Domaine Tempier - Duo de Bandol Parcellaires 2019 - Carton de 2 bouteilles

Nombreux sont les amateurs à considérer que l'archétype du grand rouge sudiste, puissant, complexe et harmonieux, se trouve à Bandol, et nulle part ailleurs ! Et plus précisément chez Tempier, véritable « phare » historique de la célèbre appellation varoise.

On ne présente plus ce Domaine célébré dans le monde entier. Véritable emblème de la Provence, cette propriété de la famille Tempier puis Peyraud depuis 1834, n'a eu de cesse de magnifier ces terroirs complexes, occupant des coteaux escarpés aménagés en restanques, qui plongent vers la Méditerranée. Terre d'élection du mourvèdre, qui compte encore aujourd'hui pour les trois quarts dans l'encépagement des rouges, ces collines offrent une grande diversité géo-pédologique, entre marnes calcaires et sableuses, mais aussi des calcaires beaucoup plus anciens du Trias.

Au-delà de son Bandol « classique », le Domaine Tempier élabore quelques cuvées parcellaires totalement cultes et pratiquement introuvables, à partir d'une sélection de raisins issus des terroirs exceptionnels de Migoua ou Tourtine.

Ce Duo de Bandol parcellaires sur le millésime 2019 comprend :

- 1 bouteille de Bandol Tourtine 2019 : cette cuvée est élaborée à partir de la sélection d'un terroir de 5 hectares, sur un haut de coteau à proximité du village du Castellet, où les vignes d'une cinquantaine d'années sont exposées au soleil comme au vent. Elles s'appuient sur un substrat profond de grès et de marnes. Le mourvèdre (complété d'un peu de cinsault et de grenache) affiche ici un profil mêlant élégance et puissance. RVF : 95/100 « Austère et sauvage à l'ouverture, La Tourtine ne lésine pas sur sa concentration. Sa force tannique demandera au moins six à sept ans pour se poser tranquillement. Un grand millésime de Tempier taillé pour la garde. »

- 1 bouteille de Bandol La Migoua 2019 : ce parcellaire provient d'un terroir haut en altitude sur le massif du Beausset-Vieux, aux sols argilo-calcaires complexes, et à l'environnement sauvage, dominé par la garrigue. Un terroir unique qui donne un vin intense dont François Peyraud, fils de Lulu et Lucien, dit « qu'il fait la boule », tellement il tapisse la bouche avant de s'allonger sur la fraîcheur. RVF : 95/100 « La Migoua pousse loin le curseur de la floralité, d'une puissance aérienne, à la finale vibrante vaillamment épicée.

Un grand bandol, parfaitement stylisé par un élevage au cordeau. Il est taillé pour une longue garde. »

Quantité limitée à 1 Duo de Bandol parcellaires par client.

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Tempier - Duo de Bandol Parcellaires 2019 - Carton de 2 bouteilles

Dégustation
et accords

Conseils
de service

Caractéristiques
techniques