



Association

OPUS VINS

Valenciennes

Dégustation du 18 septembre 2014

L'Hôtel Particulier - Valenciennes

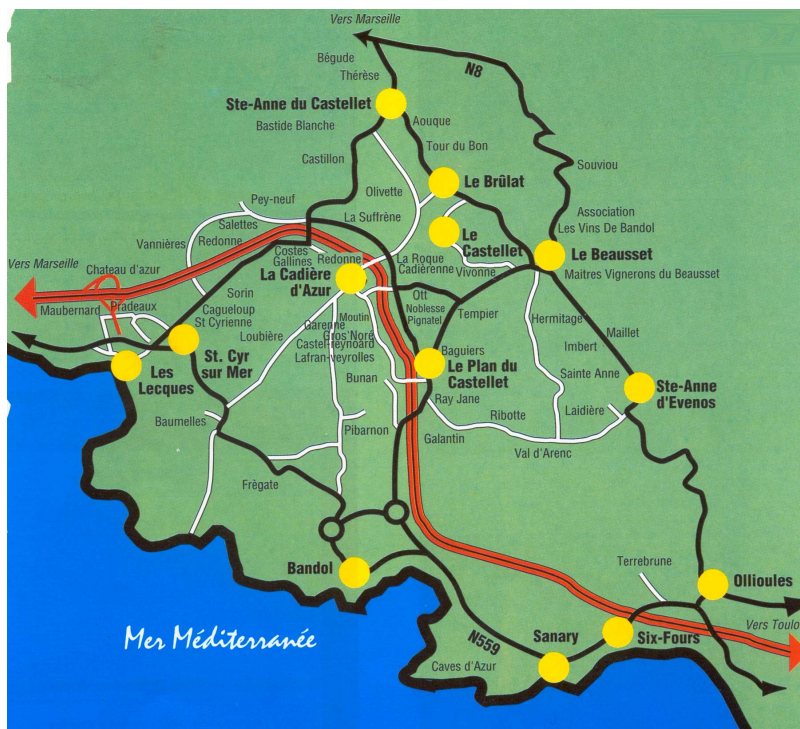
BANDOL - Domaine RAY-JANE

Le vignoble de Bandol s'étale en restanques sur environ 1500 ha et 8 communes, entre montagne et mer, au sud du massif de la Sainte-Beaume : Bandol, La Cadière-d'Azur, Saint-Cyr-sur-Mer, Le Castellet, Le Beausset, Evenos, Ollioules et Sanary.

Le terroir bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel de près de 3000 h/an. La présence de la mer, assurant une bonne régulation thermique, permet au Mourvèdre (cépage roi de l'appellation) de murir parfaitement.

C'est l'un des plus anciens vignobles de France, mis en place par les Phocéens il y a 2600 ans, et BANDOL est l'une des premières appellations reconnues (en 1941).

Le rendement maximum autorisé par l'appellation est de 38 hL/ha.



Le domaine RAY-JANE est l'œuvre de Raymond et Jane CONSTANT. En unissant leurs vies, ils ont réuni les terres de leurs ancêtres vignerons se succédant depuis 1288 : 26 ha de terrains argilo-calcaires comprenant un tiers de vignes centenaires, travaillés sans traitements chimiques.

La vinification est réalisée à l'aide d'une macération qui commence avec les rafles. Elles sont ensuite retirées en cours de macération. Le rendement du domaine est de 20 à 25 hL/ha.

Les vins dégustés ce soir sont en Magnum provenant des caves du domaine. Le vieillissement de ces vins est donc particulièrement lent.

Vin de pays du Mont de Caume. Blanc 2013

Cépages : Cépage inconnu même par le vigneron !

Nez : Agrumes, vif et très expressif.

Bouche : De la fraîcheur et du gras.

BANDOL. Rosé 2013

Rosé de pressurage.

Cépages : Grenache noir majoritaire + Mourvèdre + Cinsault.

Un vin net et précis, mais qui n'est pas apprécié par tous.

Vin de pays du Mont de Caume. Rouge 2010

Cépages : 100% Mourvèdre (très rare)

Nez : Forte réduction (qui peut faire penser à des arômes tertiaires) qui s'atténue avec l'aération. C'est une caractéristique de ce cépage. Une pointe d'acéscence (vinaigre).

Bouche : Tanins mûrs. Des amers en finale, plus ou moins perçus selon les personnes, une pointe d'astringence.

BANDOL. Rouge 2011

Cépages : 90% Mourvèdre + 5% Grenache + 5% Cinsault

Nez : Plus de fruits noirs que le précédent.

Bouche : Attaque soyeuse, tanins plus fins. Grandes puissance et longueur. Une astringence qui tapisse la bouche très longtemps. Grain de café, cacao, réglisse.

BANDOL. Rouge 2010

Nez : Réduction, animal. L'aération fait apparaître des fruits noirs.

Bouche : Plus d'astringence que le 2011, mais plus de finesse.

2011 est un millésime qui demandera plus de temps.

BANDOL. Rouge 2007

Nez : Moins de réduction. Fruits noirs (myrtille, mure).

Bouche : Plus fluide, mais néanmoins beaucoup de matière. Large, complet, « méditerranéen » (alcool, olive), chocolat. Un vin qui n'est pas encore prêt.

BANDOL. Rouge 2001

Le saut dans le temps est clairement visible sur la couleur : la robe est beaucoup moins noire.

Nez : Début d'arômes tertiaires. Animal, groseille, cuir.

Bouche : Tanins plus fins et fondus. Belle puissance, droit, viril, acidulé en milieu de bouche. La fin de bouche met en évidence qu'il n'est pas encore prêt (encore 10 ans).

BANDOL. Rouge 1999

Nez : Très joli nez. Prune, pruneau, floral en même temps. Fruits rouges, miel, balsamique... Un nez d'une complexité extrême et qui évolue avec l'oxygénation.

Bouche : Douce et calme. Tabac, boîte à cigare. Nous déçoit un peu par rapport à la complexité extraordinaire du nez.

BANDOL. Rouge 1996

Nez : Arômes tertiaires : vieux cuir, miel. Un nez moins complexe, plus léger et moins expressif que le précédent.

Bouche : De la douceur. Un corps et une longueur qui s'essoufflent vite néanmoins.

1996 est un millésime plus acide qui donne des vins moins solaires, moins « méditerranées ».