

Domaine Tempier - Bandol Blanc - 2018 - 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 dans son expression et ses parfums de garrigue, il possède une structure affirmée, qui lui permet d'évoluer merveilleusement bien après 5 ou 8 années de garde. Ce superbe 2018, profondément enraciné dans les paysages, les senteurs et la culture Méditerranéenne nous en fait une démonstration brillante.

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. Exposées majoritairement au Nord et à l'Est, les vignes, âgées de 25 à 30 ans en moyenne et plantées en restanques, voient également leur durée d'ensoleillement relativement limitée : une condition essentielle pour une maturation lente des raisins et un bel équilibre du vin.

Traditionnellement, c'est la clairette qui domine l'assemblage de ce Bandol à hauteur de 60% environ. Elle est associée au bourboulenc et à l'ugni blanc (qui apporte ce supplément de vivacité caractéristique), ainsi qu'à une touche délicate de rolle et une autre de marsanne qui souligne en bouche, par une fine amertume, l'expression minérale du sol. Comme pour les rouges, l'élevage se fait en grands foudres anciens, pendant 8 à 10 mois : un élevage dont les Peyraud sont depuis bien longtemps passés maîtres, un élevage délicat et précis qui souligne l'étoffe et l'éclat naturel du vin sans jamais le marquer ni l'alourdir.

Dès le premier nez, ce Bandol 2018, fringant et incroyablement évocateur, vous transporte immédiatement sur les rives de « Mare Nostrum ». Il y a l'iode, les coquillages, l'étoile de mer et le sel marin. Il y a aussi la réglisse, la bergamote, l'anis vert, la menthe et même le basilic. Il y a la lavande, les roses anciennes et les bougainvilliers... On voyage avec délice dans un jardin extraordinaire !

En bouche, le fruit resplendit, il nourrit et désaltère sur d'irrésistibles saveurs de pêche blanche et de pêche de vigne, de poire, de pamplemousse, de citrons jaune et vert. Mais là encore, le sol et l'air de la

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Méditerranée impriment leur marque, donnant au vin ce caractère salin voire salé et ces nuances épicées de poivre blanc, de gingembre et de badiane. La finale, longue, active et dotée d'un volume de fruit considérable vous emmène vers une vraie plénitude !

Evidemment, ce Bandol Blanc de très haute volée fera honneur aux vrais goûts méditerranéens : on pense bouillabaisse, caviar d'aubergines, lapin au basilic ou encore rougets grillés... Les épices, les herbes aromatiques, rien ne lui fait peur, rien ne l'arrêtera : un pur bonheur... à partager !

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Tempier - Bandol Blanc - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, lumineuse

Nez : Très évocateur : iode, coquillages, étoile de mer, sel marin. Réglisse, bergamote, anis vert, menthe, basilic. Lavande, roses, bougainvilliers. Citron, pêche.

Bouche : Fraîche et gorgée de fruits : pêche, poire, citron et pamplemousse. Saline et épicée : poivre blanc, gingembre, badiane. Finale longue et active.

Accords mets-vins : Des goûts méditerranéens : bouillabaisse, caviar d'aubergines, lapin au basilic ou rougets grillés... N'hésitez pas sur les épices et les herbes aromatiques.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026 au moins

Température de service : 11°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Bandol

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

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques