

Domaine Tempier Bandol rouge 2017



Prix du produit :

186,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Daniel Ravier (TEMPIER)

Millésime: 2017

Appellation: Bandol

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Domaine

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Cépage dominant: mourvèdre

Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

16,5/20 RVF . Il est certes encore un peu jeune en 2020, mais quelle complexité ! Quels fruits mûrs ! Attendez 2021 ou carafez-le... voire attendez 10 ans de plus si vous avez la patience. Ce sera un très grand vin. Une étiquette particulière pour l'année des 100 ans de Lucie Peyraud (née Tempier en 1917, qui nous a malheureusement quittés en 2020). Une discrète dédicace "Pour Lulu", surtout un bel hommage à la tradition familiale initiée par Léonie Tempier, arrière grand-mère de "Lulu", au XIXème siècle.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE TEMPIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Tempier Bandol rouge 2017

Guide Bettane Desseauve 2020 (août 2019) : 15,5/20. *Tout en finesse et élégance, le mourvèdre affiche un profil soyeux posé sur un socle tannique bien ancré. Fruité, floral, épices douces et ronces parfont le portrait. Encore jeune, il est en train de se construire. Beau vin de garde, de préférence à oublier en cave encore un an ou deux. Apogée de 2020 à 2030. Accords mets et vins : magret et canard rôti, grillades et côtes d'agneau, pigeon, chevreuil, thon.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 16,5/20. *Très belle sève sapide pour ce rouge mené tout en finesse, construit entre une chair pulpeuse, pleine de vitalité et une allonge pleine de sève. Promis à une belle garde.*

Le Figaro (V. Faust, avril 2020) : 17,5/20. *"Pour Lulu", une cuvée dédiée à Lulu Tempier, qui a fêté ses 100 ans en 2017 ! De l'attaque à la finale infinie, fruits rouges mûrs et complexité sont omniprésents. Rondeur, élégance. De la dentelle ! Le carafer.*

[NDLR] : en 1940, Lucie Tempier s'est mariée à Lucien **Peyraud**, et ils ont reconstruit le domaine tombé en desherérence durant la crise de 1929. C'est la famille Peyraud (ils ont eu 7 enfants) qui est toujours propriétaire du domaine **Tempier**. Tempier étant le nom de l'arrière grand-mère de Lucie, Léonie, qui avait déjà recréé de toutes pièces le domaine (qui existait déjà sous Louis XV !) en replantant les vignes sur porte-greffe fin XIXème, après sa dévastation par la phylloxéra. "Lulu" s'est éteinte en octobre 2020.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Savant assemblage des différents terroirs qui constituent le Domaine Tempier, ce vin est composé de 70 à 75 % de mourvèdre suivant les millésimes, associé à du grenache et du cinsault et une petite pointe (2%) de vieux carignan.

C'est un vin fruité et équilibré que l'on a du plaisir à boire après 3 ou 4 ans mais qui développe un très beau bouquet d'arômes tertiaires (cuir, animal, sous-bois) avec un peu plus d'âge.

Son équilibre lui permet de tenir jusqu'à 15 ans voir plus. La cuvée classique comprend un assemblage de terroirs différents. Au lieu dit du "petit moulin de la Cadière", la vigne s'étend sur des reliefs agencés en restanques orientés sud, la particularité du sol se distingue par la présence de calcaires à rudistes (bivalves du Santonien inférieur - 85 Ma).

Autour du domaine, on trouve des argiles assez lourdes profondes à certains endroits, relativement peu à d'autres, même si ces argiles sont assez compactes on trouve aussi des horizons (strates) colluvionnaires plus limono-sableux, dont on pourrait penser qu'ils jouent un rôle mineur mais qui sont très intéressants car très drainants et pas très riches, donc apportant beaucoup de finesse dans les vins.

CEPAGES : Mourvèdre (70 à 75%), Grenache(14 à 16%), Cinsault (8 à 9%), Carignan (2 à 3%).

TERROIR : Argilo-calcaire - Ensemble de diverses parcelles du domaine.

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 38hl/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 : Couleur rubis intense. Nez de fruits noirs. Bel équilibre en bouche. Tanins présents tout en étant souples. Les arômes tertiaires arriveront à 5/6 ans d'âge pour dévoiler des notes de cuir, de sous bois et de petits fruits rouges.