

Domaine Tempier - Magnum Bandol Rouge - 2019



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.

A travers l'emblématique cuvée « Classique » en rouge, Daniel Ravier, brillant directeur du Domaine, cherche à exprimer cette diversité de terroirs et d'encépagement, puisque que, outre le mourvèdre majoritaire, le vin assemble également grenache, cinsault, carignan et syrah !

Le terroir de La Bastide, berceau historique et véritable « âme » du Domaine, occupe bien sûr une place essentielle dans l'élaboration du Bandol Rouge. C'est d'ailleurs ici que l'on trouve les plus vieilles vignes de la famille Rounard-Tempier, dont certaines sont centenaires.

Pour davantage de complexité, Daniel Ravier sélectionne également des jus des trois autres grands terroirs de Tempier : La Tourtine et ses mourvèdres exposés au Sud, bénéficiant d'un ensoleillement maximal mais aussi d'un vent omniprésent, sur des sols de grès et de marnes riches en argiles qui donnent beaucoup de structure et de densité au vin. La Migoua, quant à elle, avec son altitude assez élevée (300 mètres) au pied du massif du Beausset Vieux et ses calcaires du Trias souvent affleurants, au cœur d'un environnement sauvage de garrigue, apporte une vraie finesse minérale. Enfin, le lieu-dit de « Cabassaou » (qui signifie « ça cabasse » en provençal, pour dire « ça tape ») est un terroir plutôt précoce et solaire, où mourvèdre et vieux pieds de syrah atteignent de magnifiques maturités !

Après un élevage peu interventionniste en vieux foudres, pendant 18 mois, ce Bandol Rouge offre déjà, malgré son jeune âge, une complexité aromatique impressionnante. Derrière une robe au grenat soutenu, le nez se déploie par strates successives, d'abord sur les fruits confits, entre quetsches, mûres et cerises, accompagnés d'une touche de noyau d'abricot, puis sur la feuille de tabac et une intense note de cuir. Vient

ensuite la dimension florale, sensuelle, évoquant l'extrait de violette, le chrysanthème et l'essence de tulipe. Plus on avance, plus l'expression minérale fumée s'affirme autour de la suie et de charbon de bois, du graphite et de la mine de crayon, nous rappelant quelques grands Pauillacs... On finit sur une note gourmande de fraises et de framboises écrasées.

En bouche, ce qui frappe, c'est la parfaite cohérence des saveurs avec tout ce que l'on a ressenti au nez : la partition interprétée mezzo forte se prolonge dans la plus parfaite harmonie. Aux fruits rouges et noirs, aux essences de fleurs, aux notes fumées et cuirées s'ajoutent maintenant une dimension sanguine et une nuance d'encre. Les épices se déploient, sur le laurier séché, le poivre vert et le bâton de réglisse, avant de laisser à des évocations de pâte de coing et de confiture de tomates la note finale ! Que dire des tannins, puissants mais mûrs, ils sont parfaitement au service de l'expression intense du fruit et du sol.

Gros potentiel de garde pour ce Bandol aux accents automnaux qui s'accordera à merveille, d'ici 6 ou 8 ans, à un salmis de palombes, un sauté de canard Col Vert aux olives ou encore un tajine d'agneau, olives et citron confit.

Quantité limitée à 1 Magnum par client.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Tempier - Magnum Bandol Rouge - 2019



Dégustation et accords

Robe : Grenat, dense

Nez : Complexe et épicé : fruits confits, entre quetsches, mûres et cerises, une touche de noyau d'abricot, feuille de tabac, cuir, extrait de violette, chrysanthème et tulipe, suie et charbon, mine de crayon, fraises et framboises écrasées

Bouche : Très cohérente. Aux fruits rouges et noirs, aux essences de fleurs, aux notes fumées et cuirées s'ajoutent une dimension sanguine et une nuance d'encre. Les épices se déploient, sur le laurier séché, le poivre vert et le bâton de réglisse. Superbes tanins

Accords mets-vins : Un salmis de palombes, un sauté de canard Col Vert aux olives ou encore un tajine d'agneau, olives et citron confit.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2039

Température de service : 16°

Ouverture : Carafage d'une heure au moins



Caractéristiques techniques

Appellation : Bandol

Millésime : 2019

Type : Vin rouge

Cépage : Mourvèdre (75%), complétés de Grenache et Cinsault, et en plus faible proportion de Carignan et Syrah.

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques