

Imaginez...

Un amphithéâtre entre terre et mer, baigné de soleil toute la journée, toute l'année, s'étalant du massif de la Sainte-Baume jusqu'au nuages de la Méditerranée.

Un site d'exception que des générations de vignerons ont façonné méticuleusement, édifiant les fameuses « restanques » murs de pierres sèches soutenant les parcelles en terrasses, dont les sols sont majoritairement calcaires.

Voici le territoire des vins de Bandol, une appellation à taille humaine (1600 hectares) où une soixantaine de caves et domaines élèvent des vins uniques en qualité très limitée (40h/hectares).

Leur savoir faire dédié à un cépage rare, le Mourvèdre, invite les initiés à partager l'émotion de vins de caractère, originaux entre tous.

Le Saviez-vous ?

L'AOC concerne huit communes : Bandol, La Cadière d'Azur, Saint-Cyr-sur-Mer, Le Castellet, Le Beausset, Evenos, et Sanary-sur-Mer.

Bandol et Mourvèdre

Un cépage hors du commun.

Caractéristique de l'appellation Bandol, la seule où il est majoritaire, le Mourvèdre affiche un fort tempérament, sublimé ici par des conditions naturelles exceptionnelles.

Exigeant et peu productif, il nécessite des soins attentifs pour donner le meilleur de lui-même. Cépage à maturité tardive, il lui faut du temps pour exprimer toute sa richesse et sa puissance de caractère. Les Bandol rouges et rosés lui doivent leur extraordinaire potentiel de garde.

Savoir-faire vigneron

L'excellence, ça se travaille !

Densité des plantations, type de taille, maîtrise des rendements... Pour mériter l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), les vins de Bandol doivent respecter des techniques de production bien précises. Ici, pas de machine à vendanger, les grappes sont cueillies à la main. Mais aucun cahier des charges ne peut remplacer la vigilance passionnée des vignerons qui perpétuent la tradition saison après saison. Gestes précis, patience et expérience... Leur rigueur sans concession est la meilleure garantie pour réaliser des grands vins.

Pour la petite histoire...

C'est au VI^{ème} siècle avant notre ère, aux environs du village du Castellet, que les premières vignes sont plantées. Au fil des siècles, la renommée des vins de Bandol se développe et on les retrouve même à la table royale de Louis XV.

L'histoire du domaine est celle d'un savoir-faire transmis entre générations depuis plus de 2 siècles. Le nom de la Garenne vient du fait que le premier propriétaire Maître Barquety, avocat, avait acheté en 1790 un enclos de 2 hectares pour chasser le lapin de garenne. Le conte Jean de Balincourt repris le bien familial en 1962. Puis sa fille Béatrice en 2000.

Sur quelques 27 hectares, niché au creux de la Cadière d'Azur, non loin de la mer et de sa brise, Béatrix de Balincourt gère un domaine de vignoble de renommée nationale. Bienvenue à la Garenne.

Appartenant à la famille De Balincourt depuis près de 300 ans, le Domaine de la Garenne s'étend aujourd'hui sur une superficie de 25 ha hectares dont 22 en AOC. Il profite d'un parfait équilibre entre fraîcheur marine et ensoleillement. Ce microclimat permet de produire des vins puissants et élégants dans les 3 couleurs en AOC Bandol. En 1962, le comte Jean de Balincourt reprend l'exploitation pour y produire les meilleurs vins de la vallée de Saint-Come. Aujourd'hui, sa fille, Béatrix en assure la direction avec grand succès.

Aujourd'hui, on ne chasse plus le lapin de Garenne, mais avec un peu de chance, on peut les voir traverser le chemin en visitant la cave. Dommage, nous ne les avons pas vu les lapins. Mais entendu les oiseaux, notamment les geais.



Nous entrons dans le Domaine



Après avoir garé la voiture, c'est parti pour l'escapade... Une première petite grimpe et l'orchestre nous accueille



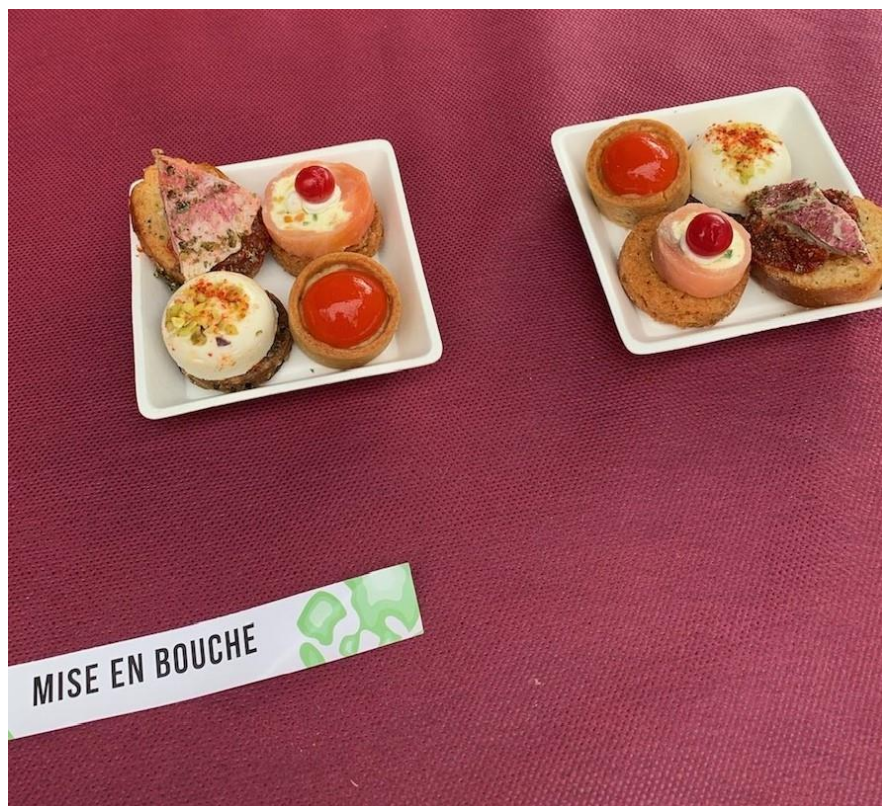
Le Départ. Accueillie par notre charmante amie Amandine, que nous commençons à connaître maintenant, une petite collation sucrée citronnée nous est servie. C'est parti départ en douceur en suivant les flèches pour redécouvrir le domaine.

Amandine





Puis nous arrivâmes au stand de Mise en bouche



Pomponette de chèvre abricot pistache palet au thym- Crostin de rouget sur tomate confite marjolaine-
Roll up de saumon fumé – Craquelin de pois chiche au cumin. Par le traiteur La Mazzarine Carnoux en
Provence

Pour les vins

- 1 Château Canadel rosé 2022/ rouge 2020
- 2 Moulin de la Roque blanc 2022 /rosé 2022
- 3 Vignobles Gueissard rosé 2022/ Rouge 2019



Puis après quelques... marches plus tard, nous arrivons à la 2^{ème} étape: les entrées. Nous passons aux choses sérieuses, et nous choisissons une belle table.



Entrée : Tartare de saumon gravlax mangue coriandre



Vins

1 Château de la Noblesse : rosé 2022/ Blanc éaé&

2 Domaine la Suffrène: rouge 2020 /Blanc 2022

3 Château Salettes : rosé 2022/Blanc 2022

4 Domaine des Trois filles : rosé2022/ rouge 2020



Une escapade plus loin, entre rires et discussions le long du chemin... nous arrivons au stand des plats chauds.



*A travers de superbes paysages... et de très jolis petits villages en face de nous.
Through superb landscapes... and very pretty little villages in front of us.*

Le plat chaud : Pluma de porc Ibérique gnocchi

Les vins :

- 1 la cadierenne rosé 2022/ rouge 2019
- 2 Domaine les œuvres vives rosé 2021/ rouge 2021
- 3 Domaine de la garenne rosé 2022/ rouge 2020
- 4 Domaine de la Bégude rosé 2021/ rouge 2020
- 5 Château Pradeaux rouge 2020/ Rosé 2022



*Puis nous continuons notre escapade, en montée cette fois avec une très belle vue sur les différents petits villages, les vignes, les bosquets, La mer au loin.
Pour arriver au fromage.*

Then we continue our escapade, uphill this time with a very beautiful view of the various small villages, the vineyards, the groves, the sea in the distance. To get to the cheese.



Fromages producteur de Collobrières

Vins :

1 Domaine de Ray Jane rouge 2018/ rosé 2022

2 Domaine du Cagueloup rosé 2022/ rouge 2020

3 Domaine de l'Estagnol rouge 2013/ rosé 2020

Après la descente jusqu'au domaine ou les musiciens, le dessert, le café nous attendent ainsi que tous les producteurs, Amandine qui nous a rejoint pour savoir si tout c'était bien passé.



Dessert : Provence (crème nougat, abricots rôtis et biscuit amande) du Patissier Matyasy

Vins : tous les vins étaient présentés

Café, infusions, thé. (pour notre groupe, nous étions tous à l'infusion).





Nous venons, en effet de vivre, une journée qui prendra place dans les chroniques de notre Club en tant que souvenir impérissable. Sans doute que les nombreuses gorgées de vin et les succulentes propositions gastronomiques y auront été pour beaucoup ! Et surtout à la qualité des participants de notre club, comme toujours.



Place aux achats de vin maintenant.

Un grand merci à AMANDINE l'organisatrice de Act Event qui est adorable et très serviable, à Var Matin, Mistral FM et Ford avec la Mustang pour les voitures en exposition, La Chambre des Métiers et de l'artisanat, Agir pour réussir, Les Vins de Bandol. A bientôt pour d'autres bons moments avec les Ambassadors.



Mais notre escapade n'est pas finie !...

Nous continuons notre escapade retournons à l'hôtel pour une bonne nuit. De sommeil.





Samedi, Après un copieux et bon petit déjeuner et comme il fait très beau, nous allons tous nous relaxer sur les matelas au bord de la piscine, faire trempette (pour ceux qui ont eu le courage. !



L'hôtel Berard et spa est très très mignon avec beaucoup de charme, provençale et très agréable.

Petit tour vers la piscine !





Puis, déjeuner dans le petit village de la Cadière d'Azur .

Lunch at La Cadière d'Azur village.



Photos du village

Foto in the village



Ce fut un très beau week-end. Tout le monde était content.

Ce fut un magnifique week-end





*Petit moment de détente pour nos pieds
après toutes des escapades dans les
ruelles.*

*little moment of relaxation
for our feet after these
escapades of alleys*



Après ces bons temps on vous dit à bientôt pour d'autres aventures. Pour encore de très bons moments d'amitié si précieux dans la vie, tous ensemble avec le Club-Ambassador de Cannes.

After these good times, we'll see you soon for other adventures. For still very good moments of friendship so precious in life, all together with the Club-Ambassador de Cannes.

Brigitte Schwarz Présidente Club-Ambassador Cannes