

Domaine Tempier - Bandol Rosé - 2022



Ce Bandol 2022 à l'aromatique expressive, jaillissante est un véritable concentré d'énergie. D'une incroyable intensité aromatique, il nous emporte illico dans une valse endiablée ! Un grand millésime chez Tempier, malheureusement produit cette année en quantités très réduites : en cause, la sécheresse de l'été et les dégâts d'un orage de grêle le 17 août...

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 santorien 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 son identité unique, profondément ancrée dans l'authenticité des terroirs. Le millésime 2022 poursuit une série d'années marquées par des déficits hydriques et de fortes chaleurs estivales. Les vignes ont malgré tout bien mieux résisté qu'en 2020, comme si la répétition de ces conditions difficiles favorisait leur résilience. La pluie tant espérée est arrivée au matin du 17 août. Malheureusement, cet épisode orageux s'est également accompagné de grêle, occasionnant pas mal de dégâts sur différentes parcelles du Domaine. Au final, les vendanges, démarrées le 22 août avec les grenaches sélectionnés pour le rosé, resteront marquées par un important déficit de récolte. En revanche, les raisins se montraient particulièrement expressifs et les jus dégageaient une fraîcheur et une énergie insoupçonnées.

Après un pigeage très léger et une courte phase de macération pelliculaire, Daniel Ravier fait le choix pour son rosé 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 2022, 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 : soupe de fraise et framboise fraîche, melon de Cavaillon, abricot et pêche, quetsche et mirabelle, mais aussi des notes fraîches d'estragon et de verveine, de zestes d'agrumes et de pinède. Au deuxième nez, une dimension florale envahit l'atmosphère, évoquant le chèvrefeuille, le lilas et des bonbons à la violette. Quelques nuances de réglisse et de feuille de menthe s'élèvent maintenant du

verre. Le poivre gris n'est pas loin, la noix de muscade non plus. Quel foisonnement : on adore !

Le plaisir ne diminue pas en bouche, bien au contraire. C'est une farandole de saveurs fruitées qui dansent joyeusement sur nos papilles, entre la peau de pêche, le noyau d'abricot, la prune jaune, l'écorce de clémentine ou de pamplemousse. Une touche de roquette finement poivrée ajoute à cette atmosphère excitante et, surtout, très salivante. La force interne de la finale, aux accents presque pimentés, est impressionnante et vibre littéralement jusqu'au plexus.

Ce Bandol de haut vol, très expressif, sublimera 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. Le Bandol rosé de référence !

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Tempier - Bandol Rosé - 2022



Dégustation et accords

Robe : Oeil de perdrix, reflet orangé

Nez : Jaillissant, versatile : soupe de fraise et framboise fraîche, melon de Cavaillon, abricot et pêche, quetsche et mirabelle, estragon et verveine, de zestes d'agrumes et de pinède, chèvrefeuille, lilas et bonbons à la violette, réglisse, feuille de menthe

Bouche : Charnue, juteuse, une farandole de fruits qui dansent joyeusement sur nos papilles, entre la peau de pêche, le noyau d'abricot, la prune jaune, l'écorce de clémentine ou de pamplemousse.

Beaucoup de peps dans la finale aux accents pimentés

Accords mets-vins : Un tartare de thon rouge, des poulpes et encornets grillés, une paella Marinera. Un carpaccio de boeuf aux câpres. Une pissaladière.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Bandol

Millésime : 2022

Type : Vin rosé

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

Culture : Principes biologiques et bio-
dynamiques