



Association des Sommeliers de Nice -Côte d'Azur –Provence

Le Premier du mois de Décembre 2013

« Fête du Millésime des Vins de Bandol »

Morning, Morning Très Dévoué,

Envie d'applaudir ces vigneron dynamiques, qui résistent et soutenus par leurs clients ; conscients des changements de l'environnement concurrentiel, avec une réflexion prospective sur les enjeux stratégiques futures et sur les facteurs clés du succès. Les hommes au cœur de la différence, peuvent exercer leur volonté pour transformer leur rêve en réalité, attitude d'esprit tourné vers l'action. La passion nourrit l'esprit d'entreprise à tout âge. Qualité, ténacité, tradition, innovation, il faut des années pour les imprimer dans le code génétique de l'organisation. La nécessaire harmonie entre stratégie et culture passe forcément par les structures. Parmi les conceptions de l'association des vins de Bandol un type de comportement des acteurs, et d'adoption à la culture : le partage. Celui, qui nous, permet à nous, Association des Sommeliers de Nice -Côte d'Azur –Provence, une offre de formation répondant aux besoins des professionnels de la restauration. Les savoir-faire ont une vocation naturelle à devenir obsolètes. C'est pourquoi la formation doit dispenser aux jeunes des aptitudes comportementales qui leur permettront d'apprendre à apprendre. Les jeunes reconnaissent les vertus de l'apprentissage et sont persuadés qu'une formation alimentée à la source de l'entreprise constitue un excellent tremplin pour l'entrée dans la vie active. Ces jeunes refusent de se laisser enfermer dans une formation cul de sac ; c'est-à-dire vers un diplôme qui ne permet pas de rebondir sur un niveau de qualification supérieure. La formation comme pôle d'excellence. Défi quantitatif, défi qualitatif impliquants une logique de la pédagogie de la réussite, et pour l'étudiant un sourire plein d'enthousiasme, illuminé par tous les projets en herbe qu'il a dans la tête.

Tous actifs, responsables, et créatifs.

« We are Ladies and Gentlemen serving Ladies and Gentlemen »



« Fête du Millésime des Vins de Bandol »

*Au lauréat du concours, suite à la dégustation des vins de garde : **Domaine de Terrebrune.** Servitude ou la liberté dans le bonheur, élan vital. créer de nouvelles forces et pourquoi pas, redonner une dynamique à la Table du Vigneron à Ollioules (restaurare : redonner des forces , reconstruire, rebâtir) tel est le nouveau challenge de Mr. Reynald Delille. La restauration c'est résonner par intuition dans le monde intérieur pour communiquer avec les autres : Singularité, caractère unique avec son plus » l'instant vécu » acquérir de nouvelles possibilités, redonner sens à sa vie ; « chaos constant par désir de nouveauté, perfectionnement constant » J.J.Rousseau. l'art et l'esthétique expression ultime de la créativité. Philosophie, tradition vigneronne, respect du naturel, chemin de la tourelle , on est aux aguets pour élaborer des vins de grande expression. Leurs couleurs : les seuls maîtres de la peinture sont les tableaux, de la ligne à la couleur, l'autorité du grenat dense, brillant, profond, triomphe ; au style, les vins aux parfums fugitifs, comme vibration liquide, donnant visibilité à l'espace, à la grâce, à l'apesanteur, au sensible ; Le goût du dépaysement : entre montagne et vue sur mer, la finesse de ses tanins, politique de pacificateur ; la bienveillance se laisse investir, comme un récit de vie à la première personne. l'abondance de la chair séduit. Dialogue avec le dégustateur « enfin seuls » semble dire le vin dans sa parade. Les hiers et les présents seront les demains heureux. (paysages marins, jours d'été). transformer le négatif dans la beauté. L'équilibre : une présence du passé , la réalité précède l'image. Appréciation générale : le voir entraine un savoir : j'ai vu donc je sais, belle manière de concevoir la relation au monde.*

Réalisation humaine. Aspect liquide à la J.S.Bach ne pas décrire mais évoquer, dans le ton qui s'élève, qui descend ;

Au cœur du contentement du plaisir.



« Fête du Millésime des Vins de Bandol »

Parmi les dégustations lors de la fête du millésime des vins de Bandol :

Domaine Cagueloup : *Une rencontre à table puis au Domaine.*

De l'espace clos à l'espace infini ; sens, direction où l'on va dans la vie sous l'énergie solaire, sous un fond musical, pictural. Le sens de vie, se lever pour une étoile Cagueloup, s'oriente, vers l'astre comme Orion. Vertical au regard horizontal, Monsieur Richard Prébost nous montre comment l'homme doit se tenir, vivre c'est se déplacer. Le sentier est balisé comme le rang des vignes, vers un but, cheminé pour être heureux. Allumé d'une lumière en plein jour, il reste attaché à son soleil. La présence forte du passé ne montre pas que l'on soit réfractaire au changement lorsque l'on voit l'outil de vinification et les nouveaux foudres pour les vins de garde. Domaine dans une série de cycle, époque, ère, monde. Calendrier de l'existence se répétant comme les saisons, construire une base de sujet pour débiter l'année. Scénographie simple, dans la roussâtre tonalité aux accords ombres et lumières, des courbes et contres courbes, on devine la fécondité de la nature, luxuriante, végétale, dans cette composition très dessinée, on est dans la joie, le bonheur d'être, de vivre, un environnement de rêverie, avec une vision paisible, sereine, notre regard est posé attentif. Une seule réalité, tout se comprend à partir des lois de la nature, aspiration comme tous les vigneron et nous même. Le bonheur absolu, éternel, effort réfléchi, raisonné, de soi même. Collectif, la connaissance, la logique d'où le désir : cette essence de l'homme pour la joie que l'on ne voudrait pas contrarier par le désir des autres. Un travail acharné luttant contre l'esclavage passionnel du fait de l'ignorance dirigée par la passivité. Neutraliser les passions par la connaissance de la liberté, du vrai. Tout cela pour faire chanter le Rouge Bandol. Monsieur Richard. Prébost joue, comme la trompette : la pureté, comme les cordes, accepte la foi en l'homme, dans la symphonie n°9 d'Antonin Dvorák. Cristallin, sublime, l'éphémère, le goût Cagueloup, réapparaît dans des accords sonores, des accords de confirmation. Prêts à voguer vers le Nouveau Monde, nous étions coloristes avec pastels et aquarelles d'un été indien, Richard. Prébost fait dans sa palette de vins sonores, lancés, apaisés, relancés, des vins équilibrés pour une appréciation d'un tutti généralisé dans une atmosphère éthérée comme la fête et la danse du 5ème mouvement. Grande orchestration. Les 2d et 3eme mouvement pour les vins Blancs et Vins Rosés ; le Monde entier est carillonnant, sujet d'harmonie ; même teinte, tendre, soyeux, comme le cor anglais.



*Vin : **Domaine Cagueloup** Année : 2012*

*Appellation: **Bandol** Commentaires : 50% Clairette 50% Ugni Blanc Pressurage direct en raisin entier, Débourage, contrôle des températures pour la vinification. Couleur : La robe jaune pâle à reflets nacré est lumineuse*

Bouquet : saisissant, marqué par les fruits exotiques et la pêche, les parfums de fleurs, chèvre- feuille, aubépine, cuirassé par le minéral.

Palais : Engageant très franc pour continuer en milieu de bouche sur une séduisante harmonie où se dévoilent des saveurs

de fruits blancs, pêches, de zest de citron, de pierre concassée, final charmant

Equilibre : Pétri de qualité, rondeur acidulée. Plein, structuré.

Appréciation Générale : la tradition viticole certifiée.



*Vin : **Domaine Cagueloup** Année : 2012*

*Appellation: **Bandol** Commentaires : 50% Grenache 30% Cinsault 10% Mourvèdre 10% Carignan.*

Couleur : rosée, très séduisante parure à la teinte saumon pâle frangée de mauve. Bouquet : s'exprime très volontiers au premier nez de cerise, après agitation framboise et épices.

Palais : à la fois frais et charnu, milieu de bouche avec du bonbon à la réglisse, et une très légère pointe poivrée.

Equilibre : Complexe et élégant, gras et soyeux.

Appréciation Générale : le temps, 30 ans pour les vignes, la patience donne le plaisir.



*Vin : **Domaine Cagueloup***

*Année : 2011 Appellation: **Bandol** 35 hl /h*

Commentaires : 20% Grenache 70% Mourvèdre 10% Carignan.

Elevage 24 mois. Couleur : Robe rubis foncée à reflets noirs. Brillance.

Bouquet : Dominé par les petits fruits noirs, arômes de mûres écrasées, gelée de myrtilles, de cerises, crème vanille, que viennent compléter des notes de thym, de cuir. Palais : à la fois rond et corsé, gamme chromatique, avec des tanins fondus, chair parfumée de fruits noirs, mêlée a des saveurs de poivre doux, de romarin, de réglisse. Equilibre : Carte de l'harmonie, fraîcheur, belle finale sur une touche de noyau de pruneau. , finale persistante, concentrée.

Appréciation Générale : Caractère montagnard, créateur d'ambiance.

Enjoy responsibly.

Yours Sincerely

Joël. Langlais.

Maître Sommelier de l'Association régionale des Sommeliers de Nice Côte D'Azur Provence.