – salle des foudres qui offrent des conditions idéales pour les longs élevages dans ces gros tonneaux.

En 2000

François et Jean-Marie prennent leur retraite. Une retraite malgré tout active puisqu'ils continuent de participer aux dégustations de contrôle. Ils créent une société avec leurs sœurs Fleurine, Marion, Laurence et Véronique, toutes très attachées au domaine.



Domaine Tempier

Les terroirs

multiples et complexes, les terroirs du Domaine Tempier forment une mosaïque de parcelles aux sols d'une grande richesse géologique répartis sur 60 hectares. Les topologies et les expositions sont très variées et les vignes anciennes. La Bastide au Plan du Castellet, la Migoua, la Tourtine, Cabassaou... chaque terroir est observé et travaillé avec attention, pour en révéler tout le caractère au travers de quatre grandes cuvées.

La Bastide

La Bastide est l'âme du Domaine. Ici furent plantées les premières vignes de la famille Rounard-Tempier. Au Plan du Castellet, où les grands cyprès flottent comme les mâts d'un navire, les pieds de mourvèdre, grenache, cinsault et carignan s'étendent sur 7 hectares. Assemblé aux autres terroirs Tempier, le terroir de la Bastide entre aujourd'hui dans la composition du vin rosé et vin rouge de la cuvée Classique.

Domaine Tempier

Les terroirs(suite)

La Tourtine

Tout près du village du Castellet, sur un coteau favorable au mourvèdre exposé plein sud, ce terroir a la particularité d'être extrêmement venté mais aussi très ensoleillé. Ici, les vignes arrivent à maturité facilement. Les sols profonds sont composés de grès et de marnes datant du Santonien (85-90 Ma), avec une forte présence d'argile et d'un peu de gypse. L'excellence de ce terroir de 5,5 hectares compose la cuvée parcellaire La Tourtine.

La Laidière

Rachetés en 2016, ces 18 hectares orientés Est, sur 300 mètres de dénivelé, constituent un terroir au potentiel exceptionnel. Moins chaud, il est principalement utilisé pour renforcer la fraîcheur des blancs et des rosés.



Domaine Tempier

Les terroirs(suite)

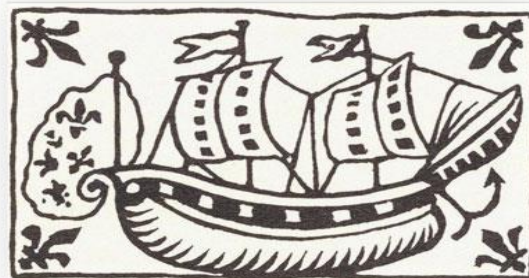
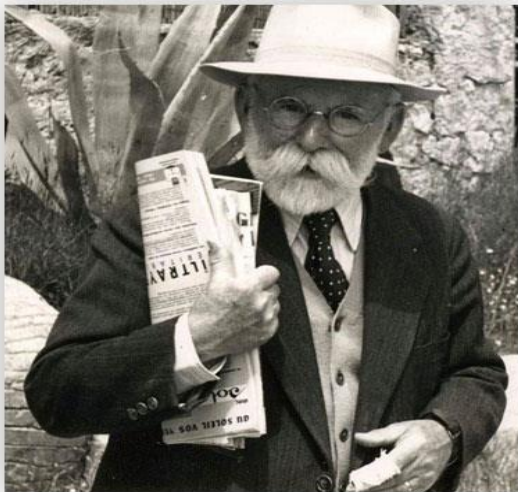
La Migoua

Sur le massif du Beausset Vieux, à près de 300 mètres d'altitude, la Migoua prend place dans un environnement sauvage de garrigue. Un accident géologique remarquable a formé des sols d'une grande complexité. Une nappe de charriage s'ajoute à un retournement géologique où affleurent des sous-sols argilo-calcaires plus anciens du trias. La cuvée parcellaire de la Migoua, issue d'une fine sélection, exprime toute la singularité de ce site de 11 hectares.

Cabassaou

« Ça cabasse = ça tape ». Le nom Cabassaou fait écho à la chaleur de ce terroir protégé du mistral par la colline du Castellet. Sur 1,50 hectare, un petit amphithéâtre de restanques aux sols peu profonds est aéré par des vents thermiques. Ici s'exprime toute la quintessence de vieux mourvèdres et de syrah de 60 ans au moins, dans la cuvée parcellaire Cabassaou.





Domaine Tempier, Bandol blanc, 2016

Le Blanc Tempier conserve une belle fraîcheur malgré le terroir sudiste, grâce à des parcelles situées dans les secteurs les plus tardifs et frais du vignoble (la Laidière, la Migoua et le Petit Moulin). L'élevage relativement long, en foudres, lui donne une grande complexité.

COMPOSITION

Clairette (60%), Ugni blanc (30%), complétés de Rolle, Bourboulenc, et Marsanne
Age moyen des vignes : 25-30 ans

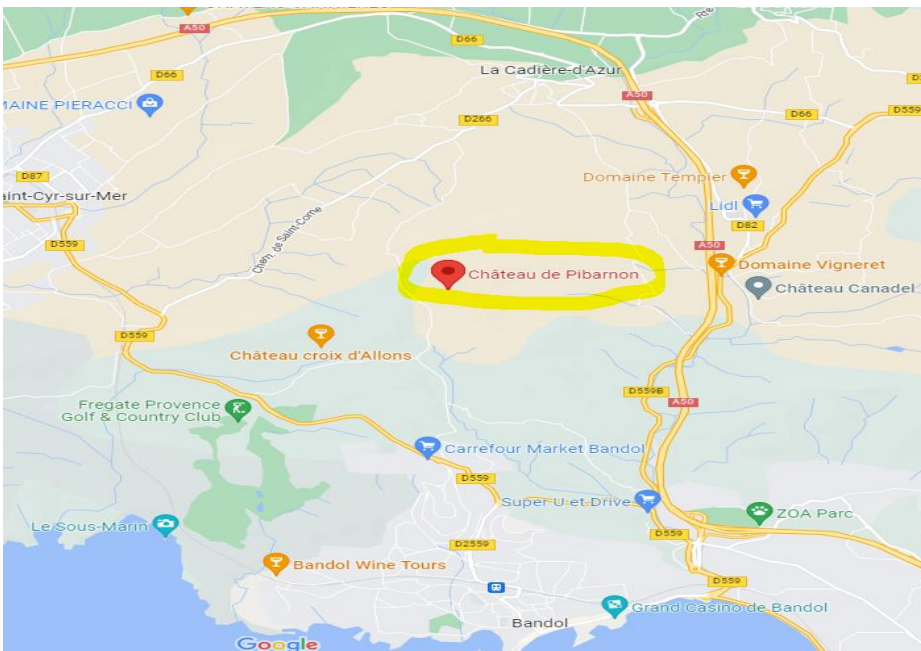
VINIFICATION

En cuve et en foudres

ÉLEVAGE

10 mois avant mise en bouteilles.
Conservation : 1 à 5 ans. Une garde beaucoup plus longue est possible, pour évoluer vers des arômes plus miellés et marins.





Château de Pibarnon

Une famille, un site, un terroir

Dominant la Méditerranée et ondulant sur des collines serties d'oliviers, de cyprès, de mûriers, de lauriers roses, de pins et de chênes verts, le vignoble de Pibarnon est un véritable éblouissement pour les yeux, un petit paradis en Provence, situé parmi les plus hauts coteaux du terroir de Bandol. L'expérience commence par la petite route en lacets qui démarre au pied du village de la Cadière d'Azur et serpente jusqu'au Château de Pibarnon. Elle grimpe à travers les vignes et les pins d'Alep en offrant des échappées inoubliables sur la baie de la Ciotat et le Bec de l'Aigle. Puis, au bout du chemin de terre, le paysage qui s'ouvre enfin à la sortie du dernier tournant est époustouflant. Sur la colline, où se trouvait autrefois le télégraphe optique reliant Toulon à Paris, se dresse la bastide, réplique d'une bastide provençale du XVIII^e siècle. Juste au-dessus, les vignes défilent en rangs serrés jusqu'à 300 mètres d'altitude, en une succession de cirques, regardant au Nord les pitons du Castellet et au Sud, la mer d'un bleu insolent. Depuis la terrasse de la cave, le spectacle est digne d'un théâtre antique, à l'image de celui d'Epidaure dans le Péloponnèse. Remodelé à grand renfort de bulldozer, le vignoble, en forme d'hémicycle, ressemble à un magistral amphithéâtre grec. Les vignes, plantées sur des restanques, terrasses séculaires montées à la main par des générations de « murailleurs », constituent autant de jardins suspendus sur ces pentes abruptes.





Château de Pibarnon (suite)

Un micro-climat

Le terroir de Pibarnon bénéficie d'une régulation thermique extraordinaire et ne souffre jamais de la sécheresse, même les pires années de canicule comme en 1989 et 2003. Cela est dû à plusieurs phénomènes que l'on ne rencontre que sur les grands terroirs. À commencer par l'altitude, une des plus hautes de l'appellation Bandol. Situé à 300 mètres au dessus du niveau de la Méditerranée, le terroir de Pibarnon bénéficie de nuits fraîches en été qui favorisent la maturité progressive du raisin en alternance avec de belles journées ensoleillées. La proximité de la mer rafraîchit les raisins en leur évitant l'accumulation de chaleur. À cette altitude, le vignoble est également préservé des brouillards matinaux du bas de la vallée. On peut ainsi y attendre le mûrissement des grappes sans crainte de pourriture. Les vignes, plantées en restanques, sont orientées au Sud-Est. Alliée à l'altitude, c'est la meilleure exposition pour favoriser une maturation lente des raisins qui donneront toute leur complexité aromatique aux vins de Pibarnon.

Château de Pibarnon (suite)

L'eau, source de vie

L'autre génie du terroir de Pibarnon réside dans sa formidable capacité à retenir l'eau pour éviter à la vigne de souffrir de la sécheresse. Le stress hydrique de la vigne, lié au manque d'eau et à la chaleur, est en effet le pire ennemi des raisins puisqu'il bloque leur maturité. À Pibarnon, les restanques, véritables escaliers de géants façonnant la colline aux flancs abrupts, évitent l'érosion du vignoble lors des fortes pluies hivernales tout en absorbant ces eaux de pluies dans les sols calcaires. Tenant le rôle de véritables éponges, les sols calcaires très actifs du Trias de Pibarnon vont ainsi alimenter progressivement en eau le vignoble tout au long des mois secs et chauds de l'été.





Château de Pibarnon (suite)

Un cépage roi, le mourvèdre

Cépage fougueux, aux raisins couverts de peaux très épaisses, le mourvèdre a trouvé à Bandol son terroir de prédilection. Trois mille heures d'ensoleillement annuel conviennent parfaitement à ce cépage à maturation lente, au port altier dont les sarments se dressent fièrement vers le ciel. Confidentiel dans d'autres vignobles français où il mûrit généralement très mal, il apporte aux vins rouges de Bandol, harmonie, élégance et une formidable aptitude au vieillissement. Le mourvèdre doit passer 18 mois d'élevage dans des foudres de chêne. Un séjour indispensable pour lui permettre d'adoucir son tempérament tannique et impétueux. Il faudra ensuite l'attendre cinq à six ans pour qu'il révèle pleinement sa constitution élégante au nez de sous-bois et son caractère noble aux arômes de fruits noirs, de pivoine, d'épices et de truffe. Cépage tannique très tardif, difficile de nature, le mourvèdre a besoin dit-on, « d'avoir les pieds dans l'eau et la tête au soleil » pour parvenir à complète maturité. Le terroir de Pibarnon offre à cet enfant chéri de la maison les conditions idéales pour sa maturation longue et complète. Les calcaires actifs des sols de Pibarnon, en restituant, au cours de l'été, l'eau accumulée lors des pluies hivernales, lui permettent d'avoir les pieds dans l'eau tandis que le vignoble planté à 300 mètres d'altitude lui laisse toujours la tête au soleil. Pour preuve, comme l'a écrit le journaliste et oenologue Pierre Casamayor : « À Pibarnon, le mourvèdre, ce macho latin, s'habille de soie et cultive le baisemain. Il démontre son génie en livrant ici un véritable discours, intelligent et cultivé, expression d'un terroir unique ».



Château de Pibarnon, Bandol Rosé, 2015

Terroir et Cépages :

Le vignoble domine la mer, accroché de restanques en restanques, jusqu'à 300m d'altitude, sur ces pentes formant un vaste cirque. Cette situation très particulière, complétée par un audacieux assemblage de cépages, donne à ce rosé toute sa personnalité, sa complexité et son élégance.

65% MOURVEDRE - 35% CINSAULT

Surface - Rendements - Vendanges :

Vendanges manuelles, par une petite équipe d'habitues. Culture biologique (certifiée en 2019) avec quelques principes de biodynamie (travail des sols, infusions, préparations 500, explorations sur les huiles essentielles).

Surface : 20 ha en coteaux. Rendements encore bas en 2021 : 30 hl/ha.

Vinification :

Le CINSAULT est pressé directement. Il apporte le gras et le fruit.

Le MOURVÈDRE est issu de saignée directe (jus de goutte) et de presse. Il donne une belle structure, de la fraîcheur et de la complexité.

Fermentation longue en cuves inox. Température à 20°C en moyenne.

Elevage en cuves pendant 6 mois, pour en conserver fraîcheur et éclat.

