

Domaine La Suffrène

Caractéristiques

Région : Provence (Bandol)

Couleurs : Rouge, Rosé, Blanc

Principaux cépages : Mourvèdre (cépage phare), Grenache, Cinsault, Carignan, Clairette, Ugni blanc, Bourboulenc, Marsanne, Rolle (selon les cuvées)

La Suffrène est avant tout un domaine familial de Bandol, où la vigne se transmet depuis plus d'un siècle, aujourd'hui conduit par Cédric Gravier qui a repris l'exploitation en 1996 et y a construit la cave moderne.

Le vignoble couvre environ 45 à 50 hectares en AOC Bandol et en Vin de Pays du Var, répartis sur un patchwork de parcelles aux caractéristiques géologiques variées, entre les massifs calcaires de rudistes du Castellet, de La Cadière et les coteaux de Sainte-Anne du Castellet.

Ce terroir singulier, très pierreux, bien drainé et baigné de lumière, bénéficie d'un microclimat idéal pour la maturité du Mourvèdre, cépage roi de l'appellation.

Le domaine allie tradition et modernité, en privilégiant un travail soigné des sols, des rendements limités et des vendanges méticuleuses, pour produire des vins qui reflètent le caractère puissant et méditerranéen de Bandol sans renoncer à la fraîcheur.

Les Bandol rouges, dominés par le Mourvèdre, comptent parmi les grandes références de l'appellation, offrant une palette de fruits noirs, d'épices, de garrigue et une structure tannique taillée pour la garde.

Les rosés, emblématiques de la Provence, se distinguent par leur profondeur, leur tenue gastronomique et une finale salivante.

Les blancs, encore confidentiels, affichent une robe claire et brillante, un nez de fruits à chair blanche et de fleurs, pour une bouche ample et équilibrée.

En 2022, Cédric Gravier a été élu « Vigneron de l'Année » par le Guide Hachette des Vins pour son travail à La Suffrène.

Sa cuvée Les Lauves 2018 a été particulièrement saluée, qualifiée de « superlatif » par le Guide Hachette.