

Domaine Tempier "Lulu et Lucien" Bandol rouge 2022 JEROBOAM

Prix du produit :

300,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Daniel Ravier (TEMPIER)

Millésime: 2022

Appellation: Bandol

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 300 cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Lulu & Lucien

RVF: 94/100

Cépage dominant: mourvèdre

Alcool (%/vol.): 14

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE TEMPIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Tempier Bandol rouge 2022 JEROBOAM :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (sept.2024) : **Coup de coeur** et **94/100**. *Lulu et Lucien (en hommage aux fondateurs du domaine), constitue une cuvée d'entrée de gamme tout en dentelle : délicatesse du nez, harmonie de la bouche, finesse de l'ensemble, c'est la cuvée à ouvrir en attendant les autres...*

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 vigneronns.

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 » . I

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 :

Coup de coeur et 94/100 RVF. Il vieillira avantageusement quelques années, mais il n'est pas criminel de le déguster dès sa sortie des chais du domaine (où il s'est déjà assagi quelques temps depuis sa mise en bouteilles), à l'automne 2024. Des tanins certes, mais déjà tout en douceur, un régal.