

Domaine Tempier "La Migoua" Bandol rouge 2023



Prix du produit :

225,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Daniel Ravier (TEMPIER)

Millésime: 2023

Appellation: Bandol

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Migoua

RVF: 95/100

Cépage dominant: mourvèdre

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Tempier "La Migoua" Bandol rouge 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025) : **95/100**. *La Migoua, composé d'une moitié de mourvèdre, offre un fruit chaleureux (cerise), d'une sucrosité parfaite. Intensité et volume en finale.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Situé sur la commune du Beausset, ce lieu-dit est perché sur le versant sud du massif du Beausset-Vieux sur un sol argilo-calcaire (Muschel-kalk de 200 millions d'années en sous-sol) avec une grande variété de sols de surface : caillouteux puis argiles rouges, ocres et presque bleues parfois.

L'altitude moyenne de ce terroir en forme de cirque est de 270 mètres. La cuvée "La Migoua" comporte suivant les années entre 50 et 65 % de mourvèdre. La proportion de cinsault y est importante surtout dans le coteau de La Louffe exposé plein sud. Souvent plus animale que les autres cuvées, La Migoua fait preuve d'une grande complexité. C'est un vin aux arômes subtils et d'un bel équilibre annonçant une longue garde.

La Migoua est un endroit connu et caractéristique de charriage géologique, souvent étudié pour sa complexité très intéressante. On trouve ici un affleurement de sols beaucoup plus anciens que sur le reste de l'appellation. En effet, on rencontre ici le cas de "plaque de subduction" c'est-à-dire le processus d'enfoncement d'une plaque tectonique sous une autre plaque. Au moment du plissement alpin (phénomène d'orogénèse), les sols du dessous sont venus se retourner sur des sols plus jeunes.

L' autre particularité est constituée par l'énorme fracture géologique du Val d'Arenc, qui fait affleurer à la Migoua des strates successives datant du Trias.

C'est dans cet environnement sauvage alternant garrigue et pinèdes, que sont imbriquées les parcelles de vignes.

CEPAGES : Mourvèdre (50%), Grenache (20%), Cinsault (26 28%), Syrah (2 à 4%). Age moyen des vignes 40 ans.

TERROIR : 6 ha sur la commune du Beausset-Vieux. Sol argilo-calcaire, époque MUSCHEL-KALK : 200 millions d'années, altitude de 180 à 270 m en coteaux. Exposition 2/3 plein sud, 1/6 à l'est 1/6 à l'ouest.

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 : Beaucoup de charme pour ce vin complexe et typé, au caractère sauvage et frais. Son équilibre en fait un grand vin de garde.

Description brève du produit :

95/100 RVF. Une des rares cuvées parcelaires du domaine. Interdiction d'y toucher avant quelques années !