

Domaine Tempier - Bandol Blanc - 2025 - Blanc



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 fleuris où s'affairent les butineuses 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.

Après un millésime 2024 relativement serein et tempéré à la vigne, 2025 s'est ouvert sous des auspices déjà bien connus dans le Sud : un hiver beaucoup trop doux et trop sec, comme si les saisons froides s'effaçaient peu à peu du paysage provençal. Heureusement, les pluies généreuses de février et mars ont permis aux sols de reconstituer leurs réserves hydriques. Les couverts végétaux, particulièrement vigoureux cette année, témoignaient d'ailleurs de cette vitalité retrouvée des sols.

Le printemps, doux et humide, a ensuite accéléré le développement de la vigne. Les sorties de grappes étaient très prometteuses, mais le mildiou, particulièrement virulent, a obligé les équipes du domaine à une vigilance constante. Puis est arrivée une brutale séquence caniculaire au début de l'été, mettant certaines parcelles sous tension. Si la plupart des vieilles vignes ont parfaitement résisté, quelques secteurs plus exposés ont souffert des fortes chaleurs. Heureusement, le mistral, fréquent, ainsi que quelques pluies salvatrices fin juillet ont permis de relancer les maturités dans de bonnes conditions. La précocité du millésime s'est confirmée dès les vendanges : les premiers cépages blancs sont entrés en cave dès le 20

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

août, avec des équilibres remarquables entre concentration et fraîcheur. Les raisins, petits et très aromatiques, rappelaient parfois 2023 dans leur intensité, mais avec des acidités parfaitement préservées et une belle énergie interne. Les rendements modestes et les tris extrêmement précis ont finalement donné naissance à un blanc friand, tonique et élégant, moins solaires qu'on aurait pu le craindre, mais très expressif.

La palette olfactive de ce Bandol blanc se montre aujourd'hui particulièrement tonique, jaillissante. Elle s'ouvre sur l'éclat généreux de fruits bien mûrs, juste cueillis, parmi lesquels on reconnaît la pêche blanche et surtout son noyau, la pomme Granny et la pomme Boskoop, un sorbet à l'abricot, le pamplemousse rose, le citron confit et une touche de melon de Cavaillon. On sent même poindre l'énergie acidulée de la rhubarbe et de quelques baies rouges, groseilles en tête. On voyage ensuite au cœur d'un jardin luxuriant, aux suaves parfums floraux et mellifères typiques de la Provence, entre lavande et bougainvilliers, fleurs d'amandier ou d'oranger, mais aussi l'acacia, complétés d'une note de cire d'abeille à peine sortie de la ruche. L'aération prolongée voit maintenant s'élever au-dessus du verre des évocations de pin parasol, d'eucalyptus, d'herbes sèches ou de graine de fenouil. La garrigue n'est pas loin. Avant le retour des agrumes, à la fois mûrs et toniques.

Séveux et dynamique, le jus s'enroule autour de la langue qu'il stimule inlassablement avec ses saveurs de fruits à noyau et de pomelo, relevées de beaux amers rappelant la réglisse, la sève de pin, le noyau de pêche. Le fenouil et sa touche anisée est toujours là, tout comme le poivre blanc. La puissance et l'intensité de la finale impressionnent : elle déploie une matière presque tannique, aux contours salins savoureux, marquée par la belle rémanence des fruits à noyau et du zeste d'orange. Quelle sapidité ! On en redemande.

Ce Bandol dense, frais et tonique accompagnera parfaitement, dans sa jeunesse, houmous, feuilles de vignes farcies et autres mezze. Plus tard, vous pourrez miser sur des rougets grillés à la tapenade et aux tomates confites, une brandade de morue, un cabillaud à l'aïoli ou même une bouillabaisse !

Domaine Tempier - Bandol Blanc - 2025 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : complexe : pêche blanche et son noyau, pommes, sorbet à l'abricot, agrumes, melon de Cavaillon, rhubarbe, baies rouges, lavande, bougainvilliers, fleurs d'amandier ou d'oranger, acacia, cire d'abeille, pin, eucalyptus, herbes sèches, graine de fenouil.

Bouche : fruits à noyau, pomelo, beaux amers (réglisse, sève de pin, noyau de pêche), fenouil, poivre blanc.
Finale impressionnante : matière presque tannique, contours salins savoureux, belle rémanence des fruits à noyau et du zeste d'orange. Quelle sapidité !

Accords mets-vins : dans sa jeunesse, houmous, feuilles de vignes farcies et autres mezze. Plus tard, vous pourrez miser sur des rougets grillés à la tapenade et aux tomates confites, une brandade de morue, un cabillaud à l'aïoli ou même une bouillabaisse !



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bandol

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

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques