



Compte rendu voyage Bandol Provence : 25 avril au 27 avril 2025

11 participants après l'annulation d'Yvon et de Marie-Aimée à qui nous témoignons toute notre solidarité.

L'AOC Bandol : historique et caractéristiques

Elle est née en 1941 et s'est agrandie progressivement, particulièrement grâce à Lucien Peyraud, propriétaire du célèbre vignoble Tempier. De 150 hectares en 1959, elle est passée à 1500 hectares actuellement. Initialement, le cépage mourvèdre était simplement recommandé et L. Peyraud a poussé pour qu'il devienne prédominant dès 1945. Les contrôles sont venus en 1962 tant au niveau de la plantation que de la déclaration de vendanges. La gestion du vignoble était très politique avec les blancs contre les rouges, la droite contre les communistes. Les joutes sont encore restées dans les mémoires et les rouges l'ont emporté confortant la prévalence des cépages de rouge et surtout du mourvèdre. Les choses sont néanmoins en cours d'évolution du fait de la désaffection de certains français pour le vin rouge.

Le vin rouge de Bandol ayant du mal à se vendre, les vigneronns se sont mis à produire essentiellement du rosé. Le rebond qualitatif est né de certains producteurs dont le domaine d'Ott et le domaine Tempier et de financiers qui ont investi (regroupement des parcelles et construction de celliers modernes). Le pari osé a été de se démarquer du reste des côtes de Provence en favorisant la plantation de mourvèdre et la proportion de ce cépage n'a fait que croître avec les années. Ce pari s'est doublé d'une séparation complète des appellations entre les côtes de Provence et le Bandol. Un vin issu de vignes à proximité de l'AOC ne peut se réclamer de l'AOC Côtes de Provence mais de l'IGP suivi du nom d'une commune, en général, inconnu de la plupart !

Le vin blanc a toujours représenté une production marginale et l'image du blanc est toujours portée par les vins de Cassis (terroir de sable). Néanmoins, afin d'offrir une palette plus complète, plusieurs vigneronns plantent des cépages de blanc et proposent des vins à forte personnalité.

Les vignes se situent sur huit communes dont La Cadière d'Azur, le Castellet, St Cyr et le Beausset. Il n'y a pas de vigne à Bandol ! La superficie du vignoble tend à diminuer, victime de la construction effrénée de résidences secondaires par des marseillais et des toulonnais.

Du point de vue météorologique, le problème de cette appellation est la sécheresse qui détermine les rendements et fragilise certains céps. Le dernier épisode de gel remonte à 1960. L'esca est présent mais sa diffusion est limitée. Le mildiou est rarement présent car l'hygrométrie est faible. En revanche, l'oïdium requiert la pulvérisation régulière de soufre à la demande.

Le terroir (argilo-calcaire très dense avec du fer qui lui donne cette teinte rouge) est exceptionnel et marque tous les vins. Petit rendement et terroir sont la marque de fabrique qui donne à ces vins leur typicité si particulière. Les terroirs argilo-calcaires donnent du gras et de la fraîcheur.

La machine à vendanger est interdite sur l'AOC Bandol. La vendange manuelle se fait en général en pleine chaleur et le contrôle des températures est essentiel, en sachant que les méthodes de refroidissement de la vendange sont propres à chaque vigneron. Les rendements autorisés sont très faibles, de l'ordre de 35 hl/ha et ne représentent donc pas un critère de choix entre les différents vins.

Les vignes sont souvent vieilles et il y a pas mal de pieds manquants. Il n'est pas possible de les remplacer un par un car le nouveau cep ne peut pas se développer, tant le sol est meublé de vieilles racines. Il faut donc replanter par parcelle que l'on appelle plantier. Ils pourront être vendangés dans la 8^{ème} année pour les rouges et la 5^{ème} année pour les blancs pour durer plus de 50 ans. La gestion d'un vignoble nécessite de voir loin, démarche peu populaire en dehors de la vigne !

Les rouges doivent être conservés (en barriques, en foudres et/ou en bouteilles) pendant au moins 36 mois avant d'être commercialisés.

Les cépages phares de l'AOC rouge sont le mourvèdre (70% de la production de rouge) et le cinsault (30% de la production partagé avec le grenache).

- Le **mourvèdre** a des petits grains, de gros pépins et une peau épaisse, sa récolte est tardive et il est très sensible au millésime; il donne des vins puissants, concentrés et tanniques. Curieusement, le mourvèdre a muté et certains plants donnent du raisin blanc comme le grenache l'avait fait il y a plusieurs décennies. L'utilisation du mourvèdre albinos est à l'étude.
- Le **cinsault** a des propriétés opposées (fruit, arômes mais pas de couleur) et donne des vins plus légers et plus fruités. Il est tardif et moins enraciné, raisons de la relative désaffection des propriétaires de Bandol.
- Le **grenache** est vendangé plus précocement et donne sucre et alcool. La production de carignan est accessoire.

Les cépages phares de l'AOC blanc (< 10% de la surface plantée en vigne) sont la clairette à hauteur d'au moins 50% (la même qu'à Die) et l'ugni-blanc (le même qu'à Cognac mais avec un rendement bien différent). Sont autorisés à hauteur de 10% le sémillon, le sauvignon, la marsanne et le rolle (vermentino des italiens et des corses). La marsanne tend à être abandonnée.

Il existe deux types de rosés : les rosés de presse et de saignée. Initialement, les grappes sont déposées dans un réservoir (le conquêt) puis les baies sont claquées par un système de pales rotatives.

- Les rosés de presse sont obtenus par un pressurage des raisins et par la séparation rapide des peaux et du jus. La fermentation a lieu en cuves inox. Le résultat est un vin plutôt clair et fruité.
- Les rosés de saignée sont obtenus en soutirant du vin de la cuve de vins rouges en tout début de fermentation. 15% de vin est ainsi extrait par simple gravité à travers un filtre grossier. Ceci donne des vins plus colorés et plus tanniques. La matière des rouges s'en trouve également concentrée.

Déjeuner du vendredi 25 avril :

Une première, le CEP s'est réuni dans l'appartement de Muriel et Gérard Trantoul que nous remercions vivement. Ce buffet a été servi dans le séjour surplombant la plage de Six Fours avec les îles des Embiez et Sanary au pied de la grande bleue sous un soleil radieux. Nous avons pu ainsi tester que les vins blancs et rosés de Bandol ont suffisamment de structure pour s'allier avec ces plats méditerranéens. Les vins choisis venaient de la propriété de Vincent Rougier, qui vient de reprendre le vignoble familial avec une entrée tonitruante au Concours Général Agricole en remportant la médaille d'or à la première présentation. Il va mettre en vente ses vins rouges au mois de mai 2025 pour la première fois. Il est en conversion bio et ce jeune vigneron talentueux est à suivre.

Paradoxe Bandol blanc de noir IGP 2024

100% grenache noir sur un terroir argilo-calcaire. Faible rendement à 30 hl/ha
Robe œil de perdrix. Nez floral. Très fruité avec des notes exotiques (fruit de la passion) et une pointe de gras. Final tendu.

Rosé Bandol 2023

60% mourvèdre et 40% grenache. Argilo-calcaire en restanque sur les pentes du Castellet.

Robe très claire. Nez sur le fruit rouge disparaissant rapidement. Vin à la fois fin et structuré. En bouche, arômes de fruits rouges. A très bien accompagné la charcuterie.

Domaine de Terrebrune à Ollioules

Nous avons déjà visité ce vignoble en 2013. Il s'agit d'un vieux vignoble repris par la famille Delille en 1963. M. Georges Deligne était un passionné de cuisine et il a réussi dans la vente de la porcelaine de Limoges aux ambassades. Il acheta le terrain en 1963 et y planta de la vigne en 1968 après que la terre se soit reposée. Le 1^{er} vin a été réalisé en 1975 et la 1^{ère} bouteille au nom de la propriété en 1980. Quelle aventure ! Le vignoble appartient au fils de M. Delille et à Jean d'Arthuys qui s'y s'est associé.

La cave a été creusée à la dynamite pour permettre une vinification par gravité. Dès le départ, la culture a été biologique et le vignoble est classé en biodynamie depuis 2005. Le terroir est argilo-calcaire avec du sulfate de fer. Le calcaire lui est associé

conférant aux vins des notes salines. De par la sécheresse, les rendements et donc la production chutent de façon sensible (sauf pour les 2024).

Les blancs et les rosés sont obtenus par pressurage direct à froid. La vinification des blancs se fait en œufs béton pour 1/3, en barrique pour 1/3 et en cuve inox pour le dernier tiers. Les rosés vieillissent six mois en cuve.

Les rouges (à moitié égrappés) macèrent pendant trois semaines en cuves thermo-régulées. Ils séjournent 18 mois en foudre et 18 mois en bouteille. Les 2021 ne sont pas encore commercialisés et il est possible d'obtenir à la demande de vieux millésimes.

La vente de leurs vins se fait aux particuliers et en restauration et peu à l'export (15%). Depuis la pandémie de la COVID, la clientèle des cavistes s'est développée. Les US sont le pays importateur principal. Pour ne pas être pénalisé par les taxes Trump, le domaine et l'importateur ont réduit à part égale leurs marges.

Blanc 2023

50% clairette, 10% ugni blanc, 10% rolle et 20% bourboulenc (tiens, celui-là, on ne l'avait pas vu venir !). Cépage provençal donnant des vins peu alcoolisés et fruités. Nez sur la pomme. Belle structure complexe et notes de gras perçues. Final tendu.

♥♥ *Blanc 2020*

Même composition mais rolle 5% et marsanne 5%

Beaucoup plus de structure et de rondeur pour ce vin possédant un final long et expressif.

♥♥♥ *Rouge 2020*

85% mourvèdre, 10% grenache et 5% cinsault. 2020 est un excellent millésime pour les Bandol rouges.

Nez flatteur avec des notes de maturité. La bouche est ample sur le sous-bois et le final sur des tanins fondus. Il est vraiment excellent car expressif et équilibré.

♥♥♥ *Rouge 2015*

Très belle maturité avec des notes d'épices et de fruits noirs. Les tanins sont complètement fondus et on perçoit nettement des notes salines en fin de bouche.

♥♥ *Rosé 2023*

60% mourvèdre 20% grenache et 20% cinsault

A la fois agrume et épices. La bouche est pleine de rondeur avec des notes salines en fin de bouche

♥♥♥ Rosé 2019

A gagné en rondeur ce qu'il a perdu en fruit. Très belle ampleur en bouche avec beaucoup d'élégance. C'est réellement un vin rosé de gastronomie.

Diner au restaurant Le Comptoir de La Font des Pères

Ce restaurant est tenu par un propriétaire de Bandol dont le vignoble est situé au Beausset, visible de l'autoroute. Nous avons apprécié l'épaule d'agneau confite et le dessert à la pistache. Les vins sont moins qualitatifs en comparaison avec ceux que nous avons dégustés.

Château de la Noblesse à La Cadière d'Azur

Nous connaissons bien ces viticulteurs à qui nous avons rendu visite en 2013.

Cette propriété est dans la famille depuis plusieurs générations (14 hectares). Accueil par M. Henri Gaussen (88 ans), le rénovateur du vignoble qui, depuis 1990, est dirigé par sa fille (Agnès Cade) que nous avons croisée à plusieurs reprises. Il s'agit d'un homme authentique, témoin de son temps qui porte les valeurs du courage et du travail bien fait (*le travail est un sucre d'orge !*). Son discours précis est parsemé d'anecdotes et de traits d'humour qui ont fait mouche dans l'assistance. Grand merci pour ce moment exceptionnel passé ensemble.

M. Henri Gaussen est un des piliers de la région de Bandol où il a occupé de nombreux postes à (vraie) responsabilité comme vice-président de l'AOC, conseiller municipal etc. A ce titre, il connaît bien les différentes phases historiques de l'AOC Bandol qui ont souvent dérouté les amateurs. Il a donné les éléments qui nous font comprendre l'intérêt porté à la renaissance de ce vignoble si caractéristique.

Démobilisé après 26 mois de service en Algérie, il fut soutenu par Lucien Peyraut qui l'a aidé à obtenir les crédits pour moderniser la propriété. Il l'a également promu au syndicat des vignerons où il a joué un rôle essentiel. Depuis 1990, il travaille avec sa fille Agnès Cade qui soulage un emploi du temps d'enfer et modifie bon nombre de pratiques. Il nous a dit avoir pris sa retraite à 87 ans ... mais il continue à arpenter le vignoble et recevoir les clients.

Ce domaine produit 30% de rouge, 10% de blanc et 60% de rosé. L'encépagement en blanc est clairette, ugni-blanc et rolle. Parmi, les lieux-dits citons « le cul de Marie-Jeanne » acheté à Marie Jeanne et dénommé de la sorte parce ce que situé en bas de la pente avec une nécessité de remonter le raidillon des vignes !

Vendange manuelle et travail artisanal avec régulation automatique des températures pour tous les vins. Ce contrôle lors de la fermentation est un élément déterminant pour le développement des arômes : 15° à 17° pour les blancs, 17° à 19° pour les rosés et 25° à 28° pour les rouges jusqu'à l'achèvement de la fermentation malo-lactique. La macération des raisins égrappés dure jusqu'à 40 voire

42 jours. Dans le contexte du mourvèdre, l'égrappage n'est pas un élément déterminant puisque la majorité des tanins sont contenus dans les pépins.

Les vins rouges sont élevés en foudres très anciens, initialement destinés à la bière qui leur apportent une bonne oxygénation. Ils ont suffisamment de tanins pour ne pas avoir besoin de fûts jeunes.

La visite s'est déroulée dans la propriété et nous avons ainsi vu les différentes installations et la façon de s'en servir.

♥♥ *Rosé La Noblesse 2023*

50% mourvèdre, 25% grenache et 25% cinsault.

Vin très droit sur le fruit rouge avec un bel équilibre et un final tendu.

♥♥♥♥ *Rosé Pignatel 2022*

80% mourvèdre 20% grenache pur des raisins sélectionnés.

Nez et bouche sur le fruit rouge avec un vin très structuré tout en restant bien équilibré. C'est un rosé de gastronomie qui méritera de séjourner en cave deux ans environ pour donner toute sa plénitude. Servi sur une viande blanche ou une volaille, il épatera vos convives ! A été promu coup de cœur au guide Hachette.

♥♥♥ *Blanc 2024*

Clairette, ugni-blanc et rolle sur un terroir calcaire. Avant la fermentation, ce vin est soumis à une courte période de macération (cf la technique des vins orange !). Vieillesse en cuve. A obtenu une médaille d'argent au Concours Général 2025.

Très floral. De la rondeur et du gras, complété par une belle longueur.

♥♥♥ *Rouge La Noblesse 2022*

Ne négligeons pas ce millésime excellent pour toute la France. Très beau fruit au nez et en bouche pour ce vin très structuré et équilibré. Carton plein !

Rouge La Noblesse 2021

Le même mais en plus tannique. Il sera goûté lors du déjeuner et ce fut un ravissement !

♥♥♥♥ *Rouge La Noblesse 2020*

A commencé à amorcer son processus de vieillissement avec des notes sous-bois. Il a gagné en rondeur en gardant la même amplitude. Les tanins sont fondus et il est déjà prêt à être bu.

Rouge La Noblesse 2017

Très beau millésime. Malgré son âge, ce vin reste tannique un peu astringent et mérite encore quelques années de vieillissement. Peut être choisi pour ceux qui n'ont pas de cave de vieillissement.

♥♥♥♥ *Pignatel 2019 vieilles vignes*

C'est le haut de gamme de ce producteur. Ce vin est en tout point remarquable avec une très belle matière et un final marqué par la fraîcheur, ce qui lui donne beaucoup d'élégance. Immanquable !!!

Déjeuner au Restaurant Auberge la Cauquière au Beausset

Excellent restaurant à tout point de vue. Nous avons apprécié le rosé de chez Ray Jane et surtout La Noblesse 2021 qui a très bien accompagné le quasi de veau.

Domaine La Chrétienne à St-Cyr-sur-Mer

Accueil par Thierry Simon, le propriétaire de ce vignoble (19 hectares) situé à proximité de la mer, en bas de l'appellation. Il ne fait pas de publicité et ne participe pas aux concours, faisant confiance au bouche à oreille.

L'introduction est claire : nous ne parlerons pas cépage mais terroir ; adage déjà entendu chez Marcel Deiss il y a quelques décennies. Il est porté par des vignerons authentiques possédant des vieilles vignes capables d'exprimer ce terroir. En effet, entre 4 et 12 ans d'âge, les vignes donnent des vins de cépage et au-delà de 13 ans des vins de terroir. Pour clarifier le débat, nous avons été chercher la proportion des cépages sur leur site internet !

Courtier et représentant à Macon, il a fait l'acquisition de deux caves de commercialisation de vins à Marseille. Leurs revenus puis leurs ventes ont permis de financer l'acquisition et les loyers de ce vignoble.

Comme pour tous les propriétaires à Bandol, le blanc est minoritaire (15%) mais chacun tente d'en augmenter la superficie compte tenu de la désaffection actuelle pour les vins rouges. Le terroir est essentiellement argilo-calcaire et leurs méthodes de culture sont proches de celles des vins bio bien qu'il revendique n'avoir ni label ni certification. Elles sont exposées en plein Mistral et chaque cep a une vue sur la mer.

Pour chaque couleur, il existe trois cuvées : le 15, La Lecque, l'Indomptable. La cuvée La Mûre (vignes âgées de 40 ans en moyenne, plantées sur une veine calcaire particulière) est un Côtes de Provence rosé.

Les vins ne sont pas égrappés car l'essentiel des tanins est concentré dans les pépins. Macération longue pour les rouges qui sont ni collés, ni filtrés. Leur élevage est réalisé en demi-muid ou cuves tronconiques pendant 18 mois.

Vin de France le 15 La Chrétienne rosé

Age moyen des vignes : 20 ans. Qualifié par le propriétaire de « vin de soif » ! Il est fruité sur le bonbon anglais.

♥♥ *Bandol rosé La Lecque 2024*

Grenache 60% Mourvèdre 30% Cinsault 10% ; vignes de 35 ans. Pressurage direct et vieillissement en cuve inox sans malo-lactique.

Nez toujours sur le bonbon anglais avec plus de structure. Final tendu agréable.

♥♥♥ *AOC Côtes de Provence Rosé La Mûre 2024*

50% grenache et 50% mourvèdre pour des vignes de 35 ans. Même vinification.

Nez expressif, plus complexe. Élégant avec une belle longueur.

Vin de France le 15 La Chrétienne blanc

Clairette 80%, ugni blanc 20%. Pressurage direct et élevage en cuve inox, il n'a pas fait sa fermentation malo-lactique. Vin assez basique.

♥♥♥ *Bandol blanc La Lecque 2023*

Clairette 80% Ugni Blanc 20% pour des vignes de 40 ans

Très beau nez floral. Bouche ample et bel équilibre

Nez floral et vin bien équilibré.

♥♥♥ *Bandol blanc L'Indomptable n°23, millésime 2023*

Clairette 80% Ugni Blanc 20% pour des vignes de 40 ans. Nez vanillé alors que l'élevage a eu lieu en cuve. Belle ampleur avec un final salin fondu.

Vin de France le 15 La Chrétienne rouge

Grenache 10% Carignan 60% Cinsault 15% Mourvèdre 15 %. Non dégusté

♥♥♥ *Bandol rouge La Lecque 2021*

Mourvèdre 90% Carignan 10% pour des vignes de 40 ans. Non égrappé – Non collé – Non filtré. Millésime de sécheresse.

Beau nez fruits noirs où l'on retrouve bien la typicité des vins de Bandol et du mourvèdre. Vin très bien structuré avec un final tannique qui laisse envisager un beau potentiel de vieillissement.

♥♥♥♥ *Bandol rouge L'Indomptable n°20, millésime 2020*

Mourvèdre 90% Carignan 10% pour des vignes de 40 ans. Millésime excellent ayant justifié un mois de fermentation et 3,5 mois de macération. Non égrappé – Non collé – Non filtré. Elevage de 18 mois cuve tronconique + demi-muid.

Plus aromatique avec des arômes complexes et une très belle longueur. Excellent !!!

♥♥♥♥ *Bandol rouge La Capelette 2020*

Vignes de 60 ans. Vin semblant plus vieux que le précédant avec des arômes cuir et une belle puissance pour un vin très équilibré. Une merveille !

Dîner au restaurant de l'hôtel de la Tour

Spectaculaires plateaux de fruits de mer pour ceux qui ont choisi ce menu. Nous avons pu apprécier un excellent vin de Cassis et un vin rosé tibouren, très vieux cépage typiquement méditerranéen, développé dans le Var. Ce rosé est typique pour ses arômes type pelure d'oignon et sa belle structure.

Visite crème de marrons Lou Castagnié et huile d'olive à Collobrières

Quartier Mourats 83610 Collobrières 06 76 36 79 97

Trois raisons de rendre visite à ce village, outre la crème de marrons : ne ratez pas

- La promenade dans ce charmant village médiéval provençal en partie restauré et peuplé d'une population particulièrement affable.
- La fête annuelle de la châtaigne qui a lieu les trois derniers dimanches d'octobre et qui rassemble plus de 100.000 visiteurs.
<https://www.collobrieres.fr/page/chataigne>
- Les Ruines de l'ancienne église St Pons

Seuls trois producteurs indépendants fabriquent encore de la crème de marrons à partir des fruits issus des forêts de Collobrières. Les autres se fournissent en Italie ou en Ardèche et ce n'est pas pareil !

Propriété familiale depuis plusieurs générations possédant une châtaigneraie de 9 hectares dont les arbres ont entre 150 et 200 ans. Coup de chance, elles sont situées entre 500 et 650 mètres d'altitude et la production reste satisfaisante en comparaison avec celles situées plus bas. Néanmoins, cette production décline d'année en année pour cause de sécheresse, sauf en 2024. La maladie des châtaigniers, importée d'Italie, n'arrange pas les choses. Contrairement aux idées reçues, une châtaigneraie demande de l'entretien pour nettoyer les bogues et les feuilles mortes afin de pouvoir mieux identifier les bogues récentes lors de la récolte suivante. Cette tâche n'est possible qu'en dehors de toute alerte incendie et cette contrainte est bien gênante. Il est nécessaire d'élaguer sévèrement ces arbres au bout de 150 ans, avec un temps de repousse de plusieurs années.

Le ramassage a lieu début octobre et la 1^{ère} récolte est destinée à faire de la crème de marrons. Les autres récoltes sont vendues comme fruit ou pour l'alimentation des cochons.

La variété de Collobrières est la marrouge qui a la particularité de posséder une grande majorité (80%) de bogue à un seul fruit (appelé marron à l'occasion). Les autres variétés ont plus de fruits et donc plus de peau ! Elle est ainsi très douce et fruitée, raison principale du succès de cette variété et plus largement des marrons de ce village.

La recette de la crème de marrons

- Faire bouillir dans une marmite 125 kg de châtaignes débarrassées de l'écorce.
- Faire sécher dans des caissettes séparées
- Presser à travers une presse hydraulique afin d'éliminer les peaux. La pulpe récupérée est alors malaxée avec de l'eau. Les peaux sont passées à l'égrappoir (le même que pour les raisins) pour récupérer 20 kg de matières supplémentaires. Le résidu sert à amender les vignes de la fille de madame.
- Centrifuger pour éliminer tous résidus indésirables
- Ajouter le sucre en tenant compte du taux de sucre contenu dans les châtaignes, mesuré par un réfractomètre. On obtient ainsi une crème dont le taux final de sucre est constant d'une année à l'autre (60 grammes de sucre pour 100 grammes de fruits).
- Ajouter un peu de vanille et stériliser dans des grandes cocottes. .

La dégustation de cette crème a emporté l'enthousiasme des membres du CEP qui n'ont pas manqué d'en acheter abondamment.

La fille de la patronne (domaine du Garde Temps). est viticultrice mais nous n'avons pas eu le temps de déguster sa production. En revanche, elle fait aussi une excellente huile d'olive, herbacée à souhait.

Domaine Murettes à La Môle

Le Domaine Murettes est accessible par une piste en terre carrossable de 3 km. L'entrée de la piste se trouve à 4 km, au départ du col de Canadel, sur les hauteurs du Rayol (la vue est superbe). Ce vignoble au cœur du massif des Maures est vraiment très isolé et du haut de sa terrasse la vue sur le golfe de St Tropez est magnifique. Sur leur site, la phrase mise en exergue est **Quitter les plages pour rejoindre « notre bout du monde »**. Lors de la préparation du terrain en vue de replanter des jeunes vignes, de très vieilles amphores (> 2000 ans) ont été identifiées.

Cinq générations se sont succédé sur ce vignoble. L'aventure a vraiment commencé en 2010 sur 2 hectares de vieilles vignes. Yvan a commencé à produire du rosé et a obtenu sa 1^{ère} médaille d'or d'emblée. M. et Madame étaient restaurateurs et ont changé de vie à 45 ans en reprenant le vignoble familial. Depuis, les distinctions se

succèdent (pas moins de 14 médailles !). Son fils (6^{ème} génération) nous a accueillis avec gentillesse et convivialité. Les plus vieilles vignes ont 70 ans et il y a pas mal de manquants. Comme, il n'est pas possible de replanter les cepes de façon isolée, il faut sacrifier la parcelle quand le nombre de manquants est suffisamment important pour réduire la production.

La superficie du domaine est désormais de 6,5 hectares, tout en bio avec un sol sablo-schisteux. Quatre cépages y sont plantés : cinsault, grenache, syrah et rolle. Les rosés représentent 60% de la production et le reste pour les rouges et les blancs à part égale. Attention, la vente des blancs est rapidement épuisée ! Ils effectuent une vendange en vert pour concentrer les arômes.

Vendanges manuelles avec tri sélectif sévère et thermorégulation rigoureuse, surtout pour les rosés. Le rendement global est de 40 hl/ha, plus faible pour les rouges (35 hl/ha).

- Pour le rosé, les raisins sont refroidis avant une courte macération pelliculaire (2 à 3 heures). Ils sont majoritairement de presse mais une saignée de syrah y est ajoutée. 40% cinsault, 40% grenache et 20% syrah dont 10 par saignée. Elevage en cuve sur lies fines.
- Le blanc est un pur cépage rolle, élevé en cuve inox sur lies fines et filtrage des bourbes pour accentuer les arômes.
- Pour les rouges : 80% Syrah et 20% grenache. Longue macération en cuve avec remontages quotidiens puis élevage 12 mois en fût de chêne français.

Le repas a été préparé par sa mère, la femme d'Yvan dont le 1^{er} métier est cuisinière. Tous les ingrédients viennent de la propriété et des alentours ; les saveurs sont ainsi exceptionnelles de pureté et de densité. Un grand régal qui nous a permis de déguster les 4 vins au cours du repas.

♥♥♥ *Rosé 2024*

Servi avec une focaccia d'enfer alliant les arômes d'huile d'olive et de romarin sauvage à merveille !

Nez fruit rouge et agrume (pamplemousse corse). Vin initialement tendu sur l'agrume mais servi un peu trop frais. Après quelques minutes, il révèle sa complexité et sa rondeur avec un final suave (pas fréquent pour les rosés !).

A accompagné ensuite des beignets d'ortie cueillie juste à coté.

♥♥♥♥ *Blanc 2024*

Robe au reflet vert. Nez floral et agrume. En bouche, beaucoup d'élégance pour ce vin très droit et rond. Le final est également suave et fruité.

Servi sur un cake aux asperges, ail sauvage et ortie

♥♥♥ Rouge 2023

Nez sur les fruits noirs bien murs. La bouche est ample et souple avec un final marqué par des tanins soyeux.

A bien accompagné un petit chevreau servi avec un gratin de courge.

♥♥♥♥ Rouge collection 2021

Issu de la plus vieille parcelle âgée de 50 ans dont le terroir est plus sablonneux. Longue macération en cuve avec remontages quotidiens puis élevage 12 mois en fût de chêne français neufs.

85% syrah et 15% grenache

Le nez est élégant sur le fruit noir et le bois vanillé. En bouche, très belle tenue pour ce vin à la fois ample et tannique. Le final révèle des tanins soyeux. Les arômes sont dominés par ceux de la syrah : fruit noir bien mûr et poivre.

Servi sur des fromages de chèvre locaux savoureux et a bien accompagné un gâteau au chocolat aussi gouteux que léger.