

Opération Bandol du vin sous la mer !

Vieillis non pas dans une cave sous terre, mais au fond de la mer, comment vont se comporter les célèbres vins de Bandol ?

Les vins de Bandol ont une histoire digne d'un conte pour enfant. En effet ils ont toujours eu la réputation de fort bien supporter les longues traversées des mers et des océans et même d'être bonifiés par le bercement de la houle.

Les Phocéens ont débarqué sur les rivages de ce qui deviendra leur colonie de Torrois en apportant dans leurs amphores la civilisation de la vigne et du vin. A l'époque où l'empereur romain interdisait la plantation de nouveaux pieds de vignes en dehors de l'Italie, le pilier de l'économie antique, Bandol trouva en ses terres privilégiées par ses montagnes et la mer, les parfaites conditions vinicoles pour exploiter les plantations existantes. L'exportation de cette belle viticulture depuis le port de Bandol connut un bel essor au XVII^e et XVIII^e siècles. Les plus importants navires attendaient leurs cargaisons de tonneaux dans la rade car le port de Bandol n'était pas assez profond pour les accueillir. Au grand siècle, le vin était bonifié à fond de cale. Les fûts de chêne étaient marqués au feu du «B» de Bandol qui assurait son origine et son authenticité. L'Histoire du vin de Bandol est lancée, il est reconnu AOC en 1941...

Faire vieillir le vin sous la mer, une technique inspirée de l'épopée des fiefs Bandolais. Simple légende ou réalité, l'oenothèque de Bandol, l'association « Les vins de Bandol » plusieurs coopératives et châteaux se sont mis en tête de le découvrir en menant une expérience, sur 240 bouteilles.

Les bouteilles sont scellées à la cire afin que le bouchon de liège ne soit pas projeté à l'intérieur lors de l'augmentation de la pression liée à la descente au fond de la mer. 120 bouteilles de différents domaines et caves sont immergées sous la mer méditerranéenne, au large de la presqu'île de Saint-Mandrier, 120 autres bouteilles identiques sont conservées chez un vigneron.

Les élèves de l'Ecole Nationale des Scaphandriers ont pu creuser une tranchée afin que les bouteilles puissent être enfouies au fond de la mer en toute sécurité pendant 18 mois. Savoir faire des vignerons et performances techniques des scaphandriers se conjuguent dans un esprit de tradition et de modernité pour mener à bien la première phase de dix huit mois avant une première dégustation à l'aveugle...

Des relevés de profondeur, pression et température seront faits régulièrement par les élèves scaphandriers de l'ENS.

Les bouteilles témoins identiques sont conservées dans une cave souterraine afin de pouvoir procéder le moment venu, à une dégustation comparative et permettre à un groupe d'oenologues professionnels d'évaluer l'impact de ces conditions particulières de vieillissement sur les vins de Bandol.

Un message d'amour du vin de Bandol déposé avec d'innombrables précautions par les élèves scaphandriers de l'ENS le vendredi 21 Août 2015.

Jean de SAINT VICTOR de SAINT BLANCARD
www.subphotos.com

Remerciements : Mr Jérôme VINCENT - Direction de l'ENS
www.ens-france.fr

Madame Marion MORICEAU - Communication de l'ENS

Mr Guillaume TARI - Président de l'Association des Vins de Bandol - www.vinsdebandol.com

Mr Pascal PERRIER - Oenothèque des Vins de Bandol - www.maisondesvins.bandol.com

Les Instructeurs et Elèves Scaphandriers de l'ENS rencontrés le 21 Août dernier à Saint-Mandrier-sur-Mer (83)

