

# Les Vins de Provence & Bandol



## Les Origines de La Vigne en Provence

Quand les Phocéens fondent Marseille il y a 2 600 ans, ils introduisent en France les premières vignes. Historiquement, la Provence est donc le tout premier vignoble de France. Quatre siècles après les Phocéens, les Romains s'installent sur les terres provençales et y développent la vigne. En étendant son empire, Rome emmène la vigne partout avec elle. C'est ainsi que naissent d'autres vignobles, à la suite de la Provence.

Trois appellations majeures composent le vignoble :



l'appellation  
**Coteaux  
d'Aix-en-Provence**



l'appellation  
**Coteaux Varois  
en Provence**



l'appellation  
**Côtes de Provence**  
et ses 4 dénominations de terroir :

- Sainte-Victoire
- Fréjus
- La Londe
- Pierrefeu

### La Culture de la Vigne

La conduite traditionnelle des vignes en gobelets (les sarments sont ramifiés autour d'un pied central comme les doigts d'une main) a aujourd'hui quasiment disparu au profit de vignes palissées conduites en cordon de Royat ou en guyot, c'est-à-dire attachées à une structure qui permet notamment la mécanisation de la vendange.

En Provence, il faut également se protéger des vents dominants. C'est pourquoi les vigneronns choisissent de planter les rangées de vignes dans le sens du vent.

Les vigneronns provençaux ont adapté la culture de la vigne au terroir et au climat méditerranéen façonnant ainsi des paysages si caractéristiques. Les restanques, ces terrasses en coteaux, très pentues, sur lesquelles sont plantées des parcelles de vignes, en font notamment partie, au même titre que les murets ou les bosquets

### Bio :

La Provence est l'un des vignobles les plus en pointe en matière de conversions

En 2016, la Provence compte 7 199 hectares de vignes certifiées en agriculture biologique, ce qui représente 19 % de sa surface totale, une progression de + 65 % en 6 ans. La surface moyenne en France consacrée au BIO s'élève à 9 %.

### Les Crus classés de Provence

Les propriétaires des Crus Classés de Provence ont obtenu le titre exceptionnel de Cru Classé en 1955 par Arrêté pris par le Ministère de l'Agriculture et cela malgré les protestations des propriétaires bordelais. Les Côtes de Provence n'étaient alors que des VDQS. Ils ne deviendront AOC qu'en 1977. Une commission d'experts avait à l'époque sélectionné 23 domaines (sur les 300 existants). Elle s'appuyait sur une étude de leur terroir, de leur savoir-faire et de leur réputation. Dix-huit domaines existent encore après la disparition du Clos de la Bastide verte (La Garde), du Domaine de la Grande Loube (Hyères), du Clos du Relais (Lorgues), du Coteau du Ferrage (Pierrefeu) et du Domaine de Moulières (La Valette).

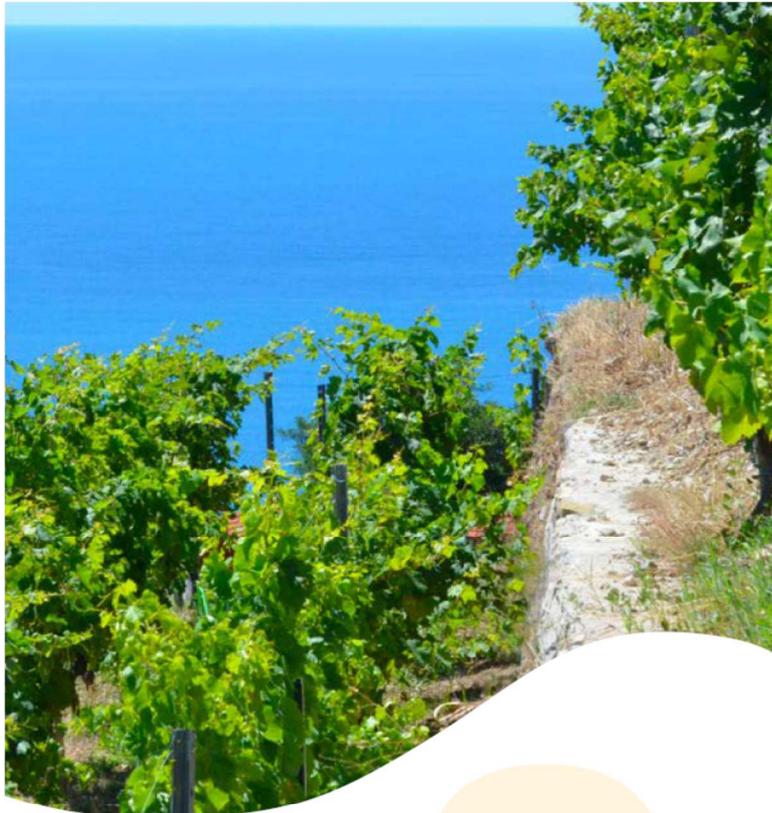
### Liste de ces crus privilégiés

- Château de Brégançon, Bormes
- Clos Cibonne, le Pradet
- Château du Galoupet, la Londe
- Domaine de Mauvanne, les Salins d'Hyères
- Château Minuty, Gassin
- Clos Mireille, la Londe
- Domaine de Rimauresq, Pignans
- Château de Saint-Martin, Taradeau
- Château Sainte Roseline, les Arcs
- Château de Selle, Taradeau
- Domaine de la Source Sainte Marguerite, la Londe
- Castel Roubine, Lorgues
- Domaine de l'Aumérade, Hyères
- Domaine de la Clapière, Hyères
- Domaine de la Croix, la Croix-Valmer
- Domaine de Saint Maur, Cogolin
- Domaine du Noyer, Bormes
- Domaine du Jas d'Esclans, la Motte

### Un classement contestable

Ce classement repose uniquement sur l'antériorité et non sur le qualitatif malgré la création d'une Charte d'Excellence (regroupant seulement huit des dix-huit crus classés). On constate aujourd'hui que certains domaines produisent des seconds vins, voire des troisièmes qui s'affichent sans vergogne sous la mention de cru classé (!). Il faut savoir également que le vignoble de ces crus classés est loin d'être figé. Des parcelles peuvent ainsi entrer et sortir au fil des achats et des ventes des propriétés. Aucune révision n'est prévue. Donc, il s'agit plutôt d'une rente de situation qui profite à 18 heureux propriétaires.

## Quelques chiffres et données économiques



# L'appellation Côtes de Provence

### CHIFFRES CLÉS MILLÉSIME 2017

Superficie: **20 026** hectares

Production: **864 920** hectolitres  
(115 millions équivalent bouteilles)  
dont **90%** de Rosé  
**6%** de Rouge  
**4%** de Blanc

La filière viticole:

-  **349** caves particulières
-  **40** caves coopératives
-  **21** négociants vinificateurs

Rendement moyen: **44 hl/ha**  
Rendement maximal: **55 hl/ha**

 **AOC Côtes de Provence**  
reconnue en **1977**

(source: syndicat des vins Côtes de Provence)



### L'appellation Côtes de Provence

L'appellation Côtes de Provence s'étend sur 3 départements : le Var, les Bouches du Rhône et les Alpes Maritimes (une seule commune), soit 84 communes sur environ 20 000 hectares.

### Climat

Globalement méditerranéen (ensoleillé, chaud et sec) mais les différences, fonction du relief et de l'influence de la mer, sont importantes. Le vignoble bénéficie également de l'action du Mistral, qui assainit l'atmosphère et limite les parasites.

### Géologie

Le terroir de l'appellation Côtes de Provence est d'une géologie complexe. Deux grands ensembles géologiques coexistent : l'un calcaire, au nord et à l'ouest et l'autre cristallin au sud et à l'est. Toute la zone ouest et nord des Côtes de Provence est constituée d'une alternance de collines et de barres calcaires sculptées par l'érosion. Plus à l'est, face à la mer, affleurent les massifs cristallins des Maures et de l'Estérel. Cet ensemble cristallin est formé partiellement de roches d'origine éruptive.

Conséquence de l'étendue et de la variété du terroir : il n'existe pas un mais plusieurs types de Côtes de Provence ayant chacun sa personnalité géologique et climatique. Cinq grandes zones naturelles constituent l'appellation [la Bordure Maritime, la Vallée Intérieure, les collines du Haut Pays, le Bassin du Beausset et la montagne Sainte-Victoire] dans celle-ci sont délimitées actuellement quatre dénominations de terroir (terroirs et vins de typicités particulières) : Sainte-Victoire, Fréjus, La Londe et Pierrefeu.

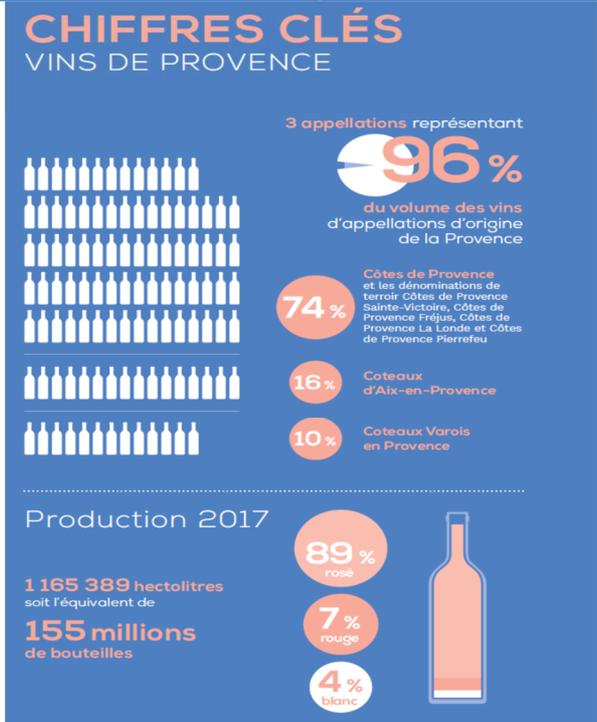
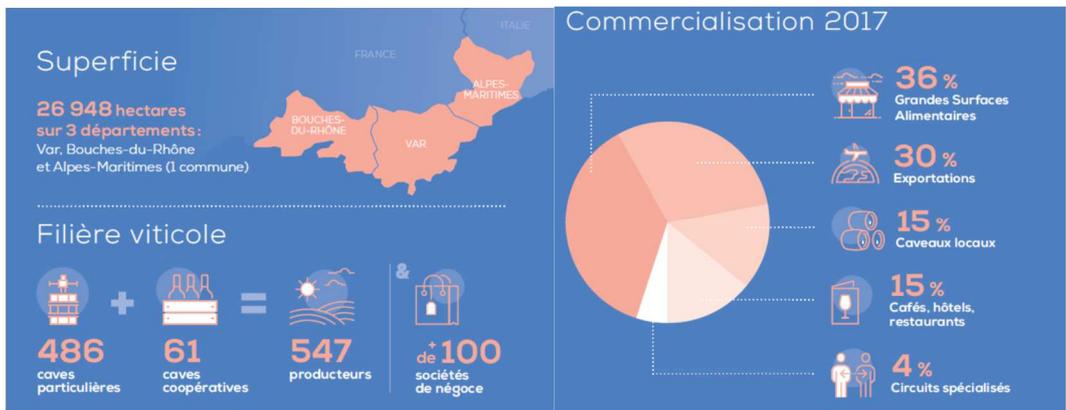
**Cépages & Assemblages**

En rouge et rosé, les cépages principaux sont grenache, syrah, cinsault, mourvèdre et tibouren. En blanc, les cépages rolle, semillon, ugni-blanc et clairette entrent dans la composition. Au cours de l'hiver qui suit la récolte, les vins juste finis sont assemblés ce qui permet au vigneron de disposer de vins équilibrés, présentant les qualités de chaque cépage. L'assemblage est, en Provence, une très ancienne tradition vigneronne.

**Chiffres clés** *Côtes de Provence (moyenne quinquennale)*

**962 000**  
Hectolitres/an  
128 millions  
équivalent bouteilles

**19 510 Hectares**  
380 caves particulières  
39 caves coopératives  
40 sociétés de négoce  
49 hl/ha : Rendement moyen



## L'appellation Coteaux d'Aix-en-Provence

Située dans la zone occidentale de la Provence calcaire, l'appellation regroupe 49 communes et s'étend de la Durance à la mer Méditerranée, et de la vallée du Rhône à l'ouest à la montagne Sainte-Victoire à l'est. C'est entre des reliefs constitués d'une succession de chaînons parallèles au littoral - chaîne de la Nerthe, chaîne de la Fare, chaîne d'Eguilles et de la Trévaresse, chaînon des Costes prolongé par les Alpilles - que se situent les bassins sédimentaires sur lesquels est le vignoble des Coteaux d'Aix-en-Provence.



### Climat

De type méditerranéen, le climat est marqué par le Mistral, vent du Nord dominant froid et sec. Il permet à l'appellation de bénéficier d'un ensoleillement annuel moyen de 2 900 heures. De faibles pluies - entre 550 et 680 mm par an - sont essentiellement concentrées sur le printemps et l'automne.

### Géologie

Les sols rencontrés sont majoritairement : argilo-calcaire caillouteux, sableux, souvent graveleux sur molasses et grès, caillouteux à matrice argileuse ou limono-sableux sur les terrasses de l'Arc et de la Durance.

### Cépages & Assemblage

En rouge et rosé, les cépages principaux sont grenache, cabernet sauvignon, carignan, cinsault, syrah, mourvèdre et counoise. En blanc, les cépages bourboulenc, rolle (vermentino), clairette, grenache blanc, ugni-blanc, sauvignon et sémillon entrent dans la composition. Au cours de l'hiver qui suit la récolte, les vins justes finis sont assemblés ce qui permet au vigneron de disposer de vins équilibrés, présentant les qualités de chaque cépage. L'assemblage est, en Provence, une très ancienne tradition vigneronne.

## Chiffres clés Coteaux d'Aix-en-Provence (moyenne quinquennale)

**202 000**  
Hectolitres/an  
27 millions  
équivalent bouteilles

4 000 Hectares

65 caves particulières

12 caves coopératives

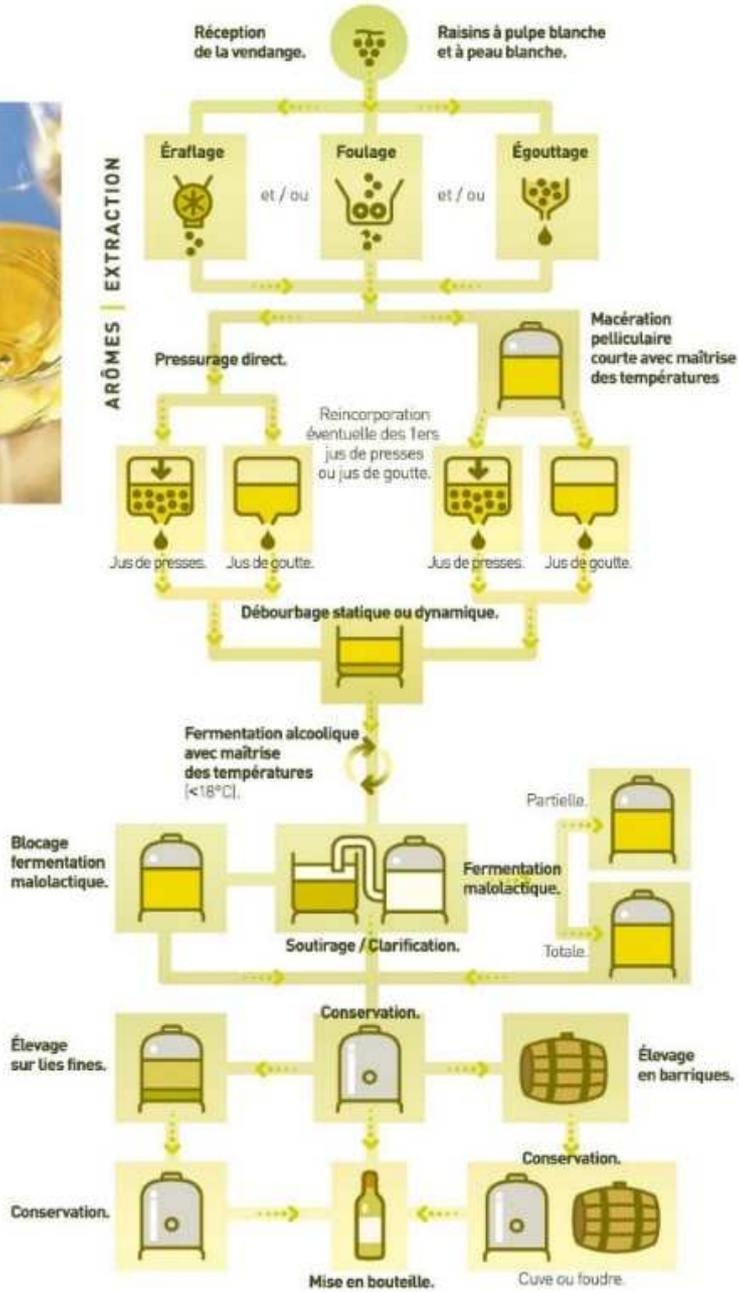
60 hl/ha : Rendement maximal autorisé

49 hl/ha : Rendement moyen



# LES VINS BLANCS DE PROVENCE

## SCHÉMA DE VINIFICATION



### La Provence, berceau du Rosé

Avec une moyenne annuelle de 150 millions de bouteilles de rosés, la Provence est la 1<sup>re</sup> région en France productrice de vin rosé AOC, elle fournit environ 5 % des rosés du monde. Historiquement spécialisée dans la production de vin rosé, la Provence est d'ailleurs la seule région viticole à y consacrer près de 90 % de sa production.

### La Vinification des vins Rosés

En Provence, deux techniques sont principalement utilisées pour cette étape : la macération pelliculaire pré fermentaire à froid et le pressurage direct. Le choix de l'une ou l'autre technique sera guidé par plusieurs facteurs : la maturité de la vendange, les cépages vinifiés et leur potentiel organoleptique, le choix de leur proportion au moment de leur assemblage et le profil aromatique recherché. Dans les deux techniques, produire du vin rosé demande beaucoup de minutie pour obtenir une belle couleur et des arômes délicats et expressifs à la fois. La vendange de raisins noirs à pulpe blanche arrive au chai. Le rosé est habituellement produit à partir de raisins noirs, mais un petit apport de raisins blancs (avant la fin de la fermentation) permet de révéler aux vins de la fraîcheur et des arômes supplémentaires. Le plus souvent, on procède à l'éraflage / égrappage (les baies sont séparées de la rafle), puis au foulage (les baies éclatent et libèrent la pulpe, la peau, les pépins et le jus de raisin).

Pour la macération pelliculaire pré fermentaire

à froid : La vendange éraflée / foulée macère dans une cuve entre 2 h et 20 h à une température contrôlée de 10 °C à 14 °C. Cette maîtrise de la température durant la macération permet d'une part de retarder le début de la fermentation et d'autre part, aux enzymes contenues dans la pellicule de libérer et diffuser les pigments et précurseurs aromatiques dans le jus. Quand la couleur correspond au souhait du vigneron, le jus est égoutté et le reste de la vendange est pressé (jus de goutte et jus de presse). Pour le pressurage direct : Cette technique consiste à presser directement les baies sans macération préalable. Le pressurage est lent avec des pressions modérées ce qui permet à la pellicule de libérer les pigments et de donner une légère couleur, finement rosée, au jus. Celui-ci est immédiatement mis à fermenter. N.B. : Les vins rosés de pressurage direct sont généralement plus clairs que les vins rosés de macération pelliculaire. Les jus sont ensuite mis en fermentation à température régulée (14 à 18 °C) pour préserver au maximum les arômes. La fermentation dure en moyenne une dizaine de jours. La conservation des vins se fait en cuve en acier inox ou béton. L'élevage sur lies fines se pratique sur les vins rosés. Quelques rosés sont également vinifiés ou élevés en barrique. Les vins juste finis sont assemblés selon les qualités de chaque cépage pour obtenir des vins équilibrés. L'assemblage est, en Provence, une très ancienne tradition vigneronne.

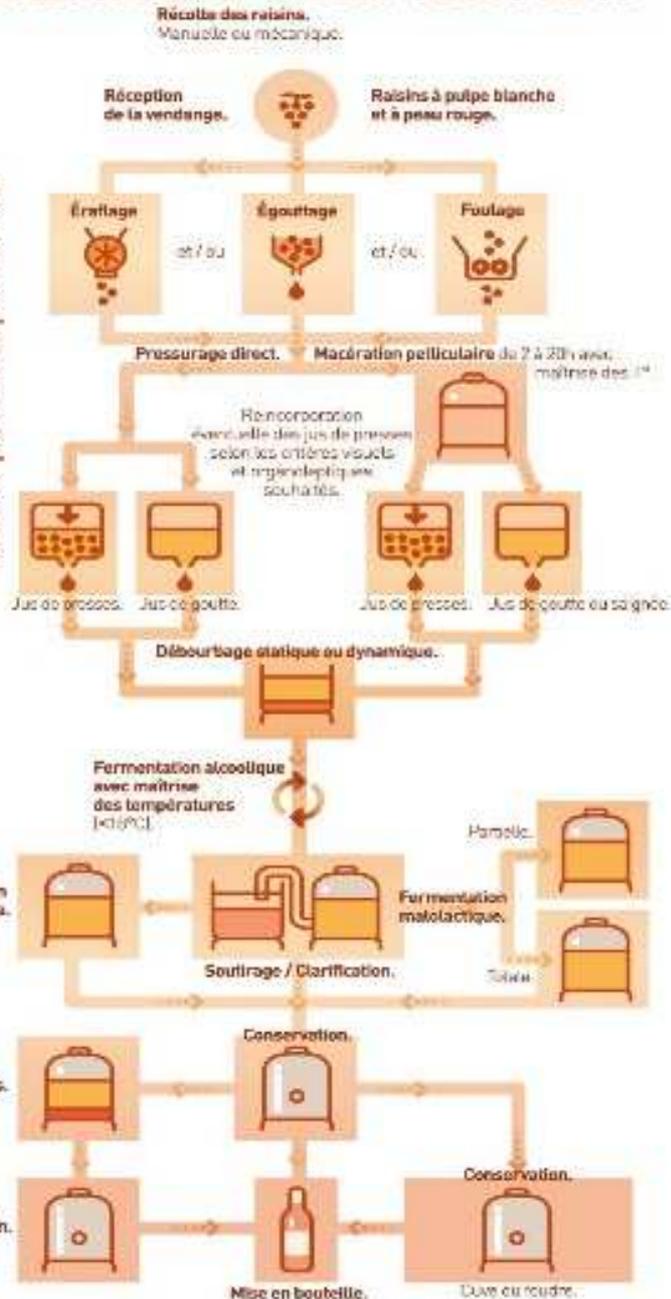


# Les vins rosés de provence

## SCHÉMA DE VINIFICATION



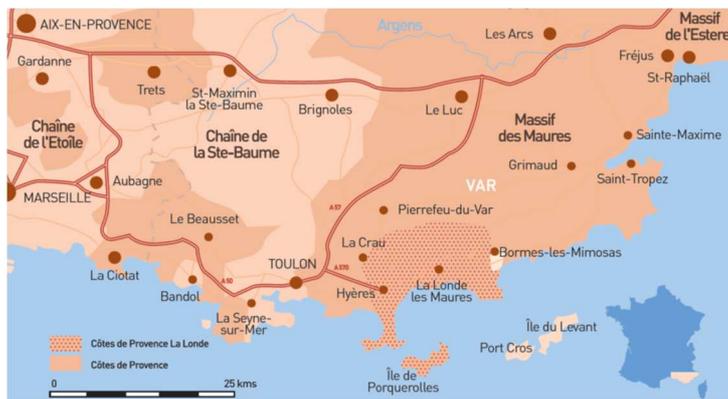
ARÔMES | COULEURS | EXTRACTION



## L'appellation Côtes de Provence La Londe



Le vignoble de cette dénomination de terroir est situé au sud-ouest du Massif des Maures, en ouverture directe avec la Méditerranée. 4 communes (tout ou partie) du Var sont comprises dans l'aire délimitée Côtes de Provence La Londe : Bormes les Mimosas, La Crau, Hyères (dont l'île de Porquerolles) et La Londe les Maures. LES DENOMINATIONS DE TERROIR correspondent à la reconnaissance officielle par l'INAO d'une typicité de vins & de terroir. Un vin portant une dénomination de terroir précise son identité : la nature des sols, un microclimat, des parcelles sélectionnées, un choix de cépages, un mode de vinification et un rendement limite.



### Climat

La proximité immédiate de la mer Méditerranée conditionne la climatologie spécifique à ce secteur. Les températures hivernales et estivales sont atténuées. Les précipitations annuelles sont particulièrement faibles (inférieures à 700 mm/an). La durée d'insolation est importante (3 000 heures par an) et le régime de ventilation par les brises de mer est quasi permanent et de forte amplitude.

### Géologie

Ce terroir comporte 4 types de sols : les sols sur phyllades : caillouteux et peu profonds, les sols colluviaux de pente sur phyllades plus ou moins caillouteux, les sols colluviaux des zones d'effondrement avec des cailloux de quartzite, de grès et de phyllades et les sols d'alluvions anciens avec des cailloux de quartzite, de grès et de phyllades.

### **Cépages & Assemblage En rosé :**

Les cépages principaux sont cinsault et grenache ; ils peuvent être accompagnés par les cépages carignan, clairette, mourvèdre, sémillon, syrah, tibouren, ugni blanc et rolle (vermentino). En rouge, les cépages principaux sont grenache, mourvèdre et syrah, ils peuvent être accompagnés de cabernet sauvignon et carignan (maximum 10%). Les vins rouges Côtes de Provence La Londe bénéficient d'un élevage minimum de 11 mois. Au cours de l'hiver qui suit la récolte, les vins juste finis sont assemblés ce qui permet au vigneron de disposer de vins équilibrés, présentant les qualités de chaque cépage. L'assemblage est, en Provence, une très ancienne tradition vigneronne.

## Chiffres clés *Côtes de Provence La Londe (2013/2014)*

*Dénomination de terroir des Côtes de Provence, reconnue en 2008*

**6 600 Hectolitres/an**  
(rosé et rouge)  
près de 880 000 équivalent bouteilles

**411 Hectares** : Superficie potentielle

**154 Hectares** : Superficie revendiquée

**50 hl/ha** : Rendement maximal autorisé

**43 hl/ha** : Rendement moyen

### **L'appellation Coteaux Varois en Provence**

L'appellation Coteaux Varois en Provence est située au sein de la région naturelle de la Provence calcaire, au centre du département du Var, dans 28 communes regroupées autour de Brignoles sur environ 2 500 hectares.



### **Climat**

De type continental : les automnes et les printemps souvent très doux alternent avec des étés parfois torrides et des hivers très froids et rigoureux plus marqués que dans le reste de la région.

### **Géologie**

Le terroir des Coteaux Varois en Provence doit une bonne part de son caractère à sa géologie : une série de plissements argilo-calcaires orientés d'est en ouest alternent avec des zones de gravettes et de silex. Un haut plateau de l'époque triasique dans lequel prennent leur source les principaux cours d'eau du Var, surplombe au sud, une grande dépression qui le sépare du massif des Maures.

Le terroir est délimité à l'ouest par les massifs rocheux de la Sainte-Baume, au nord, les Bessillons et au sud avec les Barres de Cuers. L'altitude du vignoble culmine à 350 mètres en moyenne, avec 500 mètres pour les plus hautes parcelles.

**Cépages & Assemblage** En rouge et rosé, les cépages principaux sont cinsault, grenache, syrah, mourvèdre, carignan, cabernet-sauvignon et tibouren. En blanc, les cépages : rolle, clairette, grenache-blanc, ugni-blanc et sémillon entrent dans la composition. Au cours de l'hiver qui suit la récolte, les vins juste finis sont assemblés ce qui permet au vigneron de disposer de vins équilibrés, présentant les qualités de chaque cépage. L'assemblage est, en Provence, une très ancienne tradition vigneronne.

## Chiffres clés Coteaux Varois en Provence (moyenne quinquennale)

**121 000**  
Hectolitres/an  
16 millions  
équivalent bouteilles

**2 500 Hectares**

75 caves particulières

10 caves coopératives

**59 hl/ha** : Rendement maximal autorisé

**47 hl/ha** : Rendement moyen



## VINS DE BANDOL

2016

### Production AOC Bandol



344 hectares (22%)



1 142 hectares (73%)



68 hectares (5%)

N'est pas Bandol qui veut. A Bandol, il faut compter de nombreuses années entre la décision de planter un hectare de vigne et la dégustation de la première bouteille.

Lorsqu'il s'agit de vins rouges, pas moins de 8 années s'écoulent avant la première vendange en AOC, qui est elle-même suivie d'un **vieillessement de 18 mois minimum en fûts, requis pour son agrément.**

Plus encore : dès le mois de juin, la récolte est impitoyablement éclaircie par la vendange verte pour ne conserver que les meilleures grappes et favoriser une maîtrise des rendements!

D'autant plus que les vendanges se font à la main, pour une meilleure sélection du raisin directement au pied de la vigne.

On sait à Bandol que les sols aux rendements limités évitent la dilution des arômes et permettent au vin de révéler toute la richesse de ses saveurs.

Alors que le décret d'AOC de **1941 limite la production à 40 hectolitres à l'hectare**, les vigneron sont plus stricts encore, avec des rendements excédant rarement les 35 hectolitres à l'hectare.

Rappelons enfin que, conformément au décret d'Appellation, la vinification des vins de Bandol doit exclure toute opération d'enrichissement ou de concentration (chaptalisation), même pratiquée dans la limite des prescriptions légales en vigueur.

Le soleil provençal participe à leur élaboration. L'excellence est à ce prix.



**D'une superficie de 1480 ha**, le terroir de l'Appellation est concentré sur 8 communes varoises : Bandol, Le Beausset, Le Castellet, La Cadière d'Azur, Saint Cyr-sur-mer, Sainte-Anne d'Evenos, Sanary-sur-mer et Ollioules.

A l'abri du massif de la Sainte Baume au Nord qui culmine à 1147 m, le vignoble de Bandol descend en restanques vers la mer dans un merveilleux amphithéâtre de collines boisées.

Histoire

Au VI<sup>ème</sup> siècle avant notre ère, les Phocéens débarquent sur les rivages de ce qui deviendra leur colonie de Torrois, apportant dans leurs amphores la civilisation de la vigne et du vin.

Sous l'empire Romain, Torrois prend le nom de Torroentum. Situé aux environs du Village du Castellet, le vignoble s'étage en terrasses comme on peut encore le voir actuellement.

Pilier de l'économie antique, la viticulture trouve dans ce site privilégié les parfaites conditions de son essor. L'Histoire du Bandol est lancée...

Le terroir d'alors est celui que nous connaissons aujourd'hui, bien dessiné par ses barrières géologiques, le « Gros Cerveau » au Sud, le Mont Caume à l'Est, au Nord le massif de la Sainte Baume, avec comme débouché naturel le golfe de Bandol.

Le développement du commerce maritime allié à l'habileté des viticulteurs entrepreneurs assure sa première renommée au futur vin de Bandol. Son aptitude au transport par mer, va donner naissance au port de Bandol construit et plus tard aménagé en eaux profondes pour le négoce du vin.

La superficie du vignoble atteint son apogée vers 1870. Mais avec le terrible phylloxéra, c'est l'anéantissement des vignes et de siècles de labeur.

Pour reconstituer le vignoble, les vigneron vont définir la meilleure sélection variétale, en privilégiant les cépages traditionnels du terroir. En particulier le Mourvèdre, cépage roi du Bandol, va assurer la renaissance et la pérennité de la viticulture.

Il faut toute la lucidité et la détermination d'une poignée de vigneron, la Comtesse Portalis, MM. de Pissy, Peyraud, Roethlisberger... pour engager le Bandol dans la voie de la qualité.

Dans cette démarche d'exigence, Bandol se positionne comme précurseur dans ce qui deviendra la notion d'Appellation d'Origine Contrôlée.

Les vignerons de Bandol poursuivent dès lors une démarche permanente de qualité. Fiers de leur unité et fort de leur diversité, ils sont héritiers d'un patrimoine en constant devenir.



#### Savoir faire Vigneron

Toute la rigueur d'un cahier des charges ne peut suffire sans les gestes d'attention dont chaque vigneron entoure amoureuxment sa production.

La technicité a depuis longtemps fait son entrée dans les caves, permettant une meilleure maîtrise du travail et de nouveaux progrès qualitatifs.

L'élevage est essentiel en Bandol, en particulier pour les Rouges.

Le foudre en chêne, traditionnel dans l'appellation, demande une grande rigueur et la structure tannique du mourvèdre impose ce choix.

Le savoir-faire du vigneron dans l'élevage, consiste à amener le vin à un état d'équilibre par une stabilisation lente et naturelle.

A chaque étape les vins sont sélectionnés, goûtés, agréés avec sévérité.

Les producteurs de Bandol ont conquis le respect de leurs pairs, par la rigueur dont ils ont fait preuve pour conduire leur Appellation au sommet des AOC françaises.

Le B de Bandol, retrouvé marqué au fer rouge sur d'anciens fûts, est à l'égal d'autres Grands B.

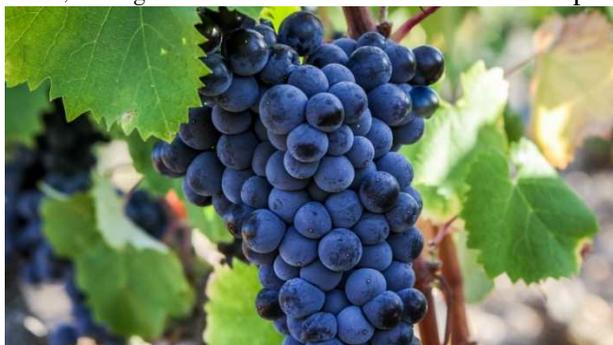
#### Cépages

Dites Mourvèdre à un amateur de vin et il vous répondra Bandol.

Cépage à la maturité tardive, le Mourvèdre est difficile et exigeant.

Ici en Bandol, la particularité de la géologie et du micro climat constitue une niche écologique où s'épanouit sa forte personnalité.

Par la passion qu'ils lui portent, les vignerons ont fait de Bandol le terroir de prédilection du Mourvèdre.



Mourvèdre - Un cépage hors du commun

Cépage de 4<sup>e</sup> maturité, le Mourvèdre se fait attendre pour exprimer son potentiel et révéler sa virtuosité.

Il lui faut toute l'excellence du terroir de Bandol (sol, sous-sol, ensoleillement optimal, influences maritimes et vents dominants) pour obtenir une belle maturité, lente et complète.

Il participe par sa richesse tannique, à l'extraordinaire aptitude à la garde des vins rouges de Bandol et leur confère une typicité originale et complexe, leur caractère distinctif.

De même pour les rosés, le Mourvèdre apporte la puissance et remarquable tenue dans le temps.

Ce magnifique cépage a trouvé en Bandol sa terre d'élection.

**ROUGE: la référence...**

Le Bandol, résolument rouge est issu principalement du Mourvèdre, cépage roi de l'appellation.

Pilier de l'assemblage (de 50% à 95%), il s'associe harmonieusement au gré de chaque vigneron avec le Grenache et le Cinsault, l'un apportant générosité, l'autre finesse.

Puissant, racé, et de grand caractère, le Bandol Rouge se conjugue au pluriel avec le Mourvèdre comme fil conducteur.

Fer de lance de l'appellation, le Rouge de Bandol exprime sa vraie nature : sur un fond minéral s'épanouissent des accents superbes de havane, de cuir, de sous bois et des notes plus complexes encore, avec la subtilité de chaque millésime.

**Jeune** : réglisse, fruits noirs, violette, notes empyreumatiques...

Puis en vieillissant : fruits rouges, confiture, griotte, épices, sous bois, cuir, truffe...

Elevé en bois durant une période optimale de 18 mois, le tempérament tannique du Mourvèdre révélera une architecture complexe, ample, et élégante.

Vin de garde par excellence, il est aussi apprécié jeune dans sa puissance et sa générosité : c'est tout le paradoxe du Bandol Rouge.

A chaque stade de son évolution, il délivre une part de son immense potentiel.

Un Bandol de 10, 20 ou 25 ans procure, pour qui sait l'attendre, tous les enchantements.

**Rosé : gastronomie et convivialité**

Les rosés de Bandol vous tiennent sous leurs charmes et, par leur rondeur et leur générosité, cultivent leurs différences.

Le Mourvèdre, le Grenache, et le Cinsault, donnent par pressurage direct, un vin structuré et raffiné, à la robe pâle délicatement saumonée.

Parés de leurs nuances subtiles, ils expriment avec volupté le caractère de leur terroir.

Ils se boivent jeunes et séduisent par leur fraîcheur ; la présence de Mourvèdre encourage à la garde, comme il est de tradition pour les rouges.

Il possède alors un tempérament et des saveurs d'exception qui les conduisent sur les plus grandes tables.

Vins de passion, leur complexité permet un large éventail d'associations mets & vins.

**Blanc : rare séducteur**

Percer le secret de Bandol, c'est aussi aller à la découverte de ses blancs.

Les vignerons prennent plaisir à surprendre dans cette couleur, discrète par le volume produit. Clairette, Ugni blanc et Bourboulenc constituent la base de l'encépagement.

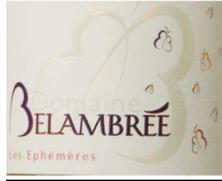
Issu de vignes souvent exposées au Nord, vivifié par les entrées maritimes qui exacerbent sa fraîcheur.

Le Bandol Blanc dévoile une attaque franche cédant le pas à une harmonie aromatique complexe (fleurs blanches, agrumes, fruits du verger ou exotiques, ...)

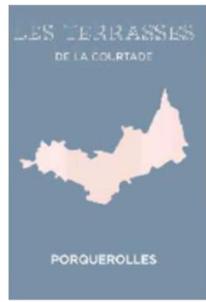


**Sélection des vignerons pour ce thème Provence - Bandol**

**Domaine de Bélambrée, Coteaux d'Aix en Provence**



**Domaine de La Courtade, Porquerolles, Côtes de Provence**



**Domaine du Gros Noré, Bandol**



**Château de Vignelaure, AOP Aix en Provence**

