



## UN MILLESIME A PLUSIEURS VITESSES

Le millésime a connu un hiver doux et pluvieux, pendant lequel les pluies enregistrées sur les mois de janvier et février ont été deux fois plus importantes que la normale. Ces conditions ont permis de recharger les nappes phréatiques et la vigne est restée en éveil.

Au printemps, la vigne a profité de ces conditions climatiques pour prendre de l'avance sur les années précédentes. Dès le mois de mars, les premiers bourgeons voyaient le jour. La floraison s'en est suivie fin mai / début juin dans des conditions optimales (peu de vent, assez sec, des températures régulières) laissant ainsi présager d'une récolte en quantité, notamment pour le grenache qui sortait d'une année 2013 malheureuse.

Après un départ en boulet de canon vint l'été et un changement de braquet. Les températures peu excessives, les nuits fraîches et le mistral bien présent en cette saison, ont ralenti les maturités. De plus le bon état hydrique des sols, associé à une pluie significative au 13 août, a particulièrement favorisé le développement végétatif de la vigne jusqu'à fin août sur certains secteurs, retardant également la maturation des raisins.

Par la suite, les grappes en nombre annoncées au mois de juin se confirmaient et l'oïdium tentait alors de s'installer, obligeant les vignerons à une parfaite gestion de l'état sanitaire et des vendanges en vert.

C'est vers le 25 août que les vendanges ont commencé sur les secteurs les plus précoces. Les grenaches et les mourvèdres ont bien su tirer profit de ces maturités lentes et qualitatives. Pour les cinsaults, la maturité a été plus hétérogène et les vignerons ont dû faire preuve de patience pour ce cépage... mais ils n'avaient pas fini d'attendre les maturités optimales que le temps allait tout bouleverser.

Le 19 septembre en fin de matinée, un orage de grêle s'abattait sur l'appellation BANDOL. Une semaine après de nouvelles précipitations importantes étaient à déplorer (plus de 60 mm). Ces conditions ont donc accéléré la fin des vendanges. Ce millésime n'a cessé de changer de vitesse... et les vignerons ont dû s'adapter et garder leur optimisme !

Aujourd'hui il est difficile de faire des pronostics mais on peut garder le moral. La nature a été généreuse, les jus des rosés présentent de belles notes de fruits rouges et les blancs jouent de leur finesse. Quant aux rouges, l'extraction se fait à son rythme, lentement, pour nous offrir des vins aux tanins fins, élégants, avec une belle fraîcheur, et du fruit. Ces vins seront donc à découvrir *tranquillement* ce dimanche 7 décembre sur le port de BANDOL.

---

