

Domaine TEMPIER, Bandol "LA TOURTINE" 2016 magnum

150cl magnum

Rouge

Provence Corse



La note by Christian Walter

94-95/100

D'abord un terroir superbe et complexe, des parcelles 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 cœur 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

La Tourtine allie puissance et élégance. Cette cuvée parcellaire est réalisée à partir de la sélection d'un terroir exceptionnel de 5,5 hectares, sur un haut de coteau à proximité du village du Castellet, où les vignes sont exposées au soleil comme au vent. Ce terroir où le Mourvèdre s'exprime pleinement, donne des vins tanniques fruités et puissants avec entre 70 et 80% de Mourvèdre suivant les années. Souvent balayé par le mistral, La Tourtine est bien exposée, ce qui donne un vin de grande garde qui a toujours ces arômes de petits fruits rouges et d'épices, même après 10 à 15 ans de garde.

La puissance solaire de cette cuvée toujours impressionnante développe une sphère musclée en bouche. Très belle intensité épicée, gorgée de soleil. Un beau vin de garde, à laisser se reposer en cave. (RVF, millésime 2016, noté 16,5/20)

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. C'est aussi grâce au professionnalisme de Daniel Ravier, l'actuel directeur du domaine, que s'est amorcée 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 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 a acquis les 22 ha de vignes du domaine de La Laidière, à Sainte-Anne-d'Évenos, destinés principalement à la production de rosés, ce qui conduit Tempier à en produire désormais davantage que de rouges.

Les vins : le millésime 2018, réchappé du déluge, annonce des rouges très élégants, sans excès de puissance. Ils évolueront en finesse mais s'avèrent déjà d'une grande gourmandise sans manquer de profondeur. Derrière une fine réduction et de beaux arômes de framboise, le bandol "classique" 2018 se

développe avec une étonnante suavité de structure. Une élégance qui le rend déjà accessible. Bien sûr, il gagnera en complexité d'ici deux à trois ans. La Migoua franchit un palier en arborant un sillage floral et fruité d'un grand raffinement. Après quelques années, le 2015, millésime de force et de puissance, nous subjugué par son raffinement. C'est le plus bourguignon de la gamme, avec une empreinte du cinsault particulièrement élégante. La Tourtine voyage dans un univers plus solaire, avec un relief épicé haut en couleur. Il a besoin d'au moins deux ans de bouteille pour s'affiner. La sublime texture veloutée du vertigineux coteau Cabassaou se dévoile en 2018. Structuré par des tanins soyeux, une allonge harmonieuse et longue évoquant la garrigue, et un fruit éclatant, voici l'archétype du grand bandol parfaitement stylisé. Le blanc n'a pas la même envergure mais offrira un joli gras après deux ans de bouteille. Le rosé, joliment constitué, est paré de beaux amers stimulants. (RVF, l'excellence du vignoble français, noté 3*/3)

Caractéristiques

- **note RVF** : 94/100
- **Cépage** : 80% mourvèdre, 10% grenache noir, 10% cinsault
- **Terroir** : Argilo-calcaire, plein sud en coteaux sur la commune du Castellet.
- **Vignoble** : Travail du sol (en restanques) traditionnel manuel et mécanique, sans herbicides. Sans utilisation de molécules chimiques. Vendanges vertes pour sélectionner la charge des vignes et obtenir un rendement de 30 à 35 hl/ha. Âge des vignes 45-50 années.
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (en cours de certification)
- **Vinification** : Vendanges manuelles en caisses de 30 kgs. Tri à la vigne et à la cave. Vinification traditionnelle avec égrappage total et levures indigènes. Fermentation 15-21 jours à température régulée en cuves inox ou béton.
- **Elevage** : Elevage en foudres de chêne 25 à 75hl, 18 à 20 mois avec fermentation secondaire malolactique, mise en bouteille sans collage ni filtration.
- **Millésime** : 2016
- **Période de consommation** : à boire entre 2019 et 2032
- **Alcool** : 15,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, passage en carafe conseillé