

Domaine Tempier - Bandol Blanc - 2022



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 fort bien après 6 ou 8 années de garde. Un vin profondément enraciné dans les paysages, les senteurs et la culture Méditerranéenne.

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 les parcelles les plus fraîches et tardives, permettant une maturation lente des raisins. Elles occupent à la fois des sols argilo-calcaires dans le secteur historique du Castellet (du côté des lieux-dits de la Migoua et du Petit Moulin), mais aussi sur des sols marno-sableux du secteur de La Laidière sur la commune de Saint-Anne d'Evenos. Un terroir acquis par la famille en 2016 et qui permet de renforcer l'identité et la complexité du blanc.

Exposées majoritairement au Nord et à l'Est, les vignes, âgées d'une trentaine d'années en moyenne et plantées en restanques, voient leur durée d'ensoleillement quotidien relativement limitée : une condition essentielle pour une maturation lente des raisins et un bel équilibre du vin, dans ce pays aux étés souvent très chauds. Si l'orage du 17 août 2022 a apporté l'eau tant attendue, qui a permis de relancer les maturations des baies après une longue sécheresse, la grêle a malheureusement fait pas mal de dégâts dans les vignes. Au final, les rendements se révélaient historiquement bas. Une situation d'autant plus dommageable que les équilibres des raisins, récoltés à partir du 25 août, étaient magnifiques, avec une fraîcheur remarquable, divine surprise de ce millésime pourtant chaud et solaire.

La palette olfactive de ce Bandol blanc se montre aujourd'hui particulièrement expressive. Elle vous entraîne au-dessus d'une corbeille puissamment bouquetée de jasmin, de bougainvillier, de chèvrefeuille et de fleurs du verger joliment aromatiques. On surprend parmi ces fragrances suaves quelques expressions anisées, de la gomme arabique, de la fleur d'oranger et de la lavande. C'est une ode au plaisir, à la Méditerranée scintillante. Dans un deuxième temps, on se délecte de fruits à noyau, de melon, de pêche blanche et de poire fraîche. Ses impressions sont toutes sous-tendues par des notes chlorophylliennes dynamiques suggérant la soupe de concombre, et des évocations d'agrumes. Quel beau voyage...

Le jus s'enroule autour de la langue qu'il stimule inlassablement avec ses saveurs d'anis, de fenouil frais et de réglisse. Les fruits, pas en reste,

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

s'affirment en milieu de bouche autour de la poire, de la mandarine bien mûre et de la pêche blanche. Le nectar est fluide et digeste. Il invite encore de fines nuances miellées à venir compléter cette composition lumineuse et chamarrée. Le vin conjugue magnifiquement suavité et fraîcheur. La finale s'éternise autour d'une élégante amertume, du poivre blanc et de notes salines. On en redemande !

Ce Bandol dense et tonique accompagnera parfaitement bouillabaisse, anchoïade ou rougets grillés aux herbes de Provence.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Tempier - Bandol Blanc - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Frais, nuancé : sel marin, fleurs du verger, jasmin et bougainvilliers, un panier d'agrumes, anis, lavande et réglisse, gomme arabique, pêche blanche, poire fraîche. Fenouil sauvage, romarin, thym frais

Bouche : Une matière ample mais fluide et enveloppante, gorgée de saveurs exquises de pêche, de mandarine mûre, de poire et de fenouil frais. De nombreuses épices toniques sur la finale. De fins amers prolongent la salivation.

Accords mets-vins : Des goûts méditerranéens : bouillabaisse, caviar d'aubergines, lapin à l'escabèche, rougets grillés à la tapenade ou à l'anchoïade... Mais aussi un tajine de poulet au citron confit ou de mérou.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bandol

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Clairette (60%), ugni blanc (30%), bourboulenc, rolle et marsanne.

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques