

# Bandol

## Bandol

**B**andol est un rêve de Méditerranée : le vert de la vigne à perte de vue, le bleu vif de la mer, l'immensité du ciel. Et partout, la chaleur du soleil. Situé à l'ouest de Toulon, le vignoble de Bandol offre au regard un paysage magnifique : un vaste amphithéâtre de vignes ouvert sur la mer.

### Mourvèdre

Les vignes démarrent ici directement du port et de la mer, et grimpent sur des coteaux jusqu'à des altitudes de 300 mètres dans l'arrière-pays.

Le Mourvèdre - l'un des plus grands cépages méditerranéens — joue sur cet amphithéâtre naturel sa plus belle interprétation.

Ce cépage venu d'Espagne est capable de produire des vins exceptionnels, mais il demande la conjonction de conditions très spéciales et contradictoires : beaucoup de chaleur et de soleil, mais aussi de la fraîcheur, avec des sols riches qui retiennent l'eau.

A Bandol, le Mourvèdre bénéficie de

ces trois conditions idéales pour livrer son intensité profonde. La première : un soleil omniprésent, amplifié par la réverbération de la mer et des températures très chaudes, qui garantissent la maturité des raisins et la complexité des parfums. La deuxième condition est la fraîcheur de la mer, qui tempère l'ardeur solaire, assure une certaine humidité nocturne, et permet au Mourvèdre — un cépage à maturité lente — de ne pas brûler sous le soleil, mais de mûrir progressivement jusqu'au mois de Septembre. Dernière condition idéale ? Le sol d'argile, qui garde en terre l'humidité venue de la mer et la restitue dans la durée à la vigne, permettant aux raisins de mûrir dans la durée et la complexité.

Dans leur jeunesse, les vins de Bandol sont noirs comme l'encre. Mais avec l'âge, comme pour montrer leur gain en complexité et en maturité, quelques nuances cuivrées les font ressembler à la couleur de la maturité des plus grands Médocs.

Dans le verre, un bandol exprime

toute sa puissance et son intensité. Vous êtes d'abord saisi par la puissance sombre qui se dégage du verre, semblable à de la pierre fondue par le soleil, presque du goudron. Peu à peu, ce magma ouvre accès à de délicieuses senteurs de chocolat et de café. Viennent ensuite au cœur du vin un fruité profond et ample de cerise noire. Enfin, le vin s'étire sur des arabesques de cannelle, comme un rappel de ses origines andalouses.

### Amphithéâtre de vignes sur la mer

Quelque peu fermés dans leur jeunesse, les Bandol n'expriment leur complexité aromatique qu'avec l'âge : une dizaine d'années est nécessaire pour qu'ils libèrent tout leur potentiel. Tous les amoureux du vin et de la Provence (Français, européens, et bien sûr américains) le savent : les Bandol sont aujourd'hui les plus grands vins rouges de Provence.

Prix TTC par bouteille

## Cyrille Portalis

Château Pradeaux



**C**hâteau Pradeaux, à Saint Cyr sur Mer, est la propriété de la famille Portalis depuis le XVIIIème siècle. Plus sensible à l'époque aux affaires politiques qu'à la culture de la vigne, il faut attendre le début de la seconde guerre mondiale et l'investissement total de la comtesse Arlette Portalis pour que le vignoble de Pradeaux renaisse et devienne ce royaume du mourvèdre. Grand seigneur du Bandol, Château Pradeaux est géré de main de maître depuis 1983 par l'héritier de la Comtesse, Cyrille Portalis.



Château Pradeaux 2003 ..25,00 €  
Bandol, rouge page 70



## Domaine Dupuy de Lôme 2007

Bandol, rouge

En 1998, les descendants de Stanislas Dupuy de Lôme - la famille Perouse Cossé - décident de restructurer ce vignoble d'exception (deux cirques, l'un d'argile et de calcaire, l'autre de marne et de silice) et d'investir dans une technologie moderne. Depuis, leur Bandol figure parmi les plus typiques. Une étoile montante.

Note 1855 : ♥♥♥♥♥

Commande par 6 bouteilles (101,40 € TTC)

Expédié sous 10 Ans