

Domaine de Terrebrune Bandol blanc sec 2021



Prix du produit :

204,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Reynald Delille (TERREBRUNE)

Millésime: 2021

Appellation: Bandol

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 91/100

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: clairette

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

91/100 RVF. Terrebrune est l'autre institution de Bandol, avec Tempier. Un domaine mythique mais discret, qui vit une seconde jeunesse avec l'arrivée en 2020 de Jean d'Arthuys aux côtés de la famille Delille, gardienne historique du Temple Terrebrune. Ce Bandol blanc 2021 à majorité clairette est sorti des caves du domaine en avril 2022 et présente un potentiel de garde d'au moins 10 ans.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DE TERREBRUNE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

Domaine de Terrebrune blanc sec 2021

La Revue du Vin de France (mars 2023) : **91/100**. *D'une certaine retenue à ce stade, ce blanc s'annonce épuré et fin. Il aura besoin de patienter trois à quatre ans en cave pour libérer davantage de volume. Une fine salinité souligne l'ensemble. Un beau blanc pour des poissons grillés.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 91/100. *"Le blanc 2021 s'annonce en demi-puissance. Il faudra encore un à deux ans de bouteille pour qu'il reprenne des épaules et affine ses nuances florales et de fenouil."*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, janvier 2023) : **91/100**. Hints of brine, honey and green apple appear on the nose of Terrebrune's 2021 Bandol Blanc, an assemblage of 50% Clairette, 20% each Bourboulenc and Ugni Blanc, plus 5% each Marsanne and Rolle. Medium-bodied, it's fleshy and mouthcoating, yet still finishes on a refreshing, citrus-zest note. I suspect I may be underrating its potential longevity, given its impressive freshness and verve. **Drink 2022-2025.**

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages: 50 % Clairette, 20 % Ugni, 20 % Bourboulenc, 5% Rolle, 5% Marsanne

NOTES DE DEGUSTATION

- Nez subtil de fruits exotiques et de fleurs blanches, évoluant vers une note beurrée sur un fond de fraîcheur citronnée et exotique.
- Belle attaque en bouche, d'une grande présence par ces amers délicats relevés par des saveurs d'agrumes et enveloppés par la sucrosité et la salinité apportées par le terroir calcaire du Trias.
- Belle rondeur sur un fond de minéralité.
- Fraîcheur sans acidité.
- Grand potentiel de saveur sur 10-15 ans.

SERVIR

Quand : fraîcheur, tension et minéralité dans la jeunesse et magnifique également dans la garde pour qui a la patience (10/15 ans).

Comment : Température de service 10-12°C.

Avec quoi : aussi agréable à l'apéritif que pendant le dîner, bien sûr avec toutes les cuisines de

la mer mais également sur des viandes blanches, du fromage de chèvre et des desserts aux fruits rouges.

Avec qui : définitivement pour épater des amateurs, partager avec des connaisseurs ou réussir un dîner de copains !

Particularité du millésime 2021:

Malgré un automne et un hiver sec, la vigne a réussi à mûrir les raisins grâce à un été ensoleillé aux températures modérées.

Son premier nez délicat aux senteurs florales fruitées est associé à une fraîcheur minérale arisée et des saveurs salines.

Sa bouche est tout en équilibre, d'une belle rondeur légèrement opulente. Ces amers subtils sont enrobés par la sucrosité et la salinité, laissant augurer son grand potentiel.