

Bandol

Le cirque du soleil

Bandol est une terre provençale solaire dans laquelle le mourvèdre, cépage exigeant et sauvage, donne de grands vins de garde ennoblis par le savoir-faire des vignerons.

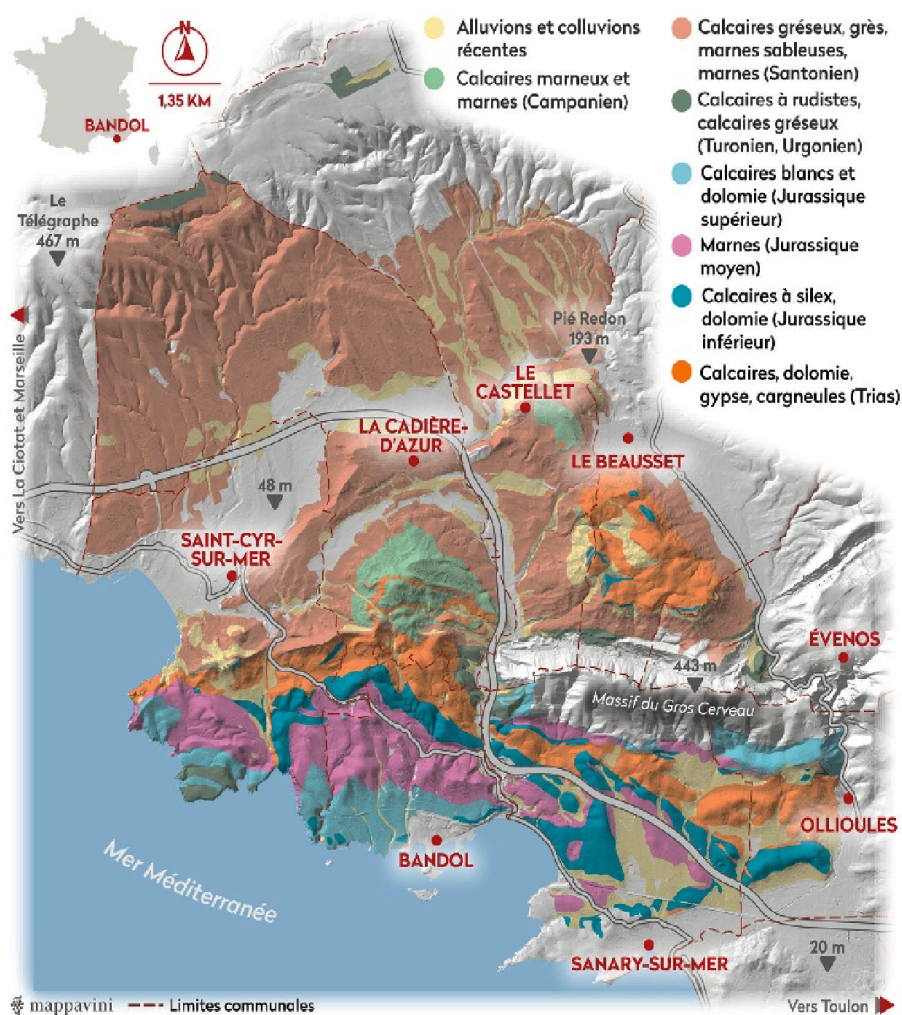
Par Sophie de Salettes

C'est une histoire géologique mouvementée qui a façonné les terres de Bandol. Les reliefs qui ceignent l'aire d'AOC forment un véritable écrin climatique. Un cirque ouvert sur la mer dans lequel les entrées maritimes tempèrent les chaleurs estivales et maintiennent une légère humidité nocturne. C'est cet air humide, marié à un ensoleillement très important et à des sols pauvres qui explique pourquoi Bandol est la terre d'élection du mourvèdre, ce cépage exigeant et tardif capable de donner de grands vins de garde, profonds et racés.

Au nord, le massif de la Sainte-Beaume culmine à 1148 mètres. Au sud-est, à deux pas de la mer, le massif du Gros Cerveau s'élève à 443 m. Au sein de l'aire d'appellation, les collines du Beausset-Vieux, de La Cadière-d'Azur, de Pibarnon ou du Castellet dessinent un ensemble de versants et de vallons qui font la richesse des terroirs de Bandol.

À L'ABRI DU MISTRAL

Une palette de profils que François et Jean-Marie Peyraud ont eu envie de distinguer dès les années 1970 en élaborant des vins parcellaires. « *Le domaine Tempier proposait alors un vin blanc, un rosé et un rouge. Mes oncles ont commencé à vinifier à part La Tourtine (Le Castellet) et La Migoua*



(Le Beausset-Vieux) », raconte Nirvan Rougeot, le fils de Véronique Peyraud à la tête de Tempier. Puis en 1988, pour mettre en valeur davantage le mourvèdre, 1,6 ha en contrebas de La Tourtine a été isolé pour Cabassaou, un vin dense comprenant 95 % de mourvèdre. Cabassaou vient de restanques aux sols issus de marnes et grès du Santonien, exposées au sud-ouest et protégées du mistral par la colline du Castellet.

« C'est un microclimat très chaud même s'il est rafraîchi par les vents thermiques. Le terroir idéal pour faire naître un grand mourvèdre de Bandol et pour illustrer le potentiel des rouges de notre appellation. » Le travail de Daniel Ravier, directeur du domaine Tempier depuis vingt ans, n'a fait que souligner ce potentiel, au travers des vins parcellaires mais aussi des vins d'assemblage.

Pour Éric de Saint Victor (Château de Pibarnon), profiter de la richesse



Les 3000 heures d'ensoleillement annuel et les entrées maritimes conviennent parfaitement bien au mourvèdre, cépage roi de l'appellation Bandol.

des terroirs de Bandol passe avant tout par l'assemblage. « Nous commençons à bâtir nos assemblages lorsque nous goûtons les raisins avant les vendanges. Chaque parcelle apporte ses traits de caractère au vin : de la profondeur, de la rigueur, de la fraîcheur... C'est ce jeu de construction qui permet de trouver chaque année les plus beaux équilibres. »

Ainsi, toutes les facettes du vignoble de Pibarnon (50 ha sur plusieurs sites) sont scrutées dans leurs moindres détails. En premier lieu au sein du cirque de Pibarnon. « Cet amphithéâtre de huit hectares, protégé du mistral et implanté sur une formation marno-calcaire du Trias, a plusieurs visages car les expositions et les profondeurs de sols varient. Nous les prenons en compte, par exemple en séparant le centre des restanques des bordures, plus sèches, décrivent le chef de culture Éric Schladenhaufen et la maître de chai Marie Laroze. Dans la zone

Chaque parcelle apporte profondeur, rigueur, fraîcheur...

de Sanary (Pierredon), nos parcelles ont un caractère plus frais car les sols sont plus profonds et reçoivent davantage l'air frais et humide de la mer. » Ce travail de précision à la vigne comme au chai permet de mettre en lumière toute la noblesse du mourvèdre.

L'IMPORTANCE DE L'ASSEMBLAGE

L'assemblage est aussi un choix important pour Reynald Delille (Domaine de Terrebrune). « L'assemblage de nos différents vins est toujours meilleur que chacun des vins isolés. Mais cela n'empêche pas de considérer les parcelles une à une. » Autour du chai se trouvent 15 des 35 ha de vignes du domaine. Tournées vers la mer et rafraîchies par les vents, elles sont plantées sur un sous-sol assez homogène (calcaire du Trias) à l'origine de sols d'argiles brunes riches en cailloutis calcaires. « Pour autant, il existe des variations dues aux diffé-

Les profils

1941 : naissance de l'AOC.

Surface : 1614 hectares.

8 communes du Var : Bandol, Le Beausset, Le Castellet, La Cadière-d'Azur, Saint-Cyr-sur-Mer, Évenos, Sanary-sur-Mer et Ollioules.

Production : 74 % de rosé, 20 % de rouge, 6 % de blanc.

Rendement maximum : 40 hl/ha.

Les sols

Bandol se situe principalement sur des terrains silico-calcaires du Crétacé supérieur. Il s'agit de grès calcaires, marnes sableuses et calcaires à rudistes sous forme d'une barre rocheuse, et de marnes plus argileuses du Valdonien. Certaines zones sont marquées par des formations du Trias (calcaires, dolomies, marnes, argiles, cargneules, gypse). On trouve aussi des éboulis calcaires de l'Oligocène et du Jurassique.

La roche mère dominante, constituée de grès calcaires alternant avec des marnes sableuses, donne des sols calcaires pierreux et des sols rouges sur grès, plus profonds. Le plus souvent, les éboulis proviennent du grès calcaire du Santonien ou des cargneules du Trias.

Les cépages

Rouges et rosés : mourvèdre (50 à 95 % pour les rouges, 20 à 95 % pour les rosés), grenache, cinsaut. Cépages accessoires : carignan et syrah, mais aussi bourboulenc, clairette, ugni blanc pour les rosés.

Blancs : clairette (50 à 95 %), bourboulenc, ugni blanc. Cépages accessoires, vermentino, marsanne, sauvignon blanc, sémillon. En 2022, le vignoble de Bandol comptait 1497 ha de cépages noirs (mourvèdre 56 %, grenache 22 %, cinsaut 17 %, carignan 4 %, syrah 1 %) et 117 ha de cépages blancs (clairette 61 %, ugni blanc 25 %, bourboulenc 7 %, vermentino 4 %, sauvignon blanc 2 %, marsanne 1 %).





Au sein de la bande côtière, l'environnement est plus frais en été et plus chaud en hiver. Dans les terres, c'est l'inverse.

rentes colluvions qui s'y sont déposées. L'étude de terroir réalisée par la géologue Françoise Vannier-Petit va nous permettre de découper plus finement les parcelles, notamment au moment des vendanges. »

La famille Bronzo a peu à peu agrandi le vignoble de La Bastide Blanche pour bénéficier de tous les atouts du terroir de Bandol. Huit hectares en 1973 à La Bastide Blanche (Le Castellet) puis en 1990 les vignes de Fontanieu (La Cadière), en 1999 le secteur des Beaumelles (Saint-Cyr), et le vignoble de Castillon en 2009. « Chaque site a ses spécificités, souligne Stéphane Bourret, directeur technique du domaine depuis vingt-sept ans. Le terroir de La Bastide Blanche est à la fois chaud et tardif. C'est un four à cuisson lente ! Le sous-sol de calcaire gréseux altéré permet aux racines de pénétrer et au mourvèdre de mûrir lentement et complètement. C'est un terroir terrien qui reçoit moins les influences maritimes que d'autres vignobles de l'appellation, plus ouverts sur la mer, à l'origine de vins sans doute plus aériens. »

BEAUMELLES DÉDIÉES AUX ROSÉS

Le secteur des Beaumelles est plus froid. Les vignes plantées dans des sols plus profonds et argileux sont exposées à l'est et au nord-est. Elles sont avant tout dédiées aux vins rosés. Au chai, le travail suit cette même logique géographique. « Nous travaillons par zone plus que par cépage, avec beaucoup de cocuvaisons,

Des terroirs frais comme La Laidière sont de plus en plus intéressants

explique Michel Bronzo. Et ce sont les raisins destinés aux rouges de La Bastide Blanche qui clôturent le bal des vendanges. »

Observer le comportement de chaque parcelle permet aussi de mesurer sa réponse au changement climatique. Un changement qui fait que le mourvèdre n'est plus seulement cantonné aux microclimats les plus solaires de Bandol. Des terroirs frais comme La Laidière deviennent de plus en plus intéressants compte tenu de leur orientation à l'est et au sud-est et de leur altitude (les restanques montent jusqu'à 350 m). Si la

fraîcheur du site convient parfaitement bien à l'élaboration des vins blancs et rosés du domaine Tempier (18 ha sur ce site), Daniel Ravier et Nirvan Rougeot travaillent aussi à implanter un vignoble dédié au rouge sur ces terres issues de marnes sableuses du Santonien, pour élaborer des vins toujours plus équilibrés et taillés pour la garde.

L'EAU, ENJEU MAJEUR

La capacité de réserve hydrique des sols est aussi un enjeu majeur. Étienne Portalis (Château Pradeaux) travaille 22 ha de vignes plantées sur des sols issus de calcaires gréseux et de marnes sableuses. « Ce sont des sols assez profonds et argileux (15 % d'argile) pour garder l'eau dont la vigne a besoin. » Un atout indéniable aujourd'hui. Car même si le mourvèdre est résilient face au réchauffement cli-



Le mourvèdre développant assez peu de feuilles, il limite son évapotranspiration lorsqu'il fait chaud et sec.

Une demande est en cours auprès de l'Inao pour introduire de nouveaux cépages

matique, la vitesse du changement et le caractère extrême des sécheresses et chaleurs de 2021, 2022 et 2023 mobilisent les acteurs de l'appellation.

Le directeur de l'ODG Bandol,

Olivier Colombano, mène un travail très approfondi sur la compréhension du terroir de Bandol et l'adaptation des pratiques viticoles au changement climatique. Notamment une étude du comportement hydrique du mourvèdre sur dix-sept parcelles de l'AOC, démarrée il y a six ans. « Les leviers à étudier sont nombreux : les porte-greffes, le greffage en place, l'enherbement, la protection du sol et l'optimisation de sa capacité à capter les pluies, l'agroforesterie, l'impact des expositions et des profondeurs de sols... Par ailleurs, l'irrigation de secours est un levier qui s'est imposé en 2022 en cas de situation extrême, avec un encadrement très strict, notamment l'interdiction des installations fixes et un rendement très contraint. » L'ODG lance aussi une étude sur les effets d'une irrigation avant le 1^{er} mai.

« Le mourvèdre est aujourd'hui parfaitement adapté au terroir de Bandol (avec un rendement inférieur à 40 hl/ha). Mais qu'en sera-t-il dans vingt ou trente ans ? Il s'agit donc d'expérimenter dès aujourd'hui. » Ainsi, une demande de modification du cahier des charges est en cours auprès de l'Inao notamment pour introduire dix variétés d'intérêt à fin d'adaptation ⁽¹⁾. Des cépages locaux comme le mourvaison, la counoise, le carignan blanc, les mourvèdres blanc et gris ⁽²⁾. Et des cépages étrangers comme le calabrese ou le xinomavro.

EXIGENCE ET PATIENCE

Mais il n'est bien sûr pas question d'ébranler la place du mourvèdre, plus centrale que jamais. Bandol est d'ailleurs l'unique appellation où le mourvèdre est majoritaire (pour les vins rouges). Et même si la production de l'appellation correspond à du rosé pour les trois quarts, c'est bien le vin rouge de Bandol qui fait la majesté de l'AOC. Une majesté historiquement liée à une grande exigence et une grande patience ⁽³⁾.



Eric de Saint Victor (château de Pibarnon, à g.) comme Nicolas Bronzo (au centre) et Stéphane Bourret (La Bastide Blanche) célèbrent les terroirs de Bandol au travers de leurs vins rouges, rosés et blancs.

Étienne Portalis représente la neuvième génération au château Pradeaux. Et comme pour célébrer ce temps long, il est sans doute le vigneron qui accorde le plus de temps à sa vigne et à ses vins. Du temps pour replanter une vigne, du temps pour élever le vin. « Ces quatre hectares arrachés en 2011 ont été replantés en porte-greffes en 2021 et seront greffés en place à partir de cette année, explique-t-il. Par ailleurs, Château Pradeaux est élevé quatre ans, l'idée étant de toujours plus exprimer l'identité du terroir. » Cela laisse pour autant la place à d'autres expressions du mourvèdre de Bandol. Ainsi le vigneron élabore un autre rouge associé à ses jeunes vignes, à des vendanges plus précoces et à une cuvaison moins longue (trois semaines contre deux mois pour Château Pradeaux) : Le Lys de Pradeaux qui marie 90 % de mourvèdre et 10 % de cinsault.

Exprimer l'identité du terroir est une évidence aussi quand il s'agit d'élaborer un vin rosé de Bandol. « Je vendange tard, je travaille en grappes entières, je presse fort des raisins mûrs... L'acidité des



vins est faible mais l'amertume garantit leur équilibre. » Une façon de souligner que les rosés de Bandol aussi ont une belle et longue histoire à raconter en bouteille.

1) Les variétés d'intérêt à fin d'adaptation représentent 5 % maximum de l'encépagement et 10 % maximum de l'assemblage des vins.

2) Les mourvèdres gris et blanc sont deux mutations spontanées du mourvèdre noir inscrites au catalogue officiel des raisins de cuve en 2023.

3) Le mourvèdre ne donne un vin rouge qu'à partir de sa huitième feuille. Le vin est élevé 18 mois sous bois minimum, une durée qui pourrait passer à 12 mois, sans pour autant libérer les vins avant le 1^{er} mai de la deuxième année suivant la récolte.

À déguster en priorité

Domaine Tempier : blanc 2023 ; rosé 2023 ; rouges Lulu & Lucien 2022, La Tourtine 2022, La Migoua 2022, Cabassau 2022 et 2005

Châteaux Pradeaux : rosé 2023 ; rouges Le Lys de Pradeaux 2021 et Château Pradeaux 2019

Domaine de Terrebrune : blanc 2022 ; rosés 2022 et 2023 ; rouges 2020 et 2015

Domaine La Bastide Blanche : blanc 2022 ; rouges 2019, 2016, Cuvée Estagnol 2018 et 2016, Cuvée Fontanéou 2016

Château de Pibarnon : blanc 2022 ; rosés 2022 et Nuances 2020 ; rouges 2020, 2019 et 2018

