

DOMAINE TEMPIER

Le terroir d'abord, superbe, complexe et multiple. Un homme pour le lire ensuite, Daniel Ravier, et Tempier déroule ainsi ses rouges de velours qui envoûtent les amateurs...

Entre le Gros Cerveau et La Migoua ça gronde, un concert du tonnerre, la vallée pleine de roulements et les éclairs imprimés dans le gris-noir du ciel bas : l'orage est là dans le flanc des collines, c'est la nuit dans le jour. Dans son bureau, Daniel Ravier attend : "Quand ce sera passé, il faut aller voir, l'équipe était là-haut, ils sont redescendus inquiets, il a grêlé à La Laidière." On y est allé, le ciel est remonté à sa place, sur les chemins c'est comme s'il avait neigé au printemps, des coulées blanches de petites billes, heureusement pas énormes, juste des billes. Daniel se penche, ça et là un impact sur un jeune bourgeon, la voix est douce, calme, on y sent la sagesse et la force d'un homme qui a accepté son lot, la nature commande : "Ça va..." mais enfin on est passé près de la catastrophe, on verra dans quelques jours.

Au domaine Tempier, dans son "bain" de biodynamie depuis 2003, la vigne a des ressources étonnantes. Ravier est arrivé à l'été 2000 : "J'étais passé chez Ott, Jean-Daniel m'avait donné le virus de Bandol et puis je suis resté dix ans au domaine de Souviou. Je fréquentais à l'époque François et Jean-Marie Peyraud à la commission technique de Bandol. Ils débarquent un jour à Souviou : 'Tu veux t'occuper de Tempier?', j'hésite six à huit mois. Un jour, on descend à la cave avec Jean-Marie et François, en compagnie de l'œnologue Daniel Abrial. On goûte tous les foudres, les cuves, aussi des vins anciens, ceux de la mémoire. 'Je crois que je comprends à peu près', dis-je, et Abrial me glisse : 'Non, il te faudra du temps.' En effet c'est un autre monde, j'y ai trouvé enfin ce que je cherchais : un travail d'expression du terroir. Le vignoble était déjà en bio."

Le "grand" est savoyard, d'une famille d'agriculteurs ; il fut le premier avec son oncle à introduire les vaches Holstein en France dans son immense ferme de 1 000 têtes près de Bourgoin, des pionniers. Ils avaient quelques vignes en Savoie, un jour de vendanges Daniel s'est baigné dans une cuve de mondeuse. Voilà, c'est dit, le reste est allé tout seul...



**LA TOURTINE
2006**

« Un millésime qui a tout pour lui mais dont les vertus sont cachées. Une jolie femme habillée sans ostentation, une élégance qui parle le langage du terroir, sans exubérance et sans fard, un classicisme au plus près de la famille de Bandol. »

Tempier, la référence de Bandol, est la propriété de la famille Peyraud depuis 1834 et Lucien en fut le grand ordonnateur de 1941 à 1982. À la Libération il devint président de l'AOC Bandol. François et Jean-Marie ont continué et Daniel Ravier après eux comme directeur sous l'égide du conseil de famille. En 2016, Tempier a racheté les 20 hectares du domaine de La Laidière, qui ont été immédiatement convertis à l'agriculture maison. Les effets furent tels que ceux qui ignoraient la transaction firent part à Daniel de leur étonnement face à l'épanouissement des vignes...

Tempier c'est la force multiple de 170 parcelles de bonheur agricole où la pensée vigneronne se déploie sur 20 géologies, du Trias de La Migoua, de La Loufè, au Santonien et Valdonien de Cabassaou, de La Tourtine ou de La Noua. Il faut voir ce peuple végétal vibrant, ses vignes taillées en oreilles de lièvre aux aguets d'un univers sensible. Une fois l'an, ce petit monde dégringole dans la cave mythique et glisse ses jus dans les foudres où ils réfléchissent ensemble, heureux de la surprise pourpre

qu'ils préparent avec la compagnie des hommes et des femmes de Tempier : Lulu Peyraud, 99 ans, qu'avec un peu de chance on peut apercevoir faire encore de la balançoire... Daniel, Christian dit "le père Reboul", Adrien, Slim, Rodeck, Serge et Jo dans les vignes, en cave Jennifer et Romain et au bureau Julia, Nathalie, Véro, Anna et Chantal, tous portés par la volonté de faire grand et beau.

La Tourtine 2016, un classique du mourvèdre, élégant et bien éduqué par "un terroir de malade à l'équilibre hydrique", et Cabassaou, un peu plus bas sur la colline, dense et serré, qui a besoin de temps. La Migoua 2016, un crescendo de velours, sauvage, aérien, les pieds joints, le regard droit, les épaules puissantes et les mains fines. Daniel Ravier ajoute : "Tempier ce sont des vins de soleil, de joie, des vins de communion entre les êtres." ➤ JEAN-LUC BARDE



Daniel
Ravier