

regal



WEEK-END DE CAVE EN CAVE

Bandol zone rouge

Au risque de faire grincer des dents, les rouges de Bandol donnent les meilleurs crus de Provence et font vraiment partie des grands vins français. À cela deux raisons : un terroir baigné de soleil et un cépage aussi exigeant qu'une diva, le mourvèdre.

Parcours dégustation

Trois jours dans le vignoble de Bandol

SAMEDI

Pour sortir des sentiers battus

Issu d'une famille qui redonna ses lettres de noblesse au château Giscours à Margaux, Guillaume Tari (4) a acquis en 1996 le domaine de La Bégude, le vignoble le plus élevé de l'appellation. En dix ans, il a remis en culture toutes les terrasses abandonnées, menacées par le maquis, replanté 8 ha de mourvèdre et développé son vignoble en culture biologique. Sur le plateau de la Brûlade, le soleil cogne fort l'été et le mistral peut y être insupportable l'hiver. Guillaume Tari aime y emmener le visiteur parce qu'on y jouit d'un panorama époustouffiant sur le vignoble de Bandol. C'est ici qu'il tire sa cuvée La Brûlade (20 €), un rouge puissant, élégant et concentré, aux arômes généreux de fruits rouges et aux notes délicates d'olives noires. Gamme de 13,80 à 24 €, *Domaine de la Bégude*, route des Garrigues RD 2, à Camp-du-Castellet (Var). Tél. : 04 42 08 92 34.

Régal - Juin / Juillet 2007

DOMAINE DE LA BÉGUDE

La Marseillaise

Bandol rosé 2004 Domaine de La Bégude

Fils, petit-fils et arrière-petit-fils de propriétaires viticoles, Guillaume Tari a impulsé à La Bégude une politique novatrice et fidèle à la tradition. Proscrivant toute intervention brutale, les désherbants, les produits pesticides et les engrais chimiques, il privilégie les façons culturales saisonnières. Le rosé 2004 est un assemblage de 40% Mourvèdre, 20% Cinsault, 25% Grenache, 15% Carignan. Issue de raisins très une première fois sur le pied de vigne, une deuxième à l'entrée du chai sur table de tri. La vendange est totalement égrappée et foulée, puis elle est macérée plus ou moins longtemps, suivant les cépages et les années (de quelques heures, jusqu'à une nuit). La pressée vient alors ponctuer le processus pré-fermentaire. Une autre partie de cet assemblage est obtenue par saignée des futures cuves de rouges moins de 15% de l'ensemble. Le rosé du Domaine de La Bégude est un parfait ambassadeur de cette appellation, c'est un vin dense et droit, d'une grande complexité, il est marqué par un fruit pur et savoureux (14 euros).

▲ *Domaine de La Bégude La Cadrière d'Azur* 83330 Le Camp du Castellet. Tél. : 04 42 08 92 34.



LES SAMEDI 28 ET DIMANCHE 29 AVRIL 2007

Le Salon de La RVF au Palais Brongniart

La Marseillaise - Jeudi 8 Février 2007



SALON RVF : LES DOMAINES PRÉSENTS

QUATRE BOUTEILLES À NE PAS MANQUER

DOMAINE DE LA BÉGUDE
Bandol Cuvée La Brûlade 2004



La Revue du Vin de France - Avril 2007