



Les domaines étoilés



PROVENCE ET CORSE

Château Revelette
Château Simone
Clos Canarelli
Domaine Antoine Arena
Domaine de la Bégude
Domaine de Trévallon
Domaine Hauvette
Domaine Richeaume

Ils sont **promus** en 2012

Ces domaines se sont distingués cette année par la qualité de leur production, ils décrochent une étoile supplémentaire



PROVENCE-CORSE
Domaine de la Bégude
Domaine Richeaume

Nos 30
coups de cœur

de 16 à 25€

Domaine de la Bégude Bandol 2010



Provence et Corse

Entre rosés décevants et belles découvertes

PROVENCE ET CORSE **PROVENCE**

■ Domaine de la Bégude

BANDOL

★★

Nous décernons à La Bégude sa deuxième étoile. Voilà maintenant quatorze ans que Guillaume et Soledad Tari sont à la tête de ce domaine de 500 ha, au milieu duquel se nichent 15 ha de vignes plantées en terrasses. L'une des principales caractéristiques du domaine est sa situation d'altitude. A 410 mètres, La Bégude bénéficie d'un climat très différent de ceux proches du littoral, comme par exemple Château Pradeaux ou encore Domaine Tempier. Avec des amplitudes de température importantes du jour à la nuit, un secteur venteux, les raisins de mourvèdre mûrissent doucement mais sûrement. Et le grenache prend sur ce terroir de "caillasses" une dimension que l'on trouve rarement à Bandol. Si, à son arrivée, la famille Tari (propriétaire du château Giscours à Margaux) s'est laissée influencer par des boisés parfois trop marqués dans les rouges, les derniers millésimes (depuis 2005) trouvent un équilibre plus juste entre la matière fruitée et un élevage plus discret. Très sincères, les vins sont superbes, tant en rouge que dans la magnifique cuvée de rosé très vineuse qui fait aujourd'hui figure d'exception. Une deuxième étoile largement méritée !

Les vins : avec 55 % de mourvèdre et 35 % de grenache, le rosé est aujourd'hui le plus grand de Bandol. Sa couleur dense, sa structure, ses parfums de soupe de fruits rouges mentholée, sa vinosité le place parmi nos cuvées favorites. Le domaine a présenté trois millésimes de rouge : le 2009 est encore sur la réserve avec des tanins très jeunes, mais de grande allonge minérale. Le 2008 est plus fin, avec une bouche digeste, élégante, mais possédant moins d'intensité et de longueur que le 2009. Très fondu, épanoui, aux doux arômes de garrigue, d'olives noires et d'épices, le 2007 est en pleine force de l'âge. Les amateurs de Bandol à juste maturité s'en régaleront dès aujourd'hui, mais ceux qui les aiment dans un registre plus tertiaire gagneront à le faire vieillir. Si le bois est encore marqué à l'ouverture, la bouche de La Brûlade 2007 délivre une palette aromatique superbe mêlant notes sudistes, fruits mûrs, épices et minéralité en finale, qui va à l'aération sur une touche de griotte splendide. Une très grande bouteille, à carafier.

■ Bandol 2010	17 €	19
■ Bandol 2009	21 €	17
■ Bandol 2008	21 €	16
■ Bandol 2007	22 €	17
■ Bandol La Brûlade 2007	40 €	17,5

Rouge : 14 hectares.

Grenache 10 %, Mourvèdre 90 %

Blanc : 1 hectare.

Production moyenne : 32 000 bt/an

☞ Certifié en agriculture bio ou biodynamique

Domaine de la Bégude, Route des Garrigues,
83330 Le Camp-du-Castellet

Tél. : 04 42 08 92 34 Fax : 04 42 08 27 02

E-mail : contact@domainedelabegude.fr

Site : www.domainedelabegude.fr

Vente : au domaine

Du lundi au vendredi de 9h à 15h. Juillet/août
de 9h à 18h du lundi au samedi ou sur
rendez-vous.

Propriétaire : Guillaume Tari