

Domaine Tempier - Bandol Blanc - 2016



Perle rare d'un domaine mythique, ce Bandol Blanc occupe une place à part parmi les blancs de Provence et du Sud : un vin subtil et aérien, au profil floral particulièrement élégant, mais parfaitement structuré pour supporter avec panache les années de garde.

Mettant à profit la diversité géologique et d'exposition du vignoble familial, la famille Peyraud et Daniel Ravier ont privilégié pour l'encépagement blanc des parcelles plus fraîches, permettant une maturation lente des raisins, à la fois sur des sols argilo-calcaires dans le secteur historique du Castellet, mais aussi sur des sols marno-sableux sur la commune de Saint-Anne d'Evenos.

Traditionnellement, c'est la clairette qui domine l'assemblage de ce Bandol, associée au bourboulenc et à l'ugni blanc (qui apporte ce supplément de fraîcheur caractéristique), ainsi qu'à une touche délicate de marsanne et de rolle (vermentino). Comme pour les rouges, l'élevage se fait ici en grands foudres anciens, pendant une dizaine de mois : un élevage dont les Peyraud sont depuis bien longtemps passés maîtres, un élevage délicat et précis qui souligne l'étoffe et l'éclat naturel du vin sans jamais le marquer ni l'alourdir.

Cette sensation de pureté et de légèreté s'exprime sur un bouquet floral et végétal très noble, évoquant la fleur de vigne, la menthe séchée, le cerfeuil et les herbes du maquis, le tout enveloppé d'une touche citronnée et d'une très fine note iodée. Mais ici, la finesse des arômes s'accompagne d'une belle matière en bouche qui fait la part belle au fruit, un fruit gorgé de jus et de soleil, évoquant la poire, la pêche, le fruit de la passion et les agrumes.

L'équilibre est remarquable, le vin se montrant à la fois très complet, savoureux mais toujours frais, désaltérant et extrêmement digeste. La tension qui nous accompagne de bout en bout de la dégustation nous fait dire qu'il est encore loin d'avoir livré toute sa complexité et devrait parfaitement évoluer dans les 5 prochaines années, dans un registre de plus en plus minéral et épicé.

Domaine Tempier - Bandol Blanc - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Floral et subtil : fleur de vigne, menthe séchée, cerfeuil, anis, herbes du maquis. Citron, une touche iodée évoquant les embruns. Poire, pêche, fruit de la passion.

Bouche : On retrouve la même délicatesse qu'au nez. Très équilibré, gourmand dans sa sève mais toujours très frais, désaltérant. Fins amers en finale.

Accords mets-vins : Chipirons à la provençale, queue de lotte rôtie et lard fumé, suprêmes de poulet marinés aux herbes et paprika juste grillés. Tian de légumes.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bandol

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Clairette (60%), bourboulenc (19%), ugni blanc (18%), marsanne et vermentino (3%)

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques (non certifiée)