

# MONACO

*madame*  
élégance & tendances

MODE  
LES MUST HAVE  
DE L'ÉTÉ

INTERVIEW  
MATTHEW  
McCONAUGHEY

ENVIES  
D'AILLEURS  
ÎLE MAURICE

GASTRONOMIE  
DE LA CÔTE  
AU SUD OUEST

**DIANE  
KRUGER**  
DE STYLE ET D'OR

97549 - 48 - F : 3,90 €







# CHÂTEAU VANNIÈRES UN FLEURON DU BANDOL

par Christian Perrin

Fleuron du Bandol, le château Vannières à La Cadière d'Azur, c'est d'abord une histoire de famille. Une histoire que raconte avec respect l'actuel propriétaire, Éric Boisseaux.

Elle commence d'abord par le grand-père Lucien Boudot, vigneron en Beaujolais et en Vallée du Rhône, qui achète en 1957 la belle propriété dont l'origine remonte au XVI<sup>e</sup> siècle. C'est Colette, la maman d'Éric, qui reprendra les rênes de la maison au décès de son époux en 1968 avant de laisser la main à son fils, lui-même rejoint aujourd'hui par son aîné, Charles-Éric, qui sort de l'École de Beaune. Né à Beaune, Éric Boisseaux a fait ses armes en Bourgogne dès l'âge de 18 ans avant de rejoindre Vannières il y a 35 ans : "Nous exploitons 32 hectares de vignes et je dois dire que je m'occupe personnellement de la vinification et des assemblages, l'œnologue ne venant à mon soutien que pour certaines analyses techniques", assure Éric Boisseaux. "À Vannières, nous produisons autant de rouge que de rosé, très peu de blanc (10 %). Nous sommes plutôt atypiques à Bandol où les rosés sont de plus en plus prédominants, mais je considère que Bandol est avant tout un terroir de vin rouge. Je peux faire le tour du monde avec une bouteille de rouge, je suis sûr de ne décevoir personne. Je ne crache pas sur le rosé qui est parfait en certaines circonstances, mais qui n'a pas trouvé sa place dans la grande restauration". Boisseaux n'est pas tendre avec les

responsables successifs de l'appellation qui, selon lui, ont trop laissé la part belle au rosé qui représente aujourd'hui 80 % de la production en Bandol ! "On dit que l'on fait des *rosés de gastronomie*, ça me fait un peu rire. Par contre, nos rouges sont vraiment de grands vins."

Avec Pibarnon, Tempier, Terrebrune et quelques autres, il rame donc à contre-courant, ce qui n'est pas pour déplaire à ce vigneron passionné.

À Vannières, on produit une seule cuvée

dans chaque couleur. La vendange est effectuée à la main, chaque cépage de chaque parcelle étant récolté séparément. Mourvèdre et grenache composent un rouge qui subit une longue vinification et donne une robe foncée aux arômes de cassis, myrtilles et notes épicées. Le blanc (clairette et bouboulenc) qui offre des notes de miel et tilleul sur un nez abricot sec et ananas, sera parfait sur des fruits de mer alors que le rosé (grenache, cinsault et jeunes mourvèdres), qui possède une belle couleur saumonée et développe des notes d'amandes grillées en bouche, ira à merveille sur les plats provençaux.

Vannières est évidemment distingué dans la presse spécialisée. Dans son édition 2013, le guide Bettane et Desseauve accorde la plus belle progression de l'année (4 symboles) au Vannières rouge

2007 et recommande le 2009 parmi son Top 15 des vins à mettre en cave 10 ans. Même Parker lui a décerné des notes supérieures à 90 dans une "verticale" parue en 2007...

Château Vannières, Chemin de Saint-Antoine, 83740 La Cadière d'Azur. Tél. +33 494 900 808. [www.vannières.com](http://www.vannières.com).

Vente à la propriété et par correspondance.





# CHÂTEAU VANNIÈRES: A FLAGSHIP IN BANDOL

*The famous Bandol landmark, Château Vannières in La Cadière d'Azur, is above all a family history.*

It dates back to current owner *Éric Boisseaux's* grandfather – a winemaker – who bought the beautiful 16th Century property in 1957. *Éric's* mother took over in 1968 before leaving it to her son, now helped by his own son. *Éric Boisseaux* came to Vannières 35 years ago, where he personally supervises the wines produced from the 32-hectare vineyard. "We produce as much red as rosé wine but very little white (10%). This is not the norm in Bandol where rosé dominates, but I consider that Bandol is first and foremost a red wine producer. I don't discount rosé, but it has never made its mark in the finest restaurants." *Boisseaux* doesn't think much of AOC

*I consider that Bandol is first and foremost a red wine producer*

management: "Rosé represents 80% of production in Bandol and saying that we produce 'gastronomic rosé' makes me laugh. On the other hand our reds are truly great wines." This passionate winemaker happily leads a counter-campaign. At Vannières, grape-picking is done by hand and each variety of grape is collected separately. Red wines give aromas of blackcurrant, berries and spices; white wines offer notes of honey and pineapple, perfect with seafood; while rosés have a beautiful salmon colour and are perfect with Provençal dishes. Vannières has won awards for its wine in specialised press, notably for its 2007 and 2009 vintages.

Château Vannières, Chemin de Saint-Antoine, 83740 La Cadière d'Azur. Tel. +33 494 900 808. [www.vannieres.com](http://www.vannieres.com). Wines sold on site and by correspondence.

