

Domaine Tempier - Magnum Bandol Rosé - 2025 - rosé - 150 cl



Ce Bandol Rosé 2025 à la fraîcheur éclatante et à l'aromatique particulièrement expressive est un véritable concentré d'énergie méridionale. D'une rare intensité, il conjugue gourmandise du fruit, tension saline et finesse florale dans un équilibre déjà irrésistible. Encore un très grand rosé de gastronomie signé 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 santonien 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. 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 grenaches destinés au rosé entraient en cave dès le 18 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 mieux préservées. Les rendements modestes et les tris extrêmement précis ont finalement

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

donné naissance à des rosés particulièrement friands, toniques et élégants, moins solaires qu'on aurait pu le craindre, mais intensément expressifs.

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 2025, 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 juteuse, 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 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, le jus de groseille et d'hibiscus. 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 !

Quantité limitée à 3 magnums par client.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Tempier - Magnum Bandol Rosé - 2025 - rosé - 150 cl



Dégustation et accords

Robe : Oeil de perdrix, reflet orangé

Nez : jaillissant, frais : soupe de fraise et framboise fraîche, melon de Cavaillon, abricot, pêche, prune, estragon, verveine, zestes d'agrumes, pinède, chèvre-feuille, pivoine, bonbons à la violette, réglisse, feuille de menthe, poivre noir, touche d'amande

Bouche : peau de pêche, noyau d'abricot, prune rouge, écorce de clémentine ou de pamplemousse, jus de groseille et d'hibiscus, roquette finement poivrée et très salivante. Finale, aux accents poivrés et mentholés, impressionnante et vibre jusqu'au plexus.

Accords mets-vins : thon rouge grillé, tapenade et fenouil rôti, des filets de rougets, accompagnés de courgettes et d'aubergines confites, des poivrons ou des tomates farcies, un poulet à la Basquaise.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Bandol

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

Culture : Principes biologiques et biodynamiques