

COMMENTAIRES DE PRESSE

CUISINE ET VINS DE FRANCE

Septembre / octobre 1999

Les 500 meilleures bouteilles de l'année.

« Sélection Prestige »

Domaine de la Bégude - rouge - millésime 1996

« Guillaume Tari, gascon de souche, est venu s'installer en terre bandolaise pour « s'éduquer » au mourvèdre, cépage principal de l'appellation. Cette cuvée a l'avantage de pouvoir être dégustée sans attendre, ce qui est rare pour un Bandol, plutôt rude dans sa prime jeunesse. Élégante et racée, elle démarre sur l'olive noire et enchaîne sur des saveurs confites. Le boisé est fin et bien maîtrisé. »

GUIDE HACHETTE

de l'an 2000

Domaine de la Bégude - rosé - millésime 1998

« Le maître des lieux a fait ses armes dans quelques grands crus du bordelais avant de venir chercher la quiétude sur ces restanques de Provence. Il a été à bonne école, témoin ce rosé typé et racé aux effluves d'agrumes et d'épices dont notre jury a apprécié l'équilibre et la typicité. Un bon compagnon des préparations méditerranéennes. »

GUIDE DUSSERT- GERBER de l'an 2000

« Domaine de la Bégude, qui produit ce Bandol rouge 1997, marqué par le Mourvèdre, de belle robe pourpre soutenue, bien élevé, bien typé, aux notes de sous-bois, d'épices et de mûre, alliant charpente et souplesse en bouche, aux tanins riches et soyeux à la fois, prometteur. Aucune hésitation, bien sûr. » p. 440.

REVUE « MILLESIMES » 1997, 1999, 2000 et 2001

LA BEGUDE : COUP DE CŒUR 1997

« Pierre TARI, que les amateurs du vin connaissent déjà (c'est lui qui a fait du Giscours ce qu'il est devenu), peut être satisfait de sa reconversion en Provence. A Bandol, il vient d'acquérir le superbe Domaine de la Bégude (ses deux fils Guillaume et Louis s'en occupent à ses côtés) après le Domaine de Blanquefort en Côtes de Provence, que dirige son troisième fils Benoît. Tradition familiale oblige, nul doute que Pierre TARI saura leur inculquer la passion qualitative qui l'anime, avec une constance, celle de l'aventure toujours renouvelée. Du grand art qui mérite le respect. »

GUIDE DES VINS DES SOMMELIERS 2001

DOMAINE DE LA BEGUDE ROSE MILLESIME 2000

Belle robe rose soutenue, voire orange. Nez riche dominé par des arômes fruités (fruits rouges murs, grenadine, gelée de groseille) rehaussés d'une note sauvage typée (garrigue) et de réglisse. Bonne attaque. Bouche douce et légèrement enveloppée. Finale sur des tanins épicés et assez présents.

Un rosé de gastronomie. Apprécié maintenant pour son fruit et sa fraîcheur et, dans deux ou trois ans, pour un tout autre registre de saveurs.

DOMAINE DE LA BEGUDE ROUGE MILLESIME 1999

Puissant, de belle robe pourpre soutenu, le nez marie les fruits rouges et le sous-bois, puis la bouche prend en finale des accents plus réglissés et poivrés. A la fois élégant et robuste, il est flatteur en l'état si bien aéré, tout en réservant un bon potentiel de garde.

DOMAINE DE LA BEGUDE ROUGE MILLESIME 1998

Robe grenat au reflet violines. Nez riche aux arômes de cuir et de fruits rouges (cerise) rehaussés de notes d'olives noires. Bouche charnue et souple construite sur des saveurs de fruit concentré, des tanins fondants et un caractère boisé bien maîtrisé. Un vin concentré de qualité. Il peut être bu jeune sur le fruit grâce au travail de la vigne (maturité des tannins naturels) et du bois en cuves tronconiques (rondeur), tout en gardant la typicité du Bandol et l'aptitude au vieillissement.

GUIDE HACHETTE 2001

DOMAINE DE LA BEGUDE ROSE 1999

Bis repetita, le rosé 98 avait déjà obtenu une étoile l'an dernier. Preuve que l'école bordelaise, Guillaume Tari a fait ses premières armes dans les grands crus de Bordeaux, s'adapte bien au Mourvèdre et à la Provence. C'est le Mourvèdre qui domine ici, avec ses notes très végétales de garrigue et de peau d'agrumes. Dense et consistant en bouche, ce rosé est un exemple de typicité.

FIGARO MAGAZINE Octobre 2001

Vin du mois

En 1996, la famille TARI découvre La Bégude, à la Cadière d'Azur. Un site dont la diversité géologique permet à ces vigneron de renom d'exprimer aujourd'hui les vastes potentialités du mourvèdre. Le rouge 1999 (90 % mourvèdre) éraflé à 100 % , issu d'une cuvaison longue (dix semaines !) et élevé en barrique, est un vin superbe (qu'il serait sage de conserver cinq à dix ans). Cependant sa finesse et sa structure tanniques autorisent une dégustation en fin d'année. Cette cuvée présente de forts effluves de fruits rouges ; suivis en bouche de subtiles notes épicées. A savourer sur une daube de marcassin, un gigot d'agneau, un gibier à plumes ou une belle viande rouge.

Collection « ATOUR D'UN VIN » paru chez FLAMMARION

Écrit par David COBBOLD

Ce vaste domaine perché sur une crête qui constitue le point culminant de l'appellation Bandol fait du vin depuis des temps très anciens. Son vignoble a fortement reculé depuis le XIXe siècle, et ne forme plus qu'une petite partie du domaine largement consacré aux bois et au maquis, dans un paysage somptueux et sauvage. Récemment repris par la famille TARI, également propriétaire de châteaux Giscours, à Margaux, les vins rouges sont issus de raisins entièrement égrappés et sont élevés en barriques, ce qui leur confère beaucoup d'élégance et de soyeux. Ils proviennent d'un terroir en altitude qui apporte une relative fraîcheur. Les rosés contiennent beaucoup de mourvèdre et sont particulièrement savoureux et long en bouche. Il s'agit certainement d'un des domaines à suivre dans les années à venir, entre les mains instruites et passionnées de Guillaume Tari.

VINTAGE

Septembre/octobre 2001

L'école de Bordeaux a portée ses fruits. Et l'éducation au mourvèdre s'est parfaitement absorbée. Élégant et racé les rouges de la Bégude démarrent sur l'olive noire et enchaînent sur des saveurs complètes. L'équilibre est parfaitement respecté, témoin ce rosé racé : rosé de gastronomie. Appréciable pour son fruit et sa fraîcheur. Quant au rouge, bien qu'il puisse être bu jeune, sa robe est belle, pourpre et très soutenue. Digne de la grande tradition française. Pierre Tari peut être heureux de sa descendance, Guillaume, son fils, lui succède merveilleusement, dans le respect de l'acquis et de la tradition des vignerons français.

GUIDE HACHETTE 2002

Domaine de la Bégude rosé 2000

Guillaume TARI, issu de l'école bordelaise, est également propriétaire en A.O.C. côtes de Provence. Son Bandol rosé provient de vignes cultivées en restanques à plus de 400 m au dessus de la mer. Il a la chaleur caractéristique du millénaire, mais possède suffisamment de matière et d'arômes pour l'intégrer.

REVUE DU VIN DE FRANCE juin 2002

Les meilleures bouteilles du millésime 2001

Domaine de la Bégude, rouge 2001

Une robe profonde et dense, le nez est fruité et complexe. La bouche s'avère bien construite avec des tanins marqués et structurés.

Domaine de la Bégude, rosé 2001

La robe est classique et le nez fruité tout comme la bouche. Elle est marquée par une matière de belle maturité et riche. A boire à table.

VIGNOBLE & CO JUIN/AOUT 2002

Bandol :une sélection des meilleurs rosé de l'appellation

Issus d'une longue lignée de vigneron du bordelais (Château Giscours à Margaux), pierre, guillaume, et louis Tari ont eu un véritable coup de foudre en découvrant l'immense domaine de la Bégude. 650 Hectares de collines boisées, de garrigues et d'oliviers.

En bons vigneron, ils furent immédiatement séduits par l'incomparable diversité géologique du site, constitué de sols argileux et marneux (sur sous sols calcaires). Au coeur de ce vaste domaine forestier, un petit vignoble que les Tari vont s'appliquer à remettre en culture. Treize hectares aménagés en terrasses et sis à plus de 400 m d'altitude. Un travail titanesque ! 35 000 bouteilles sont produites chaque année à La Bégude (dont 60% en rosé). Mariage de mourvèdre, cinsault, et grenache (1/3 de chaque environ), le rosé 2000, de bonne garde, est in vrai vin de gastronomie, d'une rare typicité, gras et ample.

Le millésime 2001, davantage sur le fruit, vaut autant par sa fraîcheur et son volume que par sa richesse aromatique (nez de fruits rouges, notes citronnées et finales légèrement épicée). Une cuvée à boire dès maintenant, mais que l'on peut laisser vieillir encore quelques années.

MILLESIMES 2002

La bible internationale des vins

Classé 1^{er} grand vin cette année. L'un des fils de pierre et florence Tari (l'autre Benoît, s'occupe aussi du domaine de Blanquefort en Cotes de Provence) met tout son savoir faire ici. Sur une dizaine d'hectares croit le mourvèdre, qui donne ce Bandol rouge 1999, puissant, de belle robe pourpre soutenue, bien élevé, bien typé, au note de sous bois, d'épices et de mures, aux tanins riches et soyeux à la fois, d'excellente évolution. Très bon Bandol rosé 2000, épicé comme il faut, avec ce nez de fleurs fraîches.

« ELLE », à table, Juillet / août 2002

10 Rosés délicieux

Un rosé qui vient de haut, il n'ait en effet sur des restanques situées à plus de 400 mètres au dessus de la mer. Une altitude qui semble lui donner des ailes. Couleur séductrice d'un rosé fuyant vers

l'orange, nez excitant mêlant les notes de pêche, de groseille, de framboise et de réglisse, ce vin plein, généreux et soyeux développe une exquise saveur fruitée. Il s'attarde sur le palais et se déguste comme une gourmandise. Bref un rosé épatant que l'on aimerait mettre en face de langoustines rôties.

GUIDE HACHETTE DES VINS
SELECTION 2003

(**) A l'emplacement des chais de vieillissement se trouvent les vestiges d'une ancienne chapelle mérovingienne du VII^e siècle. Là n'est pas la seule particularité de ce domaine, dont les vignes plantées à plus de 400 mètres sont les plus élevées de l'aire d'appellation. Son vin rosé pale à reflets orangés dévoile une belle typicité : la gamme complexe de fleurs, d'amande fraîche d'abricot sec accompagne la montée en puissance de la bouche ronde, longue et goûteuse. Un rosé de matière à ouvrir sur les entrées comme sur un poisson ou une viande blanche. Le blanc 2001, quasi confidentiel avec ses 1800 bouteilles, possède un caractère bien maîtrisé. Très réussi, il pourra patienter tout l'hiver.

CUISINE ET TERROIRS
AUTOMNE 2002

A part à Bandol, à la fois par son terroir, sis en altitude, et par l'élevage de ses vins, qui se démarque de la voie traditionnelle, ayant recours à la barrique
La Bégude nous convainc par le grand soyeux de ses vins et leur relative fraîcheur.

VINS ET VIGNOBLES
(Revue Canadienne)
SEPTEMBRE OCTOBRE 2002
BANDOL UN CHEF D'OEUVRE IGNORE

Domaine de la Bégude 2000 rouge

Parmi nos vins préférés : Le vin est profond et très complexe. On est impressionné par le relief de ce vin, dès l'entrée en bouche. Fraîcheur, fruit et tanins sont tous au rendez vous dans un ensemble qui aura certes besoin d'un peu de temps pour ce lier, mais qui est très prometteur. Très bon vin.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
JUIN 2003
« LES MEILLEURS MILLESIMES 2002 »

Nous avons aimé

Domaine de la Bégude 2002

Rouge. Fruit noir mature, assez aromatique, notes d'orange, de caramel. Bouche expressive.

Rosé. Nez techno, bouche fruitée, équilibre naissant.

ELLE A TABLE
JUILLET AOUT 2003

Domaine de la Bégude 2000 rosé

Avec presque trois ans de bouteille, ce bandol démontre que les rosés savent parfaitement vieillir. La couleur a évolué vers une tonalité saumon à reflets gris et les arômes ont dérivé vers le biscuit, la vanille et le miel pour composer un bouquet aussi intense que généreux. L'acidité s'est un peu éliminée, elle laisse la place à une rondeur savoureuse, une plénitude rayonnante et une finale pleine et gourmande. Un beau vin qui fera des merveilles avec un fromage de chèvre.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
JUILLET AOUT 2003
LE CLASSEMENT DES MEILLEURS ROUGES DU SUD

La famille Tari (de Giscours à Margaux) est tombée amoureuse de ce terroir bandolais d'altitude (400 mètres), où vignes et oliviers vivent en harmonie dans un vaste domaine forestier. Vins de belle maturité phénolique, harmonieux et profonds, qui parlent dès leur jeunesse

WINE SPECTATOR
JUNE 2003
Provence & Languedoc Roussillon : rosés & whites

87. Domaine de la BEGUDE, Bandol rosé 2001
\$ 27. rich and balanced rosé, with dried cherry, berry and rich flavours that length out nicely on the finish. Drink now. KM

INVESTIR MAGAZINE
septembre 2003
Sélection de la rentrée

Le point culminant de l'appellation (400 m) ou les frères TARI élaborent un 90 % mourvèdre solidement charpenté

GUIDE DUSSERT GERBER
2004

Valeur sure. Sur une dizaine d'hectares de parcelles choisies pour leur emplacements, croit le mourvèdre, qui donne ce Bandol rouge 2001, alliant structure et rondeur, bien équilibré et fort bien élevé, avec ces tanins bien présents, de bouche riche, un vin qui mérite un peu de patience. Très bon Bandol rosé 2002, avec ce nez de fleur fraîches et d'épices. Ne pas hésiter.

REVUE DU VIN DE France
MARS 2004

**** Domaine de la Bégude 2000 : Il a encore besoin de 2, 3 ans pour s'étirer, mais il se déguste déjà avec bonheur dans un style frais, nuancé, en finesse pour le millésime. On commencera à le boire fin 2004.

**** Domaine de la Bégude 2001 : Le plus nordique et le plus élevé (400m) des domaines de Bandol, retiré dans la garrigue du Camp du Castellet, est fidèle à son expression vive, énergique, avec une acidité naturelle supérieur. Le fruité est d'une grande précision, porté par un élevage raffiné. A attendre.

GUIDE BETTANE & DESSAUVÉ
Classement des meilleurs vins de France 2004

Situé à 400 mètres d'altitude et dominant la baie de la Ciotat, ce domaine a été acquis en 1996 par la famille Tari (ancienne propriétaire de Giscours). La Bégude produit des bandols assez souples mais onctueux et raffinés, d'un style rond et harmonieux, manquant encore parfois de densité. Ils sont à leur meilleur après deux à cinq de garde.

Les vins : Les bandols rouges sont des vins assez souples, en particulier les 2000 et 1997. Ils offrent un grain élégant et une palette aromatique fine et sans lourdeur. Les deux rosés gourmands, gras et rafraîchissants sont des réussites en 2000 et 2001.

NOUVEL OBSERVATEUR. SPECIAL VINS
Septembre 2004

La Sélection : Domaine de la Bégude rosé 2003

Gras, gourmand, un rosé de table plein de punch, sur des notes d'agrumes et de poivre blanc en finale. Ce domaine a la particularité de proposer également à la vente plusieurs millésimes anciens, prouvant ainsi que les meilleurs rosés sont capables d'une heureuse évolution. Le 2000 a d'étonnantes notes de fumée et de caramel au lait.

GUIDE HACHETTE DES VINS 2005

Domaine de la Bégude. Rouge 2001 *

Certainement l'un des domaines situés le plus en hauteur dans l'aire d'appellation. La Bégude était une fontaine où les voyageurs s'arrêtaient aux siècles précédents quand ils transitaient de Marseille à Toulon. Aujourd'hui vous y trouverez plus facilement des vins, tel ce 2001 épicé et légèrement balsamique, qui a bien gardé son fruit en bouche dans un ensemble typé et élégant.

GUIDE DUSSERT-GERBER 2005

Valeur sûre. Sur une dizaine d'hectares de parcelles choisies pour leur emplacement, croit le Mourvèdre qui donne ce Bandol rouge 2002, alliant structure et rondeur, bien équilibré, fort bien élevé, avec ces tanins bien présents, de bouche riche, un vin qui mérite un peu de patience. Très bon Bandol rosé, avec ce nez de fleurs fraîches et d'épices. Ne pas hésiter.

LE POINT. Juin 2004

Spécial. Le rosé fait la mode.

Domaine de la Bégude Rosé 2003

:

Robe pale, nez délicat, charnu et gras en bouche sur un joli fruit et beaucoup de fraîcheur.

LA PROVENCE MARS 2005

DOMAINE DE LA BEGUDE ROSE 2003

Et si vous alliez rendre une petite visite à Guillaume TARI ? La famille a quitté le Bordelais et son château Giscours pour s'installer ici, en 1996, sous le charme de ce domaine édifié sur un ancien village mérovingien dont il ne reste plus qu'une chapelle et deux fours à pain des XII^e et XIV^e siècles. Les rosés de la Bégude se distinguent par leur fruit savoureux et leur équilibre gourmand. Le 2003 ne faillit pas à la règle : le mourvèdre (40%) lui apporte structure, le cinsault (20%) le fruit, le grenache (25%) la chair et le carignan offre ses tanins. Sa robe saumonée brillante sera du meilleur effet sur votre table et son nez dégagera des arômes de fleurs blanches et d'agrumes. Le vignoble de la Bégude est le plus élevé de l'appellation bandol ; à 400 m d'altitude, dominant la baie de La Ciotat, la vigne se gorge de soleil conférant à ce millésime de la rondeur, de l'onctuosité et beaucoup de fruité par rétro olfaction. C'est un vin de soif, un vin de plaisir dont la structure le hisse au niveau des grands bandols. A déboucher pour accompagner des crustacés ou des coquillages. Vous l'associerez également frais, à 12-13°C, sur un poisson méditerranéen en sauce blanche.

LE FIGARO MAI 2005

**CAVE. Le rosé domine cette année encore. Notre sélection pour les beaux jours
Bandol 2004 Domaine de La Bégude**

Très élégant et fin, ce rosé est marqué par des parfums d'iode et des saveurs de fruits rouges persistants. Une merveille avec des langoustines grillées.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Juillet – Août 2005

DOMAINE DE LA BEGUDE

Rosé 2004

Teinte saumon médium. Nez fruité, sur la fraise, la groseille, un peu fenouil. La bouche est ronde, vineuse, avec du fruit, une finale épicée. Bon équilibre.

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2006

DOMAINE DE LA BEGUDE 2003

5 ha 18 000 15 à 23 €

Tout au nord de l'aire de l'appellation, à 400 m d'altitude, ce terroir dont Guillaume TARI a appris à tirer le meilleur depuis dix ans. Il le conduit en agriculture biologique et obtient des vins de qualité, tel ce 2003 aux notes fruitées et balsamiques. L'élevage de dix huit mois en fût a été bien maîtrisé, c'est certain. La bouche offre une chair mûre à point, équilibrée et suffisamment ronde. Les tanins boisés sont encore jeunes, mais élégants et prometteurs.

LA REVUE DU VIN DE France

CLASSEMENT DES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2006

Rouge : 8 hectares. Mourvèdre 65%, Grenache 20%, Cinsault 10%, Carignan 5%.

Blanc : 0.48 hectare. Clairette 40%, Uni 40%, Rolle 20%.

Production moyenne : 35 000 bt/an.

Situé à 400 mètres d'altitude et dominant la baie de La Ciotat, ce domaine a été acquis en 1996 par la famille Tari (ancienne propriétaire de Giscours). La Bégude produit des Bandol assez souples mais onctueux et raffinés, d'un style rond et harmonieux, manquant encore parfois de densité. Ils sont à leur meilleur après deux à cinq ans de garde.

Les vins : le Bandol Rouge 2001 indique nettement les progrès réalisés par le domaine depuis sa reprise. C'est un vin qui a de l'allonge, même s'il conserve le style souple et élégant qui est la marque du domaine. A déguster aussi les bons rosés au fruit savoureux et à l'équilibre gourmand.

LE VIN ET LA TRUFFE
Editions FERET 2005

LA CADIERE D'AZUR : DOMAINE DE LA BEGUDE

Repris en main par Guillaume TARI, nourri au Château Giscours et autres grands crus du Médoc, le Domaine de la Bégude est l'un des Bandol les plus élégants. Ayant autant d'esprit que son propriétaire, il peut à partir de sept ans, envisager beaucoup d'agapes truffières. C'est l'un des crus les plus septentrionaux de l'appellation.

Le 2001 floral et mur offre une parfaite harmonie entre l'élégance et la puissance. Il sera à point à partir de 2010.

Le 1999 d'une grande pureté donne déjà du plaisir sur un rôti de chevreuil et sa sauce truffée. Plus soyeux et plus puissant, le 1998 mérite d'attendre encore deux ou trois ans. Il vaut mieux déboucher aujourd'hui le 1997, giboyeux et floral : sa délicatesse appelle plus la biche que le sanglier.