



Fiche de dégustation

LA BADIANE – Mourvégué - 2011 (Rouge – Bandol AOC – 24 mois)

Cépage principal: Mourvèdre

A Partir de 2007 il ne reste plus qu'une seule cuvée à Bandol, en rouge et en rosé. La cuvée Mourvégué indique l'appellation Bandol et l'ancien nom du Cépage Mourvèdre. Ce cépage est particulièrement adapté à ce terroir et j'essai de le vinifier presque en exclusivité dans mes vins.

Cette cuvée marquée par des arômes de cassis, de menthe recherche l'élégance et la distinction.

Le Terroir

Un sol à matrice marno-argileuse de couleur grise en coteaux dominant la plaine du Brûlat. La ville porte bien son nom, pas d'influence maritime, une chaleur intense l'été presque sans vent, des sols profonds qui permettent aux ceps de puiser l'eau dont ils ont besoin. Les vignes sont vieilles d'environ 30 à 40 ans.

La Viticulture

La viticulture est de type « méditerranéenne ». Enherbement naturel l'hiver, seul des amendements organiques correspondant aux besoins sont utilisés, pas de désherbants chimiques, traitement au soufre et cuivre principalement.

Les Vinifications et les Elevages

Les raisins sont égrappés à 100% et vinifiés en cuve inox. Ensuite, les vins finis (presses assemblées issues d'un pressurage doux) sont mis à décanter une nuit puis ils sont logés en foudre pour un élevage sur lies fines de 24 mois pour cette cuvée.

Le vin est non collé et non filtré.

Les Millésimes et les Mets

2011 est un millésime encore jeune sur la finesse et l'élégance. Vous pouvez le déguster maintenant mais il pourra vieillir encore une bonne dizaine d'année et enrichir sa gamme aromatique. J'adore le mourvèdre et ses arômes autour de l'épice, le poivre, le fruit rouge après ouverture et la garrigue enfin. Je recherche le plaisir et la richesse sans lourdeur.

Accords mets-vins :

J'apprécie particulièrement avec ce vin

- Un agneau de 7 heures
- Un lapin aux olives
- Une canette aux trompettes de la mort
- Une côte de Bœuf rotie à l'ail