Domaine TEMPIER, Bandol rosé 2025

75 cl Rosé AOC Bandol



La note by Christian Walter 93/100

D'abord un terroir superbe et complexe, des parcellaires à vous couper le souffle. Un homme pour le lire ensuite, Daniel Ravier, et Tempier déroule ainsi ses rouges de velours qui envoûtent les amateurs... Ce domaine historique produit les plus grands mourvèdres de Bandol et de Provence. Il a porté une attention toute particulière à un patrimoine viticole exceptionnel composé de très vieilles vignes de mourvèdre, carignan, cinsault et grenache, qui produisent, entre autres, trois célèbres cuvées. La Migoua (10 ha au Beausset-Vieux, la moitié de mourvèdre complétée par du grenache, du cinsault et de la syrah), La Tourtine (5,5 ha en restanques du Castellet exposées plein sud avec une large dominante de mourvèdre, du grenache et du cinsault) et Cabassaou (parcelle d'1,5 ha exposée plein sud, 95 % de mourvèdre avec une pointe de syrah et de cinsault). Les derniers millésimes atteignent un très haut niveau.

Le domaine est noté 4*/5 au guide Bettane (producteur de très haute qualité) et 3*/3 à la Revue de Vins de France (les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons). La biodynamie est au coeur de la démarche du domaine et permet de valoriser l'énergie du sol et des éléments naturels pour favoriser l'épanouissement de la vigne. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Tempier (Bandol)

Propriété de la famille Tempier depuis 1834, situé au cœur de l'appellation Bandol, les 38 hectares du domaine Tempier s'étagent sur plusieurs parcelles, entre mer et pentes escarpées inondées de lumière.

Le domaine Tempier est constitué d'une mosaïque de terroirs dont les principaux sont La Migoua au Beausset-Vieux, la Tourtine et Cabassaou au Castellet et la bastide au Plan du Castellet. La bastide est l'âme du domaine dont les grands cyprès flottent comme les mâts d'un navire sur les vignes qui l'entourent, mais c'est aussi l'âme de la famille Peyraud. Lucien Peyraud, "le précurseur du Mourvèdre" sera aux commandes de Tempier de 1941 à 1982. Lui succéderont ses deux fils François et Jean-Marie puis Daniel Ravier, aujourd'hui directeur du domaine.

Le Domaine Tempier est resté fidèle à la tradition de l'élevage en foudres et du respect du décret

d'Appellation d'Origine Contrôlée "Bandol" paru en novembre 1941 définissant les conditions d'élevage et de conservation des vins. Initialement prévu à 24 mois, le décret de 1941 a ramené le vieillissement des Rouges à une durée minimale de 18 mois.

Aujourd'hui François et Jean-Marie ont passé le relais à Daniel Ravier. Ingénieur agronome originaire de Savoie, Daniel Ravier connaît bien le terroir de Bandol et poursuit l'œuvre des Peyraud en continuant à magnifier le Mourvèdre. Animé du même esprit de rigueur et de recherche de qualité, Daniel Ravier dirige le domaine avec le concours de la famille pour continuer à construire la réputation des vins Tempier.

Le vin

Le Rosé Tempier propose un juste équilibre entre complexité et fraîcheur. Il offre une belle structure, sans tanin. La qualité du travail en vigne et la diversité des terroirs* lui confèrent une intensité aromatique authentique, loin des saveurs de synthèse.

Comme toujours, ce domaine a élaboré l'un des rosés les plus parfumés et les plus complexes de France. Le Bandol Rosé 2023 exhale des arômes de fleurs printanières, de goyave, de citron, d'épices et d'iode, mêlés à de délicates notes de réglisse. De corps moyen, texturé et complexe, il est parfaitement équilibré, avec un cœur fruité charnu et une acidité vive, et se termine sur une longue finale minérale aux notes iodées. Bravo ! (Guide Parker, millésime 2023, noté 93/100)

As always, this estate crafted one of the most perfumed and complex rosé wines in France. The 2023 Bandol Rose exhales aromas of spring flowers, guava, lemon, spices and iodine mingled with delicate licorice hints. Medium-bodied, textural and layered, it's perfectly balanced with a fleshy core of fruit and bright acids, concluding with a long, mineral and iodine-inflected finish. Kudos ! (Guide Parker, millésime 2023, noté 93/100)

La presse spécialisée en parle

À Tempier, le mourvèdre est roi. Cépage réputé pour donner sa plus belle expression la tête au soleil et les pieds dans l'eau, il y trouve un terroir idéal et l'intelligence d'écoute d'une grande famille vigneronne. Domaine historique de l'appellation Bandol, existant déjà sous le règne de Louis XV, Tempier est dirigé depuis 1834 par la même famille, Tempier puis Peyraud, aujourd'hui assistée par Daniel Ravier qui conduit la propriété avec brio et la même exigence qu'aux origines. Avec 38 hectares de vignes repartis sur trois communes, le domaine produit exclusivement des vins en appellation Bandol, dont une grande majorité de rouges. Le terroir, abrité du mistral par le promontoire du Castellet et parfaitement ensoleillé, crée des conditions idéales pour faire éclore des cuvées devenues légendaires. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français, noté 4*/5)

Tempier est aujourd'hui le cru de référence du vignoble de Bandol. Tout a été mis en œuvre par la famille Peyraud pour se hisser au sommet d'une hiérarchie régionale et surtout locale. Daniel Ravier, l'actuel directeur du domaine, a amorcé cette reconquête. Il a pu lancer un important programme d'investissement dans la cave, avec un outil de vinification moderne, suivi d'une rénovation complète du parc des foudres. Puis, bien entendu, il a porté une attention toute particulière à un patrimoine viticole exceptionnel composé de très vieilles vignes de mourvèdre, carignan, cinsault et grenache, qui produisent, entre autres, trois célèbres cuvées. La Migoua (10 hectares au Beausset-Vieux, la moitié de mourvèdre complétée par du grenache, du cinsault et de la syrah), La Tourtine (5,5 hectares en restanques du Castellet exposées plein sud avec une large dominante de mourvèdre, du grenache et du cinsault) et Cabassaou (1,5 hectare exposé plein sud, 95 % de mourvèdre avec une pointe de syrah et de cinsault). Les rouges affichent un haut niveau de concentration et d'harmonie. Nous demeurons en revanche plus septiques à propos du blanc et du rosé, techniquement irréprochables mais qui ne provoquent pas la même émotion.
Les vins : le blanc 2021 est joliment enveloppé par un élevage en foudre séduisant, sans grande

envergure. Dans un style moderne, le rosé 2021 nous montre une structure affirmée, sa trame épicée, étirée par de beaux amers. Le vin s'avère techniquement irréprochable, mais peut encore gagner en naturel d'expression. Les rouges sont à découvrir en 2020, un millésime solaire admirablement dompté avec fraîcheur. Le Tradition s'élance avec tendresse et une certaine onctuosité d'expression ; un vin déjà séduisant qu'il sera bon de boire dans les dix ans. Bien plus racé, La Migoua délivre une sensation pulpeuse, une rondeur séductrice extrêmement gourmande. La fraîcheur préservée y est admirable. Il évoluera avec grâce plus de vingt ans. À son habitude, La Tourtine va encore plus loin dans la densité et les saveurs. Une race exceptionnelle qui saura apaiser ses ardeurs dans le temps. (RVF, l'excellence du vignoble français, noté 3*/3)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 93/100
- **Cépage :** 50% mourvèdre, 50% grenache et cinsault
- **Terroir :** Toute la gamme des argilo-calcaires depuis les calcaires des gréseux du santonien, jusqu'aux calcaires et dolomies du trias, en passant par les rudistes.
- **Vignoble :** Travail du sol (en restanques) traditionnel manuel et mécanique, sans herbicides. Sans utilisation de molécules chimiques. Vendanges vertes pour selectionner la charge des vignes et obtenir un rendement de 30 à 35 hl/ha.
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (en cours de certification)
- **Vinification :** Vendanges manuelles en caisses de 30 kgs. Tri à la vigne et à la cave. Macération pelliculaire, pressurage direct puis débourbage à froid. Fermentation en cuves inox ou béton.
- **Elevage :** 6 à 8 mois avant mise en bouteilles.
- **Millésime :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2030, il peut néanmoins être gardé beaucoup plus longtemps pour évoluer vers des notes d'agrumes confits, de melon, de pétale de rose.
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 10 à 12°C