

Domaine Tempier Bandol rouge 2013

JEROBOAM



Prix du produit :

290,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR
Vigneron(ne): Daniel Ravier (TEMPIER)
Millésime: 2013
Appellation: Bandol
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 300 cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Domaine
RVF: 15/20
Bettane + Desseauve: 17/20
Wine Advocate (Parker): 91/100
Cépage dominant: mourvèdre
Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

Généreusement cédé et sorti des caves du domaine en mai 2020. Guide Bettane Desseauve 2016 : 16,5/20. *Superbe cru qui fait référence à juste titre dans l'AOP...*

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Tempier Bandol rouge 2013 JEROBOAM

Guide Bettane Desseauve 2016 : 17/20. *Un peu de gaz dissous lui imposera la carafe. Superbe cru qui fait référence à juste titre dans l'AOP, frais, avec de jolis tannins, une belle matière, une finale complexe et raffinée, aromatique et racé. Apogée 2016 à 2030.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 : 15/20.

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, June 2016) : 91/100. *The straight 2013 Bandol Cuvee Classique from Tempier is a winner. Made from 74% Mourvèdre, 14% Grenache, 9% Cinsault, 3% Carignan and a splash of Syrah, this beauty is loaded with wild, gamey notes of blackberries, raspberries, wild herbs, olive and underbrush. Medium-bodied, silky and polished, with terrific purity of fruit, it's ideal for drinking over the coming 7-8 years, and I'm sure will keep for longer. Drink date 2016-2024.*

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.