

## Domaine Tempier - Bandol Blanc - 2021 - blanc



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 quelques touches de bouboulenc, de rolle et de marsanne. Celle-ci souligne en bouche, par sa 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 un millésime 2020 baroque et peu productif, l'année 2021 n'en fut pas moins chaotique. Face à ce qui restera une véritable « Annus Horribilis » pour l'immense majorité des vignobles du pays, chez Tempier, on s'estime cependant « relativement épargné ». En effet, le gel de début avril n'a touché qu'une poignée de parcelles.

Ici, c'est surtout la sécheresse qui a marqué la saison. Les vignes les plus jeunes et celles occupant les sols les plus pauvres en ont souffert. Si les nuits relativement fraîches durant l'été ont permis des maturations régulières, les rendements en jus se sont révélés, encore une fois, bien maigres. Avec un déficit de près de 25% par rapport à 2020, qui n'était déjà pas une année généreuse... Bonne nouvelle cependant, les raisins blancs offraient des aromatiques expressives, avec de bonnes acidités annonçant un potentiel de garde certain pour ce Bandol blanc.

On perçoit d'emblée une grande tension : vous ne vous départirez pas de cette exquise impression de vous trouver au-dessus d'un stimulant panier d'agrumes, d'un bouquet de fleurs blanches, de jasmin et de bougainvillier. S'il se dégage de ces impressions olfactives une véritable ode au plaisir, on se réglera également d'éléments racés et complexes, de fruits à noyau, de pêche blanche juteuse littéralement posés sur un lit d'anis, de lavande et de réglisse. Les notes acidulées et traçantes maintiennent votre attention à son paroxysme : n'est-ce pas là la qualité des grands vins ?

On retrouve en milieu de bouche, avec un plaisir non dissimulé, des saveurs exquises de pêche, de pamplemousse mur et de fenouil frais. La matière de ce vin est proprement ahurissante : elle s'étire inextinguiblement et étreint tous vos sens. Les nuances de poivre blanc, d'anis et de réglisse s'éternisent, mâtinées de notes salines et d'une fine

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

amertume. Ce vin qui conjugue grâce et plaisir immédiat, désaltère sans jamais fatiguer. Vos papilles s'émerveilleront longtemps après la dernière gorgée : ce Bandol blanc rend décidément un fort bel hommage à ce bout de Méditerranée littéralement paradisiaque.

On ne voudrait pas associer ce nectar aux seuls mets méditerranéens mais force est de constater qu'il accompagnera idéalement une bouillabaisse, une anchoïade ou encore des rougets grillés aux herbes de Provence (évidemment). Sa justesse et son allant ne lui feront pas craindre la palette des épices et aromates des différentes rives du bassin méditerranéen : n'hésitez pas à mettre le cap sur les tajines de viandes blanches ou de poissons ou les mezze libanais. Les mariages sont infinis pour ce grand vin blanc de gastronomie.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Tempier - Bandol Blanc - 2021 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe :** Or clair, lumineuse

**Nez :** Riche, nuancé : sel marin, petites fleurs blanches, jasmin et bougainvilliers, un panier d'agrumes, anis, lavande et réglisse, pêche blanche, abricot. Herbes fraîches, romarin.

**Bouche :** Une matière ample mais fluide et enveloppante, gorgée de saveurs exquises de pêche, de pamplemousse mur et de fenouil frais. De nombreuses épices toniques sur la finale. De fins amers prolongent la salivation.

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



### Conseils de service

**À consommer :**  
Entre 2023 et 2030

**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