

[Cadeaux](#) [Ventes privées](#) [Coffrets mensuels](#) [La vie du club](#) [Blog](#) [À propos](#)

CHAIS D'ŒUVRE



## MÉDITERRANÉE EN SOL

### DOMAINE DE LA TOUR DU BON 2018

Rouge | 75cl | Méditerranée

42,00 €

42,00 €

ÉPUISÉ

#### POURQUOI J'AIME

Vous vous rappelez d'Escalada do Sil ? Cette cuvée de dingue, que nous vous présentions il y a quelques mois comme notre plus gros coup de cœur de l'année 2020, la cuvée florale à mourir qui orne certains de vos coffrets de juin... Eh bien si vous avez aimé, vous allez vous rouler par terre dès la première respiration de cette cuvée En Sol de la Tour du Bon ! Ce trésor, c'est encore l'équipe démoniaque de mon Marco Pelletier (Crew Sélection) qui nous l'a présenté cette semaine, et ce fut sincèrement, un de nos immenses coups de cœur ! Pour ceux qui découvrent, le Domaine de la Tour du Bon est une pépite, un trésor même (une dizaine d'hectares menés en bio) qui façonne depuis des années, certains des plus beaux vins (parmi les plus fins surtout) de Bandol sur les hauteurs du Castellet. Autour des 4 vins que j'ai pu déguster en rencontrant Agnès Hocquard-Henry (la propriétaire), j'avoue que j'ai flashé : sur le rosé d'abord (on vous en reparlera), puis sur le rouge 2019 (d'une finesse de traits rare sur l'appellation), et surtout, sur cette cuvée En Sol qui m'a traversé de haut en bas comme la foudre ! En écoutant Agnès raconter l'histoire de cette bouteille complètement démente en dégustation, j'ai compris que tout est parti d'une rencontre entre Agnès et Elisabetta Foradori, une des grandes dame du Alto Adige en Italie, qui à coup de biodynamie et de vision, transcende les codes de ses terroirs en vinifiant en amphore ! Le déclic vient en 2013, avec au départ l'envie d'essayer... Puis les premiers tirages d'En Sol virent le jour. Il s'agit d'une sélection de vieux Mourvèdres qui sont élevés 6 mois dans ces contenants si singuliers. Dans le 2018, vous retrouverez un bouquet renversant de floralité, où la violette, la fraise écrasée, le poivre sauvage, et des touches de bleuets se donnent la réplique. En bouche, le plus sensationnel dans cette cuvée, c'est le grain, la fraîcheur, l'allonge. Des tanins doux étirent une matière sans chaleur apparente, tout est taillé dans le velours et la finesse, on est à des années lumières du caractère sauvage de certains Bandol ! Bref, une cuvée JUSTE MAGNIFIQUE, que je vous souhaite sincèrement de pouvoir goûter ! Elle est électrisante !

#### POURQUOI J'ACHETE

On aurait acheté toute la cuvée si on avait pu... ! Un tel shoot les amis, une telle découverte, ça ne nous arrive pas tous les jours, et nous aurions pu acheter des centaines de bouteilles si cela avait été possible, mais on s'est pris une douche froide en découvrant les disponibilités... Il y a donc une poignée de ces merveilles, qui s'adressent à tous les mordus de découvertes, à ceux qui aiment sortir du cadre des appellations, à ceux qui souhaitent scotcher leurs amis à l'aveugle... d'ailleurs, pour la petite anecdote, ce vin est vendu en Vin de Pays, car il ne passe pas les 18 mois d'élevage comme l'exige l'appellation... Et alors, c'est le résultat qui compte et là, je peux vous dire que le résultat, il est incroyable !



**BOIRE À PARTIR DE**  
2021



**BOIRE AVANT**  
2035



**APOGÉE**  
2030



**VIGNERON**  
**ANTOINE**  
**POUPONEAU,**  
**THIERRY PUZELAT**  
**& AGNÈS**  
**HOCQUARD-**  
**HENRY**



**DOMAINE**  
**DOMAINE DE LA**  
**TOUR DU BON**



**CÉPAGE**  
**MOURVÈDRE**



**DEGRÉ D'ALCOOL**  
14

## DÉGUSTATION

### CONSEILS DE DÉGUSTATION

Servez-le à une température de 17°C dans de beaux verres à Bordeaux rouge, un carafage en jeunesse de 15/30 minutes lui permettra de développer tout son potentiel.

### GARDE - EVOLUTION

On retrouve dans En Sol 2018 des notes aériennes de violette et de poivre fraîchement moulu, dans un profil en demi-corps, tout en finesse persistante, à déguster sur une douzaine d'années et plus.

### SUGGESTIONS GOURMANDES

Tajine d'agneau caramélisé au safran, figues rôties.

## APPELLATION

Créé en 1999, son nom était Vin de Pays des Portes de la Méditerranée, il comprend l'Ardèche, la Drôme, le Var, les Alpes-Maritimes, les Hautes-Alpes, les Alpes-de-Haute-Provence, le Vaucluse. Il intègre la Corse en 2002, et les Bouches-du-Rhône en 2003. En 2007, le nom change pour devenir Vin de Pays de Méditerranée. Puis en 2009 s'applique la réforme européenne, et il devient Indication Géographique Protégée Méditerranée. Ce vin peut être labellisé dans les départements : Alpes-de-Haute-Provence, Alpes-Maritimes, Ardèche, Bouches-du-Rhône, Corse-du-Sud, Drôme, Hautes-Alpes, Haute-Corse, Var, Vaucluse. Soit trois régions : Rhône-Alpes, Provence-Alpes-Côte d'Azur et Corse. Ce Vin de pays est également un vin de pays régional, idéalement provençal, avec quasiment toutes les appellations IGP pour les rouges, rosés et blancs.

## DOMAINE

### HISTOIRE ET STYLE

Le Domaine de la Tour du Bon tirerait son nom d'une tour de vigie, la " Tour de Bon ", autrefois érigée sur le point culminant d'une colline. En 1925, le couple Mauric fait l'acquisition d'une quinzaine d'hectares sur le lieu-dit " Tour de Bon ". Madame, champenoise, décide de scier les oliviers du domaine pour planter des vignes produisant de grosses grappes de raisin de table. Il faut attendre le baptême de l'appellation Bandol, en 1941, pour que les Mauric plantent 2 à 3 hectares de vignes produisant un vin rouge destiné à une clientèle régionale, étiqueté " Cru du Castellet ". En 1955, ils déposent la marque " Domaine de la Tour du Bon ". Claude et Robert Hocquard rachètent le domaine en 1968. Ils décident d'arracher les vignes produisant du raisin de table en 1970 pour y faire pousser du Mourvèdre et du Carignan Noir. Le couple de parisiens se rend au domaine une fois par mois et confie l'entretien des vignes à un vigneron. Au Castellet, la Tour du Bon bénéficie d'un terroir particulier de souches calcaires et sableuses jouissant d'expositions variées, qui font de lui l'un des plus précoces de Bandol. Dès le milieu des années 1980, le domaine se fait remarquer avec notamment la création en 1987, de la cuvée Saint-Ferréol, un rouge solaire et fin issu de trois parcelles plantées autour d'une colline âgée de vingt millions d'années. Puis c'est à partir de 1990 et avec l'arrivée à la tête de la propriété, d'Agnès Hocquard-Henry, que le vin prend une dimension supérieure ! Entourée de

### TERROIR

Sol argilo-calcaire, limoneux et marneux.

vinificateurs ligériens (Antoine Pouponeau et Thierry Puzelat), elle a su tenir le cap de l'excellence avec des vins conservant une grande personnalité et vieillissant harmonieusement dans un profil délicat sans jamais d'excès de maturité, d'extraction ou d'élevage. Depuis 2013, la vigneronne curieuse isole des Mourvèdres pour la cuvée En Sol, macérés six mois en amphore. Une pratique ancestrale mais périlleuse (les vins peuvent tomber dans la lourdeur et manquer de précision) magnifiquement maîtrisée dans un rouge fin pourvu d'une rare sensation iodée.

## VITICULTURE ET VENDANGES

" Prendre soin de la vigne du mieux que l'on peut ". C'est pourquoi l'agriculture a toujours suivi les principes de l'agriculture biologique et avec des pratiques en biodynamie depuis 2014, respect du calendrier lunaire pour les travaux dont la taille, peu de traitements : essentiellement du soufre contre l'oïdium et de la bouillie bordelaise (deux passages annuels) souvent couplés avec des infusions d'ortie. Les vendanges manuelles respectent le fruit de ce travail annuel.

## VINIFICATION

Cette cuvée En Sol est éraflée (à 90% en général) et foulée, vinifiée en jarres de terre cuite de 450 L en levures indigènes avec un pigeage quotidien. Macération pendant 6 mois dans la jarre fermée. Après décuvage et pressurage avec un petit pressoir manuel, le vin issu de toutes les jarres est assemblé dans une cuve inox, après 3 mois de décantation naturelle, il sera mis en bouteille, les vins sont non collés et non filtrés.

### CONTACTEZ-NOUS

+33 1 40 16 50 65 (10h-19h)

contact@chaisdoeuvre.fr

L'Atelier : 55 rue de

Châteaudun 75009 Paris

FAQ



### CHAIS D'OEUVRE

Devenir membre du Club

Offrir un abonnement

Manuel Peyrondet

CGV - Mentions légales

### NOS SERVICES

Le Club

Les événements Live

La cave privée Héritage

Le blog Chais d'oeuvre