

Domaine Tempier Bandol rouge 2015



Prix du produit :

186,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Daniel Ravier (TEMPIER)

Millésime: 2015

Appellation: Bandol

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Domaine

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Wine Advocate (Parker): 89-92/100

Cépage dominant: mourvèdre

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE TEMPIER

Commentaires sur ce

Domaine Tempier Bandol rouge 2015 :

Guide Bettane Desseauve 2018 : 15/20. *"Un grand bandol classique, austère sur sa jeunesse. Déjà son fruité juteux laisse deviner son potentiel, mais il est encore loin d'avoir atteint sa vitesse de croisière. À oublier en cave au moins jusqu'en 2019."* Apogée de 2019 à 2035.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 : Coup de coeur 16,5/20. *"Assemblage de différents terroirs du domaine, cette cuvée est menée avec brio entre finesse de texture et intensité de saveurs avec la finale la plus digeste de la gamme."*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Savant assemblage des différents terroirs qui constituent le Domaine Tempier, ce vin est composé de 70 à 75 % de mourvèdre suivant les millésimes, associé à du grenache et du cinsault et une petite pointe (2%) de vieux carignan.

C'est un vin fruité et équilibré que l'on a du plaisir à boire après 3 ou 4 ans mais qui développe un très beau bouquet d'arômes tertiaires (cuir, animal, sous-bois) avec un peu plus d'âge.

Son équilibre lui permet de tenir jusqu'à 15 ans voir plus. La cuvée classique comprend un assemblage de terroirs différents. Au lieu dit du "petit moulin de la Cadière", la vigne s'étend sur des reliefs agencés en restanques orientés sud, la particularité du sol se distingue par la présence de calcaires à rudistes (bivalves du Santonien inférieur - 85 Ma).

Autour du domaine, on trouve des argiles assez lourdes profondes à certains endroits, relativement peu à d'autres, même si ces argiles sont assez compactes on trouve aussi des horizons (strates) colluvionnaires plus limono-sableux, dont on pourrait penser qu'ils jouent un rôle mineur mais qui sont très intéressants car très drainants et pas très riches, donc apportant beaucoup de finesse dans les vins.

CEPAGES : Mourvèdre (70 à 75%), Grenache(14 à 16%), Cinsault (8 à 9%), Carignan (2 à 3%).

TERROIR : Argilo-calcaire - Ensemble de diverses parcelles du domaine.

CULTURE : Travail du sol (en restanques) traditionnel mécanique et manuel, sans herbicides. Surveillance raisonnée de l'état sanitaire sans utilisation de molécules chimiques. Vendanges vertes pour sélectionner la charge des vignes et obtenir un rendement de 30 à 38hl/ha.

VENDANGES : Vendanges manuelles en caisses de 30 kg. Tri à la vigne et à la cave.

VINIFICATION : Vinification traditionnelle avec égrappage total et levures indigènes. Fermentation de 15 jours à 3 semaines à température régulée en cuves inox ou béton. Elevage en foudres de chêne (25 à 75 hl) de 18 à 20 mois avec fermentation secondaire dite malolactique. Mise en bouteilles sans collage ni filtration.

DEGUSTATION : Couleur rubis intense. Nez de fruits noirs. Bel équilibre en bouche. Tanins présents tout en étant souples. Les arômes tertiaires arriveront à 5/6 ans d'âge pour dévoiler des notes de cuir, de sous bois et de petits fruits rouges.

Description brève du produit :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 : Coup de coeur 16,5/20. *"cette cuvée est menée avec brio entre finesse de texture et intensité de saveurs avec la finale la plus digeste de la gamme."*
