

Domaine Tempier - Bandol Rouge Lulu et Lucien - 2020



Pour témoigner de leur gratitude à l'égard de leurs aïeux Lucie et Lucien, deux personnages historiques du domaine (et de toute l'appellation), la famille Peyraud a décidé de renommer sa cuvée de Bandol classique : Lulu et Lucien.

Une forte proportion de mourvèdre rentre dans la composition de cette cuvée emblématique de la propriété, complétée de grenache, de cinsault et dans une moindre mesure de carignan et de syrah. Ces vignes ont près d'un demi-siècle d'existence. Cette cuvée doit sa complexité à la diversité de ses origines et des sols argilo-calcaires, depuis les marnes calcaires et sableuses, jusqu'aux calcaires bien plus anciens du Trias. Ils apportent toute leur singularité et leur éclat à ce Bandol de haute tenue.

Le terroir de La Bastide, berceau historique et véritable « âme » du Domaine, occupe bien sûr une place essentielle dans l'élaboration de ce 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, le directeur du Domaine, 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 !

Les raisins sont systématiquement triés en bout de rang puis mis en cuvaison pour une longue période de macération fermentaire. Le vin est ensuite élevé pendant 18 mois environ, en vieux foudres.

Le nez, large comme un horizon méditerranéen, contient ce qu'on est en droit d'attendre d'un rouge sudiste aussi joliment ancré dans son terroir. La garrigue, la ciste, la fougère, la pinède et les herbes aromatiques séchées, entre thym et laurier, caressent vos narines. Cette palette aromatique puissamment évocatrice et complexe laisse bientôt poindre des notes voluptueuses de gomme de pin, de gemme, de réglisse et de suc de violette. On soulève ensuite ce rideau de velours suave et profond, pour laisser poindre des nuances minérales de silex chaud, de graphite, de suie et de feuille de tabac. C'est vertigineux et généreux.

La bouche, en symbiose parfaite avec le nez, convoque de succulents fruits noirs, autour de la mûre et de la confiture de myrtille, complétés de notes plus épicées de bâton de réglisse et de poivre. La matière se révèle à la fois dense et extraordinairement digeste. Ce Bandol sait aussi montrer une facette plus aérienne et florale, autour de la tulipe et du géranium. La dynamique du fruit n'est ici jamais empêchée, ni par les élevages, ni par les extractions. La finale est rehaussée d'un grain pierreux et fumé accrocheur et d'une fraîcheur toute chlorophyllienne. Quelle complexité ! Un vin pour les paradis champêtres des champs d'alou !

Cette magnifique expression de Bandol se mariera très bien avec un agneau de Sisteron à la provençale, un mijoté de jarret de bœuf aux fines herbes ou même avec une gigue de chevreuil grand veneur aux groseilles. Nous le recommanderons également sur un Munster bien fait. Un vin pour les grandes tables !

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Tempier - Bandol Rouge Lulu et Lucien - 2020



Dégustation et accords

Robe : Rubis foncé, dense

Nez : Complexe et épicé : garrigue, ciste, fougère, pinède et herbes aromatiques séchées, entre thym et laurier, gomme de pin, suc de violette, réglisse, graphite, suie, tabac brun, confiture de mûre, myrtille

Bouche : Dense et dynamique. Aux fruits rouges et noirs, aux essences de fleurs rouge, aux notes fumées 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 agneau de Sisteron aux herbes de Provence. Plus tard, une gigogne de chevreuil sauce Grand Veneur aux baies sauvages



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2040

Température de service : 16°

Ouverture : Carafage d'une heure au moins



Caractéristiques techniques

Appellation : Bandol

Millésime : 2020

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