



DOMAINE DE FRÉGATE
A.O.C BANDOL

DOMAINE DE FREGATE
Route de Bandol
83270 SAINT-CYR-SUR-MER
Tel : 04 94 32 57 57 – Fax : 04 94 32 24 22
domainedefregate@orange.fr
www.domainedefregate.com

Introduction :

Sur ce fleuron du littoral varois, depuis 1892, la même famille, en s'adaptant aux évolutions propres au XX^{ème} siècle, a favorisé le développement complémentaire d'activités : agricole, forestière, touristique, sportive.

C'est en 1971 que le Marquis Bernard de PISSY créa la cave du Domaine de Frégate. Depuis quatre générations le Domaine travaille en agriculture raisonnée adaptant des méthodes de cultures propres à préserver nos sols, supprimer les risques de pollution, contribuer à la protection des paysages et de la diversité biologique.

En prononçant le mot 'Frégate', vous êtes déjà au cœur de la Provence. En effet, 'Frégate' vient du vieux provençal fragato qui signifie casser, fracasser des pierres pour pouvoir planter, cultiver.

Mais une légende tenace accorde l'origine du nom à quelque bateau échoué sur son rivage d'où le dessin d'une Frégate sur les étiquettes des vins du Domaine. Laissez-vous aller par le charme des pierres et de la brise marine qui donnent au Domaine de Frégate toute son originalité.

Situation :

Ensermé dans un vaste amphithéâtre de collines dominé par la Sainte Beume, près des côtes méditerranéennes entre La Ciotat et Toulon les vignes du Domaine de Frégate prospèrent en restanque (escalier de pierre) qui descendent quasi jusqu'à la mer.

Cette indéniable proximité avec la méditerranée offre au vin du Domaine de Frégate une complicité entre puissance et grande fraîcheur aromatique.

Micro-Climat :

Les coteaux viticoles du Domaine idéalement exposés, bénéficient de conditions climatiques particulièrement propices au développement de la vigne et à fortiori du cépage Mourvèdre. Indéniablement le plus bel ensoleillement de France (320 jours/an), les parcelles du Domaine de Frégate reçoivent les effets bénéfiques de l'air iodé du mistral et de la rosé matinale qui permettent la parfaite maturation des raisins.

Sols :

Marnes argileuse et calcaires forment l'essentielle composition des sols du Domaine. Ces terrains sont arides et pauvres comme il sied aux crû de haute ligné.

Rendement :

40 hectolitres par hectare car à Bandol, qualité ne rime ni avec fertilité, ni avec quantité mais avec travail acharné...

SAS LES DOMAINES NOTRE DAME DE PORT D'ALON
Domaine de Frégate – Route de Bandol – 83270 Saint Cyr sur Mer - FRANCE
S.A.S au capital de 180 000 €

Siret: 389 941 196 00013 / RCS: 93 B 00122 / APE: 1102B / TVA Intra: FR 11 389 941 196



DOMAINE DE FRÉGATE
A.O.C BANDOL

DOMAINE DE FREGATE
Route de Bandol
83270 SAINT-CYR-SUR-MER
Tel : 04 94 32 57 57 – Fax : 04 94 32 24 22
domainedefregate@orange.fr
www.domainedefregate.com

Superficie :

En 1940, il y avait sur le Domaine à peine 10 hectares de vignes. Il a fallu les arracher progressivement pour les replanter en cépages nobles, tel que mourvèdre, grenache et cinsault. Cette politique, suivie par quelques autres vigneron est récompensée par l'accession des Vins de Bandol à l'Appellation Contrôlée dès 1941.

De nos jours, le vignoble atteint 26 hectares. Exploité par une SCEA, la production est entièrement vinifiée depuis 1971 dans la Cave du Domaine de Frégate.

Assemblage :

ROUGE : 80 % Mourvèdre, 20 % Grenache
ROSE : 50 % Mourvèdre, 25 % Grenache, 25 % Cinsault
BLANC : 75% Clairette, 10% Ugni, 10% Bourboulenc, 5% Sauvignon

Vendanges : Manuelles.

Vinification :

VINS ROUGES : Egrappage entre 85 % et 100 % selon les années, cuvaisons de 15 à 20 jours à 28/30°, conservation 18 mois en foudres de chêne, avant mises en bouteille.

VINS ROSES ET BLANC (blanc de blanc) : Egrappage 100 %. Pressurage pneumatique direct, vinification à basse température, 6 mois de conservation avant commercialisation. Fermentation malolactique bloquée.

Appréciation gustative :

VINS ROUGES : Charpentés, s'assouplissent avec le temps, virils, puissants, long en bouche, avec des arômes de violette, de fruits rouges, cassis, mûres, puis avec l'âge de truffe, sous-bois, cuir. A boire chambré (18°) avec des viandes, gibiers et fromages.

VINS ROSES : Fins, souples, fruités, harmonieux, bonne présence aromatique, à boire frais (8° à 10°) avec des poissons, bouillabaisse, viandes grillées et cuisine asiatique.

VINS BLANCS : Secs, fruités, légèrement iodés, doivent être bus jeune. Les servir frais (6° à 8°) à l'apéritif, avec des fruits de mer, des poissons et pâtisseries.

Remarques :

Ce sont les vins ROUGES qui font la renommée des vins A.O.C. BANDOL grâce à leur caractère original, dû au cépage MOURVEDRE.

Ces vins Rouges se révèlent entre trois et cinq ans, atteignent leur plénitude vers 10 ans et peuvent vieillir jusqu'à 20 ans.

SAS LES DOMAINES NOTRE DAME DE PORT D'ALON
Domaine de Frégate – Route de Bandol – 83270 Saint Cyr sur Mer - FRANCE
S.A.S au capital de 180 000 €

Siret: 389 941 196 00013 / RCS: 93 B 00122 / APE: 1102B / TVA Intra: FR 11 389 941 196