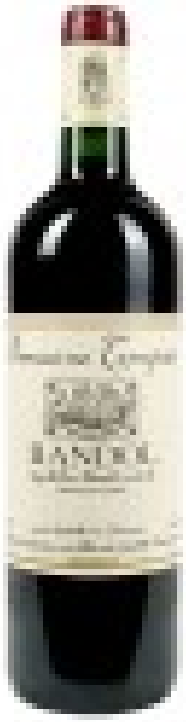
Domaine Tempier Bandol rouge 2014 JEROBOAM



Prix du produit :

275,00 €

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: 300 cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Domaine
RVF: 16/20
Bettane + Desseauve: 16.5/20
Wine Advocate (Parker): 89-92/100
Cépage dominant: mourvèdre

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE TEMPIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Tempier Bandol rouge 2014 JEROBOAM

Guide Bettane Desseauve 2017 : 16,5/20. *"Gracieux, comme une danseuse étoilée il conjugue force et souplesse. Harmonieux, complexe, avec un grand volume en bouche, des tannins serrés et soyeux, c'est somptueux.*" Apogée 2016 à 2030.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 16/20. "*Suite à une forte grêle qui a lapidé le vignoble, le millésime 2014 est assez léger. Les rouges atteignent un niveau remarquable caractérisé par la fraîcheur et la délicatesse, à l'image du bandol classique, sanguin et digeste.*"

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, June 2016) **:** 89-92/100. *An impressive barrel sample, the 2014 Bandol Cuvee Classique shows surprising depth and concentration in the vintage. Notes of dark fruits, mineral and peppery, Provencal herbs all emerge from this medium to full-bodied, beautifully pure, elegant 2014 that should drink reasonably well on release.*

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 "etit 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.

Description brève du produit :

Généreusement cédé et sorti des caves du domaine en mai 2020. Guide Bettane Desseauve 2017 : **16,5/20**. *"Gracieux, comme une danseuse étoilée il conjugue force et souplesse. Harmonieux, complexe, avec un grand volume en bouche, des tannins serrés et soyeux, c'est somptueux.*"