



Selon Frédéric Mistral, fin lettré de la langue d'oc, « qu'a vist Paris, se noun a vist Cassis, n'a rên vist » (qui a vu Paris et pas Cassis n'a rien vu). Ajoutons, qui l'a vu et n'a rien bu comme une belle bévue!

# LE FESTIN DE CASSIS CÔTÉ TERRE

Oubliez le petit fruit rouge: le nom de Cassis a une origine minérale. « casse-pierre ». Et surtout, ne prononcez pas le « s » final: les cigales s'en chargent parfaitement en stridulant à répétition. Leur chant accompagne notre balade à vélo électrique dans le vignoble cassidain. Cette initiative de l'office de tourisme comprend des visites commentées et des dégustations dans deux domaines de l'appellation d'origine contrôlée (1). Acquis en 1936, leur aire s'étendait sur plus de 500 hectares avant le phylloxéra. En 2015, elle ne couvre plus que 233 ha répartis sur trois terroirs, mais donne tout de même un million de bouteilles par an.

## DÉSHÉBAGE À LA MAIN

La pression foncière est forte sur la Côte méditerranéenne! Or, les vignes retenues par les restanques – des murets de pierre – ont une vue imprenable sur la belle bleue. Celles du domaine du Bagnol sont

idéalement placées sur les hauteurs dominant la ville et l'horizon maritime, à l'abri du cap Canaille. Fondé par le marquis de Fesques en 1867, il appartient aujourd'hui à la famille Gênovesi. Jean-Louis et son fils Sébastien cultivent en bio pour que s'épanouissent leurs cépages blancs (marsanne, ugni et chairette) et rouges (grenache, mourvèdre et cinsault) dans ces sols de calcaire dur, et riches en oxyde de fer, provenant des éboulis de la falaise. Quant aux grappes pendant des ceps feuillus, elles bénéficient du fort ensoleillement et des brises marines. Ici, la nature est un trésor que Sébastien protège pour les générations futures, mais aussi présentes. Inutile de polluer davantage le port et les plages...

Ce n'est pas un mince effort que de désherber un hectare. À la main, il

faut une semaine. Les vendanges, qui durent de 15 à 20 jours, se font là encore manuellement, avec des petites cagettes pour rentrer rapidement les raisins – car ils sont sensibles à l'oxydation! Robe jaune pâle, senteurs de fleurs,

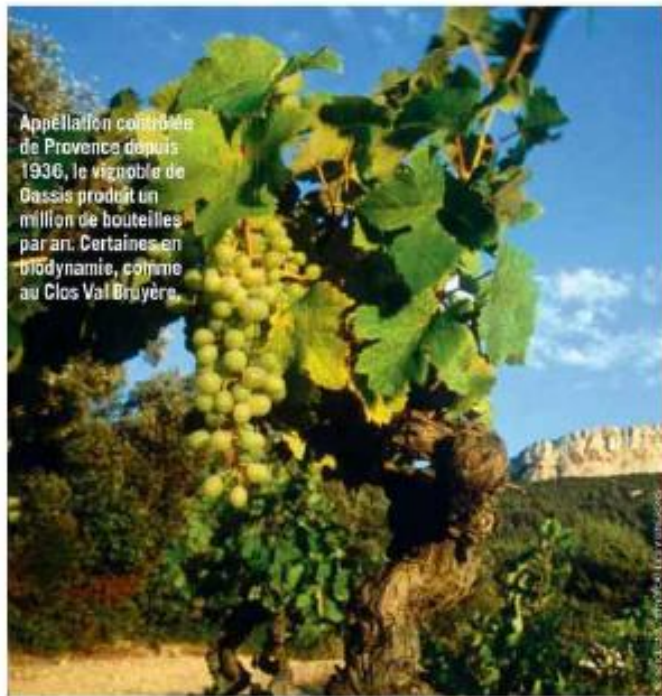
notes minérales et fumées, le blanc 2014 déroule à merveille son fruité mêlant pêche de vigne et prune jaune, et finit en toute élégance. La cuvée n° 740 blanc 2013 se révèle plus profonde avec une palette aromatique d'agrumes (cédrat), mirabelle, résineux et d'iode. Le rosé 2014 arbore une robe pétale de rose et marie avec finesse et fraîcheur groseille, jus de fraise, fleurs, agrumes (cuvées de 13 à 19 euros).

## RAISINS, AGRUMES ET FLEURS AU NEZ

Plantées par l'arrière-grand-père de Sophie Cerciello-Simonini, les vignes du Clos Val Bruyère vieillissent sur les restanques des Janots, exposées sud, sud-est. Cet autre terroir, aux sols argilo-calcaires bien drainés et à une altitude comprise entre 10 et 150 m environ, s'étend jusqu'à 3,5 km à l'intérieur des terres. Sophie et son époux Didier, qui sont les premiers vignerons de Cassis à avoir opté pour la

**UN VIN D'EXCEPTION. LA CUVÉE KALAHARI TIENT SON NOM D'UN « DÉSERT AU BOTSWANA, L'UN DES DERNIERS ESPACES VIERGES DE L'AFRIQUE ».**





Appellation contrôlée de Provence depuis 1936, le vignoble de Cassis produit un million de bouteilles par an. Certaines en biodynamie, comme au Clos Val Bruyère.

culture biologique, ont décidé d'aller plus loin en se convertissant à la biodynamie. En travaillant les cépages sauvignon, marsanne, clairette et ugni, ils proposent deux cuvées en blanc. Actuellement en vente, la première est du millésime 2013. Jaune clair à l'œil, raisins, agrumes et fleurs au nez, l'attaque est ronde, l'acidulé et le tannique jouent les équilibristes, et la tonicité complète son charme. La seconde cuvée s'appelle Kalahari, du nom de ce « désert au cœur du Botswana, l'un des derniers écosystèmes encore protégé et vierge de l'Afrique ». Nos vignerons souhaitaient faire « un vin d'exception ». Ils ont réussi! ▶

**THIERRY MORVAN**

(1) 25 euros par personne, durée 2h30 environ, réservation préalable à l'office de tourisme.

**« LES VENDANGES ÉTOILÉES »  
SE TIENDRONT À CASSIS,  
LES 26 ET 27 SEPTEMBRE.**

Au programme : battles de chefs venus de tous les horizons sur le port, dans le village et à la calanque de Port-Miou, Marché des producteurs en partenariat avec le Collège culinaire de France, show cooking barbecue dans le jardin public, menus Vendanges étoilées chez les restaurateurs (une vingtaine de restaurants partenaires) autour des vins de Cassis, dîner des étoiles et des chefs, pique-niques gourmands...