

« Bon chien chasse de race » : Guillaume Tari, féru de cynégétique, ne l'ignore pas. Fils aimé des propriétaires du mythique Château Giscours, il a pris en 1996 la direction de ce fabuleux domaine. L'adjectif n'est pas complaisant : 500 hectares d'une seule pièce culminant à 470 mètres dominant du regard – et bien au-delà ! – l'ensemble de l'appellation, jusqu'à La Ciotat, les îles au large de Bandol et le massif tout proche de la Sainte-Baume.

Cette propriété parsemée de vestiges hétéroclites (quantité de fours à cade y côtoient des casemates de l'armée allemande) témoigne d'un passé exceptionnel. Le chai de vieillissement se situe dans une ancienne chapelle mérovingienne du VII^e siècle, où le vin ne se contente pas de vieillir : il se recueille... Au Moyen-Âge, La Béguide vit défiler les cohortes de pèlerins venus rendre grâce aux reliques de saint Antoine de Padoue (désormais conservées au village voisin de Cuges-les-Pins).

À la fin du XVIII^e siècle, la famille Benet, propriétaire des chantiers navals de La Ciotat, y développe le vignoble

et l'oliveraie, avant une longue période de langueur. Guillaume, fidèle gardien d'une nature authentique et préservée, lui rend peu à peu ses lettres de noblesse. En s'inspirant du nombre d'or pour l'architecture, il restaure les bâtiments, dessine les jardins, redresse les magnifiques restanques rongées par le maquis, et entame la création d'un lac en plein ciel.

Parmi les alignements d'oliviers (2 000 pieds aujourd'hui) et d'essences diverses, les parcelles de vignes semblent littéralement enchâssées : moins de 18 hectares au total, situés sur la partie la plus élevée et la plus septentrionale de l'appellation, et tempérés par les entrées d'air maritime. Elles sont traitées selon les plus rigoureuses méthodes biologiques (certification en cours) et leurs rendements, sévèrement maîtrisés, ne dépassent pas 30 hectolitres à l'hectare – et parfois moins encore ! Plantées sur des sols marneux et argileux (sous-sol calcaire), elles sont âgées de 25 ans en moyenne, et comportent de très anciens mourvèdres. Taille serrée en goblet, vendange manuelle avec double tri, éraflage total.

Les rouges (90% mourvèdre, 10% grenache) passent en macération durant 1 à 2 mois selon les millésimes (3 mois

pour le 2001) puis sont élevés en barrique jusqu'à 24, et même 30 mois ! Soutirage trimestriel ; ni collage, ni filtrage. Intense structure tannique, rondeur et arômes complexes de fruits rouges et d'épices. Une cuvée spéciale, baptisée La Brulade, est issue d'une sélection d'anciens mourvèdres. Plus intense encore, très concentrée, elle évoque le fruit noir (cassis) et promet une très longue garde.

Les rosés (40% mourvèdre, 25% grenache, 20% cinsault, 15% carignan) passent en macération de 6 à 12 heures. Une partie de l'assemblage est obtenue par saignée ; les jus sont vinifiés séparément. Structure dense et complexe ; beaucoup de fraîcheur en bouche ; notes d'agrumes (pamplemousse) et parfait équilibre d'acidité.

Les blancs (40% ugni blanc, 40% clairette, 20% rolle) sont vinifiés comme les rosés, mais reçoivent un passage en barriques (production confidentielle, environ 1 500 bouteilles). Notes de tilleul, miel d'acacia, saveur de pêche de vigne et finale épicée.

Ces vins méritent tous de porter le nom de Tari ; puissent-ils n'en jamais mériter l'adjectif.

