

## Domaine Tempier - Bandol Rosé - 2023



Ce Bandol 2023 à l'aromatique mûre et gourmande est un véritable concentré d'énergie. D'une incroyable intensité aromatique, il nous emporte illico dans une valse endiablée ! Un autre grand millésime chez Tempier.

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 biodynamiques : tout concourt à donner à ce Rosé son identité unique, profondément ancrée dans l'authenticité des terroirs. Le millésime 2023 poursuit une série d'années marquées par des déficits hydriques et de fortes chaleurs estivales. Encore une fois, les vignes ont montré leur résilience : malgré un hiver très peu pluvieux (la saison démarrait avec un déficit hydrique de l'ordre de 50%), la sortie de grappes se montrait généreuse. Heureusement, la pluie est revenue, sous la forme d'averses orageuses à répétition entre mi-mai et mi-juin, permettant d'emmagasiner quelques réserves dans les sols et sous-sols afin de mieux faire face à un été qui s'annonçait particulièrement sec et caniculaire. Des conditions qui n'ont pas permis aux raisins de beaucoup grossir. Dans les derniers jours du mois d'août, les vendanges ont démarré, sous la chaleur et au pas de course, car les maturités progressaient alors très vite, même pour les mourvèdres normalement plus tardifs. Les raisins étaient particulièrement expressifs dans leur aromatique 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 2023, 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, prune, mais aussi des notes toniques d'estragon et de verveine, de zestes d'agrumes et de pinède. Au deuxième nez, une dimension florale envahit l'atmosphère, évoquant le chèvrefeuille, la pivoine et les bonbons à la violette. Quelques

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

nuances de réglisse et de feuille de menthe s'élèvent maintenant du verre. Le poivre noir n'est pas loin, adouci d'une touche d'amande. 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 rouge, 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 poivrés et mentholés, est impressionnante et vibre 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 !

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Tempier - Bandol Rosé - 2023



### Dégustation et accords

Robe : Oeil de perdrix, reflet orangé

Nez : Jaillissant, versatile : soupe de fraise, framboise fraîche, melon de Cavaillon, abricot, pêche, prunelle, estragon, verveine, zestes d'agrumes, pinède, chèvrefeuille, pivoine, bonbons à la violette, réglisse, menthe, poivre noir, amande.

Bouche : Farandole de saveurs fruitées (peau de pêche, noyau d'abricot, prune rouge, écorce de clémentine ou de pamplemousse), roquette, atmosphère excitante et très salivante. Finale impressionnante aux accents poivrés et mentholés.

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 :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 11°

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



### Caractéristiques techniques

Appellation : Bandol

Millésime : 2023

Type : Vin rosé

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

Culture : Principes biologiques et  
biodynamiques