

Date : 28/08/10

AOC Bandol : opérations caves ouvertes pendant les vendanges



Les vigneronns de l'appellation ne veulent avoir aucun secret pour les amateurs de leurs produits. Ouvrir leurs caves pendant les vendanges relève d'un effort d'organisation et d'information inédit. (Photo Dominique Leriche)

Vingt-huit domaines de l'appellation dévoileront au public, du 15 au 18 septembre, tous les secrets de l'élaboration de leurs grands vins. Une première

« La plupart de temps, les amateurs n'osent pas franchir les portes des domaines viticoles pendant la période des vendanges. Aussi, pour lever toute ambiguïté, et parce que nous n'avons aucun secret, nous les invitons, durant quatre jours, à découvrir ou redécouvrir toutes les étapes de l'élaboration de nos vins. » Le président de la commission promotion de l'**association des Vins de Bandol**, Reynald Delille, du domaine de Terrebrune, est fier de lever le voile sur la dernière initiative des vigneronns de l'appellation. « À notre connaissance, il s'agit d'une initiative tout à fait inédite dans la région et même en France. » Une période cruciale Pas moins de 28 vigneronns (1) ont accepté de prendre part à cette opération conviviale. Pour chacun d'eux, c'est un sacré effort. Accueillir du public durant cette période absolument cruciale dans la fabrication des vins qu'est celle des vendanges n'est pas anodin. « L'appellation Bandol a toujours été précurseur tant dans la qualité de ses vins que dans la sensibilisation, l'information, la rencontre avec le public, rappelle Reynald Delille. Par exemple, la fête du Millésime a depuis été copiée par de nombreuses autres appellations. Tant mieux ! » Chaque domaine participant à l'opération appliquera ses propres modalités. « Cela ira de l'observation de chantiers de vendanges dans les vignes, à la main évidemment, comme l'impose le cahier des charges de l'appellation, à l'arrivée au caveau en passant par le pressurage et la mise

Évaluation du site

Le site Internet du journal Var Matin diffuse l'actualité locale, nationale et mondiale sous forme d'articles.

Cible
Grand Public

Dynamisme* :133

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

en cuve. Il sera parfois possible de goûter les jus, une expérience étonnante. » La période choisie devrait peu ou prou, selon les secteurs et la météo, correspondre au début de la récolte du mourvèdre, l'indispensable et puissant cépage roi des vins de Bandol. Les visiteurs se verront remettre un dépliant expliquant les spécificités de la petite appellation (à peine plus de 1 500 hectares en production), le calendrier des travaux de la vigne et de la cave, les méthodes de vinification ou encore... l'annonce de l'incontournable fête du Millésime, dimanche 5 décembre, sur le port de Bandol. Des vigneron sûrs de leur fait. Mais bien sûr, l'idée est avant tout de pouvoir rencontrer et discuter directement avec les hommes et femmes passionnés qui façonnent ces vins. Si les vigneron de Bandol osent accueillir le public dans leurs caves en pleine période des vendanges, moment critique s'il en est, c'est qu'ils sont sûrs de la qualité de leurs produits et de leurs méthodes. « Nous avons été l'une des premières AOC de France, en 1941, rappelle Freddy Estienne, du domaine La Laidière, vice-président de l'appellation. » « Toute la valeur de l'appellation réside dans les contraintes exceptionnelles que les vigneron de Bandol se sont imposées pour élaborer les meilleurs vins possibles : rendement extrêmement faible, vendange à la main, etc. Nous n'avons aucun secret ! », ajoute Reynald Delille. S'ils disposent d'instruments de toute dernière technologie, les vigneron de l'appellation Bandol restent de véritables artisans, fidèles à leur credo : on ne fait pas de grand vin sans une grande rigueur dans le travail.

1. « Vendanges en **Bandol** , 4 jours de découverte », du 15 au 18 septembre. Compte tenu de l'activité, préférez les visites entre 10 et 17 h. **Association** les **vins** de **Bandol** , tél. : **04 .94.90.29.59.** ou contact@vinsdebandol.com. Les coordonnées des vingt-huit caves participantes sont disponibles sur le site Internet [www. vinsdebandol .com](http://www.vinsdebandol.com).

P. Zamari pzamari@varmatin.com