walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Domaine de TERREBRUNE, Bandol blanc 2023

75 cl Blanc Provence Corse AOC Bandol

La note by Christian Walter 93/100

Propriété de Reynald Delille, fils du fondateur du Domaine, et de Jean d'Arthuys, homme de média et entrepreneur passionné par le vin, le Domaine est considéré aujourd'hui comme l'un des plus grands du Sud de la France. Il poursuit inlassablement sa quête de l'excellence. Avec 35 hectares de vignes plantées en restanque face à la mer Méditerranée et en agriculture biologique, le Domaine de Terrebrune produit des vins dont l'identité et le caractère sont forgés par ce terroir magique du Trias et le cépage roi de Bandol, le Mourvèdre.

"Dans la commune d'Ollioules, le vignoble bio de 30 hectares bénéficie d'un sol de marnes argilo-calcaires du trias unique à Bandol qui lui confère un style à part. Ici, le rouge prend naturellement son expression la plus fine et la plus fraîche, sans jamais être exubérant. Si bien que l'on peut parfois être surpris par sa retenue profonde si on le compare à certains de ses voisins, monstres de puissance. Co-propriétaires, Reynald Delille et Jean d'Arthuys sont les garants de ce style dont la tenue dans le temps est incontestable. En témoigne un 1989 au relief de saveurs maritimes et à l'étoffe d'une salinité argileuse. Un monument de la Provence viticole. Il y a aussi le rosé, où le mourvèdre domine légèrement les assemblages, et le blanc (clairette, ugni et bourboulenc), dans des volumes moindres. Tous deux sont en retrait dans leur jeunesse. À cinq ans de bouteille, ils respirent. Après dix ans, leurs épaules s'élargissent, le fruité juvénile contenu laisse place aux parfums méditerranéens de leur terroir et révèlent une ampleur que peu de vins de la région peuvent égaler. À l'image de ses vins, la réputation du domaine de Terrebrune s'est construite avec discrétion et tranquillité." (RVF)

Le domaine de Terrebrune est noté 3*/3 à la RVF (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons) et 4*/5 au guide Bettane (producteur de très haute qualité, la gloire du vignoble français). Le domaine est certifié AB (viticulture biologique), pas de désherbant mais un travail de labour par des charrues tirées par des chevaux de trait et de piochage à main d'homme, sans aucun produit systémique ni produit chimique de synthèse. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Terrebrune (Bandol)

Le vin

Les vins blancs prennent du gras et une belle complexité aromatique faite de fruits à noyau et d'herbes aromatiques, de miel, tout en gardant une belle rectitude saline et iodée au bout de deux ans, pour atteindre la plénitude entre cinq et dix ans.

Inox, béton et bois, les trois contenants affinent le blanc complexe de l'assemblage de raisins différents et gracieux comme une ballerine, mais ne vous y méprenez pas, la ballerine fait des bons sur la pureté des ugni blancs, la tension des clairettes, l'équilibre anisé des rolles. (RVF, millésime 2023, noté 93/100)

La presse spécialisée en parle

Dans la commune d'Ollioules, le vignoble bio de 30 hectares bénéficie d'un sol de marnes argilo-calcaires du trias unique à Bandol qui lui confère un style à part. Ici, le rouge prend naturellement son expression la plus fine et la plus fraîche, sans jamais être exubérant. Si bien que l'on peut parfois être surpris par sa retenue profonde si on le compare à certains de ses voisins, monstres de puissance. Co-propriétaires, Reynald Delille et Jean d'Arthuys sont les garants de ce style dont la tenue dans le temps est incontestable. En témoigne un 1989 au relief de saveurs maritimes et à l'étoffe d'une salinité argileuse. Un monument de la Provence viticole. Il y a aussi le rosé, où le mourvèdre domine légèrement les assemblages, et le blanc (clairette, ugni et bourboulenc), dans des volumes moindres. Tous deux sont en retrait dans leur jeunesse. À cinq ans de bouteille, ils respirent. Après dix ans, leurs épaules s'élargissent, le fruité juvénile contenu laisse place aux parfums méditerranéens de leur terroir et révèlent une ampleur que peu de vins de la région peuvent égaler. À l'image de ses vins, la réputation du domaine de Terrebrune s'est construite avec discrétion et tranquillité.
Les vins : le blanc 2021 s'annonce en demi-puissance. Il faudra encore un à deux ans de bouteille pour qu'il reprenne des épaules et affine ses nuances florales et de fenouil. Tout comme le rosé, délicatement épicé, qui se révèle d'une grande finesse. Son énergie le porte avec un grand dynamisme et le temps le sublimera. À l'image du 2015, dans un registe vineux, il exhale un parfum hors du commun : notes grillées à la manière d'un champagne évolué, curry et safran animant une matière vineuse. Un ovni dans l'univers des rosés. Le rouge 2019 est subjuguant de fraîcheur. Dans la jeunesse, il peut encore paraître sévère, mais sa concentration et sa longueur majestueuses en feront un vin racé et de grande finesse dans les prochaines décennies. Sur un équilibre plus robuste, le 2015 est aujourd'hui un formidable compagnon pour le pigeon rôti. Il est loin d'avoir dit son dernier mot. (RVF, ils représentent l'élite du vignoble français, les meilleurs exploités par de grands vignerons, noté 3*/3)

Reynald Delille et Jean d'Arthuis mènent avec sensibilité ce terroir très spécifique d'Ollioules, qui exprime des bandols tout en délicatesse, vieillissant merveilleusement bien, aussi bien en rouge qu'en rosé. Ce domaine discret de 30 hectares, niché dans un coin bucolique de l'appellation, mérite toute notre attention. Les vins sont à l'image de leurs propriétaires, attachants et timides. Carafez-les, rouges comme rosés, c'est là qu'ils livreront tout leur potentiel. Une visite du domaine s'impose pour saisir toutes les singularités de ce terroir particulier. Adresse de grands vins. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité, noté 4*/5)

Caractéristiques

- **note RVF :** 93/100
- **Cépage :** 50% clairette, 20% ugni blanc, 20% bourboulenc, 5% rolle, 5% marsanne
- **Terroir :** Son sol se caractérise, en surface, par un cailloutis calcaire dans une argile brune si caractéristique qu'elle inspira le nom du domaine.
- **Vignoble :** Le terroir de Terrebrune s'inscrit dans la zone géologique très singulière du Trias alors que la plus grande partie de l'appellation se situe sur du Quaternaire.

- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Millésime :** 2023
- **Période de consommation :** à boire entre 2025 et 2032
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 11 à 13°C