Domaine Tempier "Lulu et Lucien" Bandol rouge 2020

Prix du produit :

258,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR
Vigneron(ne): Daniel Ravier (TEMPIER)
Millésime: 2020
Appellation: Bandol
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Lulu & Lucien
RVF: 92/100
Wine Advocate (Parker): 91-93/100
Cépage dominant: mourvèdre

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE TEMPIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Tempier Bandol rouge 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept.2022) : **92/100**. *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.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, jan. 2023) : **91-93/100**. *Tasted from foudre, the 2020 Bandol Cuvee Classique had been blended the week before my visit. Already showing classic notes of tree bark and truffle layered against cherries and raspberries and a touch of olive, it looks relatively precocious. In the mouth, it's medium to full-bodied, concentrated and rich, with a long, plush finish.* ***Drink date 2023-2035****.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

En 2020, Mme Lucie Peyraud, plus généralement connue sous le nom de Lulu, nous quittait juste à la fin des vendanges à 103 ans. Elle a rejoint son mari Lucien au Paradis des vignerons.

Pour témoigner de notre gratitude à l'égard de ces deux personnages historiques du domaine (et de la région !) la famille a décidé de renommer notre cuvée de base souvent appelée « Classique » en la baptisant « Lulu & Lucien » à l'occasion de la sortie des rouges du millésime 2020. Il est probable que cette mention perdurera dans les années à venir.

Nous vous souhaitons une agréable découverte de cette nouvelle étiquette et de ce vin à la fois énergique et consistant, comme ils pouvaient l'être tous les deux.

A la mémoire de Lulu et Lucien!

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 :

Il est certes encore trop jeune, mais quelle complexité ! Quels fruits mûrs ! Attendez un ou deux ans... voire 10 de plus si vous avez la patience. Ce sera un très grand vin. Ce millésime 2020 est le premier à s'appeler "Lulu et Lucien", un hommage à l'histoire familiale du domaine.