

Domaine Tempier "La Migoua" Bandol rouge 2014



Prix du produit :

300,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Daniel Ravier (TEMPIER)

Millésime: 2014

Appellation: Bandol

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Migoua

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Wine Advocate (Parker): 90-92/100

Description brève du produit :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 17/20. *"Concentration de la matière avec des saveurs éclatantes de fruits rouges et d'épices, une matière svelte, élancée et raffinée, et surtout une finale longue et absolument élégante."*

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE TEMPIER

Commentaires sur ce **Domaine Tempier "La Migoua" Bandol rouge 2014 :**

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 17/20. *"Concentration de la matière avec des*

saveurs éclatantes de fruits rouges et d'épices, une matière svelte, élancée et raffinée, et surtout une finale longue et absolument élégante."

Guide Bettane Desseauve 2017 : 15,5/20. *"Vineux, nuancé et d'une grande fraîcheur, il touche les papilles avec élégance. Sa matière distinguée est en train de se mettre en place, mais sera mille fois plus belle d'ici un an ou deux. Grand vin de garde."* Apogée: de 2016 à 2030

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, juin 2016) : 90-92/100. *From a slightly higher elevation site, the 2014 Bandol La Migoua is an elegant, complex 2014 that offers bright acidity, lots of black cherry and black raspberry fruits, medium-bodied richness and fine, sweet tannin. The acidity would give me pause, yet it has terrific mid-palate depth and surprising concentration, all of which suggest short-term cellaring.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Situé sur la commune du Beausset, ce lieu-dit est perché sur le versant sud du massif du Beausset-Vieux sur un sol argilo-calcaire (Muschelkalk de 200 millions d'années en sous-sol) avec une grande variété de sols de surface : caillouteux puis argiles rouges, ocres et presque bleues parfois.

L'altitude moyenne de ce terroir en forme de cirque est de 270 mètres. La cuvée "La Migoua" comporte suivant les années entre 50 et 65 % de Mourvèdre. La proportion de cinsault y est importante surtout dans le coteau de La Louffe exposé plein sud. Souvent plus animale que les autres cuvées, La Migoua fait preuve d'une grande complexité. C'est un vin aux arômes subtils et d'un bel équilibre annonçant une longue garde.

La Migoua est un endroit connu et caractéristique de charriage géologique, souvent étudié pour sa complexité très intéressante. On trouve ici un affleurement de sols beaucoup plus anciens que sur le reste de l'appellation. En effet, on rencontre ici le cas de "plaque de subduction" c'est-à-dire le processus d'enfoncement d'une plaque tectonique sous une autre plaque. Au moment du plissement alpin (phénomène d'orogénèse), les sols du dessous sont venus se retourner sur des sols plus jeunes.

L'autre particularité est constituée par l'énorme fracture géologique du Val d'Arenc, qui fait affleurer à la Migoua des strates successives datant du Trias.

C'est dans cet environnement sauvage alternant garrigue et pinèdes, que sont imbriquées les parcelles de vignes.

CEPAGES : Mourvèdre (50%), Grenache (20%), Cinsault (26-28%), Syrah (2 à 4%). Age moyen des vignes 40 ans.

TERROIR : 6 ha sur la commune du Beausset-Vieux. Sol argilo-calcaire, époque MUSCHELKALK : 200 millions d'années, altitude de 180 à 270 m en coteaux. Exposition 2/3 plein sud, 1/6 à l'est 1/6 à l'ouest.

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 : Beaucoup de charme pour ce vin complexe et typé, au caractère sauvage et frais. Son équilibre en fait un grand vin de garde.