

## Domaine Tempier - Bandol Rosé - 2020



Ce Bandol 2020 jaillissant et kaléidoscopique est un véritable concentré d'énergie. D'une incroyable intensité aromatique, entre pinède, garrigue, fruits à noyau, agrumes frais et toniques, réglisse et embruns iodés, il nous emporte avec une force peu commune. Un très grand millésime chez Tempier, à attendre si possible jusqu'à la fin de l'été, le temps de canaliser sa fougue incroyable.

Aux portes de Toulon, le mourvèdre, majoritaire dans l'assemblage (associé à grenache et cinsault), a de toute évidence trouvé sa terre d'élection. Il est issu de parcelles représentant la diversité des terroirs du Domaine, où toute la gamme des sols argilo-calcaires est représentée, des calcaires gréseux du santonien aux calcaires rudistes du Jurassique (très riches en fossiles marins) en passant par les dolomies du Trias...

Variété des sols, variété des expositions, un travail rigoureux à la vigne, avec maîtrise des rendements et application des principes biologiques et bio-dynamiques : tout concourt à donner à ce Rosé cette identité unique, profondément ancrée dans l'authenticité des terroirs. Le millésime 2020 fut assez atypique : si les bonnes réserves hydriques accumulées jusque début juin ont permis à la vigne de parfaitement résister à un été à nouveau sec et chaud, les progressions de maturité se sont révélées assez chaotiques, « baroques » pour reprendre les mots de Daniel, selon les différents cépages et les différents terroirs. Il a fallu à toute l'équipe du Domaine beaucoup d'agilité pour cueillir au point optimal. Au final, les vendanges, d'habitude assez ramassées dans le temps, se sont étalées du 24 août au 18 septembre !

Après un pigeage très léger et une courte phase de macération pelliculaire, Daniel Ravier fait le choix d'une vinification et d'un élevage de 8 mois environ en cuves inox et béton, afin de préserver au maximum pureté aromatique et fraîcheur. Ce qui frappe le plus aujourd'hui dans ce tout jeune Bandol 2020, c'est son jaillissement aromatique, d'une intensité peu commune, et la prodigieuse énergie qui l'anime.

Dès le premier nez, c'est une explosion : romarin, pinède et résine de pin, suc de violette, quetsche, bergamote, groseille, radis noir et gingembre mariné, bâton de réglisse, camphre, embruns iodés et salés, orange Outspan, kumquat, citron vert, roquette... C'est tout bonnement stupéfiant pour un « simple » rosé !

Le plaisir ne diminue pas en bouche, bien au contraire. C'est une farandole de fruits qui dansent joyeusement sur nos papilles, entre la quetsche, la prune, l'écorce de clémentine, le kaki, la marmelade d'agrumes variés, la carambole ou le pamplemousse. Une touche de

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

roquette finement poivrée ajoute encore à cette atmosphère excitante et, surtout, très salivante. La force interne de la finale est impressionnante et vibre littéralement jusqu'au plexus !

Face à tant de fougue, nous vous recommandons d'attendre encore quelques mois pour profiter pleinement de ce Bandol de haut vol. Il sublimera alors des mets aussi variés qu'un tartare de thon rouge, des poulpes et encornets grillés, une paella Marinera ou une estouffade de bœuf à l'anchoïade. Un régal !

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Tempier - Bandol Rosé - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Oeil de perdrix

Nez : Jaillissant, versatile : romarin, pinède et résine de pin, suc de violette, quetsche, bergamote, groseille, radis noir et gingembre marinés, bâton de réglisse, camphre, embruns iodés et salés, orange Outspan, kumquat, citron vert, roquette...

Bouche : Une farandole de fruits, entre la quetsche, la prune, l'écorce de clémentine, le kaki, la marmelade d'agrumes variés, la carambole ou le pamplemousse. Une touche poivrée électrisante. Finale puissante et vibratoire

Accords mets-vins : Un tartare de thon rouge, des poulpes et encornets grillés, une paella Marinera ou une estouffade de bœuf à l'anchoïade.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2022 et 2028

Température de service : 11°

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



### Caractéristiques techniques

Appellation : Bandol

Millésime : 2020

Type : Vin rosé

Cépage : Mourvèdre (50% environ), complété de Grenache et Cinsault

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques