





Bandol rouge

Vin tranquille

LE PRODUIT

L'AOP Bandol est un vin dont la production se décline majoritairement en rosé (75 %), puis en rouge (21%) et en blanc (4 %). Situé dans le Var, le vignoble fait littéralement face à la mer. Les cépages sont de type méditerranéen avec, pour les vins rouges et rosés, le cépage roi de Bandol : le Mourvèdre. Les vins de Bandol sont des vins de garde et de gastronomie.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins blancs, aux arômes floraux ou de fruits blancs, sont onctueux et frais. Les vins rosés plutôt pâles, couleur églantine, aux arômes complexes, sont frais, structurés et longs en bouche. Les vins rouges, intenses, évoquent les fruits noirs, la réglisse et les épices, puis évoluent avec le temps vers la truffe et le sous-bois. Ce sont des vins puissants, charpentés, tanniques et de longue garde grâce au mourvèdre qui s'épanouit avec les années.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'AOP Bandol est produite sur 8 communes du Var autour de Bandol. Du massif de la Sainte-Baume jusqu'à la mer Méditerranée, le vignoble s'étage en restanques (terrasses). Dans cet amphithéâtre naturel, le vignoble est ouvert sur la mer. Il est protégé des influences septentrionales (vent et température) et s'implante sur un sol argilocalcaire, offrant ainsi un terroir propice à l'épanouissement du cépage mourvèdre.

UN PRODUIT RECONNU

Après la destruction du vignoble par l'oïdium en 1868 et le phylloxera en 1870, la restructuration fut longue et difficile et ce fut, là aussi, l'œuvre de quelques pionniers. L'appellation Bandol a été reconnue par le décret du 11 Novembre 1941.

Le saviez-vous

Les pieds de vignes ne rentrent en production qu'à partir de la 8ème année après plantation pour l'élaboration des vins rouges et ces derniers ont une durée d'élevage en bois de 18 mois minimum. La densité de plantation est de 5 000 pieds/ha pour un

rendement maximum autorisé de 40 hl/ha soit 1 pied = 1 bouteille ! Par ailleurs, la vendange manuelle est obligatoire et l'irrigation n'est pas autorisée.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire de production est enserrée dans un vaste amphithéâtre de montagne (Sainte Beaufort, Mont Caume) s'ouvrant sur la mer.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association « Les Vins de Bandol »

Maison des Vins de Bandol

238 Chemin de la Ferrage

83330 LE CASTELLET

N°SIRET : 40469320200024

Contact : Olivier COLOMBANO

Tél. : 04 94 90 29 59

Mél. : direction@vinsdebandol.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO La Valette du Var

Parc Tertiaire Valgora - Bâtiment C

Avenue Alfred Kastler

83160 LA VALETTE DU VAR

N°SIRET : 13000270200400

Tél. : 04 94 35 74 67

Fax : 04 94 65 89 43

Mél. : INAO-LVALETTEDEVAR@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

Contact : François LUQUET

Tél. : 05 62 88 13 90

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Contact : François LUQUET

Tél. : 05 58 06 15 21

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

Tél. : 03 85 90 94 14

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/bandol-rouge-21947>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Bandol_A_2012_01.pdf
2. <mailto:direction@vinsdebandol.com>
3. <mailto:INAO-LAVALETTEDUVAR@inao.gouv.fr>
4. <mailto:contact@qualisud.fr>
5. <mailto:contact@qualisud.fr>
6. <mailto:contact@qualisud.fr>
7. <mailto:contact@qualisud.fr>
8. <mailto:contact@qualisud.fr>
9. <mailto:contact@qualisud.fr>