



BANDOL

Le douzième du Mois de Novembre 2012

Morning, Morning Très Dévoué

Avant première du millésime 2012 des vins de l'appellation d'origine contrôlée Bandol

Conviés, nous fûtes pour cette dégustation le 12.11.12 à Saint Cyr sur Mer ;

*Nous **Sommeliers de l'association de Nice Côte d'Azur Provence.***

Tant qu'il y aura des vigneron respectueux de leurs terroirs, fiers de leur travail, habités par le souci, je dirais même par l'obsession d'améliorer millésime après millésime la qualité de leurs crus, les vendanges ne seront ni d'hier ni d'aujourd'hui ni de demain mais de toujours.

La terre ne sait mentir ; une fois par an elle rend aux hommes ce qu'ils lui ont donné.

Il n'existe pas de meilleure école de l'humilité que la viticulture. L'humilité implique, l'intelligence, la foi, la persévérance.

Le privilège de la dégustation c'est de penser aux autres ; c'est goûter et choisir les vins pour les autres. La grande noblesse du vin c'est l'Amitié qu'il tisse autour de lui à travers les arômes ce sont des histoires, des paysages, des regards, des rires, des Êtres.

Après les bouchons de la Nice Baie des Anges, de Cagnes/Mer, d'Antibes de Cannes Mougins ; la route ,du vent et du Globe Trotter, en direction du Domaine de Frégate traversant les Côteaux Varois en Provence pour rejoindre Bandol, fût agréable ; il faut bien le dire ; nous avons certes le ciel bleu , le soleil brillant et une nature sauvage, mais la conduite de notre driver préféré Olivier et la bonne compagnie furent associés à ce bon moment.

Le Millésime 2012

12 mois avant le repos de la vigne, pluie et neige ,le végétal a du les supporter ; c'est pourquoi il y aura disparité entre chaque domaine et bien sûr différence pour les cépages.

Au printemps à la sortie de grappes, sécheresse et nuits fraîches.

En août exigence des températures élevées.

Le premier récolté le Sauvignon puis l'Ugni blanc et la Clairette

Le grenache pour les rosés vendanges fin août

Pour les Bandol rouges : alternances pluies et chaleur accélérant la maturité ; arrêt des vendanges et repasses.

Disparité pour chaque domaine en ce mois de septembre .faut il chercher la maturité, ou l'équilibre ?vendanges chaotiques .coup de chapeau à l'équilibriste !

Bien que la récolte soit déficitaire on est dans une bonne qualité avec un équilibre alcool/sucre/acidité très prometteur

Le vignoble entre mer et montagnes : une beauté !

Contraste des vins, soit aux tonalités apaisantes soit aux tonalités puissantes.

Les vins blancs certains encore troubles offrent leurs arômes primaires de raisin pur.

Les vins rosés parfois moustillants et nez de levures, ont déjà ces parfums de fleurs, de fruits et de bonbons anglais ou de berlingots Nantais.

Les vins rouges : la déclinaison des différents cépages, est encore bien perceptible, dans la dégustation, et est fort intéressante ; l'alchimie s'opère avant de créer l'harmonie parfaite.

Beaux échantillons de vins primeurs et de vins prédisposés à la garde .ah ! Mourvèdre tu nous gâte.

A suivre : Domaine de la Bégude (Merci d'avoir replanté les Blancs, après le labourage des sangliers, ils sont bons ! voyez ou imaginez ! le travail. à la famille Tari merci d'avoir chanté le Flamenco: l'Espoir dans le Désespoir) chez eux tout est contraste »Tari-Bégude »de Grâce évitez de leur dire pour l'instant que les rouges sentent la fourrure ou le gibier même si c'est vrai ! Domaine du Cagueloup, Domaine de l'olivette, Domaine de Terre Brune, Domaine Bunan , Domaine Tempier, ; Moulin de la Roque, Domaine de Frégate. Ainsi que le Autres Domaines dégustés mais non cités.

What Else ? Enjoy responsibly

Yours Sincerelly Joël Langlais