

Domaine Tempier - Bandol Blanc - 2020 - blanc



Perle rare d'un domaine mythique, ce Bandol Blanc occupe une place à part parmi les blancs de Provence et du Sud : toujours subtil et lumineux dans son expression, avec ses parfums de fruits frais et de garrigue, il possède une structure affirmée, qui lui permet d'évoluer merveilleusement bien après 6 ou 8 années de garde. Ce rare 2020, introuvable aujourd'hui, même au domaine, est profondément enraciné dans les paysages et les senteurs de la Méditerranée.

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 sa 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.

Si 2020 fut une année relativement paisible à la vigne, avec peu de maladies cryptogamiques, la sécheresse de l'été a une nouvelle fois pénalisé les rendements finaux. D'importants décalages de maturité, entre les différents cépages et les différentes parcelles, ont amené le domaine à vendanger ses blancs en quatre passages successifs.

Au premier nez, ce Bandol 2020 conjugue fraîcheur et éclat généreux et lumineux d'un fruit bien mûr. La dimension marine, délicatement saline et iodée, précède des notes voluptueuses mais aériennes de petites fleurs blanches, de mimosa, d'eucalyptus et de miel de lavande. Des nuances

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'anis, de réglisse et de zeste de citron portent ce souffle frais qui émane du verre et annoncent une expression généreuse du fruit, autour de la pêche blanche et de l'abricot.

En bouche, on aime la matière enveloppante, avec juste ce qu'il faut de gras et des saveurs franches de fruits à noyau et de melon, complétées d'une touche excitante de pamplemousse. La finale est dynamisée par une salinité excitante et de fins amers qui ajoute encore à la sapidité de ce Bandol. Un vin de plaisir, de plénitude et de partage qui fera honneur à une conviviale cuisine méditerranéenne : on pense caviar d'aubergine, bouillabaisse, lapin en escabèche, tajine de poulet au citron confit, rougets grillés servis avec une tapenade ou encore loup au fenouil...

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Tempier - Bandol Blanc - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, lumineuse

Nez : Riche, nuancé : iode, sel marin, petites fleurs blanches, mimosa, eucalyptus et miel de lavande, anis, réglisse, zeste de citron, pêche blanche, abricot.

Bouche : Ample, enveloppante, avec du gras et des saveurs franches de fruits à noyau. une touche excitante d'écorce de pamplemousse, à la fine amertume salivante. Finale large associant fruits jaunes, melon et accents salins.

Accords mets-vins : Des goûts méditerranéens : bouillabaisse, caviar d'aubergines, lapin à l'escabèche ou rougets grillés à la tapenade... Mais aussi un tajine de poulet au citron confit ou de mérrou.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bandol

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

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques