

LES VINS DE BANDOL :

***Rosés et Blancs,
une palette de saveurs
à découvrir***

BANDOL ROSÉS ET BLANCS : QUALITÉ ET CARACTÈRE DISTINCTIF

A mi-chemin entre Toulon et Marseille, l'amphithéâtre de Bandol regarde vers la Méditerranée et vers l'avenir. Bandol se pose en trois nuances : rouge, rosé et blanc. Si je commence par le Rouge ce n'est pas par ordre de production car c'est le rosé qui représente 74,3% du volume. Dans l'imaginaire commun en France, Bandol rime avec rouge qui ne représente pourtant que 19,4% de l'appellation. La réputation du Bandol rosé semble plus évidente à l'étranger. Avec 6,3% restant le Bandol blanc reste de loin le plus confidentiel. Cependant cette zone portuaire de plaisance, entre mer et terrasses rocheuses où les parcelles de vigne se mêlent aux oliviers et pinèdes jusqu'à 400 mètres d'altitude, suggère un esprit dolce vita et art de vivre estival Provençal. Rosés et blancs riment à merveille avec cette image, d'où le focus de notre dossier été sur ces deux couleurs lumineuses comme le soleil du Sud. Deux défis se présentent à ces deux couleurs. D'une part le succès de la stylistique des vins rosés de Côtes de Provence. De l'autre côté, les challenges des derniers millésimes chauds et secs. Les deux combinés à l'importance quantitative du rosé de Bandol pourraient induire la tentation de suivre les modes des rosés pâles et légers dans une recherche de fraîcheur parfois marquée par l'aromatique des agrumes. Il en serait de même pour les blancs, où la plasticité du rôle en Provence pourrait tenter des stylistiques plus pimpantes à Bandol. Heureusement, l'appellation se défend bien et à part quelques exceptions. Les Bandol rosés et blancs gardent un style qui est bien le leur. Quelques producteurs s'emparent de robes nacrées ou pêche pâle, mais l'ensemble des Bandol rosés exhibe des teintes plus marquées que beaucoup de vins de la grande Provence. Si leurs fruits charnus évoquent la pêche et la fraise ponctuées d'épices, de réglisse et de nuances de laurier, les Bandol rosés offrent une rondeur de chair où la fraîcheur aromatique vient de la garigue et du balsamique sur une ligne de structure grainée et des finales denses par la salinité. Quant aux blancs, ils s'éloignent des codes des Côtes de Provence quittant l'univers épuré des agrumes teintées d'herbal. En revanche ils proposent un fruit sudiste et doux, parfois exotique, teinté de nuances anisées, de camomille, de floral mellifère et

de cédrat confit dans une forme faite de suavité, de construction texturale avec des finales structurantes qui donnent un ressenti de fraîcheur et de sapidité. En somme des rosés et blancs de fourchette.

UN MILLÉSIME 2023 CHALLENGEUR

Comment ces vins défendent-ils leur équilibre face au changement climatique ? En 2023, le vignoble de Bandol fut mis à rude épreuve. Un des soucis majeurs est le dérèglement du débourrement de plus en plus imprévisible et précoce, devancé de dix jours en 2023 comparé à 2022. Cela a contrarié le développement du végétal : il a démarré son marathon en mode sprint de croissance, annonçant une belle récolte, sans coulure, sans accidents majeurs mis à part un épisode orageux accompagné de grêle le 13 mai. La fin de la course s'est avérée plus difficile sous le signe d'une maturité quelque part perturbée. L'été chaud, venteux et sec a entraîné une certaine contrainte hydrique, un important stress thermique engageant une diminution de la taille des baies, un rendement plus faible et une maturité contrariée. Mis à part de potentiels blocages de maturation, cela pose moins de soucis aux vins rouges, concentrés et généreux, alors que rester frais et digeste pour les blancs et les rosés dans ce contexte fut un vrai défi. Malgré tout, par sa situation géographique et ses éléments climatiques, Bandol a pu éviter la pression du mildiou qui a fait feu de tout dans d'autres régions françaises et quelques zones de la Provence et produire un millésime typé et intéressant. Pour cela, la profession s'est entièrement mobilisée pendant des vendanges accélérées et précoces, débutées le 22 août sous une chaleur caniculaire. L'avantage des rosés réside aussi dans une meilleure résilience du grenache noir afin de compléter le mourvèdre, qui lui souffre d'avantage du stress hydrique. Il en est de même pour les blancs qui misent sur leurs trois principaux cépages sudistes, la clairette, l'ugni blanc et le bouboulenc, des vrais atouts dans la quête de la fraîcheur aromatique tout en gardant une matière tout en finesse lors des millésimes chauds.

LE GOÛT DU MILLÉSIME 2023

Dans l'ensemble les rosés présentent une grande concentration du fruit. Goutés dans leur prime jeunesse ils nous offrent la fraise, la fraise des bois et la pêche douce ponctuée parfois par des inflexions fraîches d'agrumes (pamplemousse). Dans cette année chaude, leur fraîcheur aromatique est souvent sauvegardée par un fond floral de pivoine, d'essences méditerranéennes de thym et de laurier ou encore l'acidulé de la grenade. Les bouches offrent un certain sérieux par le charnu et la matière mais se recentrent rapidement sur une structure souvent grainée évoquant les zestes et les jolis amers. Dans ces volumes souvent amples et caressants la vibrance aromatique ressort par les sensations aromatiques et le tactile des phénoliques s'étirant sur la fin par la sapidité, les épices et la salivation. Mis à part quelques exceptions qui semblent tirer vers le modèle provençal, le panel offre une homogénéité du style « bandolesque ». Ils se démarquent aussi par quelques stylistiques qui remettent au goût du jour des rosés très colorés, proche du rubis dont la structure s'articule sur une ligne de fraîcheur et de tannins, encadrée par une réelle densité structurante, un fruit plus rouge, plus croquant, encore plus épicé et éthéré. Le Bandol rosé est désigné pour être bu jeune ou plus âgé. Bien né sa capacité de garde est réelle (cf notre article dans notre numéro V&G 204). Côté blancs, l'expression solaire du millésime se manifeste par les notes de fruits doux du verger avec des expressions parfois exotiques tirant vers l'ananas. Le miel et le floral sont aussi au rendez-vous. Si le fruit semble baigné par le soleil, les textures amples et souples tiennent souvent sur une fraîcheur aromatique guidée par les agrumes, les zestes et leur grainé. Les vins apportent une forme de générosité mais la fin de bouche s'aligne souvent sur la sapidité. La vibrance vient avec des notes anisées, de fenouil et de salin que les élevages sur lies peuvent conférer. Si les styles des vins blancs et rosés à Bandol semblent plus sérieux et gastronomiques que dans l'ensemble de la Provence, cela ne doit pas suggérer un manque de finesse et de rusticité, ni d'élevages en fût. L'usage du bois pour ces couleurs existe, mais il est rare et intégré avec beaucoup de parcimonie. Les rosés à forte proportion de mourvèdre évitent les longs élevages sur lies afin de ne pas le rendre trop réducteur. Dans le cas des blancs les lies apportent une construction texturale intéressante

DOMAINE MARIE BÉRÉNICE

Rosé abricot soutenu. Porté par le fruité doux (fraise, cerise et pêche), il est plaisant, avec un fond de laurier. Bouche d'optique suave, structurée par une fraîcheur gustative d'agrumes et de zestes. Les tannins fins et épicés se teintent de poivre et de réglisse. La vibrance arrive par les zestes, les agrumes, en longueur sur des tonalités acidulées. Plus typé en bouche qu'au nez, il se révélera avec du temps.

Julia 89+/Bruno 91+

CHÂTEAU DE PIBARNON

Rosé mangue soutenu. Nez typé, iodé-pierreux. Il dévoile la fraise compotée, la grenade, les épices douces, comme un potpourri floral épicé avec le bois de rose. Bouche ample, texturale, d'acidité souple, fondue dans le velours du cœur charnu, son fond de structure tient sur des tannins fermes mais fins, au grain épicé. Généreux sans chaleur, typé, entre garrigue et pierre, avec la chair douce de la fraise, de la grenade et de l'orange sanguine. Il finit long en concentration sur le laurier et la réglisse.

Julia 94+/Bruno 93-94

DOMAINE LAFRAN-VEYROLLES

Robe claire, couleur pêche. Un nez pierreux sur fond de pêche, de fraise, de pomelo avec une touche florale. Bouche ample, généreuse et vive à la fois par la fraîcheur aromatique de caractère zesté. Un cœur ample, une finale relevée par les amers, les épices avec le poivre et la douceur de la réglisse.

Très belle texture, petite densité en finale, frais et mentholé.

Julia 89+/Bruno 88

CHÂTEAU BARTHES

Rosé mangue soutenu. Nez typé, teinté de fraise, de réglisse, pierreux sur fond floral et nuancé de garrigue. Un palais de texture satinée, d'acidité souple restant fraîche par le ressenti des amers. Un cœur de bouche ample et généreux, de sensation douce et épicée. La colonne vertébrale aux tannins grainés, très sapides, mêle salivation et fruit intense. La fraise, les épices, la garrigue et la réglisse s'attardent sur la finale longue et sapide. Concentration, dimension texturale, à voir avec le temps.

Julia 92+/Bruno 90-91

LA CADIERANNE

Rosé pêche claire. Un voile évoque le bonbon, la confiserie (fraise, banane, melon). Un palais souple et suave. Son acidité fraîche mais texturée emporte un cœur fruité. Son zesté, le bonbon à la fraise, à la cerise et l'arlequin acidulé se prolongent dans un esprit long et aro-

matique. Un vin de Bandol d'expression tendre et consensuel.

Julia 88/Bruno 87-88

DOMAINE LA BÉGUDE

Robe cerise soutenue. Joli marqueur savoureux, il dévoile pivoine, fraise, cerise et bois de rose. Texture soyeuse et ample, il imprime sa fraîcheur dans sa chair et son toucher généreux et satiné, avec densité. Des tannins fermes mais fins, grainés, sapides, qui donnent une jolie mâche épicée. Un fruit juteux en cœur de bouche, il exhale d'orange sanguine, laurier et la réglisse sur une longue finale. Un rosé de garde.

Julia 94/Bruno 93

BASTIDE DE LA CISELETTE

Rosé litchi clair. Nez entre acidulé et réducteur il dévoile la fraise et la framboise dans un esprit acidulé. Toucher souple, fraîcheur par les arômes de zestes, avec des petits tannins fins, grainés. Cœur épicé et généreux, il reste long, étiré sur les aromatiques, dans un esprit tendre et facile. Du peps.

Julia 88+/Bruno 88

CHÂTEAU DE FONT VIVE

Rose rosé mangue. Le nez de premier abord fermé laisse transparaître la fraise et la pêche ponctuées de laurier et d'épices (réglisse). Bouche ample, de texture soyeuse et d'acidité fondue, il offre une sensation de fraîcheur par la structure granuleuse et ferme avec les épices. Les zestes équilibrent la générosité et apportent fraîcheur aromatique. Long et dense, tout en concentration. Sera au mieux après quelques mois de bouteille.

Julia 92/Bruno 89



LES VINS BLANCS DE BANDOL SYMPHONIE DE SAVEURS ET D'ARÔMES



CHÂTEAU BARTHES

Pâle argentée. Le nez frais et tendre exprime la poire, le genêt, le miel et l'amande fraîche. La bouche satinée et suave par le toucher prend un ressenti de fraîcheur tout en droiture par les agrumes, le cédrat et le pomelo. Le cœur souple et soyeux, sans générosité s'étire sur une finale zestée où reteignent des notes anisées, de fenouil et de cédrat. Assez persistant sur l'amande fraîche et le zeste.

Julia 90/Bruno 90

CHÂTEAU GUILHEM TOURNIER

Pâle jaune citron. Nez sur la retenu, légèrement évolutif sur des notes de pomme et de poire mûres, d'amande et de miel. Bouche de profile sec, sa fraîcheur pondérée et mûre tient sur un cadre de structure ferme et phénolique. Cadré par sa trame ferme, bien que généreux et ample, la finale sur les zestes donne une accroche sapide et dense.

Julia 89/Bruno 90

CHÂTEAU DE PIBARNON

Jaune citron. La poire côtoie le floral, le fenouil et l'anis, rafraîchie par le croquant de la pomme, le cédrat et les aromates. De palais suave et soyeux, il reste frais par les agrumes, nuancés de cédrat, de zestes. De jolis amers, tout en

sapidité, sans générosité, la finale est longue et zestée, dans une enveloppe grainée, tout en concentration

Julia 90+/Bruno 91

DOMAINE MARIE BÉRÉNICE

Jaune paille nuance citron vert. Le nez encore fermentaire s'ouvre sur le floral mellifère, la pomme, la pêche et la poire. Bouche de profile sec, souple et caressant. Sa fraîcheur est zestée étirant la finale malgré une acidité purement modérée. Le cœur s'imprime de fruits mûrs (ananas, cédrat) se tendant vers la salinité, sapide, sur les lies. Il rebondit zesté, sur la pêche et la poire avec une touche balsamique en retro-olfaction.

Julia 91-92/Bruno 91-92

DOMAINE LA BEGUDE

Pâle argentée. Le nez frais propose le citron mûr, les zestes et quelques tonalités herbales (fenouil), sur fond de miel. Il montre un fruit doux, la poire et la pêche blanche. Bouche souple de chair presque pulpeuse et structure mûre. Sa fraîcheur est présente, zestée, imprégnant une texture satinée aux phénomiques croquants, et zestés. L'amande amère arrive en toile de fond ponctuant le fruit à chair claire et les agrumes avec de jolis amers. **Julia 89/Bruno 91**

BASTIDE DE LA CISELETTE

Pâle, paille argentée. Nez intense, exotique, l'aromatique propose l'ananas Victoria, la poire, une touche fermentaires de bonbons Arlequin et Ricola au miel. Fraîcheur par le fruit et vibration aromatique s'enveloppent d'une enveloppe fine et soyeuse. La finale apporte les zestes, dans un esprit frais, grainé et salin, entre le floral, le miel, avec tendresse apportée par le pulpeux et la fraîcheur aromatique. **Julia 89+/Bruno 90**

CHÂTEAU VANNIÈRES

Robe or pâle. Le nez offre un voile crémeux de vanille, de toast, de noisette et d'épices orientales (cumin, cannelle) apportées par l'élevage luxueux. Pain et brioche au beurre complètent un ensemble presque Bourguignon où percent la pêche et l'anis. Bouche ample, d'acidité légère, son cœur rond et crémeux tient sur les tannins du bois. Le fruit mûr et solaire, doux s'imprègne de pralin, dans un esprit ambitieux, où le miel, la vanille, les épices et le fumé-toasté riment avec la générosité chaleureuse du vin et sa finale savoureuse. Atypique. **Julia 88/Bruno 88**

CHÂTEAU DE LA NOBLESSE

Robe argentée. Nez porté par la poire et la pêche où se posent fenouil, anis, cédrat confit et miel. Palais ample de texture suave et satinée, il reste frais par

l'aromatique. Charmeur et fruité, dans sa structure marquée par le gras. Il se rafraîchit d'anis, et de fenouil dans un esprit long et souple, avec une touche épicée en retro-olfaction.

Julia 89+/Bruno 90

DOMAINE RAY JANE

Jaune citron vert pâle. Le nez intense propose poire, pêche et amande sur fond pierreux fin. Il s'ouvre sur l'exotisme de l'ananas avec une touche de fenouil et de camomille. Bouche soyeuse, texturée, empreinte de fraîcheur aromatique, elle propose cédrat, citron et zestes qui apportent de la vibration au cœur texturé et ample. La finale étirée par les zestes reste un peu généreuse.

Julia 90+/Bruno 90-91

DOMAINE DU PEY NEUF

Or pâle avec des reflets verts. Un nez marqué par la poire, l'anis, la pomme douce et du floral. De texture lisse et satinée, un tactile souple rehaussé par les zestes de cédrat confit dans un cœur ample teinté de poire, de pomme et de pêche. Finale pierreuse au relief zesté. Un style net et digeste.

Julia 89+/Bruno 89

DOMAINE DE FRÉGATE

Robe pâle, citron vert. Un nez discret qui s'ouvre sur des teintes herbales, sur le citron et le pomelo. Derrière rondeur et souplesse, la bouche recherche la fraîcheur dans une vivacité renforcée par les agrumes, le pomelo et les zestes sur fond de camomille et de fenouil. Un cœur linéaire mais de texture fine et lissée avec des amers zestés en fin de bouche. **Bruno 88-89**

CHÂTEAU VAL D'ARENC

Robe claire nuancée de vert. Un nez plaisant de poire et de pêche avec une touche florale et un fin herbal (garrigue). Bouche cristalline, fraîche mais enrobée et suave sur des notes de citron avec un fond pierreux. Une finale texturée par les zestes et grainée. Généreux mais sans chaleur, il demeure sapide et salivant.

Julia 90+/Bruno 91

DOMAINE LOU CAPELAN

Robe pâle, argentée. Un nez entre fraîcheur et sensation mûre de cédrat, de poire, ananas sur fond de fenouil et anis. Bouche fraîche et délicate sur les agrumes, le pomelo, texture fine et grainée qui étire le vin sur un fond de poire et d'agrumes. Finale salivante sur un zesté gracile. Très ouvert, un bel équilibre avec fraîcheur, texture et parfums.

Julia 89-90/Bruno 91

CHÂTEAU DE FONT VIVE

Citron jaune pâle. Au nez, un caractère lifté, sur la pomme douce, la pêche, la poire et l'amande. Un palais souple et gourmand par sa chair teintée de fruit, de pêche et de citron relevée par les amers de zestes structurants. Ressenti frais sous la texture élégante. Finale sur d'aimables amers avec une envolée aromatique sur le pomelo et le cédrat.

Boire jeune. **Julia 91+/Bruno 89-90**

DOMAINE DE TERREBRUNE (BRUT DE CUVE)

De couleur pâle. Un nez intense au voile d'élevage fin, léger toast, poire, pêche, pomme douce, amande, touche de crème et de vanillé tendre avec des épices. Bouche ample et douce par le toucher pulpeux et suave. Fraîche par sa structure, la finale est sur les amers d'amande et les zestes de cédrat confit. Très beau vin. Aw ce stade il intègre harmonieusement son élevage.

Julia 93+/Bruno 91 +

DOMAINE DE BASTIDE BLANCHE

Le nez inspire un sentiment de maturité par la douceur de la poire, de la pêche, nuancé d'agrumes, de miel et de floral. Palais de texture satinée, au ressenti suave avec fraîcheur aromatique zestée. Son relief tient sur la densité des lies, les épices et la sapidité des phénoliques. Un vin tout en longueur et vibration gustative malgré un fruit baigné de soleil.

Julia 90-91/Bruno 91+

LA CADIÈRENNE

Un nez entre les agrumes et une teinte herbale accompagnée par la pomme verte et la poire. Une bouche tenue par une fraîcheur végétale et l'élément zesté avec des notes d'agrumes sous une texture lisse d'expression souple et tendre, relevée par les amers de zeste en finale.

Julia 86+/Bruno 87-88

MOULIN DE LA ROQUE « LES BAUMES »

Jaune citron pâle. Un nez de poire, d'amande, de pâte à pain avec une fraîcheur balsamique d'essence de cédrat et de toast. Texture de bouche au grain fin et zesté, généreux mais sans chaleur, rafraîchie par des notes de cédrat relayées par la poire et l'amande croquante. Long avec une certaine densité et l'influence des lies. Sapidité et salin.

Julia 91/Bruno 91-92