

Domaine Tempier - Bandol Blanc - 2019 - 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 fort bien après 6 ou 8 années de garde. Un vin profondément enraciné dans les paysages, les senteurs et la culture Méditerranéenne.

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. En 2019, la canicule et la sécheresse de juin et juillet ont sensiblement fait diminuer les rendements. Néanmoins, la relative fraîcheur maritime tout comme les petites pluies, début août, ont permis d'éviter des blocages de maturité et de parfaire les équilibres des raisins : les baies étaient aromatiquement très concentrées, avec de belles acidités.

Traditionnellement, c'est la clairette qui domine l'assemblage de ce Bandol à hauteur de 60% environ. Elle est associée à l'ugni blanc (qui apporte ce supplément de vivacité caractéristique), ainsi qu'à des touches délicates de bourboulenc, de rolle, mais aussi de marsanne qui souligne en bouche, par une fine amertume, l'expression minérale du sol. Comme pour les rouges, l'élevage se fait majoritairement en grands foudres anciens, pendant une dizaine de mois : un élevage assez long pour un blanc provençal, dont les Peyraud sont depuis 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.

Après une bonne aération, ce Bandol 2019 affiche une sorte d'élégance sereine et de force tranquille qui nous transportent au cœur d'un paysage

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de bord de mer, paisible et lumineux. On sent l'iode, les coquillages, l'étoile de mer et le sel marin. On distingue également la réglisse, la bergamote, l'anis vert, la menthe et le fenouil. Il y a la lavande, la jasmin et les bougainvilliers. On finit sur des agrumes délicats et des fruits à noyau juste cueillis, pêche en tête... On voyage avec délice dans ce jardin coloré.

En bouche, le fruit resplendit, il nourrit et désaltère avec ses saveurs de pêche, de poire, d'abricot, de pamplemousse et de citron. Mais là encore, le sol et l'air de la Méditerranée impriment leur marque, donnant au vin ce caractère salin voire salé et ces nuances épicées de poivre blanc, de gingembre et d'anis. La finale, longue, active et dotée d'un beau volume de fruit vous emmène tranquillement vers une forme de plénitude...

Ce Bandol Blanc de haute tenue, qui aura besoin de deux années de cave pour s'affirmer pleinement, fera honneur aux goûts méditerranéens : on pense bouillabaisse, caviar d'aubergines, lapin à l'escabèche ou encore rougets grillés aux herbes de Provence... Epices et aromates ne lui feront pas peur : un pur régal à partager en famille ou entre amis!

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Tempier - Bandol Blanc - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, lumineuse

Nez : D'abord discret puis très nuancé : iode, coquillages, étoile de mer, sel marin. Réglisse, bergamote, anis vert, menthe, fenouil. Lavande, jasmin, bougainvilliers. Citron, pêche.

Bouche : Fraîche et gorgée de fruits : pêche et abricot, 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 à l'escabèche ou rougets grillés... N'hésitez pas sur les épices et les herbes aromatiques.



Conseils de service

À consommer :
idéalement entre 2023 et 2029

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