

Domaine Tempier - Bandol Blanc - 2023



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 et complexe dans ses parfums de garrigue, de jardins et de vergers méditerranéens, il possède une structure affirmée, qui lui permet d'évoluer fort bien après 8 ou 10 ans de garde. Un vin profondément enraciné dans les paysages, les senteurs et la culture provençale.

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. Comme ce fut à nouveau le cas en 2023. Après une sortie de grappe généreuse et une période aux allures presque tropicales, entre mi-mai et mi-juin, avec des pluies orageuses quasi-quotidiennes, c'est bien la chaleur et la sécheresse qui se sont installées par la suite. Une sécheresse renforcée par un vent tenace pendant une bonne partie de l'été. Ces conditions ont permis aux maturités d'avancer assez rapidement, sans que les raisins ne grossissent beaucoup.

Les vendanges, menées au pas de charge dans des conditions parfaitement estivales (voire caniculaires), ont permis de récolter des raisins magnifiques sur le plan sanitaire, mais pas très généreux en jus. Des jus qui se révélaient très expressifs sur le plan aromatique, concentrés et imprégnés d'une énergie, d'une tonicité que l'on n'attendait pas forcément sur ce millésime précoce.

La palette olfactive de ce Bandol blanc se montre aujourd'hui particulièrement expressive. Elle s'ouvre sur l'éclat généreux de fruits bien mûrs, juste cueillis, parmi lesquels on reconnaît la pêche blanche, la poire, la pomme Golden ainsi qu'un soupçon de coing. On voyage ensuite au cœur d'un jardin luxuriant, aux suaves parfums floraux typiques de la Provence, entre lavande et bougainvilliers, genêts et fleurs d'amandier ou d'orange, complétés de nuances anisées évoquant le fenouil sauvage. Un

voile miellé s'élève maintenant du verre, ainsi qu'une gourmande touche de melon et la présence de quelques agrumes, à commencer par le citron confit.

Séveux et dynamique, le jus s'enroule autour de la langue qu'il stimule inlassablement avec ses saveurs de fruits blancs et jaunes relevées de beaux amers rappelant la réglisse, la sève de pin, le noyau de pêche ou d'abricot, mais aussi la feuille de vigne marinée, à la grecque. L'anis n'est jamais loin, tout comme la noix de muscade. La puissance de la finale impressionne : elle déploie une matière presque tannique, aux contours savoureux de caroube, de poivre blanc et de fruits miellés. Quelle sapidité ! On en redemande.

Ce Bandol dense et tonique accompagnera parfaitement, dans sa jeunesse, houmous, feuilles de vignes farcies et autres mezze. Plus tard, vous pourrez miser sur une brandade de morue, un cabillaud à l'aïoli ou une bouillabaisse !

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Tempier - Bandol Blanc - 2023



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Expressif et généreux : pêche blanche, poire, pomme Golden, coing, lavande, bougainvilliers, genêts, fleurs d'amandier ou d'oranger, fenouil sauvage, voile miellé, melon, citron confit.

Bouche : Séveuse, dynamique, fruits blancs et jaunes relevées de beaux amers. L'anis et la noix de muscade ne sont jamais loin. Finale puissante et sapide, elle déploie une matière presque tannique, aux contours de caroube, de poivre blanc et de fruits miellés.

Accords mets-vins : Dans sa jeunesse, houmous, feuilles de vignes farcies et autres mezze. Plus tard, vous pourrez miser sur une brandade de morue, un cabillaud à l'aïoli et même une bouillabaisse !



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2033

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bandol

Millésime : 2023

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques