



Bourgogne

Rugiens, Perrières, Amoureuses...
Ces 1ers crus qui dominent les grands

BANDOL 2007
Des rouges
très solaires

PRIX
BORDEAUX
PERD
LA TÊTE !

NOUVELLE FORMULE !



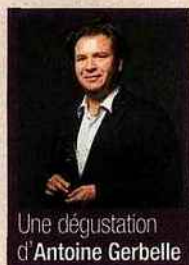
101 GRANDS BLANCS DE FRANCE
NOS MEILLEURS FLACONS
UN FESTIVAL DE SAVEURS

WHISKIES
Grands malts
affinés en fûts de vins

EXCLUSIF
NOTRE PALMARÈS DES CAVES COOPÉRATIVES
Une sélection de très jolies bouteilles à prix imbattables



DÉGUSTATION



Une dégustation
d'Antoine Gerbelle

BANDOL ROUGE 2007

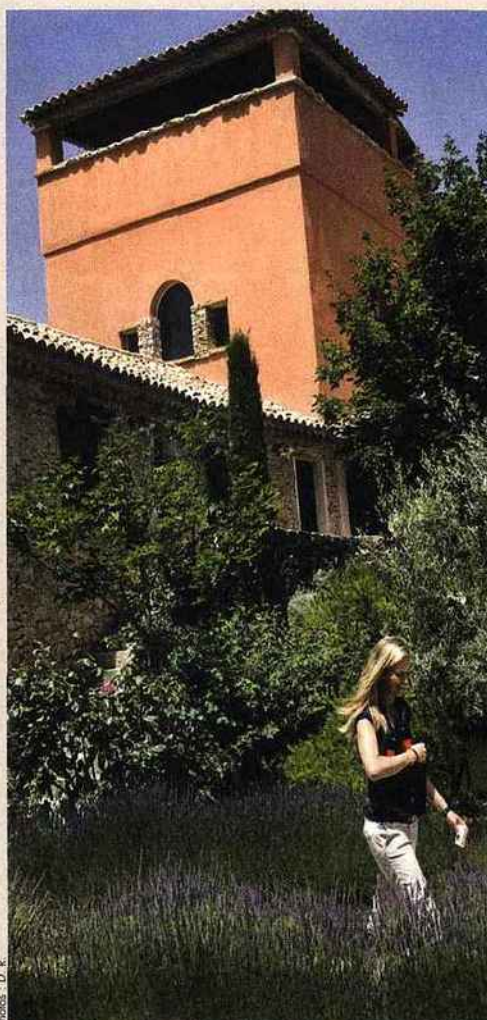
LA RICHESSE NE FAIT PAS LE BONHEUR

Le millésime 2007, très solaire à Bandol, a engendré des vins rouges tanniques et très riches en alcool. Comment se présentent ces vins aujourd'hui ? Résultats mitigés selon les domaines.

L'année 2007 fut en France une année viticole aussi fraîche et acide au nord que puissante et solaire au sud. Dans le Languedoc, dans le sud de la vallée du Rhône et bien sûr en Provence, il est rare de rencontrer des vins rouges à moins de 14°. Dans l'appellation Bandol, cela se concrétise par des cuvées à dominante mourvèdre très riches en alcool, donc, et peu acides. Il en ressort un niveau assez homogène, l'empreinte du millésime couvrant de sa chape solaire les nuances d'expositions des terroirs. Les vins sont aussi très tanniques, mais assez confits dans leur expression, surtout lorsque le grenache noir entre pour une bonne part dans l'assemblage. On voit le danger : les vignes qui ont connu de trop forts stress hydriques, au final, ont souvent produit des vins aux tanins rédhibitoirement secs.

Quand boire des vins aussi riches ?

La question est de savoir si, aujourd'hui, davantage de soleil et moins de pluies sont encore des critères qualitatifs dans les vignobles méridionaux. Avec, pour corollaire, cette autre question : comment et quand boire des vins aussi riches ? Notre enthousiasme lors de cette dégustation se retrouve ainsi dans des cuvées comme celles des domaines de la Bégude ou Tempier, qui ont su concilier la richesse de l'année à la précision et à la noblesse du fruit indispensable à tout grand vin. Le mourvèdre de Bandol en haute maturité se chargeant naturellement de la structure et de la puissance tertiaire au vin.



Soledad Tari, au pied du campanile "à l'antique" de son domaine de la Bégude.

La dégustation

17,5/20

■ DOMAINE TEMPIER

La Tourtine

Volume velouté, matière tout en délicatesse, opulence sans pesanteur, une vendange très mûre qui a su rester élégante et particulièrement savoureuse. Grand vin.

17/20

■ DOMAINE DE LA BÉGUDE

La Brulade

Texture élégante, confite, finement boisée. Sur des notes de tapenade, il devrait truffer adulte et faire une grande bouteille pour la gastronomie méditerranéenne automnale.

17/20

■ DOMAINE TEMPIER

La Migoua

Magnifique fruité, généreux, boisé fin et discret. Bouche croquante et intense. Juste et délicieux.

16,5/20

■ DOMAINE DE LA BÉGUDE

Construit, solide dans sa trame, mais surtout tourné avec justesse vers l'appétence du fruit, distinction rare dans le millésime. Bravo.

16,5/20

■ DOMAINE TEMPIER

Fruit précis perceptible dès le premier nez. En bouche, fruité ciselé, boisé concis. Déjà très bon, mais on profitera d'ici deux à trois ans de son supplément de fond.

CONDITIONS DE DÉGUSTATION

Les 45 échantillons ont été dégustés à l'aveugle par Antoine Gerbelle à la Maison des vins de Bandol, en décembre 2009, par un temps très ensoleillé et une température extérieure de 6 °C.

16/20

■ **DOMAINE CASTELL-REYNOARD**

Très belle surprise. Vin puissant, concentré, au boisé apportant de l'opulence, registre moderne, ample et généreux en bouche.

16/20

■ **CHÂTEAU JEAN-PIERRE GAUSSEN**

Longue Garde
Grande énergie, intensité, puissance. Complexe, l'un des grands bandols de l'année.

16/20

■ **DOMAINE LAFRAN-VEYROLLES**

Fruité frais et précis qui le distingue, très bonne densité. Finale riche et veloutée. De bonne garde.

16/20

■ **DOMAINE DE TERREBRUNE**

Texture en dentelle, tanins fins. Ce velouté sonne juste, avec équilibre. Peut s'apprécier jeune.

15,5/20

■ **CHÂTEAU DE PIBARNON**

Nez réglissé, volume doux et frais dans sa finale. Enrobage précieux de l'élevage qui masque un manque de densité pour ce cru que nous avons connu plus soutenu.

15,5/20

■ **DOMAINE LA BASTIDE BLANCHE**

Fontanéou
Assez ferme mais en extension, au volume sucré, délié et encore boisé. Sa fermeté incite à l'attendre encore un peu.

15,5/20

■ **DOMAINE LA SUFFRÈNE**

Les Lauves
Grande force de goût (olive noire, garrigue). Tanins encore très présents, participant au supplément de saveur. Une forte personnalité, à boire sans urgence.

15,5/20

■ **DOMAINE DE LA NOBLESSE**

Ce domaine progresse chaque année. Vin moelleux, tanins velou-

tés, bouche complète. De grande structure et de garde.

15,5/20

■ **DOMAINE DE LA VIVONNE**

La texture la plus avenante et soyeuse, pinotante, structure bien étayée en finale. On peut l'apprécier dès aujourd'hui.

15/20

■ **CHÂTEAU ROMASSAN**

Boisé de qualité au nez. Bouche tendre, délicate, texture tramée et retenue. Belle signature technique, mais manque d'engagement dans la sélection pour procurer l'émotion ressentie chez les plus grands.

15/20

■ **CHÂTEAU SAINTE ANNE**

Maillage fin du fruité mûr et du boisé. Texture délicate, sans rusticité, style coulant et délicat jusqu'à la finale plus resserrée, ferme, qui augure d'une garde sur dix ans au moins.

15/20

■ **CHÂTEAU VANNIÈRES**

Notes de café torréfié, clin d'œil au négoce bourguignon ou rhodanien des années 90. Typé grenache, le fruité (cerise confite) fait de la figuration, le boisé omniprésent remporte la mise.

15/20

■ **DOMAINE LA BASTIDE BLANCHE**

Nez sur la macération de fruits noirs. Précis dans les arômes, velouté et puissance en seconde partie de bouche, nuances animales.

15/20

■ **DOMAINE DE LA LAIDIÈRE**

Style souple et coulant, notes d'épices, de garrigue sans dominance boisée. À boire sur sept ans.

15/20

■ **DOMAINE LA SUFFRÈNE**

Avenant, notes vanillées et fruits noirs. Bouche riche, puissante, accrocheuse dans les tanins. Conclut sur la poudre de cacao. Pour fin 2011.

15/20

■ **DOMAINE DE SOUVIOU**

Maturité du fruit poussée, riche en alcool. De la tenue, attribuable à des notes truffées en finale. Sudiste.

14,5/20

■ **DOMAINE DES BAUMELLES**

Puissant et riche. Style confit, dans l'expression d'un mourvèdre cacoté. Termine tendre, avec de la classe. On commence à le boire.

14,5/20

■ **DOMAINE DUPUY DE LÔME**

Très fin, marqué par le grenache, une belle découverte. Le boisé aujourd'hui marqué devrait se fondre dans deux à trois ans.

14,5/20

■ **DOMAINE DE FRÉGATE**

Agréable fondu de texture. Expression de fruit nette, très plaisante. Une réussite pour le domaine.

14,5/20

■ **DOMAINE LE GALANTIN**

Nez très épicé et rustique, matière masculine. Solide et de bonne garde. Pour les confits et jus en réduction.

14,5/20

■ **DOMAINE DE L'OLIVETTE**

Nuances de garrigue, de fraise, il offre du plaisir dès aujourd'hui.

14/20

■ **CHÂTEAU PEY NEUF**

Vieilles vignes
Bien fruité, avenant, sans la structure des plus grands. Adapté à une consommation jeune.

14/20

■ **DOMAINE MAUBERNARD**

Fruité flatteur qui évoque davantage les bons côtes-de-provence qu'un bandol. À boire sur son croquant.

14/20

■ **DOMAINE DU MOULIN DES COSTES**

Texture et définition aromatique dominées par le boisé. Assez simple, direct.

13/20

■ **MOULIN DE LA ROQUE**

Grande Réserve
Du fruit au nez et en bouche, du croquant, une matière fluide et plaisante. Bon rouge de brasserie. ■



CINQ VINS À NE PAS MANQUER

Domaine Tempier, bandol La Tourtine 2007 ; **domaine Castell-Reynoard**, bandol 2007 ; **château Jean-Pierre Gausсен**, bandol Longue Garde 2007 ; **domaine Lafran-Veyrolles**, bandol 2007 ; **domaine de Terrebrune**, bandol 2007.