

Domaine Tempier - Bandol Blanc - 2017



Perle rare d'un domaine mythique, ce Bandol Blanc occupe une place à part parmi les blancs de Provence et du Sud : s'il sait toujours se montrer subtil dans son expression et ses parfums de garrigue, il possède une structure affirmée, qui lui permet d'évoluer merveilleusement bien après 5 ou 8 années de garde. Ce très réussi millésime 2017 en apporte encore une belle démonstration.

Mettant parfaitement à profit la diversité des sols et des expositions 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. Exposées majoritairement au Nord et à l'Est, les vignes, âgées de 25 ans en moyenne et plantées en restanques, voient également leur durée d'ensoleillement relativement limitée : une condition essentielle pour une maturation lente des raisins et un bel équilibre du vin.

Traditionnellement, c'est la clairette qui domine l'assemblage de ce Bandol à hauteur de 60% environ. Elle est associée au bourboulenc et à l'ugni blanc (qui apporte ce supplément de vivacité caractéristique), ainsi qu'à une touche délicate de marsanne qui souligne en bouche, par une fine amertume, l'expression minérale du sol. Comme pour les rouges, l'élevage se fait ici en grands foudres anciens, pendant 8 à 10 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.

Après une bonne aération (le vin est encore très jeune et un peu compact), on retrouve immédiatement ce caractère floral et cette belle dimension végétale, complexe et raffinée, propre au blanc de Tempier : fleurs d'arbres fruitiers, fenouil sauvage, menthe séchée, thym frais et autres herbes aromatiques... Plus on avance, plus on respire la garrigue. Le fruit n'est pas en reste, sur de franches notes de pêche blanche, une pointe d'ananas et une dimension citronnée qui apporte éclat et vivacité.

L'équilibre en bouche est remarquable. Après une année passée en bouteille, l'élevage est parfaitement fondu, au service de l'expression du fruit. Le gras de texture naturel du vin s'accompagne d'une tension dynamisante et d'une vraie souplesse. Les saveurs sont intenses, toujours dans un registre finement anisé, et la longue finale s'épanouit, à la fois fraîche et saline, portée par une pointe de zeste d'agrumes.

Complexe, équilibré et intense, ce Bandol 2017 a incontestablement de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

très belles années devant lui. Il vous ravira pour accompagner des chipirons à la provençale, des rougets à la tapenade, ou encore des suprêmes de volaille marinés puis grillés, servis avec un tian de légumes. Encore une fois, en 2017, le Domaine Tempier maîtrise parfaitement son sujet !

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Tempier - Bandol Blanc - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Floral et subtil : fleurs d'arbres fruitiers, fenouil sauvage, menthe séchée, thym frais et autres herbes aromatiques. Pêche blanche, ananas, une touche de citron.

Bouche : A la fois délicate mais intense dans ses saveurs. Très équilibrée, gourmande dans sa sève mais toujours très fraîche, désaltérante. Retour des agrumes et d'une touche anisée 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 au moins

Température de service : 11°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Bandol

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Clairette (60%), bourboulenc, ugni blanc et marsanne.

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