



DOMAINE LA TOUR DU BON

VOYAGE EN AMPHORE

« *Ce vin, je ne l'ai pas cherché, il est venu à moi.* » Agnès Henry, vigneronne bien connue de l'appellation Bandol – elle vinifie ce beau terroir provençal depuis vingt-sept ans –, a expérimenté une autre voie : élever le mourvèdre, le cépage phare de l'appellation, en amphore. L'argile en lieu et place des foudres en bois, où les rouges de Bandol doivent obligatoirement séjourner dix-huit mois minimum. « *À La Tour du Bon, nos mourvèdres se montrent masculins, austères, sombres, presque cisterciens, avec des notes frisant une certaine animalité* », observe Agnès Henry. En 2013, lorsqu'elle fait venir deux premières amphores d'Espagne, elle plonge dans l'inconnu. « *Je ne savais pas vers quel vin je me dirigeais. Après neuf mois d'attente, ce fut une immense découverte.* »

Le mourvèdre se met à parler un tout autre langage : d'introverti, il devient extraverti, d'animal il se mue en végétal pour libérer des

notes florales, et laisser passer l'air au travers de la matière. S'il reste puissant, il se teinte aussi d'élégance. Agnès Henry l'a dénommé « En Sol ». « *Sol pour le soleil en espagnol, la terre en français et la note de musique* », explique-t-elle. Il lui fallait un territoire. La vigneronne a choisi celui de l'IGP Méditerranée. « *Il pousse à ses pieds, est originaire d'Espagne et, au travers des amphores, évoque son histoire.* » Aujourd'hui, le domaine héberge huit de ces contenants. Petit à petit, les raisins de la cuvée Saint-Ferréol, produite en appellation Bandol, sont vinifiés dans ces derniers pour donner naissance à En Sol. Ce diamant poli par la terre cuite a un prix : 44 €. Celui du doute, de la patience, de la persévérance, qui conduisent à l'excellence.

83330 Le Brûlat-du-Castellet, 04 98 03 66 22 ou www.tourdubon.com