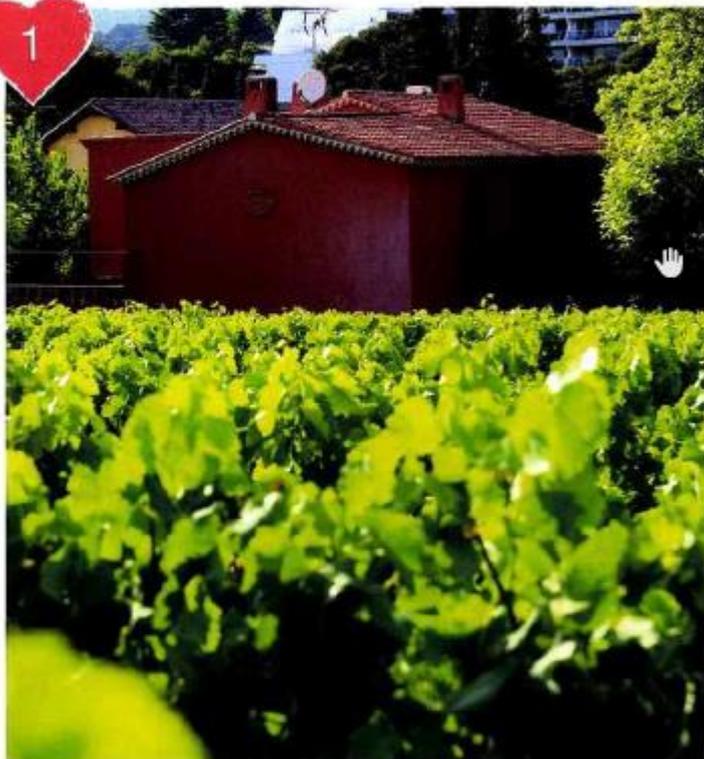


# Sur les pierres de Cassis



## 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, au-

jourd'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.

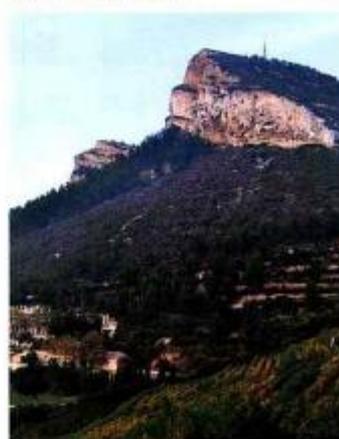
13260 Cassis, 04 42 01 78 05  
ou [www.domainedubagnol.fr](http://www.domainedubagnol.fr)

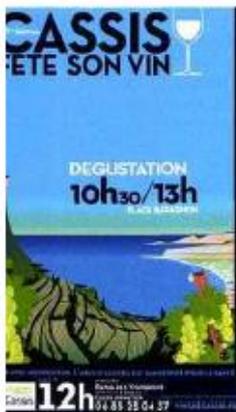


## 2 Sous le cap Canaille

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 époustouflante. Le Clos produit 70 % de blanc, 30 % de rosé, en bio depuis quatre ans. Jonathan a d'ailleurs replanté des marsannes, vermentinos (en sélection massale de Canarelli en Corse), clairettes, bourboulenes, grenaches... Visites d'une petite heure deux fois par jour (à 11 heures et 16 heures) avec explications ludiques et pédagogiques entre la belle terrasse avec vue sur mer et le caveau récemment restauré, et dégustation de deux vins (12 € par personne).

13260 Cassis, 04 42 01 70 28  
ou [www.closssaintemagdeleine.fr](http://www.closssaintemagdeleine.fr)





### 4 Fêtes des vins

Mi-mai, une fête populaire rassemble les amateurs de cassis entre messe des vendangeurs à l'église Saint-Michel et bénédiction du sarment de vigne, danses traditionnelles et dégustations des nouveaux millésimes des 12 domaines viticoles sur la place Baragnon, vente des vins par les cavistes cassidains place de la République, repas des vigneronniers accompagné d'un verre de vin dans le jardin public (20 €)... 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 de bars éphémères.

04 42 01 87 84 ou [www.vinsdecassis.fr](http://www.vinsdecassis.fr)

### 3 Avec tapas et farcis

Plus d'un siècle après son arrière-grand-père Émile, 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 trois ans. Balades dans les vignes sur demande pour un groupe à partir de dix personnes avec accords mets-vins, 4 blancs, 1 rosé, 1 rouge accompagnés de tapas, farcis provençaux... (13,20 € par personne)

13200 Cassis, 04 42 01 00 11 ou [www.vino-casse-bode.fr](http://www.vino-casse-bode.fr)

## Carnet pratique



### Bien 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.

13200 Cassis, 04 42 01 15 81 ou [www.maisondesvinscassis.com](http://www.maisondesvinscassis.com)

#### BARS À VINS

Deux établissements aux styles 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 vins, 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 € par personne).

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

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



### Bien manger

#### LE BAR DU XX<sup>e</sup> SIÈCLE

Une cuisine régionale à base de produits de saison. Bonne charcuterie et excellentes tapas dans ce 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 €).

13200 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.

13200 Cassis, 04 42 01 81 00



### Bien dormir

#### LA MÉDUSE

Une hôtesse charmante, Ève, et 3 chambres-2 suites avec 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. À partir de 200 €.

13200 Cassis, 09 67 08 27 59 ou [www.lamedusecassis.com](http://www.lamedusecassis.com)