

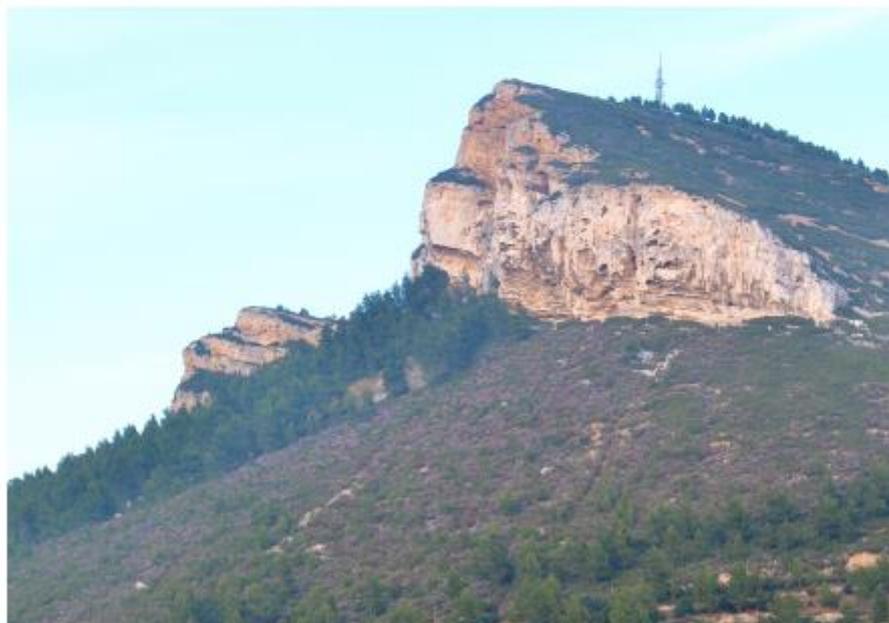
## Nos itinéraires de l'été #09 : balade à Cassis -

haque jour du mois d'août, retrouvez un itinéraire dans le vignoble français : de bonnes adresses sélectionnées par l'équipe de « Terre de Vins » à l'occasion du hors-série Œnotourisme paru en avril 2016. Neuvième escapade à Cassis.

### 1 – Coup de Cœur – Nouveau caveau tout beau

Le domaine du Bagnol, à l'ombre du Cap Canaille, était connu pour ses rouges mais quand Sébastien revient après des études d'œnologie et de commerce dans la propriété, achetée par ses parents dix ans plus tôt, c'est pour faire du blanc et du rosé, en bio (certifié depuis 2014) avec une approche en biodynamie (cuvées Tradition à 13,50 €). Il abandonne même les rouges (le dernier millésime date de 2005) et replante marsanne, clairette et ugni blanc en sélection massale car pour lui, l'identité de Cassis, c'est avant tout le blanc, aujourd'hui près des deux tiers de la production du domaine de près de 15 hectares. Sa compagne Laure a repensé un joli caveau tout blanc avec un bar en bois vieilli. Au mur, des photos d'ouvriers pendant les vendanges et un coin dégustation autour d'un tonneau. Par une ouverture vitrée, on aperçoit la chaîne d'embouteillage. Dégustations gratuites des vins du domaine, visites de caves et de la parcelle de vignes derrière le chai prévues cet été.

Domaine du Bagnol, 13260 Cassis ou 04 42 01 78 05 [www.domainedubagnol.fr](http://www.domainedubagnol.fr)



### 2 – Sous le Cap Canaille

Le domaine star de Cassis est depuis quelques années entre les mains du jeune et fringant Jonathan Sack, également président de l'appellation. Le Clos Sainte Magdeleine qui étire ses vignes en terrasses sur le flanc du Cap Canaille, la plus haute falaise maritime de France, est dans sa famille depuis les années 1920. Des restanques bercées par les embruns, la vue sur la baie de Cassis et la grande bleue est époustouffante. Le Clos produit 70 % de blanc, 30 % de rosé, en bio depuis 4 ans. Jonathan a d'ailleurs replanté des marsannes, vermentinos (en sélection massale de Canarelli en Corse) clairettes, bourboulencs, grenaches... Visites d'une petite heure 2 fois par jour (à 11h et 16h) avec explications ludiques et pédagogiques entre la belle terrasse avec vue sur mer et le caveau récemment restauré, et dégustation de deux vins (12€/pers.)

**Clos Sainte Magdeleine, 13260 Cassis, 04 42 01 70 28 ou [www.clossaintemagdeleine.fr](http://www.clossaintemagdeleine.fr)**

### **3 – Avec tapas et farcis**

Plus d'un siècle après son arrière grand-père Emile, véritable visionnaire du domaine de Fontblanche qui a importé le premier porte-greffe du Texas pour reconstituer le vignoble cassidain, Nicolas Bontoux continue à planter marsanne et surtout clairette pour produire 70 % de blanc. Ne pas manquer l'original Pur Jus de Goutte, frais et iodé, à base des premiers jus de raisins non pressés de marsanne, clairette et ugni blanc (13,80 €). Le caveau lumineux avec vue sur les vignes a été refait il y a 3 ans. Balades dans les vignes sur demande pour un groupe à partir de 10 personnes avec accords mets-vins, 4 blancs, 1 rosé, 1 rouge accompagnés de tapas, farcis provençaux... (13,20 € par personne)

**Domaine de Fontblanche, 13260 Cassis, 04 42 01 00 11 ou [www.vins-cassis-bodin.fr](http://www.vins-cassis-bodin.fr)**



### **4 – Fête des Vins**

En septembre, au moment des Vendanges étoilées, la douzaine de producteurs et une vingtaine de chefs étoilés se retrouvent autour de cooking shows, d'ateliers mets-vins dans tout le village et bars éphémères.

Office de tourisme, 04 42 01 67 84 ou [www.vinsdecassis.fr](http://www.vinsdecassis.fr)

### Carnet pratique

#### Où déguster

##### La Maison des Vins

Un espace lumineux et design qui abrite près de 500 références, tous les domaines de Cassis à prix quasiment caveau mais également des bandols, côtes-de-provence, coteaux d'Aix... Une sélection de produits gastronomiques et accessoires du vin.

13260 Cassis 04 42 01 15 61 [www.maisondesvinscassis.com](http://www.maisondesvinscassis.com)

##### Bars à vins

Deux établissements au style très différents mais qui font la part belle aux vins de Cassis sur leurs étagères : le bar à vins Le Divino du sommelier Philippe Bellec, très cosy et convivial pour boire un verre de vin avec une assiette de charcuteries, de fromages, des tapas ou des truffes, et le Chai cassidain de Pascale et son fils Nicolas, à la fois caviste et bar à vin qui propose à l'heure de l'apéro une sélection de 4 ou 5 blancs, 3 rosés et 4 rouges avec quelques grignotages dans une ambiance jazzy (dégustation commentée de 3 vins de Cassis pour groupes. 5€/pers.).

Le Divino 04 42 98 83 68 [www.divino-cassis.com](http://www.divino-cassis.com)

Le Chai cassidain 04 42 01 99 80 [www.le-chai-cassidain.com](http://www.le-chai-cassidain.com)

#### Où manger

##### Le bar du XXème siècle

Une cuisine régionale à base de produits de saison. Bonne charcuterie et excellent tapas dans ce resto-bistrot avec terrasse dans la rue principale menant au port. Une carte des vins de 150 à 200 références dont 4-5 producteurs locaux, à emporter ou à consommer sur place. Une dizaine de vins au verre (à partir de 4€).

13260 Cassis 04 42 01 70 76

##### Le Grand Large

Grand restaurant au bout du port avec de larges baies vitrées donnant sur la mer. Spécialités de poissons et fruits de mer comme son nom l'indique (menu à partir de 29,90€). Pour le loup en croûte de sel. Une carte avec une demi-douzaine de vins locaux. Plage privée

13260 Cassis 04 42 01 81 00

#### Où dormir



##### La Méduse

Une hôtesse charmante, Eve, et 3 chambres-2 suites avec une vue panoramique sur le port, du phare au Cap Canaille avec vue du grand lit sur le lever de soleil au-dessus de la Méditerranée. Chambres climatisées, décorées avec goût, petits déjeuners à base de produits frais, grande terrasse-salon au dessus du port. Jacuzzi sur le rooftop. Une adresse de luxe très romantique. A partir de 200€

13260 Cassis 09 67 08 27 59 [www.lamedusecassis.com](http://www.lamedusecassis.com)