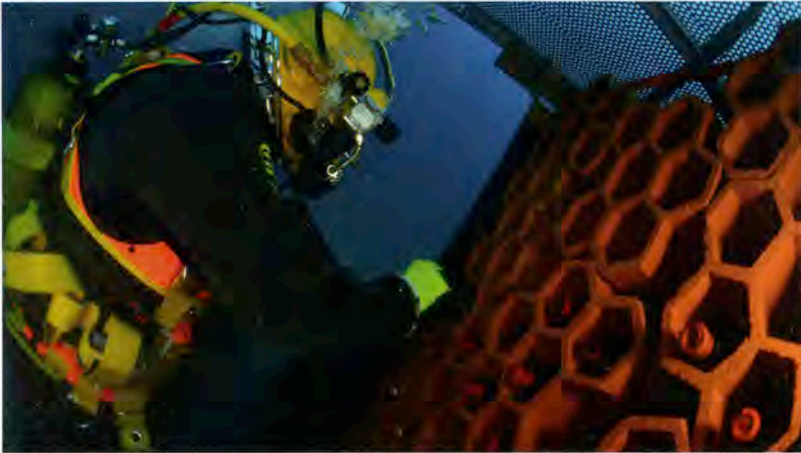


Retour à la surface pour les vins de Bandol



Vous aviez pu lire quelques lignes sur «Opération Bandol du vin sous la mer !» dans une rubrique «Insolite» publiée dans le N° 25 - Octobre / Novembre / Décembre 2015». D'août 2015 à août 2016, il est temps de vous narrer la fin de cette Opération spéciale...

Pas inutile de rappeler que les vins de Bandol ont une histoire digne d'un conte pour enfants. 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 Torroes en apportant dans leurs amphores la civilisation de la vigne et du vin.

À l'époque où l'empire romain interdisait la plantation de nouveaux pieds de vignes en dehors de l'Italie, le pilier de l'économie antique, Bandol, trouve en ses terres privilégiées par les montagnes et la mer, les parfaites conditions viticoles pour exploiter les plantations existantes. L'exportation de cette belle viticulture depuis le port de Bandol connaît un grand essor aux XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles. Les commandants des plus imposants navires attendent leurs cargaisons de tonneaux, mouillés dans la rade car le port de Bandol n'est pas assez profond pour les accueillir. Au grand siècle, le vin est bonifié à fond de cale. Les fûts de chêne sont marqués au feu du «B» de Bandol qui assure son origine et son authenticité. L'Histoire du vin de Bandol est lancée... Le vin de Bandol, équilibré et structuré, est reconnu AOC en 1941.

Faire vieillir le vin sous la mer est 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 et l'Ecole Nationale des Scaphandriers ont souhaité le découvrir en menant une expérience sur 240 bouteilles.

Les bouteilles avaient été scellées soigneusement en 2015 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. Cent vingt bouteilles de différents domaines et caves avaient pu être immergées sous la mer méditerranéenne en août 2015, au large de la presqu'île de Saint-Mandrier et cent vingt autres identiques ont été précieusement conservées chez un vigneron.

Un an plus tard, les élèves de l'Ecole Nationale des Scaphandriers ont pu remonter à la surface tous les précieux flacons.

Un reporter-photographe de «Plongée OCTOPUS» invité une nouvelle fois à embarquer pour participer à cette opération innovante en Méditerranée, alliant le savoir-faire des viticulteurs et les performances techniques des scaphandriers vous fait partager un secret qui est désormais levé : le retour à la surface des vins de Bandol !

Une dégustation à l'aveugle par un Jury a été organisée le 5 août dernier au Fort Balaguier à La Seyne-sur-mer. Véritable interface terre-mer, ce fort à visiter est un lieu exceptionnel qui permet d'allier une dégustation d'exception à une découverte d'un lieu mythique chargé d'histoire...

Puisse ces bouteilles à la mer remontées avec d'innombrables précautions à la surface et dégustées par un Jury avec respect porter bien loin le message de l'amour du vin de Bandol !

Nos vins méritent encouragements pour les faire connaître au niveau international...

Par ailleurs...

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération...

Pour votre sécurité : Ne consommez jamais d'alcool avant de plonger ! Et pensez à bien vous hydrater avec de l'eau minérale après la plongée...

Jean de SAINT VICTOR de SAINT BLANCARD

- www.subphotos.com -

Pour en savoir davantage sur cette opération spéciale «Vins de Bandol...Un secret à partager...»

- www.vinsdebandol.com - www.maisonsdesvins-bandol.com -

Contact : Pascal PERIER - Directeur de l'Oenothèque de Bandol

- 3 Place Lucien Artaud - 83150 - BANDOL - 04.94.29.45.03 -

Contact : E.N.S

Contact : Jérôme VINCENT, Directeur ENS - 06 77 55 11 26

Marion Moriceau, Responsable Développement et Communication ENS - 06 99 09 48 23

Ecole Nationale des Scaphandriers - Quai Séverine - 83430 Saint - Mandrier - Web : - www.ens-france.com -



Pour nous contacter : contact@octopus-plongee.fr ou au 04 92 78 10 95