

# BANDOL EN CHIFFRES

## RÉGION

Superficie: 1600 ha (8 communes)

Climatologie : méditerranéen

Ensoleillement: 3000 h/an

Pluviométrie: 600 mm / an

Expositions: variées

Altitude: 100-400 m

Sols: argilo-calcaire, sablonneux

## Facteurs clés

- Massifs: Gros Cerveau (S), Sainte-Baume (N), Caume (E)
- Mistral 115j / an

## ENCÉPAGEMENT & AOC

### Rouge

Mourvèdre : min 50% / max 95%

- O: Grenache, Cinsaut (max 20+20%)
- C: Carignan, Syrah

### Blanc

Clairette: min 60% + Bourboulenc & Ugni Blanc

- C: Sauvignon blanc, Marsanne, Sémillon & Vermentino

### Rosé

Voir rouge avec Mourvèdre min 20%

## STRUCTURE SOCIO-ÉCONOMIQUE

Coopératives: 2 (c.a. 300 adhérents vs 40% en volume)

Domaines: c.a. 60 (60% en volume)

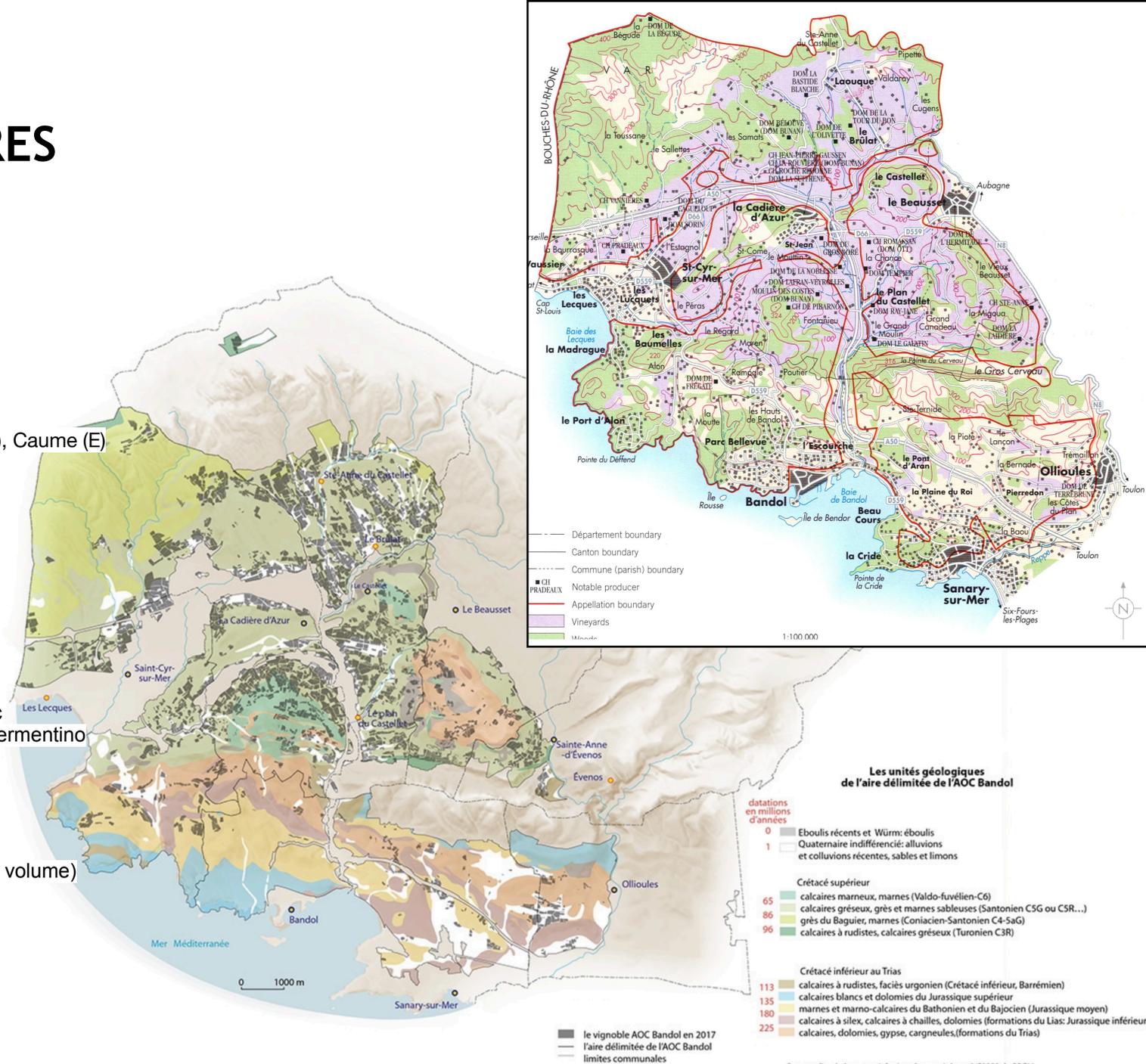
## PRODUCTION

Volumes : 6 Mio bouteilles

Rendements : 40 hl/ha (b) - 28-30 hl/ha (r)

Blanc (5%) - Rouge (22%) - Rosé (73%)

Production biologique: env. 20%



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

## LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE BANDOL: RÉTROSPECTIVE 1970s - 2010s

### AVANT PROPOS

Dans la poursuite de l'exploration rhodanienne il était nécessaire de s'arrêter sur le « cru » de Bandol et ses vins de très grande garde, en rouge comme en rosé. Ce potentiel est reconnu depuis des siècles aux vins de la région qui sillonnaient déjà les routes commerciales vers les États Unis deux siècles en arrière. Après la crise de la fin du XIXème, notamment due au phylloxera et à l'établissement du réseau du chemin de fer qui mettait la région en compétition avec d'autres aires de production plus productives et à moindre coût, la reprise se fait attendre, bien plus que pour le Rhône Nord / Sud qui voit un réel essor dans les années fin 80s - début 90s. Pourquoi ?

L'appellation voit le jour en 1941, axée sur le cépage Mourvèdre (min 50%) et qui cependant, encore aujourd'hui, ne l'autorise pas en monocépage. Cela faisait sens dans un cadre climatique où le M. atteignait sa pleine maturité phénolique seulement quelques fois par décennie (années chaudes à tendance caniculaire), où l'apport d'autres cépages en assemblage visait à équilibrer les cuvées en arrondissant les aspérités du premier. Les conditions pour atteindre la maturité, de nos jours, se produisent presque chaque année. Faudrait-il alors revoir le cahier des charges tout en laissant la possibilité de l'assemblage pour combler d'autres carences de ce splendide cépage méditerranéen, telles que l'acidité ?

Le focus de notre dégustation porte sur l'évolution du style de vin, qui nous voit démarrer dans les années 1970s où les vins étaient produits de manière « paysanne » et avec des moyens rudimentaires et nous amène jusqu'en 2019 avec une vision de retour à la polyculture et à l'agro-foresterie. Cela permet de montrer un cycle entier autour de la viticulture de cette « petite enclave » de 1500ha dans la plus vaste scène provençale (env. 27k ha) et une opportunité pour redonner du lustre à l'un de plus grands terroirs de France.

Bonne dégustation!

### LE VERRE D'ACCUEIL

#### Vin de France "For my Dad" 2019 - Castell-Reynoard

Robe pourpre, brillante

Nez sur le fruit noir, coulis de mûre, réduction présente et légère co2 qui mérite aération, notes végétales d'ortie et ronce fraîchement coupée, sève. Après oxygénation, la bouche est chaleureuse à l'attaque gouleyante, le tannin mûr et séveux de la vendange entière amène des nuances mentholées - anisées, il étire le vin. Bonne tenue à bouteille ouverte (2j)



**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**

# LE PROGRAMME DE LA SOIRÉE

## SÉRIE 1 - DIVERSITÉ DE SOL & ALTITUDE / STYLE TRADITIONNEL VS MODERNE

### Vin 1 - AOC Bandol 2004 - Domaine de la Vivonne

Robe rubis brillant, fluide

Nez hématique - métallique, qui s'ouvre rapidement sur le tabac, humus, cuir, tourbe humide, champignon de paris.

Bouche fluide, mûre, élégante et déliée, tannin fibreux en relief, qui manque d'enrobage, bonne acidité. La finale est de longueur moyenne et assez fluide, avec rétro-olfaction de foin - paille sèche.

### Vin 2 - AOC Bandol La Brûlade 2004 - Domaine de la Bégude

Robe rubis sombre et brillante

Nez sur la tourbe, chocolat noir, moka, intensité impénétrable. Pour certains notes de rave - navet, céleri. Assez rapidement il montre des signes de fatigue à l'oxygénation.

Bouche à l'attaque franche, épaisse, grosse extraction, tanin mûr, profond complémenté par le fibreux du bois, finale saline et calcaire. Beaucoup de dépôt en suspension.

## SÉRIE 2 - MÊME MILLÉSIME - SOL DIFFÉRENT // MÊME TYPE DE SOL - DIFFÉRENT MILLÉSIME

### Vin 3 - AOC Bandol 1997 - Château Pradeau

Robe rubis à l'ongle grenat

Nez sur le bois de cèdre, épice douce, fruit assez patiné et évolué, légume fermenté (senovis), tourbe, champignon blanc.

La première impression est celle d'un vin aplati par l'élevage, qui se révèle après oxygénation avec une certaine profondeur et longueur. Le tannin manque d'enrobage et se montre en relief par rapport à la matière.

### Vin 4 - AOC Bandol Cuvée Longue Garde 1997 - Domaine Lafran-Veyrolles

Robe rubis sombre et brillante

Nez initialement fragile sur notes de sous bois, champignon sec, umami, levure sèche, sous bois, orange sanguine, cuir, cannelle, macis, fruit évolué et boisé pleinement intégré.

Bouche enrobée de l'attaque à la belle finale, tannin ferme et bien extrait, encore une discrète concentration de fruit et notable viscosité. Bouteille prête.

### Vin 5 - AOC Bandol Cuvée Longue Garde 1998 - Château Jean-Pierre Gausson

Robe rubis profond, dense et juvénile

Nez envoûtant, qui se défait lentement de sa réduction sur les notes d'étable. Il en suit un fruit noir précis, étonnement jeune et baroque, de notes fumées.

La bouche est charnue, dense, gourmande bien que sérieuse, le tannin soutenu et enrobé, l'acidité presque cachée derrière autant d'opulence et une certaine richesse en alcool. Notable longueur sur une finale saline et fumée.

Trois jours après ouverture le vin tient encore sa position...besoin d'encore 5-8 ans pour se dévoiler.



**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland**  
**+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**

### SÉRIE 3 - CUVÉES ICÔNE À 30 ANS D'ÂGE

#### Vin 6 - AOC Bandol Cabassau 1993 - Domaine Tempier

Rubis clair, brillant

Nez, fin, léger liège qui affecte la franchise du flacon. On relève quand même du cuir, pétale de fleur fanée, terre humide, vanille, tabac et une framboise ancienne.

Bouche sucreuse, pleine, au tannin fin et enrobé, acidité centrée. Tout se réunit en une seule unité, précise, élégante, concentrée (extrait sec), tout en finesse. Grande profondeur et finale presque iodée (algues marines).

#### Vin 7 - AOC Bandol Vieilles Vignes 1990 - Château Pradeau

Robe rubis sombre, opaque

Vin encore fermé de grande densité. Nez sur l'épice sombre / brûlée, trame musclée, entre vanille, herbes de garrigue, cannabis, poussière de roche.

Bouche large et puissante, très extraite, rugueuse et façonnée par l'élevage. La finale reste terreuse, austère et verrouillée malgré la remarquable longueur.

## LA VERTICALE DE CHÂTEAU DE PIBARNON & LES MÉMOIRES D'ÉRIC DE SAINT VICTOR

**Millésime 1977** : année juste avant l'acquisition, mes parents achètent au mois de décembre, après les vinifications. Pibarnon fait à peine 3.5Ha, la production rouge doit avoisiner les 10.000 bouteilles. Assemblage 80% Mourvèdre, 20% Grenache. Temps compliqué, je crois quelques pluies et temps froid, maturités très tardives, vendanges mi-octobre (comme souvent à l'époque). Aucune idée du % de rafles, sans doute 20-25%, comme les millésimes qui suivent.

#### Domaine de Pibarnon 1977 en magnum

Robe rubis au reflet grenat-brun

Nez sur la fraise écrasée, fruit sucré, sirop de menthe, vanille, herbe coupée, acajou, datte, figue sèche, argile chaude, cuir, iode. Il se développe sur 3 jours après l'ouverture, sans faner.

La bouche gagne de plus en plus en ampleur et enrobage, l'initiale dissociation du tannin et les notes végétales s'intègrent devenant soyeuses et précises, tout en fraîcheur. Le vin de la soirée pour certains, qui se montre aujourd'hui totalement épanoui.

**Millésime 1979** : gros potentiel. Vin puissant dont mon père était très fier. 2eme médaille d'or à Paris pour ce vin. Assemblage équivalent, rafles à 25%, mais vendanges foulées. Surface à peu près équivalente, production d'environ 12.000 bts.

#### Domaine de Pibarnon 1979 en bouteille

Robe rubis brillant

Nez sur un fruit presque confit, initialement fluide puis il gagne en sécurité jusqu'à gagner une remarquable intensité et plénitude. Encore une fois question d'oxygène. Il poursuit sur un profile de figue de barbarie, argile humide, notes d'herbe médicinale - balsamique, réglisse.

Bouche à la trame ferme et enrobée, élégante, profonde. Somptueuse sucrosité et texture jusqu'à la finale terreuse et calcaire. Un grand flacon à pleine maturité, mais sans peur de tenir encore un bon moment!



**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl** Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

**Millésime 1981 :** Joli millésime, un peu austère au départ, qui s'est bien ouvert par la suite. Le 1980, qui était beaucoup plus facile lui a permis de rester en cave pour être commercialisé plus tard, après une meilleure évolution en bouteilles. Cépages idem, rafles 25%, surface idem, sans-doute 12.000 bts. Médaille d'or.

**Domaine de Pibarnon 1981 en magnum**

Robe rubis grenat brillante

Nez sur la figue de barbarie, datte, figue fraîche, rafle fumée, initialement assez fluët - lisse niveau intensité. Il gagne énormément le lendemain, avec un bouquet affirmé et charnu.

Bouche totalement fondue, tanin fin, intégré, alcool effacé. Le plus prêt à boire jusqu'à présent.

**Millésime 1985 :** Millésime du siècle à Pibarnon. Les grenaches sont fabuleux, un peu plus que d'habitude, sans-doute 30%. Vendanges excellentes, 1ère moitié d'octobre. 25% de rafles. Production 25.000 bts.

**Château de Pibarnon 1985 en bouteille**

Robe rubis clair, reflet grenat-brun

Nez de grande richesse, presque baroque, selon certains presque style Châteauneuf-du-Pape, dominé par la somptueuse sucrosité du grenache. Notes mentholées, figue barbarie, fraise, profile médicinal, précis. Le lendemain encore une évolution positive, plus de plénitude, de soyeux, presque de la truffe noire.

La bouche est une invitation au voyage, succulente et gouleyante, jusqu'à la longue finale.

**Millésime 1988 :** Joli millésime, avec des pluies pendant les vendanges, un tri est opéré à la vigne. Jolie récolte à maturité. 25% de rafles, raisin foulé. Production environ 35/40.000 bts.

**Château de Pibarnon 1988 en double magnum**

Robe rubis brun-grenat encore dense au cœur

Nez sur épice douce, cannelle, noix de muscade, datte, compote de figue, il vire vite sur des notes de madérisation, sûrement un flacon qui n'a pas vieilli avec la même grâce que les autres. Bouchon difficile et petit coulage sous la cire - problème de bouchage liège en gros format ?

La bouche est charnue, belle matière tannique encore en relief, retrolfaction sur l'acajou, quinine, marinade, livèche, notes viandées.



**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**

## NOTES & CONCLUSIONS

Nous avons eu la chance de goûter à un demi siècle de Bandol...certainement une expérience richissime si conjuguée au partage avec les vignerons qui ont aimablement participé à la préparation de notre soirée. La réflexion a posteriori m'amène à partager les pistes suivantes pour les futures études de la région:

### Effet millésime et assemblage

Nous avons eu l'opportunité de goûter des vins issus de millésimes iconiques (85, 90, 98, etc.) ainsi que d'années moins cotées (81, 93, 97, ..) Ces derniers n'étaient pas pour autant des vins faibles ou minces et cela me permet de confirmer l'affirmation de Mr Portalis disant que la vintage variation dans la région n'était pas un facteur clé...ou du moins pas sur les premiers 30 ans de vie de ces vins!  
Est ce le miracle de l'assemblage qui pallie aux éventuelles manques ou vraiment une région bénie pour le Mourvèdre ?

### Secteurs de Bandol: Mourvèdre et granulométrie des sols

Il est indiscutable à la dégustation que la physionomie des vins est bien différente entre les secteurs très drainants et caillouteux et les poches plus riches en argile. A parité de méthodes de vinification et élevage, ce qui change réellement est le ratio entre structure tannique et enrobage / rondeur. L'argile apporte du gras, de la chaire. Dans les zones carencées en argile les tannins ont tendance à être plus fibreux et apparents, même après des décennies. Faut-il embrasser la cause de la diversité de styles au sein d'une même appellation ou imaginer l'introduction d'une échelle de crus ?

### % de Mourvèdre et style des vins

Lors de cette soirée j'ai souhaité couvrir le spectre régional en gardant un axe Mourvèdre (presque toujours > 90%) et cela donne une claire et cohérente esthétique aux vins de la région. Il suffit tout de même de descendre le seuil du 80% pour accéder à des vins beaucoup plus sphériques, caressants, profils fruit rouge plus que fruit noir (voir le Pibarnon 1985). Quelle est la volonté derrière le message véhiculé par le cahier des charges en même temps restrictif sur l'élevage en fût de min 18mois, mais aussi permissif niveau assemblage ?  
Est ce encore une route de secours dans des millésimes en sous-maturité (rares) ou plutôt en sur-maturité, pour combler les hauts pH du M. ?

### L'importance du temps

Les Bandol sont de remarquables vins de garde et qu'il faut quelques part garder pour accéder à leur magnificence. Pendant des décennies il s'agissait de vins pas chers que l'on achetait et mettait de côté. Certains domaines proposent encore des vins à maturité, souvent issus de l'invendu plus que d'une claire vision de library stock. Face à un consommateur qui, faute d'espace et patience, achète l'après-midi sa bouteille pour le soir, les domaines sont de plus en plus obligés de faire la banque et proposer des vins prêts à la consommation. Est ce que le marché est prêt à payer la plus value d'une décennie ou plus de stockage au domaine pour un Bandol rouge à maturité quand la renommée provençale est axée sur l'immédiateté de ses rosés ?  
Faut il revoir la recette de fabrication des rouges et interpréter le terroir de Bandol en clé fruit et accessibilité, ou maintenir cette catégorie en deuxième plan ?

### L'importance de l'oxygène...et de connaître le produit!

Certainement les vins issus d'avant 2000, pour mettre une barre symbolique, si bien conservés, s'avèrent être extrêmement solides...Julien Castell mentionnait qu'il ne fallait pas avoir peur d'aérer les bouteilles mais, péché d'inexpérience, j'étais encore trop précautionneux :)  
Ouvertes le matin pour le soir - déjà un changement radical, mais le lendemain tous les flacons ou presque étaient encore plus grands et aboutis.  
C'est une invitation aux vignerons à communiquer le mode d'emploi pour profiter au mieux de tels trésors.



**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl** Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

Après l'exercice je reste avec plus de questions que de réponses, mais cela me plaît et me motive à poursuivre la recherche et à suivre avec curiosité l'évolution régionale.

C'est sans doute un âge d'or pour le Mourvèdre niveau viticole, il nous reste maintenant à le faire connaître au consommateur, non pas comme cépage complémentaire, mais comme colonne vertébrale de grands vins qui savent donner du plaisir autant immédiat que challenger les décennies.



**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl** Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

## LE REPAS QUI A ACCOMPAGNÉ

Lard et Coppa « fermiers » par Daniel Manigley

Salade de sucrine et trévisse relevée à la moutarde

Hummus...et, pour les courageux, un « bagnetto » ail-piment :)

## LES CONTRIBUTIONS: PRODUCTEURS VISITÉS & INTERVIEWÉS Dans l'ordre de la dégustation

Mr Julien Castell - Domaine Castell-Reynoard

Mr Éric Boisseaux - Château Vannière

Mr Etienne Portalis - Château Pradeau

Mr Eric de St-Victor - Château Pibarnon

## REMERCIEMENTS

Merci à tous les présents avec qui nous avons partagé cette capsule d'histoire, Merci aux vignerons qui nous ont transmis de telles pépites et Merci à Bandol qui nous délivre tout le soleil du Sud à chaque gorgée !

Au plaisir de vous retrouver lors d'une prochaine rencontre,

Michele



**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl** Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch