Domaine Tempier "La Tourtine" Bandol rouge 2022

Prix du produit :

225,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR
Vigneron(ne): Daniel Ravier (TEMPIER)
Millésime: 2022
Appellation: Bandol
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: La Tourtine
RVF: 96/100
Cépage dominant: mourvèdre
Alcool (%/vol.): 14,5

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE TEMPIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Tempier "La Tourtine" Bandol rouge 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (sept. 2024) : **96/100**. *Avec sa délicatesse minérale et sa concentration parfaite, La Tourtine est étonnement avenant pour son age : gageons qu'il va se refermer. Moins en puissance, plus en élégance que d'ordinaire, il témoigne d'une vinification qui a pris en compte la chaleur du millésime pour tirer le meilleur d'un mourvèdre parfaitement mûr, extrait en finesse.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Près du village du Castellet donc sur le haut du massif, à une altitude moyenne de 170 m, ce terroir argilo-calcaire assez homogène repose sur du Santonien d'environ 100 millions d'années.

Ce terroir où le mourvèdre s'exprime pleinement, donne des vins tanniques fruités et puissants avec entre 70 et 80% de Mourvèdre suivant les années. Souvent balayée par le mistral, La Tourtine est particulièrement bien exposée, ce qui donne un vin de grande garde qui a toujours ces arômes de petits fruits rouges et d'épices, même après 10 à 15 ans de garde.

La Tourtine est située sur la colline du Castellet, la vigne pousse ici sur des sols argilo-calcaires de type Santonien Valdonien, le terroir traditionnel par excellence de l'AOP Bandol . Dans ces argiles confortables et au plus fort de la période estivale, il arrive que l'on puisse passer une main voir un poing serré dans les anfractuosités causées par la rétractation des argiles qui sèchent. Cela peut surprendre un peu mais démontre que la vigne a un enracinement assez profond et c'est une des caractéristiques de la Tourtine. Nous sommes situés sur un haut de coteau, très ensoleillé et très venté et c'est probablement la combinaison de tous ces facteurs qui en fait un des plus grands terroirs de Bandol.

CEPAGES : Mourvèdre (80%), Grenache (10%), Cinsault, (10%). Age moyen des vignes 40 ans.

TERROIR : 6,5 ha situés plein sud en coteaux sur la commune du Castellet. Sol argilo-calcaire homogène, époque SANTONIEN : 100 millions d'années.

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 : Belle densité en bouche et une belle minéralité. Vin racé, de longue garde.

Description brève du produit :

Cuvée parcellaire du domaine, toujours aussi rare... Etonnamment "parfaite" dès notre première dégustation fin 2024, elle va encore s'améliorer ! **96/100 RVF**