

Domaine Tempier - Magnum Bandol Rosé - 2021



Le Domaine Tempier, avec près de 200 ans d'existence, s'étire sur 38 hectares au cœur de la célèbre appellation. Le vignoble est situé au Plan du Castellet entre mer scintillante et pentes rugueuses. Le terroir du Domaine Tempier est composé d'une grande pluralité de sols ; entre argilo-calcaires, calcaires et dolomies du trias, en passant par les rudistes. Cette géologie unique et les conditions micro-climatiques parfaitement adaptées au mourvèdre contribuent à faire de ce rosé une véritable référence de l'appellation Bandol.

Sans pluie ni chaleur excessive, le millésime 2021 donna des rendements très bas. En revanche les jus des mourvèdres et des grenaches en particulier, issus de petites baies saines, furent de très belle qualité. 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. Il nous livre aujourd'hui un rosé d'un équilibre exceptionnel, entre suavité et fraîcheur. On se réglera ainsi d'un vin d'une saisissante puissance aromatique, gracile et sans trop d'alcool.

La robe rose orangé est une invitation vigoureuse à la dégustation. Des reflets évoquant le jus de fraise, laissent imaginer un jus parfaitement sapide. On est saisi, au nez, par la complexité aromatique de ce vin qui jamais ne vous entraîne vers un rosé technique. Le Mourvèdre - roi de Bandol - joue finement mais fermement sa partition et propose de scintillantes notes d'airelles, de baies fraîches, de melon d'Espagne, de menthe et de girofle. Une palette aromatique qui dit la grandeur de ce vin. Aussi complexe soit-il, jamais rien de saturant ne vient compromettre le plaisir immédiat qu'il procure.

Voici un rosé qui ne boxe pas dans la même catégorie que ses collègues. En bouche on est immédiatement confronté à une matrice incroyable d'équilibre. La texture du vin est charnue. Elle évoque tout à tour l'abricot, le melon ou la pêche blanche mais également la menthe et la rose. Les fruits éclatants et juteux sont réhaussés par des amers classieux qui maintiennent une structure qui jamais ne s'affaisse. Le milieu de bouche est tout entier imprégné par l'intensité d'un jus tonique et dynamique. C'est un rosé de terroir qui a du peps, du mordant et qui garde jusqu'au bout une fraîcheur gracile et enjoliveuse. Une référence voire LA référence de l'Appellation.

Ce rosé offre comme un avant-goût de l'été et appelle les tapas, les terrines en gelée poissons ou une cuisine sucré-salée asiatique. C'est à n'en pas douter un vin de gastronomie qui s'accordera délicatement avec un carpaccio de bœuf ou une traditionnelle pissaladière que la sucrosité

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

des oignons, ni le salé du pissalat ne contrariera aucunement. Succulent !

Quantité limitée à 2 Magnums par client.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Tempier - Magnum Bandol Rosé - 2021



Dégustation et accords

Robe : Oeil de perdrix, reflet orangé

Nez : Jaillissant, versatile : aïelles, baies fraîches, fruits à chair blanche, pêche en tête, orange, melon d'Espagne, menthe, romarin, clou de girofle

Bouche : La texture du vin est charnue. Elle évoque tout à tour l'abricot, le melon ou la pêche blanche mais également la menthe et la rose. Les fruits éclatants et juteux sont réhaussés par des amers classieux . Beaucoup de peps dans la finale

Accords mets-vins : Un tartare de thon rouge, des poulpes et encornets grillés, une paella Marinera. Un carpaccio de boeuf aux câpres. Une pissaladière.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Bandol

Millésime : 2021

Type : Vin rosé

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

Culture : Principes biologiques et bio-
dynamiques