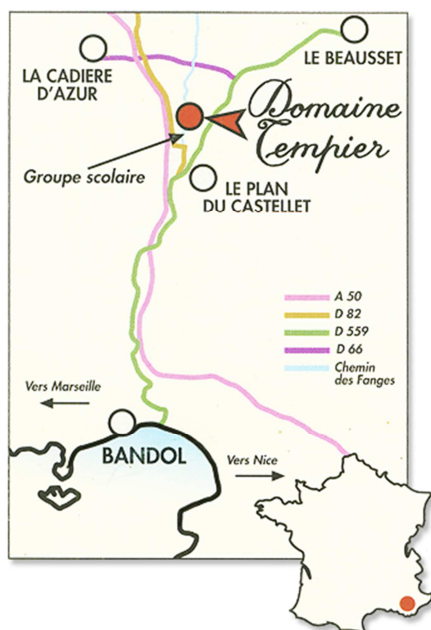


Domaine Tempier, Bandol

Ligging



Bandol is een oud havenstadje aan de Mediterranée, gelegen tussen Toulon en Marseille. De heuvels direct achter de kust bieden een buitengewoon terroir voor de Mourvèdre-druif die hier tot ongekende hoogte kan stijgen. De piepkleine appellatie Bandol levert zonder meer de grootste rode wijnen van de hele Provence en één van de meest boeiende en indrukwekkende wijnen van heel Frankrijk.

Tempier - Peyraud

Toen Lucie 'Lulu' Tempier in 1936 met Lucien Peyraud trouwde, gaf haar vader hun Domaine Tempier, een oude boerderij die sinds 1834 van de familie was, cadeau. De boerderij lag in de buurt van Le Plan du Castellet, net buiten de Middellandse Zeehaven van het dorpje Bandol. Het proeven van een oude wijn van het domein van pre-phylloxera-druiven inspireerde Lucien zó, dat hij een uitvoerig onderzoek naar het terroir van Bandol startte.

Dit onderzoek toonde aan dat de bodem en het klimaat van de Bandol uitermate geschikt waren voor het telen van mourvèdre. En dan niet in de enorme hoeveelheden die men toen produceerde, maar met lage opbrengsten voor grote bewaarwijnen. Een grootschalige herbepplanting van mourvèdre volgde binnen de nieuwe AOC Bandol, waar tevens minimaal vijftig procent mourvèdre verplicht werd.

Lucien, bekend geworden als de 'Godfather van Bandol', deed de mourvèdre herleven in zijn oude glorie. Hij produceerde diepe en gestructureerde wijnen met verfijning en levensduur, die Domaine Tempier echt tot een grand cru van de Provence hebben gemaakt. Lucien werd opgevolgd door zijn zonen François en Jean Marie, die een formidabel team bleken te zijn. De fakkel is recentelijk doorgegeven aan de jonge, energieke en talentvolle Daniel Ravier, die precies de juiste 'savoir faire' heeft om de grote traditie en stijl van het domaine voort te zetten. Objectief gezien ligt de beroemdheid van Domaine Tempier echter diep in de bodem van Bandol verankerd. De wijngaarden produceren van de gevarieerde klei- en kalksteenbodems wijnen die onmiskenbaar van wereldklasse zijn. Dat geldt niet alleen voor de rode wijnen, maar ook voor de witte én niet te vergeten de waardige rosé.

Daniël Ravier brengt Tempier naar hoogste niveau!



Vanaf 1999 regisseert Daniël Ravier het domein en geeft hij een nieuwe, eigen impuls aan de klassieke Tempierstijl. Dat betekent dat het solide uitgangspunt van expressie geven aan het originele provencaalse karakter met vol respect gehandhaafd blijft. Maar de invulling hiervan gaat met een grotere precisie en aandacht voor detail dan voorheen. Daniël

Ravier is niet alleen talentvol maar ook vol passie in zijn streven om een grote Bandol te maken.

Dat kan alleen als je ook een groot terroir hebt en dat heeft Tempier. Vanuit dit besef werkt Ravier en het resultaat krijgt wereldwijd erkenning, stap voor stap komt er de balans, spanning en zeggingskracht in een dimensie die gaat naar weergaloos! Inmiddels heeft Tempier als enig domein in de Provence de hoogste erkenning gekregen in het toonaangevende vakblad Revue du Vin de France, **3***sterren**.

Wijnen

- **Bandol Rosé** - argilo-calcaire, selectie van gemiddeld 20 jaar oude stokken 50% mourvèdre, 30% grenache, 20% cinsault. Pressurage direct, een gedeelte van de druiven worden bij binnenkomst in de kelder ontsteeld en direct geperst door een pneumatische pers, een ander deel krijgt bij 12°C. alvorens te persen een korte koude inweek van de hele druiven (maceration pelliculaire), en 5 à 10% saigné, het spontaan laten aflopen van het sap. De gisting van de cinsault en grenache komt niet boven de 23°C, de mourvèdre mag wat hoger. Na een soutirage en deels malolactische gisting wordt de rosé geklaard en gefilterd. Het resultaat is een complexe rosé wijn met een geheel eigen uitgesproken provencaals karakter, aantrekkelijk in de jeugd, boeiend na enkele jaren rijping als het complexe karakter zich ontplooid heeft.



- **Bandol Cuvée Classique** - afkomstig van verschillende percelen, klei met kalk grond, 75% mourvèdre aangevuld met 15% grenache, 8% cinsault, 2% carignan.

- **La Tourtine** - 6,5 ha. pal zuid op 'restanques', terrassen op 170 meter hoogte die uitzicht bieden op Le Castellet. Klei met kalkgrond met zand en gesteente uit het tijdperk Santonien, 100 miljoen jaar oud. Gemiddeld 40 jarige stokken, 70 tot 80% mourvèdre, aangevuld met 10% grenache en cinsault.

- **La Migoua** - 6 ha. op hellingen in de commune du Beausset-Vieux, wijngaarden op hellingen op 180 tot 270 meter hoogte, expositie 2/3 pal zuid, 1/6 oost, 1/6 west. klei met kalk met gesteente, uit het tijdperk Muschel-Kalk, 200 miljoen jaar oud, gemiddeld 40 jarige stokken, 50% mourvèdre, 20% grenache, 26% cinsault, 4% syrah.

- **Cabassaou** is 1 ha. wijngaard in een lager gelegen deel van La Tourtine met een eigen micro-klimaat. 95% mourvèdre, 1% cinsault, 4% syrah, 50 jarige stokken.

Vinificatie : Lage rendementen van ca. 30-35 hl/ha. handmatige oogst, tri in de wijngaard en tri in de cuverie, volledige ontsteling, 15 tot 30 dagen gisting met eigen natuurlijke gistcultuur bij ca. 28°C. op betonnen cuve en rvs, remontage, 18 - 20 maanden opvoeding op eiken foeders van 25 en 75 hl. Malolactische gisting op foeder, geen klaring, geen filtering. De wijn rijpt ca. 18 maanden in grote houten foeders, krijgt 2 tot 3 maal soutirage, en wordt zonder klaring of filtering gebotteld aan de hand van de maanstand.

In het warme, droge micro-klimaat komen meeldauw en oidium niet veel voor en op Tempier wordt **biologisch** gewerkt, geen pesticiden of onkruidverdelgers. Zelfs zwavel wordt nauwelijks gebruikt. De mourvèdre druif is een geweldige anti-oxidant. Bemesting met compost.

Karakter & Tempier

Kenmerkend in deze kleurrijke wijnen is z'n doorstofd kracht in een stoer vormgegeven wijn met een boeiende aromatische zeggingskracht, warm en niet ontbloot van sensualiteit.

Het zonrijke fruit heeft een vineus karakter en een zweem van ziltheid, als sporen van zeewier doortrokken in de smaak, meestal in de context van aroma's als geneverbes, laurier en een boeiende complexiteit aan kruidig provencaalse aroma's, fijne bitterheid, salie, oregano, thym. Dit biedt geparfumeerd tegenwicht aan meer strenge toetsen van terroir, gesteente, boomschors, leer, grafiet, terwijl de peperigheid, stuivend of gekneusd, de levendigheid van het fruit stimuleert.

Mourvèdre is rijk aan tannines, gelukkig hebben de stevig structuur gevende tannines van Tempierwijnen vet en fijnheid. Door het vocht in de bodem heeft de wijnstok minder last van stress die rijping blokkeert. Tempier heeft altijd een kenmerkend genereus karakter en naast stoerheid ook beschaving. Het geeft niet alleen aan hoe geweldig er altijd is geïnvesteerd in de wijngaarden, maar ook dat hier sprake is van een heel **eigen terroir**.

Een surplus aan hoog kwalitatief druivenmateriaal loopt dan ook als een rode draad bij een degustatie van tiental kleine, goede en bijzondere jaargangen, en klein is dan toch ook heel goed.

In sommige rijpingsfases en in bepaalde jaargangen geeft het reductieve karakter van de mourvèdre een dierlijke impressie, de wijn heeft dan lucht nodig om te ademen en wordt na beluchting schoner.

La Tourtine is een tanige wijn, een fors karakter, gespierd en lenig met een ascetisch aspect. De wijn heeft veel diepte en een stenig en aardse basis, het fruit is meestal donker getint en kruidig doorweven. De stoere tannines moeten bedwongen worden, het fruit moet met surplus vet geven om deze koppig ongedwongen wijn harmonie te geven.

In **La Migoua** wint verfijning het van stoere spieren, waardoor er veel ruimte is voor aromatische expressie; de fijne tannines vormen het fundament van een brede smaakbeleving die diepte kent, en veelzijdig aromatisch toont dat grote zeggingskracht innemend maar ook dwingend kan zijn.

Cabassaou heeft een groot omspannend bereik, is royaal en volmondig met superieur fruit, en toont met diepte de dimensie van de Tourtine wijngaard.

Sleutelwoorden voor Tempier zijn excellent druivenmateriaal en een onvergelijkbaar terroir. De wijnmaker staat in dienst van dit samenspel, en drukt geen storend en maskerend stempel van overbodige signatuur. Het verhaal verteld door deze originele, langlevende wijnen is boeiend en inspireert het levensgevoel tot bijzondere momenten. Dat is ook waar de liefhebber van geniet als er een fles Tempier gedeeld wordt.

Wijn & gerecht - lichtere jaargangen combineren door hun impressie van zeewier (jodium) goed met zeevis, octopus met romige rozemarijnsaus, lamsvlees, gevulde aubergines, entrecôte, ribstuk, duif, wild zwijn, ree, haas, wild konijn. Serveren 15-16°C