

BANDOL, UNE APPELLATION DANS LE VENT



Parcelle de la Brulade, au sommet de l'appellation Bandol (400 mètres d'altitude)

Provence, Vence, vent.... Comment dissocier un pays de son climat, dès lors que l'on parle de la Provence. Prononcer le mot, c'est entendre les cigales, voir le soleil et sentir le mistral. **L'appellation Bandol est née de la rencontre millénaire de la vigne avec un site.** Celui de collines descendant vers la Méditerranée, profitant de la douceur de l'air marin qui tempère la chaleur et abritées des trop fortes secousses du mistral par la Sainte Baume, montagne fleurie toute proche, qui culmine à 1 140 mètres d'altitude.

Ainsi placé au point de rencontre du vent du nord, bien sec et de la brise du sud, toute douce, le vignoble a prospéré depuis des temps très anciens. La découverte d'amphores au fond de l'eau, à quelques encablures de la côte varoise, vaut le meilleur certificat d'authenticité.

A ce site d'exception s'est ajouté un terroir à haute potentialité viticole, notamment pour le cépage mourvèdre, cépage roi des vins rouges de Bandol. Il y trouve le berceau calcaire qui lui convient le mieux, avec des petits lits de marnes sableuses et gréseuses, partout des sols pauvres et profonds, un ensoleillement de 300 jours par an et une pluviométrie qui oscille entre 600 et 700 millimètres d'eau chaque année.



Plant de Mourvèdre à la Bégude

Dans cet environnement enchanteur, l'homme a construit de sa main les fameuses restanques, terrasses aux murets de pierres sèches qui escaladent la montagne sur des pentes parfois abruptes, mais continuellement ensoleillées et ventilées. L'aridité et le climat de ce terroir sont les conditions de la réussite. Avec des rendements limités à 40 hectolitres maximum, des vendanges en vert obligatoires, c'est-à-dire un éclaircissage de la récolte, la vigne souffre et ne donne que le meilleur. Une sorte de quintessence.

Si les Romains et les Phocéens avaient déjà deviné ces atouts remarquables, c'est cependant au 18^{ème} siècle qu'un seigneur local, Boyer de Foresta, fonde le port de Bandol, avec un appontement sur la mer pour mieux embarquer les barriques. Le vin prend alors le nom de son port comme à Bordeaux et à Porto. Il y a environ deux cents ans, on comptait plus de mille bateaux amarrés chaque année aux quais de Bandol ; ils expédiaient à l'époque 60 000 hectolitres de vin au-delà des mers.

L'acte de naissance de l'appellation viticole Bandol date de novembre 1941. Elle s'étend sur huit communes autour de Bandol, La Cadière, Le Castellet et Le Beausset, notamment dont la vieille chapelle est un belvédère irremplaçable sur le vignoble, la garrigue, les oliviers et les restanques alentour. La Sainte Baume trône au nord, la Méditerranée scintille au sud : dans ce décor enivrant de lumière et de senteurs, le vin puise une raison supplémentaire de séduire l'amateur.

Et pourtant, nul ne saurait lui reprocher de faire assaut de séduction pour se faire aimer.

Si Bandol est devenu le premier vignoble de Provence en qualité, il le doit bien plus à sa rigueur, sa typicité, son attachement aux vieilles valeurs du terroir et de la tradition, qu'à une exposition racoleuse sous les projecteurs de la mode.

Au reste, on travaille ici un peu en famille. Une cinquantaine de domaines et de coopératives se partagent les 1 500 hectares de l'appellation, où tout le monde se connaît.

Ce sont les viticulteurs eux-mêmes qui ont édicté des conditions de productions sévères, en vue d'une qualité optimum : les vignes ne peuvent prétendre à l'A.O.C. qu'à partir de l'âge de huit ans, l'encépagement y est contrôlé avec le Mourvèdre en chef de file, le Grenache et le Cinsaut en complément, la Syrah et le Carignan en minorité. Du moins pour les rouges qui constituent un tiers de la production ; les rosés représentent 65% et les blancs à peine 5%.

La pauvreté du sol et le climat heureusement tempéré par les vents donnent des vins sans excès d'alcool ni de lourdeur. Leur sévérité, du moins dans leur jeunesse étonne autant que leur incapacité à se mouler dans le label galvaudé des « vins de soleil ».

A l'opposé du charme facile et flatteur, le vin de Bandol cultive l'austère personnalité du Mourvèdre et doit attendre 5 ans, voire dix, pour faire valoir ses atouts. Des parfums délicats et complexes naissent alors dans une opulence aromatique qui tapisse d'autant plus le palais que les tanins sont mûrs, sans être agressifs. Cèdre, tabac, fruits noirs et rouges dominent l'impression gustative. La longueur en bouche se fait persistante, l'équilibre privilégie la fraîcheur et la densité. C'est de la belle ouvrage.

Le vin de Bandol apparaît aujourd'hui comme un vin de vigneron par excellence. La terre sagement cultivée, la vigne sévèrement maîtrisée, la main de l'homme et la nature opposent aux productions industrielles du moment le noble artisanat du vin vrai. **Etre plutôt que paraître pourrait être sa devise.**

Il faut avoir goûté cela une fois dans sa vie. Mais plusieurs fois, c'est encore mieux.