





Index

Notre histoire Pages 3 à 9

2 générations de vignerons .. Pages 10 à 11

La suffrène à l'international .. Pages 12 à 13

Nos cuvées Pages 14 à 29

Médailles Pages 30 à 33

On parle de nous Pages 34 à 43

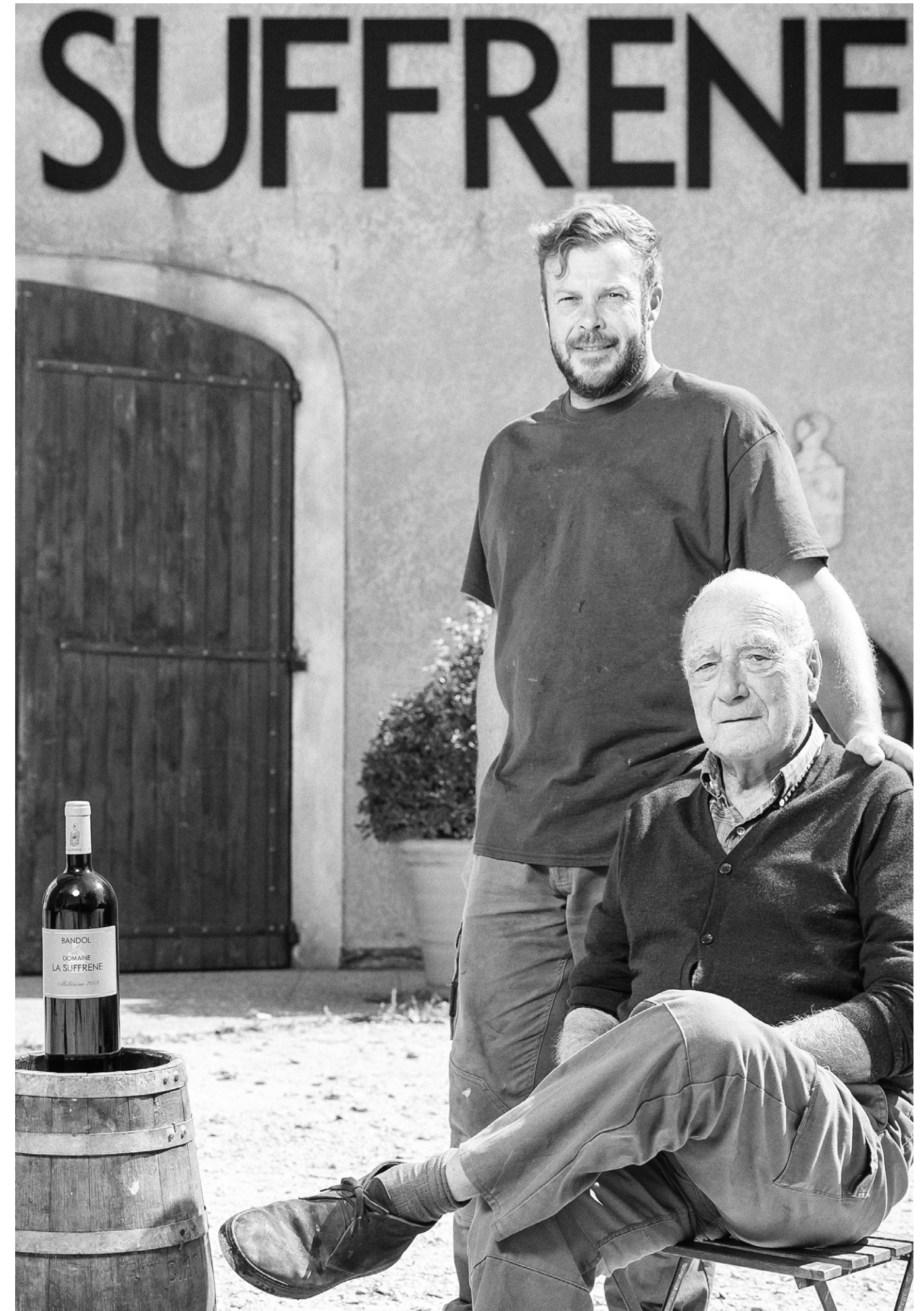
Contact Presse Page 44

La Genèse du *Domaine*

Elle prend racine sur plusieurs générations, qui ont su cultiver et transmettre un trésor modelé par la nature au cours de milliers d'années ...

C'est en 1996, que **Cédric Gravier** reprend l'exploitation familiale, dont la production jusqu'ici destinée à la coopérative va trouver une seconde naissance avec la création de la cave de vinification. Accompagné de son grand père, **Fortuné Piche**, qui connaît chaque cep de vigne, olivier et pierre de l'exploitation, ils partagent quotidiennement leur engagement et leur passion. Cédric Gravier élabore un bâtiment dont le choix du matériel et l'installation ont été dictés par une volonté de modernité et de fonctionnalité pour maîtriser au mieux la naissance du vin.

Deux générations qui œuvrent dans la même direction et s'alimentent l'une et l'autre, pour toujours mettre en relief les qualités inépuisables de ce petit bijou géologique.



Le Domaine La Suffrène

Le domaine s'étend sur **60 hectares** au sein de l'AOC **BANDOL**, et comprend un nombre de parcelles aussi morcelées que variées quant à leurs caractéristiques géologiques. L'essentiel de la production se situe entre les deux massifs de rudistes (calcaire fossilifère) du **Castellet**, **La Cadière d'Azur** et les coteaux de **Sainte Anne du Castellet**.



250.000

Bouteilles /an

v

60^{ha} → 80% 15% 5%

Bandol

Rosé

Rouge

Blanc

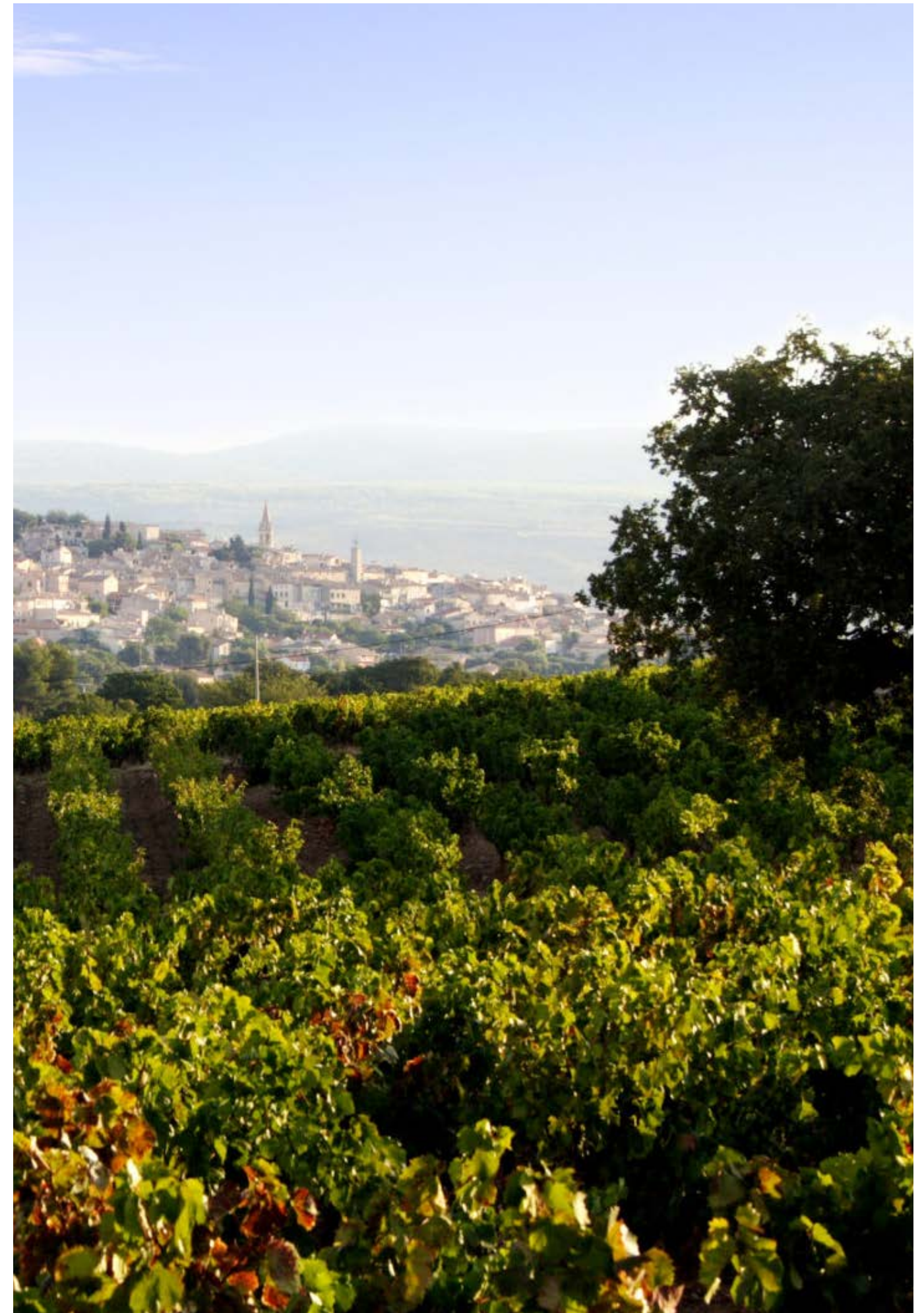
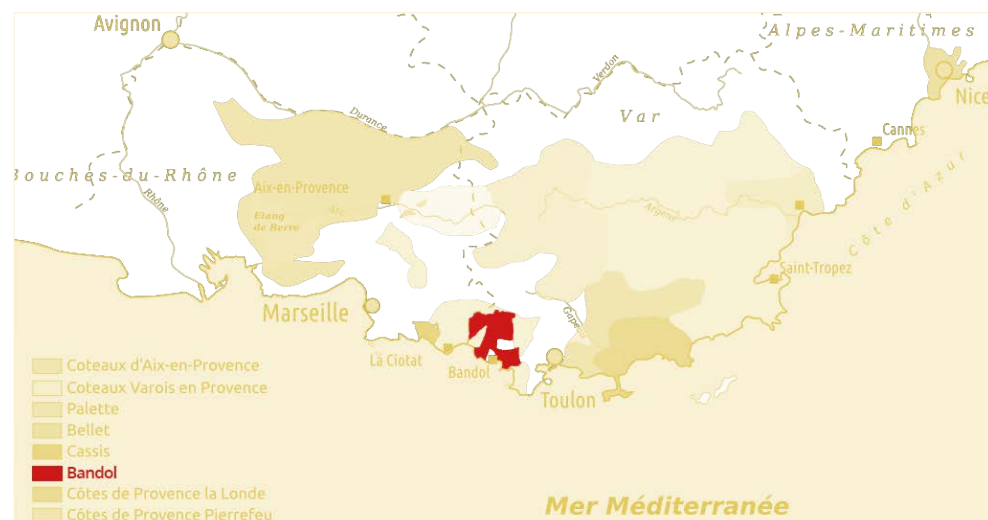


Le Terroir

La Suffrène

L'aire Bandolaise est réputée pour la spécificité de son climat, soit **3000 heures de soleil par an**, l'influence vivifiante de l'air marin et une **pluie** qui dépasse rarement les **650 mm** répartis sur l'automne et l'hiver. Un sol essentiellement **argilo-calcaire**, la réverbération intense des rayons du soleil sur les coteaux, l'influence maritime qui met à l'abri des gelées hivernales, les reliefs du paysage, tous ces éléments qui donnent des conditions idéales pour mettre du soleil en bouteille.

Le bandol est un vin français d'Appellation d'Origine Contrôlée, situé dans le Var, au sein de la région Provence. Souvent considéré comme un des meilleurs vins rouges de la région, il doit sa réputation à un microclimat très favorable et à son cépage Roi, le mourvèdre donnant des vins puissants, charpentés et de très longue garde.



2 Générations de Vignerons



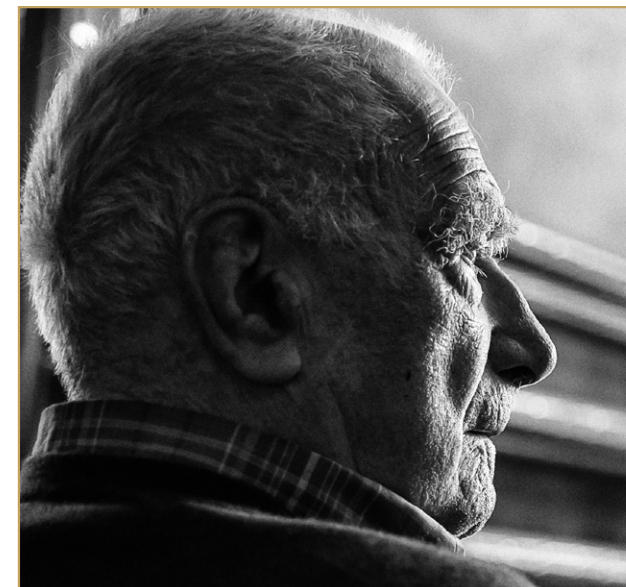
Cédric Gravier - Vigneron

J'ai quitté Marseille pour rejoindre l'exploitation familiale à la Cadière d'Azur à 23 ans, en 1996. Ma grand-mère & mon grand-père étaient dans des familles de vignerons. Enfant, je venais les week-ends, en bon citadin, et tout le monde avait à cette époque une vision plutôt rustre du monde agricole.

Après mon bac, ce fut le grand départ aux États-Unis, 1 an. C'est véritablement là-bas que j'ai compris l'impact unique de la culture Française, et en particulier de sa gastronomie.

A travers mes voyages j'ai acquis une ouverture d'esprit qui a révélé mon désir de m'investir dans notre patrimoine viticole, et transmettre à mon tour notre Culture.

J'ai aujourd'hui la chance de travailler au cœur d'une région magnifique, ensoleillée, avec une nature généreuse. C'est cette générosité, ce terroir que j'ai envie de partager à travers les vins que nous produisons à La Suffrène.



Fortuné Piche - Vigneron

Je suis né en 1928 dans la maison familiale, et depuis, je me réveille chaque matin dans la chambre où j'ai vu le jour. J'ai toujours vécu à la Cadière d'Azur. Je travaillais la vigne, et le jour où mon petit-fils a proposé de me rejoindre sur l'exploitation, j'ai sû que la relève était assurée.

J'ai beaucoup de fierté à transmettre ce patrimoine et ce savoir-faire à mon petit-fils. Son arrivée m'a donné le coup de pouce que j'ai toujours attendu.

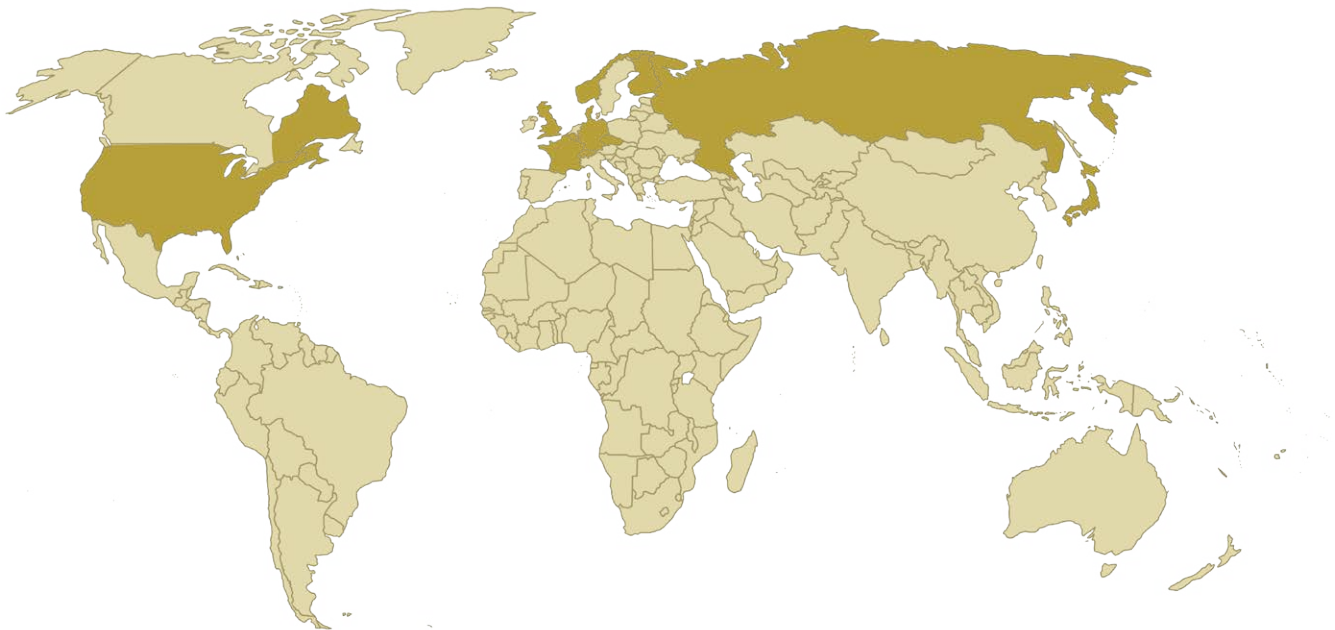
Je suis fier de lui, de nous, de nos salariés fidèles, de tous ceux qui ont marqué par leur implication et leur travaux l'Histoire de notre domaine et de notre famille.

La suffrène à l'international

110.000

Bouteilles /an

v



■ Zone de distribution des vins du domaine La Suffrène

Royaume-Uni, Suisse, Pays bas, Danemark, Japon, Etats-Unis, Russie,
Luxembourg, République tchèque, Allemagne, Belgique, Ontario, Suède
Nouvelle Zélande, Australie, Norvège, Québec



AOC Bandol Cuvée Rouge Tradition

Cépages : Mourvèdre 55 %, Grenache 20 %, Cinsault 15 %, Carignan 10 %

Sol : Différentes parcelles situées sur des sols et expositions variés sur les communes de la Cadière et du Castellet. Nos sols reposent sur un socle géologique calcaire, sur lequel nous pouvons trouver différents types de sols Calci-magnésiens comme des sols limoneux (ex : les safres du brulat), des sols très argileux (ex : quartier des cotes), et des sols superficiels, argileux et très cailloteux (ex : quartier les lauves).

Pratiques culturales : Actuellement en conversion en Agriculture Biologique (première récolte en AB 2021), le vignoble est géré depuis plus de 10 ans avec des pratiques viticoles qui respectent le cahier des charges AB. Nous sommes intégrés dans une démarche de réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires, Pour cela les traitements sont effectués la nuit, et nous adaptons nos interventions à la pression maladie, aux stades de réceptivité de la vigne et aux conditions climatiques. Nos sols ne sont pas travaillés du mois d'octobre au mois de mars. A partir du mois de mars un travail du cavaillon est effectué à l'aide d'outils intercep, complété d'un labour superficiel de l'inter-rang. Nos vignes sont conduites en gobelet et nous avons quelques parcelles palissées.



Vendanges : Vendanges manuelles, tri sur pied et en cave. Rendement Rendement maxi de 40 hl/ha.

Vinification :
Tri de la vendange
(table de tri avec 2 personnes).
Eraflage-fouillage
Encuvage de la vendange
Légère macération pré-fermentaire à fr à 12/14°C)

Fermentation alcoolique : levures indigènes. 3 à 4 semaines de cuvaison en cuve béton ou cuves inox,

Extraction : 2 remontages journaliers avec apport d'O2 pendant la FA et sans O2 après FA,

Décuvage et pressurage du marc.

Séparation des jus de gouttes et jus de presse, et mise en cuve
Soutirage 1 semaine après afin d'éliminer les lies épaisses, et mise en foudre.

Élevage : F.M.L sur lies fines en foudres ronds récents (moins de 10/15 ans) d'une capacité d'environ 50hl. Élevage d'environ 12 mois avec 2 ou 3 soutirages et pré assemblages. Réajustement, si nécessaire, de la teneur en SO2 afin de protéger les vins de l'oxydation et des contaminations bactériennes. Fin de l'élevage de 6 mois en foudres ronds plus anciens (plus de 30 ans).

Soutirage après 18 mois et assemblage final en cuves inox. Légère filtration et mise en bouteille courant Juin.

Stockage 6 mois en bouteilles avant commercialisation. Habillage au fur et à mesure des commandes.

Conservation : Potentiel de garde 10 à 15 ans.

37,5 cl

75 cl

150 cl



AOC Bandol Cuvée Rosé Tradition

Cépages : Mourvèdre 40 %, Cinsault 30 %, Grenache 20 % et Carignan 10 %

Sol : Différentes parcelles situées sur des sols et expositions variés sur les communes de la Cadière et du Castellet. Nos sols reposent sur un socle géologique calcaire, sur lequel nous pouvons trouver différents types de sols Calci-magnésiens comme des sols limoneux (ex : les safres du brulat), des sols très argileux (ex : quartier des cotes), et des sols superficiels, argileux et très cailloteux (ex : quartier les lauves).

Pratiques culturales : Actuellement en conversion en Agriculture Biologique (première récolte en AB 2021), le vignoble est géré depuis plus de 10 ans avec des pratiques viticoles qui respectent le cahier des charges AB. Nous sommes intégrés dans une démarche de réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires, Pour cela les traitements sont effectués la nuit, et nous adaptons nos interventions à la pression maladie, aux stades de réceptivité de la vigne et aux conditions climatiques. Nos sols ne sont pas travaillés du mois d'octobre au mois de mars. A partir du mois de mars un travail du cavaillon est effectué à l'aide d'outils intercep, complété d'un labour superficiel de l'inter-rang. Nos vignes sont conduites en gobelet et nous avons quelques parcelles palissées.



Vendanges : Vendanges manuelles, tri sur pied et en cave. Rendement maxi de 40 hl/ha.

Vinification :
Tri de la vendange (table de tri avec 2 personnes),
Eraflage-foulage,
Pressurage, séparation des différentes qualités de jus.
Débourbage pendant 48h.
Soutirage au clair.
Levurage assez rapide dès réchauffement du mout.

Fermentation Alcoolique : Environ 2 semaines, taux de sucres résiduels < 2g/l.

Clarification par mise au froid (12°C) pendant environ 72h.
Soutirage au clair dans le but de séparer le dépôt de lies épaisses.

Sulfitage du vin 48h après soutirage afin de bloquer la Fermentation Malolactique et donc de conserver une meilleure acidité pour garder de la fraîcheur dans les vins.

Vers le mois de novembre collage à la colle de poisson (clarification et brillance des vins), puis une semaine après, collage à la bentonite (stabilisation protéique).

Soutirage et assemblage première quinzaine de Janvier.

Réajustement, si nécessaire, de la teneur en SO2 afin de protéger les vins de l'oxydation et des contaminations bactériennes.

Préparation des vins avant mise en bouteille : filtration sur cartouches, ajustement du taux de CO2.

Mise en bouteille : début Mars et habillage au fur et à mesure des commandes.

Conservation : A consommer dans les 2/3 ans qui suivent sa commercialisation.

37,5 cl

75 cl

150 cl



AOC Bandol Cuvée Blanc Tradition

Cépages : Clairette 50 %, Ugni Blanc 50 %

Sol : Différentes parcelles situées sur des sols et expositions variés sur les communes de la Cadière et du Castellet. Nos sols reposent sur un socle géologique calcaire, sur lequel nous pouvons trouver différents types de sols Calci-magnésiens comme des sols limoneux (ex : les safres du brulat), des sols très argileux (ex : quartier des cotes), et des sols superficiels, argileux et très cailloteux (ex : quartier les lauves).

Pratiques culturales : Actuellement en conversion en Agriculture Biologique (première récolte en AB 2021), le vignoble est géré depuis plus de 10 ans avec des pratiques viticoles qui respectent le cahier des charges AB. Nous sommes intégrés dans une démarche de réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires, pour cela les traitements sont effectués la nuit, et nous adaptons nos interventions à la pression maladie, aux stades de réceptivité de la vigne et aux conditions climatiques. Nos sols ne sont pas travaillés du mois d'octobre au mois de mars. A partir du mois de mars un travail du cavaillon est effectué à l'aide d'outils intercep, complété d'un labour superficiel de l'inter-rang. Nos vignes sont conduites en gobelet et nous avons quelques parcelles palissées.



Vendanges : Vendanges manuelles, tri sur pied et en cave. Rendement maxi de 40 hl/ha.

Vinification :
Tri de la vendange (table de tri avec 2 personnes),
Eraflage-foulage,
Macération pelliculaire des Clairettes dans le jus des Ugnis blancs pendant 12h à 24h à environ 10°C avant pressurage.
Pressurage, séparation des différentes qualités de jus.
Débourbage pendant 48h.
Soutirage au clair.
Levurage assez rapide dès réchauffement du mout.

Fermentation Alcoolique : environ 2 semaines, taux de sucres résiduels < 2g/l.

Clarification par mise au froid (12°C) pendant environ 72h.
Soutirage au clair dans le but de séparer le dépôt de lies épaisses.

Sulfitage du vin 48h après soutirage afin de bloquer la Fermentation Malolactique et donc de conserver une meilleure acidité pour garder de la fraîcheur dans les vins.

Vers le mois de novembre collage à la colle de poisson (clarification et brillance des vins), puis une semaine après, collage à la bentonite (stabilisation protéique).

Soutirage et assemblage première quinzaine de Janvier.
Réajustement, si nécessaire, de la teneur en SO2 afin de protéger les vins de l'oxydation et des contaminations bactériennes.

Préparation des vins avant mise en bouteille : filtration sur cartouches, ajustement du taux de CO2.

Mise en bouteille début Mars et habillage au fur et à mesure des commandes.

Conservation : A consommer dans les 2/3 ans qui suivent son année de production.

37,5 cl

75 cl

150 cl



AOC Bandol Cuvée Les Lauves

Cépages : Mourvèdre 90 %, Vieux Carignan 10 %

Sol : Sur cette parcelle dite « du clapier », il y a des restanques (terrasses en provençal) qui font parties de notre patrimoine et ont plusieurs intérêts agronomiques et paysagés: limiter l'érosion, collecter les eaux de ruissellement, fractionnement des écoulements, structuration du paysage...

Sol reposant sur un socle géologique datant du Coniacien - Santonien : 86 à 89 milliards d'années, assez profond et caillouteux, avec présence d'argiles et de grès calcaires du Baguier.

Pratiques culturales : Actuellement en conversion en Agriculture Biologique (première récolte en AB 2021), le vignoble est géré depuis plus de 10 ans avec des pratiques viticoles qui respectent le cahier des charges AB. Nous sommes intégrés dans une démarche de réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires, Pour cela les traitements sont effectués la nuit, et nous adaptons nos interventions à la pression maladie, aux stades de réceptivité de la vigne et aux conditions climatiques. Nos sols ne sont pas travaillés du mois d'octobre au mois de mars. A partir du mois de mars un travail du cavaillon est effectué à l'aide d'outils intercep, complété d'un labour superficiel de l'inter-rang. Nos vignes sont conduites en gobelet et nous avons quelques parcelles palissées.



Vendanges : Vendanges manuelles, tri sur pied et en cave. Rendement maxi de 40 hl/ha.

Vinification :

Tri de la vendange,
Eraflage-foulage,
Encuvage de la vendange,
Légère pré-macération à froid (48H à 12/14°C),
3 à 4 semaines de cuvaison en cuve béton ou cuves inox,
2 remontages journaliers avec apport d'O₂ pendant la FA et sans O₂ après FA, Décuvage et pressurage du marc.
Séparation des jus de gouttes et jus de presse, et mise en cuve
Soutirage 1 semaine après afin d'éliminer les lies épaisses et mise en foudre.

Élevage :

F.M.L sur lies fines en foudres ronds récents (moins de 10/15 ans) d'une capacité d'environ 50hl.
Élevage d'environ 12 mois avec 2 ou 3 soutirages et pré assemblages.
Réajustement, si nécessaire, de la teneur en SO₂ afin de protéger les vins de l'oxydation et des contaminations bactériennes.
Fin de l'élevage de 6 mois en foudres ronds plus anciens (plus de 30 ans)

Soutirage après 18 mois et assemblage final en cuves inox.

Légère filtration et mise en bouteille courant Juin.

Stockage 18 mois en bouteilles avant commercialisation

Habillage au fur et à mesure des commandes.

Conservation : Potentiel de garde de plus de 20 ans

37,5 cl

75 cl

150 cl



Cuvée Sainte Catherine

Cépages : Mourvèdre 90 %, Vieux Carignan 10 %

Pratiques culturales : Actuellement en conversion en Agriculture Biologique (première récolte en AB 2021), le vignoble est géré depuis plus de 10 ans avec des pratiques viticoles qui respectent le cahier des charges AB. Nous sommes intégrés dans une démarche de réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires, Pour cela les traitements sont effectués la nuit, et nous adaptons nos interventions à la pression maladie, aux stades de réceptivité de la vigne et aux conditions climatiques.

Nos sols ne sont pas travaillés du mois d'octobre au mois de mars. A partir du mois de mars un travail du cavaillon est effectué à l'aide d'outils intercep, complété d'un labour superficiel de l'inter-rang. Nos vignes sont conduites en gobelet et nous avons quelques parcelles palissées.



Vendanges : Vendanges manuelles, tri sur pied et en cave. Rendement maxi de 40 hl/ha.

Vinification :

Tri de la vendange (table de tri avec 2 personnes),
Eraflage-foulage,
Pressurage, séparation des différentes qualités de jus.
Débourbage pendant 48h.
Soutirage au clair.
Levurage assez rapide dès réchauffement du mout.
Fermentation Alcoolique : environ 2 semaines, taux de sucres résiduels < 2g/l.
Clarification par mise au froid (12°C) pendant environ 72h.

Soutirage au clair dans le but de séparer le dépôt de lies épaisses.
Sulfitage du vin 48h après soutirage afin de bloquer la Fermentation Malolactique et donc de conserver une meilleure acidité pour garder de la fraîcheur dans les vins.

Vers le mois de novembre **collage** à la colle de poisson (clarification et brillance des vins), puis une semaine après, collage à la bentonite (stabilisation protéique).

Soutirage première quinzaine de Janvier.

Réajustement, si nécessaire, de la teneur en SO2 afin de protéger les vins de l'oxydation et des contaminations bactériennes.

Préparation des vins avant mise en bouteille : filtration sur cartouches, ajustement du taux de CO2.

Mise en bouteille : début Mars

Conservation : A consommer dans les 3 à 5 ans qui suivent son année de production.

75 cl



Cuvée Rouge Pays du Var

Cépages : 100% de Carignan

Sol : Zone IGP situé autour de notre cave (zone de plaine), sur la commune de La Cadière d'Azur, sols bruns profonds et fertiles.

Pratiques culturales : Nous accordons la même attention à nos parcelles classées IGP qu'à celles AOC Bandol. Actuellement en conversion en Agriculture Biologique (première récolte en AB 2021), le vignoble est géré depuis plus de 10 ans avec des pratiques viticoles qui respectent le cahier des charges AB. Nous sommes intégrés dans une démarche de réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires, Pour cela les traitements sont effectués la nuit, et nous adaptons nos interventions à la pression maladie, aux stades de réceptivité de la vigne et aux conditions climatiques.

Nos sols ne sont pas travaillés du mois d'octobre au mois de mars. A partir du mois de mars un travail du cavaillon est effectué à l'aide d'outils intercep, complété d'un labour superficiel de l'inter-rang. Nos vignes sont conduites en gobelet et nous avons quelques parcelles palissées.



Vendanges : Vendanges manuelles, tri sur pied. Même si la vendange manuelle n'est pas obligatoire sur les zones classées en IGP, nous souhaitons conserver cette méthode de récolte afin d'obtenir une qualité de vendange optimale. Rendement maxi de 90 hl/ha.

Vinification :
Environ la moitié en vinification « classique ».
Tri de la vendange,
Eraflage-foulage,
Encuvage de la vendange,
Remontages à l'air : 1 à 2 remontages journaliers avec apport d'O₂ pendant la FA et sans O₂ après FA,

Environ la moitié en vinification « Macération Carbonique ».
La vinification par macération carbonique une technique exploitant les phénomènes qui se déroulent spontanément dans les baies intactes de raisin non foulé, lorsque celles-ci sont placées en anaérobiose. Ces raisins sont le siège d'une fermentation intra-cellulaire qui entraîne des modifications complexes et importantes de leur composition. Cette vinification favorise la production d'arômes riches et intenses, et une structure tannique souple.

Tri important de la vendange sur pied.
Encuvage vendange entière dans une cuve saturée en gaz neutre (CO₂).

Fermentation Alcoolique : 8/10 jours,

Suite identique pour les deux fermentations :
Au moment du décuvage, soutirage de la phase liquide (vin),

Décuvage et pressurage du marc : 8/10 jours après encuvage (cela va dépendre des millésimes), Fermentation malolactique.
Soutirage et assemblage première quinzaine de Janvier.

Réajustement, si nécessaire, de la teneur en SO₂ afin de protéger les vins de l'oxydation et des contaminations bactériennes.

Préparation des vins avant mise en bouteille :
filtration sur cartouches,
Mise en bouteille et habillage

Conservation : A consommer dans les 2 ans qui suivent sa commercialisation



75 cl

Cuvée Rosé Pays du Var

Cépages : 70% de Carignan, 10% de Mourvèdre, 10% de Grenache et 10% de Cinsault

Sol : Zone IGP situé autour de notre cave (zone de plaine), sur la commune de La Cadière d’Azur, sols bruns profonds et fertiles.

Pratiques culturales : Nous accordons la même attention à nos parcelles classées IGP qu’à celles AOC Bandol. Actuellement en conversion en Agriculture Biologique (première récolte en AB 2021), le vignoble est géré depuis plus de 10 ans avec des pratiques viticoles qui respectent le cahier des charges AB. Nous sommes intégrés dans une démarche de réduction de l’utilisation des produits phytosanitaires, Pour cela les traitements sont effectués la nuit, et nous adaptons nos interventions à la pression maladie, aux stades de réceptivité de la vigne et aux conditions climatiques. Nos sols ne sont pas travaillés du mois d’octobre au mois de mars. A partir du mois de mars un travail du cavaillon est effectué à l’aide d’outils intercep, complété d’un labour superficiel de l’inter-rang. Nos vignes sont conduites en gobelet et nous avons quelques parcelles palissées.



Vendanges : Vendanges manuelles, tri sur pied et en cave. Rendement maxi de 90 hl/ha.

Vinification :
Tri de la vendange (table de tri avec 2 personnes),
Eraflage-fouillage,
Pressurage, séparation des différentes qualités de jus.
Débourbage pendant 48h.
Soutirage au clair.
Levurage assez rapide dès réchauffement du mout.

Fermentation Alcoolique : environ 2 semaines, taux de sucres résiduels < 2g/l.

Clarification par mise au froid (12°C) pendant environ 72h.

Soutirage au clair dans le but de séparer le dépôt de lies épaisses.
Sulfitage du vin 48h après soutirage afin de bloquer la Fermentation Malolactique et donc de conserver une meilleure acidité pour garder de la fraîcheur dans les vins.

Vers le mois de novembre collage à la colle de poisson (clarification et brillance des vins), puis une semaine après, collage à la bentonite (stabilisation protéique).

Soutirage et assemblage première quinzaine de Janvier.

Réajustement, si nécessaire, de la teneur en SO2 afin de protéger les vins de l’oxydation et des contaminations bactériennes.

Préparation des vins avant mise en bouteille : filtration sur cartouches, ajustement du taux de CO2.

Mise en bouteille début Mars et habillage au fur et à mesure des commandes.

Conservation : A consommer dans les 2 ans qui suivent sa commercialisation.

75 cl Cubi



Cuvée Blanc Pays du Var

Cépages : 100% Rolles

Sol : Zone IGP situé autour de notre cave (zone de plaine), sur la commune de La Cadière d'Azur, sols bruns profonds et fertiles.

Pratiques culturales : Nous accordons la même attention à nos parcelles classées IGP qu'à celles AOC Bandol. Actuellement en conversion en Agriculture Biologique (première récolte en AB 2021), le vignoble est géré depuis plus de 10 ans avec des pratiques viticoles qui respectent le cahier des charges AB. Nous sommes intégrés dans une démarche de réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires, Pour cela les traitements sont effectués la nuit, et nous adaptons nos interventions à la pression maladie, aux stades de réceptivité de la vigne et aux conditions climatiques. Nos sols ne sont pas travaillés du mois d'octobre au mois de mars. A partir du mois de mars un travail du cavaillon est effectué à l'aide d'outils intercep, complété d'un labour superficiel de l'inter-rang. Nos vignes sont conduites en gobelet et nous avons quelques parcelles palissées.



Vendanges : Vendanges manuelles, tri sur pied et en cave. Rendement maxi de 90 hl/ha.

Vinification :

Tri de la vendange (table de tri avec 2 personnes),
Eraflage-fouillage,
Pressurage, séparation des différentes qualités de jus.

Débourbage pendant 48h.

Soutirage au clair.

Levurage assez rapide dès réchauffement du mout.

Fermentation Alcoolique : environ 2 semaines, taux de sucres résiduels < 2g/l.

Clarification par mise au froid (12°C) pendant environ 72h.

Soutirage au clair dans le but de séparer le dépôt de lies épaisses. Sulfitage du vin 48h après soutirage afin de bloquer la Fermentation Malolactique et donc de conserver une meilleure acidité pour garder de la fraîcheur dans les vins.

Vers le mois de novembre collage à la colle de poisson (clarification et brillance des vins), puis une semaine après, collage à la bentonite (stabilisation protéique).

Soutirage première quinzaine de Janvier.

Réajustement, si nécessaire, de la teneur en SO2 afin de protéger les vins de l'oxydation et des contaminations bactériennes.

Préparation des vins avant mise en bouteille : filtration sur cartouches, ajustement du taux de CO2.

Mise en bouteille début Mars et habillage au fur et à mesure des commandes.

Conservation : A consommer dans les 2 ans qui suivent sa commercialisation.

75 cl

Cubi



Huile D'olive

Depuis plusieurs générations, l'olivier fait partie intégrante du paysage de La Suffrène.

Quelques milles oliviers représentés par plusieurs variétés parfaitement adaptées à la terre de Provence produisent une huile fine, mariage équilibré entre la fruité vert et fruité noir. Les fruits sont récoltés manuellement aux environs du 15 Novembre jusqu'au 15 décembre et lorsque les olives sont « tournantes », c'est-à-dire qu'elles passent du stade de fruit vert à celui de fruit mûr.

La trituration est faite directement après récolte, puis l'extraction se fait à froid à l'aide d'une centrifugeuse dans notre propre moulin. La typicité des arômes dépend beaucoup de la rapidité avec laquelle les olives sont pressées après leur cueillette. Suite à une sédimentation naturelle de quelques semaines, l'huile extra vierge est ensuite mise en bouteilles au début de l'année suivante...



Des vins salués par les professionnels

AOC BANDOL BLANC

2007 : OR au Concours Général Paris 2008
2008 : OR au Concours Général Paris 2009
2008 : ARGENT au Concours Vignerons Indépendants
2009 à 2010 : OR au Concours Général Paris 2010
2012 : OR au Concours Général Paris 2013
2012 : ARGENT au Concours Mâcon 2013
2013 : ARGENT au Concours Général Paris 2014
2013 : OR au Concours Mâcon 2014
2014 : ARGENT au Concours Général Paris 2015
2014 : BRONZE au Concours Mâcon 2015
2016 : ARGENT au Concours Général Paris 2017
2016 : ARGENT au Concours Decanter 2017
2017 : BRONZE au Concours Decanter 2017

AOC BANDOL ROSE

2008 : ARGENT au Concours Général Paris 2009
2008 : ARGENT au Concours Mâcon 2009
2008 : OR au Concours Vignerons Indépendants 2009
2009 : ARGENT au Concours Général Paris 2010
2009 : BRONZE au Concours Mâcon 2010
2013 : ARGENT au Concours Mâcon 2014
2013 : OR aux Sélections Mondiales du Vin 2014
2014 : OR aux Vinalies Internationales 2015
2016 : OR au Concours Général Paris 2017
2016 : Concours DECANTER 2017
2017 : Best in show Concours DECANTER 2018

VIN DE PAYS DU VAR ROSE

2011 : ARGENT au Concours Général Paris
2011 à 2014 : ARGENT au Concours Général
Paris 2015

VIN DE PAYS DU VAR ROUGE

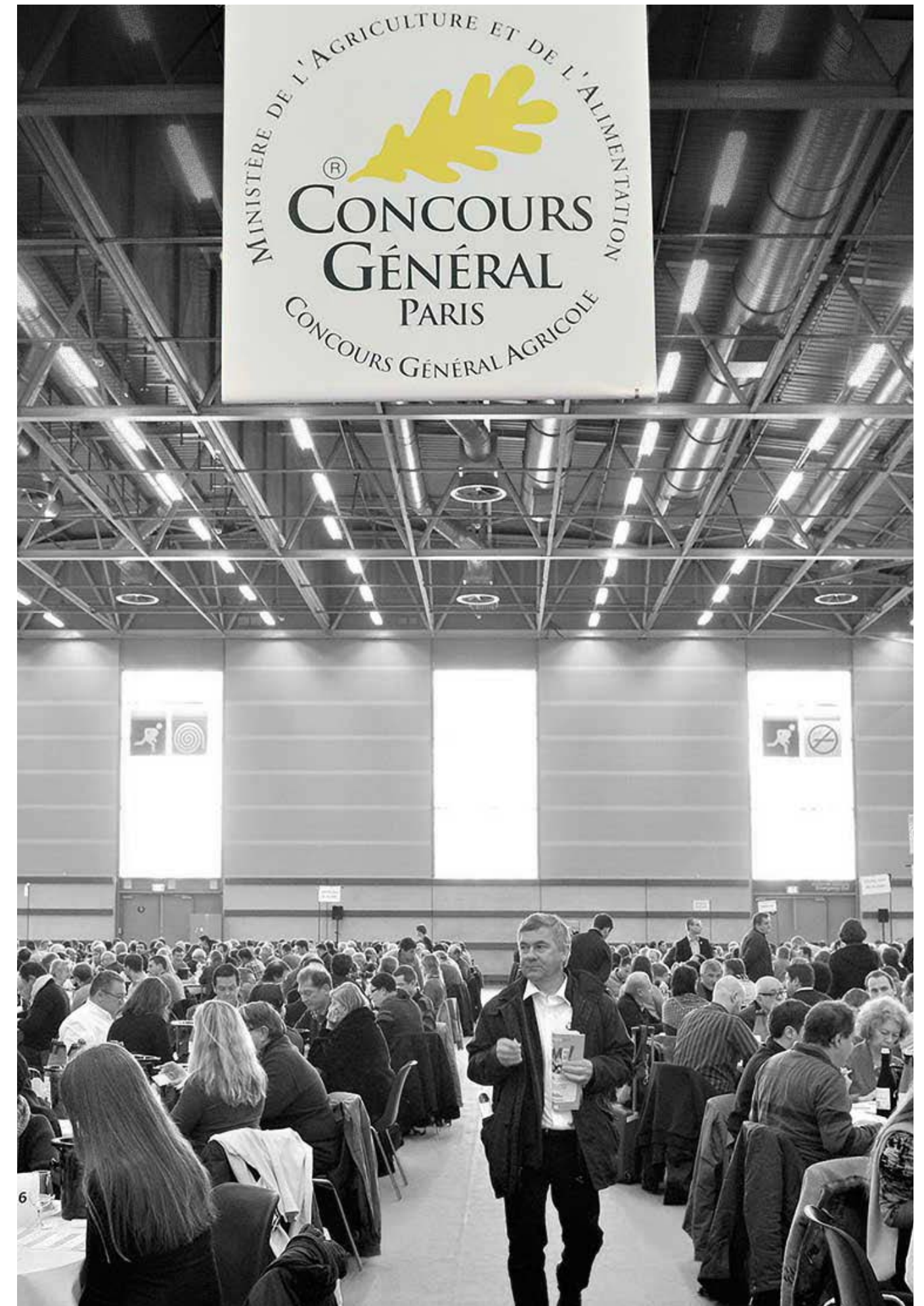
2016 : BRONZE au Concours Général Paris 2017
MENTIONS

AOC BANDOL ROUGE

2006 : OR au Concours Général Paris 2009
2007 : ARGENT au Concours Mâcon 2010
2007 : ARGENT aux Vinalies Internationales
2008 : OR au Concours Mâcon 2011
2009 : ARGENT au Concours Mâcon 2012
2010 : BRONZE au Concours Mâcon 2013
2012 : ARGENT au Concours Général Paris
2012 à 2015 : BRONZE au Concours Mâcon 2015
2013 : BRONZE au Concours Mâcon 2016
2014 : OR au Concours Mâcon 2017
2014 : BRONZE au Concours Decanter 2017
2015 : ARGENT au Concours Général Paris 2018
2015 : ARGENT au Concours DECANTER 2018

AOC BANDOL ROUGE LES LAUVES

2005 : OR au Concours Mâcon 2008
2006 : BRONZE au Concours Mâcon 2009
2006 : OR au Concours Vignerons Indépendants
2009 2008 : BRONZE au Concours Mâcon 2011
2009 : OR au Concours Général Paris 2012
2010 : BRONZE au Concours Mâcon 2013
2011 : ARGENT au Concours Général Paris 2014
2011 : ARGENT au Concours Mâcon 2014
2014 : Concours Decanter 2017
2015 : OR au Concours DECANTER 2018



Des vins salués par les professionnels

GUIDE HACHETTE DES VINS

2007 : COUP DE CŒUR 2* pour le Rouge Les Lauves 2004
2007 : 1* pour le Rosé 2005
2008 : 1* pour le Blanc 2006 et 1* pour le Rosé 2006
2009 : 2* pour le Blanc 2007 et le Rosé 2007, 1* pour le Rouge 2005 à 2010 : 3* pour le Blanc 2008, 1* pour le Rosé 2008 et le Rouge 2006 à 2011 : 2* pour le Rosé 2009
2012 : COUP DE CŒUR 2* pour le Blanc 2010 et Grappe d'Argent, 1* pour le Rosé 2010, 2* pour le Rouge Les Lauves 2008
2013 : COUP DE CŒUR 2* pour le Rouge 2009, 1* pour le Blanc 2011 et 1* pour le Rouge Les Lauves 2009
2014 : COUP DE CŒUR 2* pour le Rosé 2012, 1* pour le Blanc 2012 à 2015 : COUP DE CŒUR 2* pour le Rouge 2011, 1* pour le Blanc 2013 à 2016 : 2* pour le Rosé 2014
2017 : 1* pour Le Rouge Lauves 2013
ROSE 2016/17 : COUP DE CŒUR 3* pour le Rosé 2015
ROSE 2017/18 : COUP DE CŒUR 2* pour le Rosé 2016
2018 : COUP DE CŒUR 2* pour le Rosé 2016 , 2* pour le Blanc 2016

GUIDE GAULT ET MILLAU

2007 : 16/20 pour le blanc 2005, le rosé 2005 et le Rouge Les Lauves 2003
2008 : 16/20 pour le blanc 2006, le rosé 2005 et le rouge 2004
2010 : 15/20 pour le blanc et le rosé 2008, 16.5/20 pour le Rouge 2006
2011 : 15.5/20 pour le rosé 2009, 14/20 pour le Rouge 2007

ROBERT PARKER (Wine Advocate)

2011 : cuvée tradition ROUGE 89 points
Cuvée Les Lauves 2011 ROUGE 92 points
points cuvée Ste Catherine ROSE 90 points
2012 : cuvée tradition ROSE 90 point

WINE SPECTATOR

2006 : Cuvée Les Lauves ROUGE 92 points
2014 : Cuvée tradition Rosé 90 points

GILBERT ET GAILLARD

2015 : Blanc 2013 : 88/100 – Rosé 2013 : 91/100
Rouge 2011 : 91/100 – Cuvée Les Lauves 2011 : 93/100
2018 : Rouge 2014 : 90/100 – Rouge Cuvée Les Lauves 2013 : 90/100

BETTANE ET DESSAUVE

2015 : Blanc 2013 : 14/20 – Rosé 2013 : 14/20 – Rouge 2011 : 15/20 – Cuvée les Lauves 2004 : 17/20
2018 : Blanc 2016 : 14/20 – Rosé 2016 : 14/20 – Rosé Ste Catherine 2015 : 15/20 – Rouge 2014 : 14,5/20 – Cuvée Les Lauves 2012 : 15/20 – Cuvée Les Lauves 2006 : 16/20



Le Point Presse

“ Le rouge, il faut être passionné ...”



Cédrier Gravier
Domaine La Suffrène

« Le rouge, il faut être passionné »

« Le domaine, c'était la maison des vacances, chez les grands-parents, qui portaient les raisins à la coopérative jusqu'en 1996. J'étais un citadin, j'habitais à Marseille. Mais la vocation est venue de là, sans doute. Après le bac, je suis parti un an aux Etats-Unis pour me perfectionner en anglais et je me suis rendu compte que le patrimoine gastronomique et le vin français étaient très prisés à l'étranger. En rentrant, j'ai fait un BTS viti-céno, je me suis installé jeune agriculteur. Les échéances avec la cave arrivaient à terme. Le choix était simple : reprendre tout de suite ou repartir pour un contrat de sept ans. Ça va faire vingt ans, mon premier millésime, c'est 96, j'avais 23 ans. Les premières années, j'ai cherché beaucoup, j'ai été épaulé par l'œnologue, mon grand-père m'a laissé un vignoble en très bon état, la vigne, c'était sa passion. Mais, pour le vin, je suis parti de zéro. Depuis cinq ou six ans, j'ai acquis une certaine liberté. Je sais ce que je veux et ce que je ne veux pas... Le rouge, il faut être passionné ; le rosé, lui, se vend tout seul. Pour les rouges, je ne suis pas pour la recherche de la surmaturité ni de la surextraction, il faut garder la fraîcheur. On doit pouvoir boire jeune et plus vieux, mais les vins doivent toujours être nets et purs. »

Vigneron Presse

“ La Suffrène a pu ainsi exister aux quatres coins du monde...”

Gault & Millau Presse

“ L’arsenal aromatique de cette cuvée hors norme va faire merveille d’ici trois ans. ”



VIGNERON
LE VIN ET L'ART DE LA VITICULTURE

SPECIAL ROSÉS DE MÉDITERRANÉE

DOMAINE LA SUFFRÈNE

(BANDOL)

Il n'a pas résisté, Cédric Gravier, à l'appel de ses racines. Et La Suffrène a pu ainsi exister aux quatre coins du monde avec ses rosés de Bandol aux notes ciselées.

Qu'est-ce que ça veut dire ? Ya eu la grêle là-bas, j'avais aller voir ! Fortuné Piche, 90 ans le 7 mai, a passé la tête à la porte du bureau de son petit fils Cédric Gravier. Fortuné, rien d'un vendeur, tout de l'agriculteur dans l'âme qui toute sa vie préfère faire ses vignes et vivre sur sa terre aux côtés de son épouse Marie-Rose : "Il donnait ses raisons aux deux coopératives, La Cadéenne et Le Moulin de la Roque". Cédric, les mains posées sur la table du bureau qui domine la cuverie, montre deux photographies enluminées sous la vitre du sous-main, ces deux images accompagnent ses jours. Une en noir et blanc : un homme à casquette et chemise à carreaux près d'un mulet pour le labour, c'est Henri Piche, le père de Fortuné. L'autre est en couleur, c'est Paul Bonifay, le père de Marie-Rose. Il se tient debout dans une balle, une canne. Sans ces deux aïeux, qu'aurait fait le petit Marseillais grandi à Mazargues, le quartier de l'immeuble de Le Corbusier, Cédric le petit citadin ignorant tout des vignes ? "Nous sommes venus habiter ici quand j'ai eu 15 ans, la question agricole était plutôt lointaine et m'intéressait peu. Après mon bac j'ai filé en Floride pour voir autre chose, parler anglais. Dis que j'étais au village de La Cadéère d'Azur, mes amis américains ouvraient de grands yeux, m'interrogeaient sur ce pays 'tabulus' de Bandol, j'ai pris conscience de notre patrimoine culturel, historique, du vin, de la gastronomie. Ça a commencé à me travailler."

La devise c'est souvent des fois que l'on arrive, l'autre ego n'y est jamais pour rien. Voilà, Cédric avait en lui son pays de vignes et c'est l'Amérique qui le lui mit sous les yeux. Il rentre, se promène dans sa jeune vie, un peu à Aix dans la communication, six mois à Madrid, et le désir trotte toujours. Il revient à La Cadéère d'Azur, s'inscrit en BTS viti-céno à Hyères. "Là, j'adore ! Tout à coup mes cahiers sont impeccablement tenus... Très vite, j'ai décidé de reprendre La Suffrène. Et Fortuné fut heureux de l'arrivée du 'petit'."

SAINT-CATHERINE 2015

« C'est parti d'une idée : faire découvrir un rosé de méditerranée. Une nouvelle identité, l'alliance du cépage et sa terre. Un dispositif qui porte la typicité du Bandol. Un vin de rigueur pour se marier à mille saveurs »

Premier millésime en 1996 sur 45 hectares dans une cave toute neuve qu'il fallait édifier puisqu'il n'y en avait pas. On était en agriculture classique, peu à peu Cédric a changé les pratiques et depuis plus de dix ans le vignoble est en bio. Faut dire que Fortuné lui avait laissé un vignoble en parfait état, à l'équilibre, pas un manquant. Il y avait même un verger de 1 300 oliviers dont on presse toujours les fruits au moulin sur la propriété.

Le mourvèdre occupe près de 60 % des surfaces sur 60 hectares désormais, puis viennent grenache, cinsault, carignan et 40 ares de syrah, Ugni blanc et clairette font le blanc : ils sont plantés sur un terroir argilo-calcaire mouvementé dont les 28 hectares des Lauves, parcelle d'altitude sous la Bégude.

Il fallut partir à la conquête du marché avec un domaine à l'histoire commerciale naissante : l'export fut alors un soutien en un temps où il fallait répondre à la demande croissante de rosé. Celui-ci représente à La Suffrène 70 % de la production (5 % de blanc et 25 % de rosé aux excellents rouges). La nouveauté et le talent aliés séduisirent l'Amérique, l'Europe du Nord et la Russie. C'est l'originalité de La Suffrène que sa notoriété vienne de ses rosés, des vins marqués par une recherche des amers de fin de bouche qui tiennent le vin droit. Le mourvèdre en est la raison essentielle et participe activement à ces saveurs de pamplemousse précises et ciselées que l'on apprécie dans la Tradition 2017 et dans le 2016 valant grâce à l'année exceptionnelle de vieillissement.

Sainte-Catherine 2015, a été cueilli sur Les Lauves avec 10 % de carignan dont la fibre acide sert les épices dressées et la structure du mourvèdre vertical ; la finale saline invite à l'appétence. La divine surprise vient de Sainte-Catherine 1998, pureté du nez où la merpousse ses embruns sales et, sur ces socles, des fragrances de noix, de fruits secs, et une finale d'amers et de caramel salé qui signent un grand vin de terroir.

Jean Luc Cabré



GAULT & MILLAU
le plaisir se cultive

37

VINS D'ÉTÉ
À BOIRE FRAIS
ROUGES, BLANCS
ET ROSÉS

RESTOS
50 BONS PLANS
EN FRANCE

Barbecue
RECETTES FACILES, ÉQUIPEMENTS MALINS

Bandol rouge cuvée Les Lauves 2004 du domaine La Suffrène. L'arsenal aromatique de cette cuvée hors norme va faire merveille d'ici trois ans. Vin stylé de longue garde, 24 €. Tél. 04 94 90 09 23.

Wine spectator Presse

“Very pure, with a brisk sea salt note ...”

Wine Spectator

90

DOMAINE LA SUFFRENE

Bandol Rosé 2014

Very pure, with a brisk sea salt note imparting lovely cut, while the flavors of dried strawberry, watermelon seed and peach play out through the lengthy finish. A precise rosé. Drink now through 2016. 3,000 cases made. (Web Only)

WineSpectator.com

Wine Spectator

92

DOMAINE LA SUFFRENE

Bandol Cuvée Les Lauves 2006

Open-textured and refined, featuring dark currant and cherry flavors, with notes of cola and spice. Forest floor and inky accents mingle on the slightly smoky finish. Drink now through 2018. 200 cases made. (Web Only)

WineSpectator.com

Decanter Presse

“A rosé of place and character ...”



PROVENCE

Domaine La Suffrène,
Bandol 2017 (13.9%)

Pale yet not evanescent pink, with firmly stated, forthright aromas in which the power of Bandol Mourvèdre meets the grace and subtlety of Grenache and Cinsault: a rosé of place and character. On the palate, the wine deftly combines the drinkability we all look for in rosé with a detaining gastronomic force and depth, so this is certainly a rosé for the table and for summer gastronomy. **Drink 2018-2019**

£17.60-£19.49 Exel Wines, Les Caves de Pyrene, The Little Wine Shop

Domaine La Suffrène has seen several generations of the same family at the helm over the years, but up until 1996 all of its product was sold to the local cooperative. Then Cédric Gravier became ringmaster and decided to raise its game.

He built a new winery on site so that he could make and bottle his own wine and maximise the estate's potential. He also tapped into the deep-rooted knowledge of his grandfather, who knew every vine and olive tree on the family land. Or, as they put it: 'Two generations working in the same direction and feeding each other, to always highlight the inexhaustible qualities of this little geological gem.'

The domaine spreads over 60ha of the Bandol appellation; most of the vineyards sitting between two limestone massifs and incorporating several plots where the only common theme is that there isn't one - variety is key here.

The rosé is unoaked and has Mourvèdre at its core, complemented by Cinsault, Grenache and Carignan. Fermentation is commenced using native yeasts, then malolactic occurs in concrete vats, as does the 18 months of maturation.

La Revue du Vin de France Presse

“ On apprécie les arômes de menthol, l’attaque charnue et la corpulence de ce Bandol ...”



Cuisine et Vins Presse

“ Cédric Gravier nous régale d’un rosé tendre à majorité de Mourvèdre ...”



Hachette Guide

“ Un vignoble familial morcelé en
une centaine de parcelles ...”



CONTACT PRESSE

Iris Le Gars

presse@elliotshebaski.com

Tel. +33 (0)6 66 78 07 35



1066, Chemin de Cuges - 83740 LA CADIÈRE D'AZUR

Téléphone : **04 94 90 09 50**

Fax : 04 94 90 02 21

Email : commercial@suffrene.fr