

## Domaine Tempier - Bandol Rosé - 2019



Autre grand rosé de gastronomie, ce splendide Bandol 2019 de chez Tempier, véritable légende de l'appellation, se montre incroyablement versatile, généreux et épicé. Il sublimera de nombreux plats du Sud, quand bien même ils associent des goûts pas évidents à marier comme les câpres, les olives, les anchois, les poivrons, les artichauts ou encore le romarin...

Aux portes de Toulon, le mourvèdre, majoritaire dans l'assemblage (associé à grenache et cinsault), a de toute évidence trouvé sa terre d'élection. Il est issu de parcelles représentant la diversité des terroirs du Domaine, où toute la gamme des sols argilo-calcaires est représentée, des calcaires gréseux du santorien aux calcaires rudistes du Jurassique (très riches en fossiles marins) en passant par les dolomies du Trias...

Variété des sols, variété des expositions, un travail rigoureux à la vigne, avec maîtrise des rendements et application des principes biologiques et bio-dynamiques : tout concourt à donner à ce Rosé cette identité unique, profondément ancrée dans l'authenticité des terroirs. Après un pigeage très léger et une courte phase de macération pelliculaire, Danier Ravier fait le choix d'une vinification et d'un élevage de 8 mois environ en cuves inox et béton, afin de préserver au maximum pureté aromatique et fraîcheur.

Doté d'une robe lumineuse qui tire vers l'œil de perdrix, ce Bandol dévoile un bouquet fascinant de complexité épicée et minérale : le laurier et le romarin croisent l'étoile de mer et la pince de crustacé, le bâton de réglisse s'acoquine avec les graviers sur la grève, la violette et la pivoine voisinent avec la groseille et la framboise bien mûre. On trouve, au détour de nos pérégrinations olfactives un pin parasol, des abricots compotés, une marmelade d'agrumes variés, une pincée de poivre, une nuance d'olive de Luques... C'est un festival !

La bouche n'est pas en reste, bien au contraire : si une année en bouteille l'a assagi, on y retrouve cette vivacité, cette fraîcheur et ce dynamisme hors du commun, surtout sur un millésime réputé aussi solaire que 2019. La matière est ample et élastique, gorgée de saveurs de quetsche et de mandarine, de liqueur de fleurs, de réglisse et de poivre. La finale pure et intense, dans laquelle on distingue également une nuance de cuir, offre une puissance et une longueur que l'on retrouve rarement dans un rosé !

Les accords à table seront extrêmement variés, plutôt ancrés dans une cuisine du Sud, aromatique voire épicée : mezze libanais, salade Niçoise, chackchouka de poivrons et tomate, carpaccio de thon rouge ou de bœuf aux câpres et olives, tajine de mérrou, sardines en escabèche, supions ou

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

poules à la Provençale, moussaka, pissaladière, rougets grillés, paella Marinera... et même des pizzas ! Le choix est vaste : régalez-vous !

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Tempier - Bandol Rosé - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Oeil de perdrix

Nez : Complexe et épicé : laurier, étoile de mer et pince de crustacé, sel marin, bâton de réglisse, pierre-ponce, lavande, anis étoilé, olive de Lucques, pinède, baie de genièvre, sauge, confiture d'orange, peau de clémentine, quetsche, cerise.

Bouche : Ample et élastique, gorgée de saveurs de quetsche et de mandarine. Très épicée, sur l'olive, la menthe fraîche, la badiane, le poivre vert, mais aussi la pomme de pin et les câpres. Finale pleine et longue.

Accords mets-vins : Mezze libanais, salade Niçoise, carpaccio de thon rouge ou de veau, tajine de mérou, cailles au raisin, sardines en escabèche, supions ou poulpes à la Provençale, moussaka, pissaladière, rougets grillés, paella...



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 11°

Ouverture : Rapide aération en bouteille  
(1/2 h)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Bandol

Millésime : 2019

Type : Vin rosé

Cépage : Mourvèdre (50% environ),  
complété de Grenache et Cinsault

Culture : Principes biologiques et bio-  
dynamiques