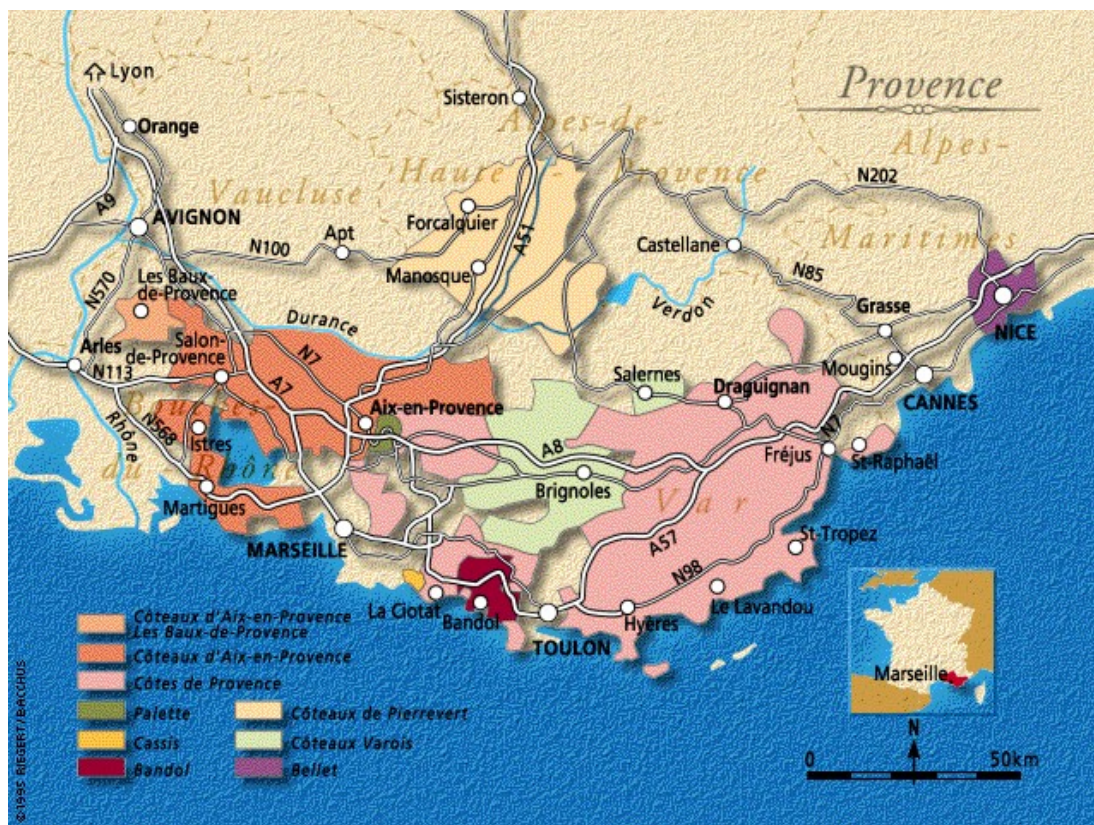


Bandol

Proefavond 18-01-2020 - BROCK Patrick

Hoewel nog steeds één van de favoriete vakantiebestemmingen van onze landgenoten wordt het gebied van Avignon tot aan de Azurenkust, vaak te gemakkelijk, in één woord “Provence” genoemd. Uiteraard spreekt het gebied omwille van zijn klimaat, zijn rijke verscheidenheid, zijn gevarieerde landschappen, zijn kleurrijke markten en zijn streekproducten tot de verbeelding, maar bovenal kent het zo'n grote diversiteit aan wijnen dat het aangewezen is zich te beperken tot één bepaald gebied.

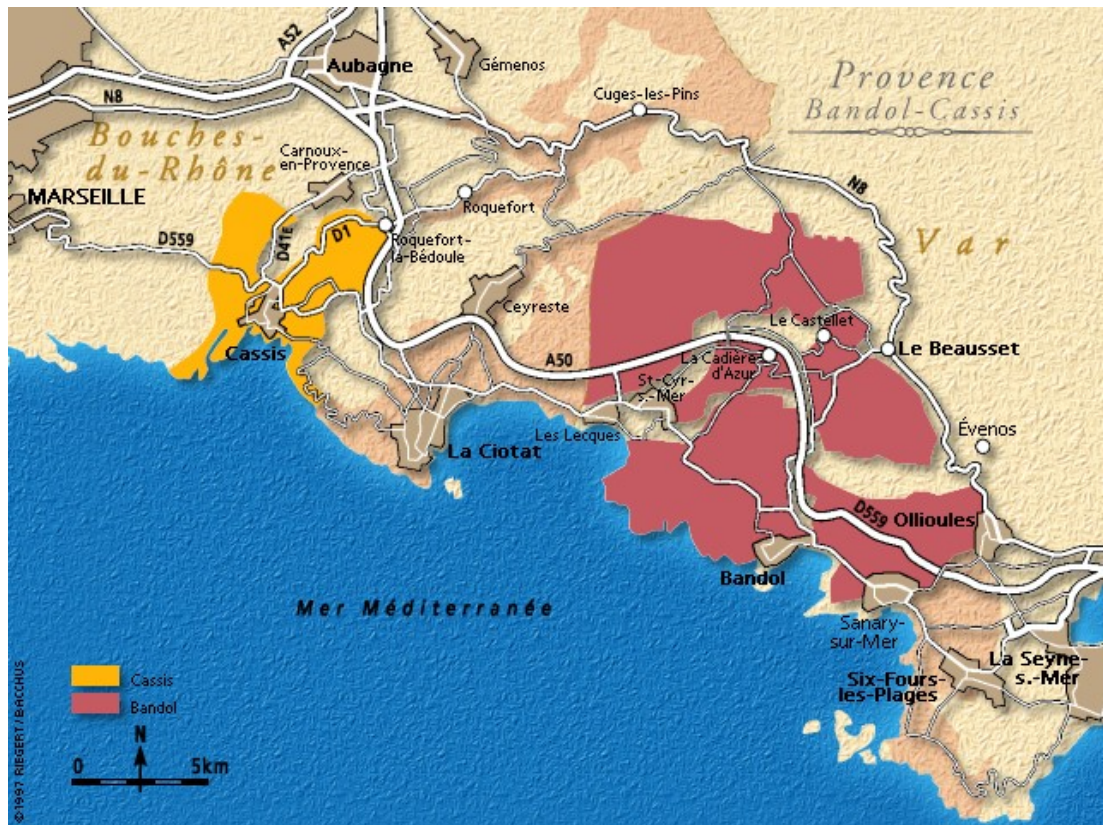


Met Bandol, gelegen in het departement Var, trekken we meteen naar het kloppend hart van het Provençaalse wijngebied. Bewust van zijn isolement en zijn unieke status valt deze appellation, amper 1.560 ha groot, in het niet bij de oceanen van Côtes de Provence, die het leeuwendeel van de wijnproductie in deze zonnige regio voor hun rekening nemen. Maar in statuut is het de onbetwiste leider, de belangrijkste wijn van de Provence, die zowel in wit, rosé en rood gemaakt wordt en die bovendien voldoet aan het smaakpatroon van de moderne wijn drinker. Het pittoresk visserstadje Bandol is dan ook een uitstekende plek om je vakantie door te brengen.

De wijngaarden van de AOC Bandol liggen geprangd tussen de Middellandse Zee en de bergen van het massief van Sainte-Baume en bevinden zich op het grondgebied van de gemeenten: Bandol (beperkt), Cadière d'Azur, Saint-Cyr-Sur-Mer, Evenos, Le Castellet, Le Beausset, Ollioules en Sanary. Ze liggen in terrasvorm in een natuurlijk amfiteater dat, gevormd door opstuwing (verschuiving van tektonische platen), geheel zuidelijk is georiënteerd, met zicht op zee (belangrijk voor de Mourvèdre) en genietend van uitzonderlijk veel uren zonneschijn (3.000 uur/jaar) en lage neerslag

(650 mm). De bodem bestaat grotendeels uit klei/kalk met hoge dosissen kalkcarbonaat en is zeer keiachtig met zanderige stukken.

Deze topografie zorgt voor een specifiek mediterraan klimaat, beschermd tegen de Mistral (koude noordenwind, dominant in de Provence). De opening naar de Middellandse Zee functioneert als temperatuurregulator (tempert de zomerse zonnewarmte en zorgt 's nachts voor een lichte luchtvochtigheid, noodzakelijk voor optimale rijpingscondities voor de druiven).



Geschiedenis

Hoewel zijn faam veel ouder is werd, met het decreet van 11 november 1941, Bandol als AOC erkend.

Er wordt reeds 20 à 25 eeuwen wijn geproduceerd en sinds de 11^{de} eeuw wordt over zijn kwaliteit gesproken, eerst onder de naam “Vins de La Cadière”, zijnde een gemeente waarvan Bandol zich in 1715 heeft losgemaakt en later, in 1826, onder de naam Saint-Cyr. Bandol heeft, en tegenwoordig meer dan ooit, zelf maar weinig wijngaarden op zijn grondgebied maar net zoals voor Bordeaux en Porto hebben de wijnen de naam aangenomen van de haven van waaruit ze verscheept werden.

Hoewel de wijngaarden niet gevrijwaard werden van de phylloxera-crisis hebben zij zich snel hersteld. In 2009 was de Bandol-wijngaard 1.580 ha groot en bedroeg de gemiddelde jaarlijkse productie 50.000 hl, te verdelen tussen 3 coöperatieve kelders en 54 wijndomeinen.

Wetgeving AOC Bandol

Er gelden zeer strenge productievoorwaarden. Zo moet met de hand geoogst worden. Hoewel het decreet van 1941 de productie beperkt tot 40 hl/ha hanteren de wijnbouwers strengere normen en bedraagt de opbrengst zelden meer dan 35 hl/ha. Daarom wordt in juni de oogst meedogenloos verlicht door een groene oogst. Zo worden alleen de beste trossen behouden

Het productiegebied is beperkt tot de percelen die door het nationaal instituut voor origine en kwaliteit werden aangeduid. Er worden enkel stille wijnen gemaakt en dit in de 3 kleuren, wit, rosé en rood.

Voor rode geldt bovendien dat de wijn pas de naam AOC Bandol mag dragen nadat de druivenstokken een leeftijd van niet minder dan 7 jaar hebben bereikt en de wijn vervolgens een rijping van minimaal 18 maanden in vaten onderging. Bovendien mogen zij pas verkocht worden vanaf 1 mei van het 2^{de} jaar, volgend op de oogst.

Voor witte en rosé wijnen geldt een minimum leeftijd van de wijnstokken van 3 jaar en zij rijpen minimaal tot 1 maart van het jaar, volgend op de oogst.

1. rode wijnen worden gemaakt van cinsault, grenache en mourvèdre, waarbij het aandeel van deze laatste tussen de 50 en 95% dient te bedragen, en kan aangevuld worden met maximaal 10% aan carignan en/of syrah.
2. roséwijnen zijn afkomstig van cinsault, grenache, mourvèdre, waarbij het aandeel van deze laatste tussen de 20 en 95% dient te bedragen, en kan aangevuld worden met maximaal 10% bourboulenc, carignan, clairette, syrah en/of ugni blanc. Samen mag het aandeel van deze aanvullende druivenrassen niet meer dan 20% bedragen. Het hogere aandeel mourvèdre geeft deze wijnen een specifieke structuur, met meer looizuur dan andere Provençaalse roséwijnen, waardoor zij een langere ontwikkelingsperiode vereisen en dus langer kunnen bewaard worden.

3. witte wijnen zijn gemaakt van bourboulenc, ugni blanc, clairette, waarbij het aandeel van deze laatste tussen de 50 en 95% dient te bedragen, en kan aangevuld worden met maximaal 10% marsanne, sauvignon blanc, semillon en/of vermentino. Samen mag het aandeel van deze aanvullende druivenrassen niet meer dan 20% bedragen.

Uitzondering wordt gemaakt voor exploitanten die niet zelf hun wijn vinifiëren en die over minder dan 1,5 ha AOC wijngaarden beschikken. Zij mogen zich, voor elke kleur wijn, beperken tot 50% of meer van de belangrijkste druivenrassen.

En nog is het niet gedaan. De plantdichtheid bedraagt minimum 5.000 stokken/ha en de afstand tussen de rijen mag niet meer zijn dan 2,50 m. De wijnstokken worden kort gesnoeid (gobelet of cordon Royat) met een maximum van 8 ogen/stok (max 2 ogen per uitloper). Wijnstokken ouder dan 30 jaar oud, kunnen worden gesnoeid met maximaal 12 ogen. Deze snoei moet zijn uitgevoerd vóór 1 mei. Het aandeel dode wijnstokken in een wijngaard mag niet hoger liggen dan 20%.

	Min. Suikergehalte	Min. Alcohol gehalte
Rode wijn	207 gr/l most	12 %
Witte wijn	187 gr/l most	11,50 %
Roséwijn	187 gr/l most	11,50 %

Rode wijnen met een natuurlijk alcohol volume van minder of gelijk aan 14%, als ook witte en rosé wijnen mogen maximaal 3 gram restsuiker bevatten. Rode wijnen met meer of 14% mogen maximaal 4 gram restsuiker bevatten.

Elke warmtebehandeling van de oogst met een temperatuur boven 40 ° C is verboden. Ook het gebruik van stukken hout is verboden.

Druiven



Clairette is een zuidelijke druif en meteen ook één van de oudste. Evenwel lijkt hij nu zijn tijd te hebben gehad. Hij zou niet langer passen in het moderne smaakregister, doordat hij te weinig structuur heeft, sneller oxideert (maderiseert), en verder een hoog alcoholgehalte en een te laag zuurgehalte heeft. Het ras prefereert droge en arme bodems met kalk en wordt ook als tafeldruif geteeld. Clairette levert heldergele en zachte wijn met een groene waas. In de afdronk proeft men vaak een bittertje.

Mourvèdre is een van oorsprong Catalaanse druivensoort, aldaar mataro genoemd, maar nog het meest bekend onder de naam monastrell. Deze druif met dikke schil onderscheidt zich door haar kwalitatief goede tannine die rode wijn een lange levensduur schenkt. Ze heeft hitte en vochtigheid nodig en is pas overtuigend bij een alcoholpercentage van minstens 12%. Jonge wijnen hebben een eerder bescheiden aroma maar met ouderen krijgen zij een "bewonderenswaardige complexiteit".



WIJ PROEVEN

Domaine la Bastide Blanche



Dit domein geldt als één van de referenties in de regio en werd in 1973 verworven door Baptistin Bronzo en zijn zonen Louis en Michel. Hun doel was Bandol wijnen te produceren die het equivalent zouden zijn van Châteauneuf-du-Pape. Tot die tijd werden de druiven van het landgoed naar de coöperatieve wijnmakerij en naar het Ott landgoed in Romassan gebracht. Het oorspronkelijke domein van 10 ha werd gherstructureerd (dennenbossen opruimen, oude percelen ontwortelen) en stelselmatig uitgebouwd tot de huidige 28 ha. Tegelijkertijd besloten ze een wijnkelder te bouwen, waarbij ze opteerden voor de maximale hoeveelheid werk door zwaartekracht, met name voor het oversteken en klaren van de wijn. Het was in 1976 dat de eerste vintage van het huidige landgoed op de markt werd gebracht. Hun zorgvuldige inspanningen werden in 1993 beloond toen de omstandigheden het referentiejaar voor Bandol in het algemeen creëerden en Bastide-Blanche in het bijzonder op de kaart van topproducenten in Frankrijk plaatste. Door aankoop van aangrenzende percelen beslaat het landgoed nu een oppervlakte van bijna 30 ha (29 ha 74 om precies te zijn). Deze wijngaarden liggen grotendeels op het grondgebied van Castelet en worden bio-dynamisch gecultiveerd.

In 2009 nam Michel Bronzo een heel oud, in onbruik geraakt, Bandol-landgoed over te Saint-Cyr: Le Château des Baumelles. Dit strekt zich uit over een gebied van 9,5 ha. Dit domein is definitief gekocht in 2017.



In 2012 namen Michel Bronzo en zijn twee zonen Julien en Nicolas (nu in de zaak) een naburig landgoed te Castelet over als huurder: het Châteaux du Castillon, dat een oppervlakte van 7,5 ha beslaat. Ironisch genoeg kwam La Bastide Blanche uit een oud deel van het kasteel van Castillon! In 2015 werd dit pand definitief overgenomen door de familie Bronzo.

Tegenwoordig exploiteert de Scea Bronzo, een juridische structuur, bijna 47 ha, uitsluitend geassocieerd als AOC Bandol. Zij verkopen per jaar gemiddeld 220.000 flessen (42% rood, 8% wit en 50% rosé) onder drie verschillende labels: Château de Castillon, Château des Baumelles en La Bastide Blanche. Ze zijn vooral gericht op exportmarkten, aangezien deze meer dan 65% van onze omzet vertegenwoordigen (voornamelijk Zweden, VS, Engeland, Luxemburg, Zwitserland en Canada). Château de Castillon en Château des Baumelles worden exclusief geproduceerd in rosé (ongeveer 22.000 flessen elk). La Bastide Blanche wordt geproduceerd in wit (15.000 flessen) in rosé (78.000 flessen) en in rood (85.000 flessen).



Wit 2015

Betreft een blend van 51% Clairette, 34% Ugni blanc, 6% Rolle, 8% Sauvignon en 1% Bourboulenc, allen met een gemiddelde leeftijd van 45 jaar. Het rendement bedraagt 34hl/ha en de totale productie 12.000 flessen. De druiven worden pneumatisch geperst en ondergaan een maceratie met schilcontact van 6 dagen. De gisting verloopt thermo-gereguleerd aan 17-18 °C. De malolactische gisting wordt geblokkeerd. Klaring gebeurt met eiwit en een lichte filtering op het ogenblik van botteling.

Château Sainte Anne

Dit Château, actueel gerund door Françoise Dutheil de la Rochère en haar jongste zoon Jean-Baptiste, is meer dan 5 generaties lang in familiebezit en heeft steeds een wijnroeping gehad. Het domein werd gebouwd in de XVI eeuw door de congregatie van de Vaders van het Oratorium, die er al wijnstokken en olijfbomen cultiveerden.

Tevens bouwden zij gewelfde stenen kelders die nu nog steeds bestaan. De wijngaard, thans 14 ha groot, werd geherstructureerd om te voldoen aan de vereisten van AOC Bandol. Er werd een moderne kelder aan de oude gehecht, waardoor het mogelijk is om moderne methoden toe te voegen aan voorouderlijke gebruiken bij het maken van wijn en bij het beheer van de wijngaard. Maar vergis u niet. Chateau Sainte Anne was, samen met Thierry Puzelat en nog een handvol wijnbouwers zoals Lapierre en Gramenon, één van de initiatiefnemers van de Franse natuurwijnroep AVN (Association des Vins Naturels), een groepering die streeft naar echte wijnen die op de meest natuurlijke manieren zijn gemaakt, zonder toevoegingen en corrigerende technologie.

Het wijnhuis ligt aan de rand van Sainte Anne d'Evenos, op een paar kilometer afstand van de kustlijn en de Middellandse Zee. Het niet-omheinde terrein kan je oprijden tussen twee grote cipressen en eens voorbij een groot wijngaardperceel bereikt men het bedrijf dat zich bevindt nabij een imposant maar stoffig Provençaals landhuis. De hele wijngaard geeft een indruk van vrijheid en rust. Er heerst geen stress om de wijngaard, zoals op vele plaatsen, rechtlijnig aan te leggen en/of vierkant te trimmen. Het kan bijna niet anders dan dat de wijngaarden iets teruggeven van deze genereuze clementie ...



Zij maken 20% rosé wat zeer weinig is in vergelijking met de andere domeinen (gemiddeld voor Bandol is 80%), 75% rood en slechts 5% wit. Momenteel wordt meer dan 35% van de productie geëxporteerd naar de EEG, de VS en Japan. Veel mensen komen elk jaar naar de wijnkelder om de evolutie en de veroudering van de wijnen te volgen en kiezen uit de nog beschikbare wijnjaren. Zo beschikken zij nog over rode wijnen uit 1964 ...

Wit 2016

50% Ugni Blanc en 50% Clairette Verte met een gemiddelde leeftijd van 30 jaar. De oogst gebeurt traditioneel handmatig waarbij al een eerste keer gesorteerd wordt. De ongeschonden druiven, eenmaal geplukt, worden in kratten naar de kelder gebracht waar zij na een tweede sortering met een Vaslin-pers op lage druk worden geperst. De vinificatie geschiedt op traditionele wijze, zonder toevoeging van chemicaliën. De wijn ondergaat een natuurlijke bezinking van 12 uur. De temperatuur tijdens de gisting wordt geregeld via waterkoeling en wordt onmiddellijk gevolgd door de malolactische. Vervolgens rijpt de wijn nog 5 maanden in tanks.

Domaine de la Laidière

De familie Estienne kent een lange geschiedenis van wijnmakers, gespreid over meerdere generaties. In 1941 reconstrueerde Edouard, één van de oprichters van de

Bandol-appellatie, en zijn zoon Jules het landgoed door alleen de nobele Bandol-druivensoorten te herplanten. Dat jaar ook maakten zij 600 liter wijn die, door alleen de nobele druivensoorten in elk van de percelen te selecteren, onmiddellijk als Bandol werd erkend. De andere druivenrassen werden tot tafelwijn gevinifieerd.

Het landgoed te Sainte-Anne d'Evenos, dat was aangekocht door hun voorvader "Maitre Tampon" telde slechts 2,5 ha waarop niet enkel de wijnstok werd verbouwd, maar ook andere mediterrane culturen die het mogelijk maakten te leven van de landbouw. Zo was er de teelt van lavendel en narcissen, een bloem die door de Engelsen zeer wordt gewaardeerd. Reeds in die tijd exporteerde La Laidière naar Groot-Brittannië. Bovendien bouwde hun voorvader twee oliemolens, waarvan de laatste actief was tot 1956 toen in de maand februari vorst de olijfgaarden in de hele regio vernietigde. Omdat de oliemolen geen werk meer had besloot men alle productie op Bandol-wijn te concentreren. Na het verwijderen van boomstronken van dode olijfbomen en het laten rusten van de grond, begon een lange periode van herplanting met wijnstokken.



Het landgoed groeit onder impuls van Jules tot een oppervlakte van 12 ha, en in 1970 arriveert Freddy, de zoon van Jules, op het landgoed. Nieuwe landbouwgrond en de verwerving in 1986 van een heuvel van 7 ha boven het landgoed brengt het gebied op 25 ha. Een hele tijd hebben Freddy, zijn dochter Anne, die de 10^e generatie is, en Jules Estienne het familiedomein, met een gemiddelde Bandol productie van 800 hl, gerund. Recent zou het zijn overgenomen door Domaine Tempier, hoewel daar op de respectievelijke sites geen gewag wordt van gemaakt.

Rosé 2015

Deze rosé, gevinifieerd door direct te persen, is samengesteld uit 70% mourvèdre, 15% grenache en 15% cinsault. De hoeveelheid grenache en cinsault kan variëren afhankelijk van het jaar. De terrasvormige wijngaarden die op het zuiden en zuidoosten gericht zijn liggen op een sedimentaire site van middelbare leeftijd (bovenste Krijt, Santonian stadium). De bodem heeft een mergel-zanderige aard (invloed van de nabijheid van de geclassificeerde site "Zandsteen van Sainte Anne"), wat wil zeggen dat die gebalanceerd is in klei, kalksteen en silica, wat niet het meest voorkomende geval is in de Provence. Het resultaat is minder compacte grond dan in overwegend kleiachtige gebieden, minder steenachtig dan in overwegend kalksteengebieden en goed doorlatend na zware regenval. Dankzij dit unieke terroir en zijn blootstelling, verkrijgen de wijnen hun eigen typiciteit.

Domaine de la Bégude

Aan de voet van Sainte Baume (1150 meter boven zeeniveau), met uitzicht op de baai van La Ciotat, tussen Pointe Grenier en Bec de l'Aigle, ligt het uitgestrekte bosgebied van La Bégude, de thuisbasis van het oude en gerenommeerde Domaine de la Bégude dat 500 ha (waaronder 22 ha wijnstokken) groot is. Onder de beschermende mantel van die berg liggen de wijngaarden als een mozaïek verdeeld over 55 percelen in het hart van geurig struikgewas. Vanaf deze hoogte strekt het uitzicht zich ver uit in de richting van de baai van La Ciotat en de open zee.



De geschiedenis van dit domein is duizenden jaren oud. Gelegen aan de oude weg tussen Marseille en Toulon, was de Bégude een overnachtingsplaats met een voorbestemde naam: "Beguda" in het Provençaals betekent het drankje of de plaats waar men drinkt! Het diende ooit als toevluchtsoord omdat op deze weg de zogenaamde Robin Hood van de Provence, Gaspard de Besse, heerste.

De kelder waar de wijnen ouderen is eigenlijk de oude 7^e-eeuwse Merovingische kapel van de heerlijkheid van Cosnil, een dorpje dat inmiddels is verdwenen.

Aan het einde van de 18^e eeuw beschikte de familie Benet, eigenaar van de scheepswerven La Ciotat, over voldoende financiële middelen om de wijngaard, de olijfgaard en de wijnmakerij te ontwikkelen. Aan het begin van 20^e eeuw werd het landgoed overgenomen door de familie Racine, die een zeer solide reputatie voor La Bégude-wijn wist te behouden.



7^e generatie wijnmakers **Guillaume** en Louis Tari, opgegroeid op Château Giscours in Margaux, werden verliefd op dit uitzonderlijke terroir tussen zee en bergen. Zodra zij in 1996 arriveerden, verboden zij elke brutale interventie, onkruidverdelgers, pesticiden en chemische meststoffen en gaven zij voorkeur aan seizoensgebonden landbouwmethoden, met name ploegen en handmatig oogsten. Het landgoed is daarom gecertificeerd in de biologische landbouw. Van in het begin gingen zij op zoek naar het herstel van de wijngaard en

de olijfgaard naar hun vroegere grootte, door systematisch de terrassen waar de natuur het had overgenomen (de hoogste in de Bandol-appellatie) opnieuw te cultiveren. Tegelijkertijd zijn er restauratieprogramma's voor duizendjarige gebouwen en de bouw van het wijnhuis aan de gang. Zij vinifiëren wijnen om te ouderen, zonder kunstgrepen, uit de mode en een pure weerspiegeling van het terroir en de jaargang.

Rosé 2016

Betreft een blend van 80% Mourvèdre, 15% Grenache en 5% Cinsault, afkomstig van klei en kalksteengronden, die handmatig werden geoogst. Het rendement bedraagt 25 hl/ha. De druiven worden dubbel gesorteerd, totaal ontrist, geplet en geperst vóór de alcoholische gisting in roestvrijstalen vaten. De wijn blijft 2 maanden op zijn fijne droesem in thermo-gereguleerde inox vaten.

Domaine du Gros'Noré



Te Cadière d'Azur, een typisch Provençaals heuvel dorp op een paar kilometer van de zee, is het tussen "collega's" de gewoonte om elkaar bijnamen te geven. Zo kreeg Honoré Pascal, die nog 2 vrienden had met dezelfde voornaam, voor zijn imposante gestalte en zijn kalmte de bijnaam "Gros-Noré". Het is als eerbetoon aan zijn vader, die hem bij zijn eerste stappen in de wijnbouw heeft begeleid, hem het familieerfgoed heeft overgedragen, hem de smaak heeft geleerd voor een goed uitgevoerde taak, de liefde voor het land en de passie voor wijn, dat Alain PASCAL - ooit bokser en verwoed jager - zijn domein Gros'Noré noemde. In 1995 bouwt hij met de hulp van zijn broer Guy en neef Christian, naast de oude schaapskooi daterende uit 1789, volledig in authentieke stijl van het natuurstenen dorp, zijn eigen wijnkelder.

Op de 17 ha, op de klei-kalkstenen heuvels van Cadière d'Azur, profiterend van het mediterrane klimaat, genieten de druiven volop van de zon. De teelt kan als organisch worden beschouwd omdat alle fytosanitaire behandelingen beperkt worden tot het gebruik van koper en zwavel. Er worden geen onkruidverdelgers of chemicaliën (insecticiden) gebruikt. De meeste grondbewerkingen gebeuren met de hand. Hij besteedt veel aandacht aan zijn wijnstokken door ze 4 tot 6 keer per jaar te ploegen, wat een grote frisheid in de wijnen brengt en bijdraagt tot het evenwicht. De oogst gebeurt eveneens met de hand door een kleine groep mensen die de druiven zelf op de wijnstok sorteren. Vervolgens visualiseert Alain op de trailer alle druiven, tros na tros, om te zien of er defecten of slechte rijpheid is. Deze druiven worden vervolgens verpakt in dozen van 30 kg van waaruit ze in maximaal 15 minuten naar de kelder vertrekken. Daar worden ze opnieuw doorgegeven aan een trillende tafel om alle loszittende deeltjes, onzichtbaar voor het blote oog (levende insecten, stampers van druivenbloemen en dode bladeren), te verwijderen. De druiven worden vervolgens

naar een nieuwe generatie destemmer gestuurd die alle groene deeltjes en bepaalde druivenpitten verwijdert. Hoewel hun rosé tot de beste van de appellatie behoort is rood toch de lievelingswijn van Gros'Noré omdat ze voortspuiten uit de passie voor het terroir.

2014

De rode wijnen zijn krachtig en gebald met openhartige aroma's van zwart fruit en kruiden. De aanwezige tannines zijn fijn en zijdeachtig. Ze worden gemaakt met mourvèdre 80%, cinsault, grenache en carignan-druiven, afkomstig van wijnstokken van 40 tot 60 jaar oud, waarop inheemse gisten hun werk doen. Vervolgens rijpt de wijn 18 maanden in eiken vaten. De ongefilterde wijnen kunnen in de eerste jaren best worden gedecanteerd.

Château Pradeaux

In 1752 erft Jean-Marie-Etienne Portalis, minister onder Napoleon I en co-hoofd-redacteur van het burgerlijk wetboek en onderhandelaar van het Concordat, het familiebezit - waartoe ook het Château Pradeaux behoort - van zijn grootmoeder. In 1789, tijdens de revolutie, wordt het domein verwoest.



In 1941, bij de oprichting van de appellatie, vestigen gravin Arlette Portalis en haar moeder Suzanne zich op het landgoed. Met de hulp van Baron Leroy stellen zij alles in het werk om het, tijdens de oorlog van 39-45, door de bezetting verwoeste gebied te rehabiliteren. Zij start de productie van een wijn met meer dan 80% mourvèdre, wat van Château Pradeaux het koninkrijk van Mourvèdre maakt.

Cyrille, die wijnbouwstudies volgde aan het Lycee de Beaune in Bourgondië, is de enige afstammeling van Arlette en zij heeft hem, samen met het land, de passie voor Bandol wijn overgedragen. Sinds 1985 is hij de enige wijnmaker op Château Pradeaux. Hij is kampioen van de authentieke bewerking van het land, de erfgenaam van de passie voor de mourvèdre en zijn geduldige veroudering in eiken vaten. Op zijn beurt gaf hij het mourvèdre-virus door aan zijn zonen Etienne en Edouard die hem steunen in zowel het commerciële aspect als de wijncultuur op zich. Het domein

vormt het levend bewijs dat je geen ingewikkelde ultrasonische installatie nodig hebt om goede wijn te maken, dat oude technieken ook nog werken en dat het niet altijd nodig is om te ontstelen. Inmiddels gaat het familie-avontuur verder want het 26 ha (21 ha beplant) grote domein te Saint Cyr sur mer blijft ook de huidige Portalis nakomelingen fascineren.



2011

Een blend van mourvèdre 92% met grenache. De stokken hebben een leeftijd van 30 à 40 jaar en het rendement bedraagt 26 hl/ha. Er werd geoogst tussen 20 en 29 september. De licht gekneusde druiven werden zonder ontristing in cementtanks geplaatst voor een gistingstijd van 15 dagen aan 28 à 30°. De mourvèdre steeltjes schijnen het voordeel te hebben dat zij niet kruidachtig zijn. Door deze werkwijze zoeken zij het verouderingspotentieel van hun rode Pradeaux wijn op een zeer significante manier te verlengen, wat betekent dat zij in goede wijnjaren 20 jaar en in uitzonderlijke jaren zelfs langer kunnen rijpen. Tijdens de maceratie werd dagelijks gebatonneerd en begin november werd alles geperst. Eind november, na de malolactische, werd de wijn overgestoken op vaten van 40 à 80 jaar oud en dit voor 48 maanden. De definitieve assemblage, zonder klaring en filtering, volgde op 20/9/2015.

Château JP Gausson

Dit staat onder kenners geboekstaafd als een cultdomein en is gelegen op de kleikalkstenen hellingen van La Cadière. Het werd in 1962 door **Jean-Pierre** en **Julia Gausson** opgericht en groeide uit van 1 tot vandaag 12 ha. Jaar na jaar slagen deze gepassioneerde wijnmakers en hun dochter **Mireille** erin het domein in de topposities van de appellatie te manoeuvreren.



De wijnerpercelen te La Cadière en Plan du Castellet zijn beplant met mourvèdre, grenache en cinsault. De wijngaard te Les Costes is exclusief voorbehouden voor mourvèdre. Voor Jean-Pierre Gausson staat werken in de wijngaard garantie voor succes, daarom volgt hij zelf alle werken zoals het uittrekken en herplanten, kort snoeien, reduceren van het aantal knoppen, vendage vert (juli), topping in mei-juni van de uitlopers om breuk ingevolge mistral te vermijden, enz ... van nabij op. Sommige wijnstokken zijn wel 50 jaar oud maar het gemiddelde schommelt rond de 25. Vinificatie en lagering worden uitgevoerd in een semi, in de rots, ingegraven kelder, waardoor een constante temperatuur kan worden gehandhaafd. Jean-Pierre is een wijnbouwer van de oude school en gebruikt geen pesticiden of bemesting. Op de vraag of hij dan organisch of biodynamisch werkt moet hij het antwoord schuldig blijven. Hij kent de regels daaromtrent niet en beweert te werken zoals hij het geleerd en steeds gedaan heeft. Dankzij een grote wetenschappelijke kennis omtrent wijnbereiding en veroudering weten zij wel wijnen te produceren die zelfs in hun jeugd al kunnen worden gedronken. Tot ergernis van dochter Mireille, die thans voor de opvolging zorgt, mogen zij geen wijnen van 100% mourvèdre maken.

Cuvée longue garde 2011

Deze wijn bestaat uit 95% mourvèdre en 5% cinsault. De wijnstokken hebben een gemiddelde leeftijd van 25 jaar. Zowel tijdens de pluk als bij aankomst in de kelder worden de druiven gesorteerd en hier wordt alles volledig ontrist. Na een lange maceratie en gisting met maximale extractie volgt een lagering op hout gedurende 22 maanden. De wijn wordt niet gefilterd.

Domaine Tempier

Er zijn al sinds 1834 Tempiers in Bandol en sinds de 18^e eeuw wordt wijn geproduceerd op het domein. Toen Leonie Tempier in 1885 een gouden medaille won voor haar wijn, kort na het uitbreken van phylloxera, was de reputatie van het landgoed al goed ingeburgerd. Vin Rouge, Me d'Azur, stond er op het etiket. Mourvedre, een ras dat uit Spanje was geïmporteerd, was toen het hoofdbestanddeel, maar in de depressie die volgde, gingen de lokale telers steeds meer over op kwantiteit in plaats van kwaliteit waardoor dit laagproductieve, dicht gestructureerde wijn producerende ras uit de gunst ging.



Toen Lucie 'Lulu' Tempier in 1936 met Lucien Peyraud trouwde, gaf haar vader hun Domaine Tempier cadeau, een oude boerderij die sinds 1834 tot de familie behoorde. De boerderij lag in de buurt van Le Plan du Castellet, net buiten de Middellandse

Zeehaven van het dorpje Bandol. Het proeven van een oude pre-phylloxera wijn van het domein inspireerde Lucien zó, dat hij een uitvoerig onderzoek naar het terroir van Bandol startte. Dit onderzoek toonde aan dat de bodem en het klimaat van Bandol uitermate geschikt was voor het telen van mourvèdre. En dan niet in de enorme hoeveelheden die men toen produceerde, maar met lage rendementen voor grote bewaarwijnen. Een grootschalige herbeplanting van mourvèdre volgde. Lucien, bekend geworden als de 'Godfather van Bandol', deed de mourvèdre herleven in zijn oude glorie. Hij produceerde diepe en gestructureerde wijnen met verfijning en levensduur, die van Domaine Tempier echt een grand cru van de Provence hebben gemaakt.

In 1951 verwierven Lucien en Lucie de wijngaard La Tourtine, een op het zuiden gericht perceel op de heuvels onder het dorp Le Castellet,. De vorige eigenaar had het grotendeels beplant met Mourvèdre in de jaren na 1941. Het volgende jaar voegden ze La Migoua toe, een aan de zon blootgesteld, ketelvormig perceel hoog in de buurt van de oude kerk van Le Beausset. Door de jaren heen, tussen het grootbrengen van een gezin met zeven kinderen, ontwikkelden de Peyrauds hun bedrijf tot de huidige omvang van 26 ha en experimenteerden ze met cuvees van meer en meer Mourvedre. Lucien werd opgevolgd door zijn zonen François en Jean Marie, die een formidabel team bleken te zijn. Hoewel nog steeds in familiebezit, werd de fakkel in 1999 doorgegeven aan de jonge, energieke en talentvolle Daniel Ravier, die - geschoold op andere top domeinen zoals het Domaine de Souviou en Ott - precies de juiste 'savoir faire' heeft om de grote traditie en stijl van het domein voort te zetten. Objectief gezien ligt de beroemdheid van Domaine Tempier echter diep in de bodem van Bandol verankerd. De gevarieerde klei- en kalksteenbodems brengen wijnen voort die onmiskenbaar van wereldklasse zijn.

In het warme, droge micro-klimaat komen meeldauw en oidium nauwelijks voor en op Tempier wordt biologisch gewerkt, geen pesticiden of onkruidverdelgers. Zelfs zwavel wordt nauwelijks gebruikt. De mourvèdre druif is een geweldige anti-oxidant. Compost zorgt voor bemesting.



2014

Afkomstig van verschillende percelen met klei en kalk grond. Een mix van 75% mourvèdre aangevuld met 15% grenache, 8% cinsault en 2% carignan. Eenmaal in het Tempier-wijnhuis zijn de druiven volledig ontsleed. Er zit al voldoende tannine

in de Mourvedre-schillen en de stengels, hoe bruin en droog ze ook lijken voor het blote oog, zijn groen van binnen. De variëteiten worden samen gemengd in roestvrij-stalen gistingsvaten en gevinifieerd op 25° C. Gedurende 10 dagen met de schil gemacereerd wordt de wijn vervolgens in grote houten foudres gestoken om de malolactische gisting te voltooien. De wijn blijft minimaal 18 maanden op hout voordat hij wordt gebotteld.



Conclusie :

Zonnebloemen, lavendel, olijven, jeu de boules, markten in de ochtend, rosé tijdens de lunch, diner in nog warm naar tijm geurende lucht onder de sterren. Iedereen heeft wel een bepaald gevoel voor dit bekendste deel van Zuid-Frankrijk, maar is er een andere plek op aarde zo vaag gedefinieerd?

Is er een algemene noemer? Ja, die van de mourvèdre, zowat de laatste onontdekte grote rode wijndruif. Jong is de wijn die hij produceert vol, onbuigzaam en ietwat bitter: brutaal zelfs. Niet voor angsthazen. Met de leeftijd - en het heeft een decennium of meer nodig - zal hij uiteindelijk zacht worden om een wijn te geven met rijkdom, warmte en concentratie, en een kruidige complexiteit; en bovendien een wijn met een verrassende elegantie.

Bronnen :

www.maisondesvins-bandol.com

diverse websites van de respectievelijke wijnbedrijven