

Domaine Tempier - Bandol Blanc - 2024 - 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 et complexe dans ses parfums de garrigue, de jardins fleuris où s'affairent les butineuses et de vergers méditerranéens, il possède une structure affirmée, qui lui permet d'évoluer fort bien après 8 ou 10 ans de garde. Un vin profondément enraciné dans les paysages, les senteurs et la culture provençale.

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 2024, après un hiver doux et pluvieux, le printemps et, surtout, le début d'été furent bien moins chaud que les années précédentes. Ce n'est qu'en août que les températures élevées se sont installées, avant de perdurer tout au long du mois de septembre. Les cépages blancs ont profité de ce beau mois d'août (et des réserves hydriques emmagasinées pendant l'hiver et le printemps) pour parfaire leur maturité.

Ils affichaient, au moment des vendanges, démarrées autour du 20 août, de très beaux équilibres. Les jus se révélaient très expressifs sur le plan aromatique, concentrés et imprégnés d'une énergie, d'une tonicité que l'on n'attendait pas forcément sur ce millésime précoce.

La palette olfactive de ce Bandol blanc se montre aujourd'hui particulièrement tonique, jaillissante. Elle s'ouvre sur l'éclat généreux de fruits bien mûrs, juste cueillis, parmi lesquels on reconnaît la pêche blanche et surtout son noyau, la pomme Granny et la pomme Boskoop, l'abricot, et même un sorbet à l'abricot, le pamplemousse rose et une touche de melon de Cavaillon. On sent même poindre l'énergie acidulée

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de la rhubarbe et de quelques baies rouges, groseilles en tête. On voyage ensuite au cœur d'un jardin luxuriant, aux suaves parfums floraux et mellifères typiques de la Provence, entre lavande et bougainvilliers, genêts et fleurs d'amandier ou d'oranger, complétés d'une note de cire d'abeille à peine sortie de la ruche. L'aération prolongée voit maintenant s'élever au-dessus du verre des évocations de pin parasol, d'eucalyptus, de cardamome verte. Avant le retour des agrumes, à la fois mûrs et toniques.

Séveux et dynamique, le jus s'enroule autour de la langue qu'il stimule inlassablement avec ses saveurs de fruits à noyau et de pomelo, relevées de beaux amers rappelant la réglisse, la sève de pin, le noyau de pêche. Le fenouil et sa touche anisée n'est pas loin, tout comme le poivre blanc. La puissance et l'intensité de la finale impressionnent : elle déploie une matière presque tannique, aux contours salins savoureux, marquée par la belle rémanence des fruits à noyau et du zeste d'orange. Quelle sapidité ! On en redemande.

Ce Bandol dense et tonique accompagnera parfaitement, dans sa jeunesse, houmous, feuilles de vignes farcies et autres mezze. Plus tard, vous pourrez miser sur des rougets grillés à la tapenade et aux tomates confites, une brandade de morue, un cabillaud à l'aïoli ou même une bouillabaisse !

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Tempier - Bandol Blanc - 2024 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : expressif et généreux : pêche blanche et son noyau, poire, pomme Granny et Boskoop, abricot et sorbet d'abricot, lavande, bougainvilliers, genêts, fleurs d'amandier ou d'oranger, cire d'abeille, pin parasol, eucalyptus, cardamome verte, agrumes mûrs

Bouche : La puissance et l'intensité de la finale impressionnent : elle déploie une matière presque tannique, aux contours salins savoureux, marquée par la belle rémanence des fruits à noyau et du zeste d'orange. Quelle sapidité !

Accords mets-vins : dans sa jeunesse, houmous, feuilles de vignes farcies et autres mezze. Plus tard, vous pourrez miser sur des rougets grillés à la tapenade et aux tomates confites, une brandade de morue, un cabillaud à l'aïoli ou même une bouillabaisse !



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2034

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 biodynamiques