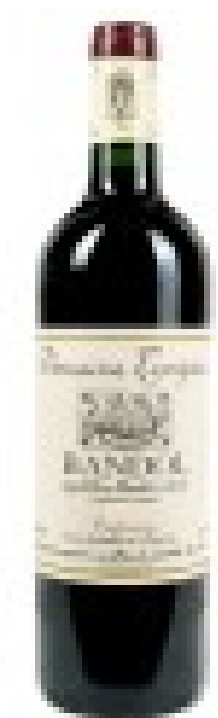


Domaine Tempier "Cabassaou" Bandol rouge 2014



Prix du produit :

225,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Daniel Ravier (TEMPIER)

Millésime: 2014

Appellation: Bandol

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Cabassaou

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Wine Advocate (Parker): 93-95/100

Description brève du produit :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 17,5/20. *"Pourtant situé sur un terroir solaire, ce rouge prend beaucoup de fraîcheur et d'éclat, avec une grande intensité de saveurs et de relief. Superbe."*

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE TEMPIER

Commentaires sur ce Domaine Tempier "Cabassaou" Bandol rouge 2014 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 17,5/20. *"Pourtant situé sur un terroir solaire, ce rouge prend beaucoup de fraîcheur et d'éclat, avec une grande intensité de saveurs et de relief. Superbe."*

relief. Superbe."

Guide Bettane Desseauve 2017 : 15,5/20. *"Encore en retrait, il se montre déjà fin, long et harmonieux. N'attendez pas de lui qu'il soit parfait aujourd'hui car il est encore trop jeune, mais sa nature réfléchie et intelligente le placera en haut de l'échelle d'ici un an ou deux." Apogée: de 2016 à 2030*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, June 2016) : 93-95/100. *From a parcel next to La Tourtine, the real head turner in the vintage should be the 2014 Bandol Rouge Cuvee Carassaou. My notes start (and end) with ?Wow!? This fabulous-looking barrel sample offers terrific notes of cassis, violets, crushed flowers and licorice in a full-bodied, ultra-polished, layered and balanced package. This tannin quality is truly first rate, and this is one 2014 I can?t wait to taste from bottle.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Situé à la Tourtine dans sa partie basse, ce terroir d'une très faible surface, bénéficie de conditions particulières : abrité du mistral par le promontoire du Castellet, toujours sous l'influence d'une légère brise qui remonte le long de ses pentes étagées en restanques (terrasses) courtes, il est orienté Sud Sud-Ouest pour un ensoleillement maximum.

Ces conditions exceptionnelles permettent au Mourvèdre (ici à plus de 95%) d'atteindre une maturité idéale. Les rendements faibles en font un vin rare. Corsé, très puissant avec des tanins très serrés, ce vin est souvent un choc pour ceux qui ont la chance de le déguster : une référence.

Adossé à la colline du Castellet cette parcelle est protégée des effets trop violents du mistral qu'on peut avoir sur la Tourtine. Au plus fort de la chaleur estivale, elle bénéficie de la remontée de vents thermiques qui apporte une ventilation favorable. Cette parcelle est dotée d'un bagage qualitatif assez exceptionnel qui s'appuie sur des vignes anciennes d'une cinquantaine d'années.

Ces vignes ont été à l'époque, comme une bonne partie de la Tourtine, greffées sur place par Lucien et François Peyraud.

CEPAGES : Mourvèdre (95 %), Cinsault (1%), Syrah (4%).

Age moyen des vignes 50 ans

TERROIR : Petite parcelle. située plein sud en bas du coteau de la Tourtine, abritée du mistral. Bénéficie du vent solaire pendant les journées d'été. Maturité exceptionnelle du Mourvèdre grâce au micro climat pour en faire ainsi un vin rare. Sol argilo-calcaire homogène, époque SANTONIEN environ 100 millions d'années.

CULTURE : Travail du sol (en restanques) traditionnel mécanique et manuel sans herbicides.

Surveillance raisonnée de l'état sanitaire sans utilisation de molécules chimiques. Vendanges vertes pour sélectionner la charge des vignes et obtenir un rendement de 30 à 35hl/ha.

VENDANGES : Vendanges manuelles en caisses de 30 kg.
Tri à la vigne et à la cave.

VINIFICATION : Vinification traditionnelle avec égrappage total et levures indigènes. Fermentation de 15 jours à 3 semaines à température régulée en cuves inox ou béton. Elevage en foudres de chêne (25 à 75 hl) de 18 à 20 mois avec fermentation secondaire dite malolactique. Mise en bouteilles sans collage ni filtration.

DEGUSTATION : Robe noire foncée. Nez discret dans sa jeunesse qui se développera au fil des ans pour offrir des notes de violette, cuir et fruits noirs. En bouche le tanin aura une grande souplesse, du soyeux ; une complexité avec des notes de fruits et d'épices. Un vin de très grande garde.