

P 17  
JIN  
LLET  
DUT  
014

C E U X Q U I F O N T L E V I N

# VIGNERON

it  
ÂTEAU  
SONE

NE ET ALAIN  
IER NOUS  
EÇUS À  
ÉMILION.

THIENPONT  
*père & fils*

LE DUO DE VIEUX  
CHÂTEAU CERTAN

Étienne  
GRIVOT

GRAND STYLE À  
VOSNE-ROMANÉE

## Vignerons de PROVENCE

DES ALPILLES AUX HAUTEURS  
DE NICE, FOCUS SUR LES CHÂTEAUX  
ET DOMAINES DE PREMIER  
PLAN DE L'UN DES VIGNOBLES  
LES PLUS ANCIENS DE FRANCE.

SOLEDAD TARI  
DANS SES  
VIGNES DE  
LA BÉGUDE,  
À BANDOL.

BEIG / LUX 10 € - ITALIE 11 € - SUISSE 15 CHF - CAN 19 \$

L 19054-17-F-9,00 €-RD







DANIEL  
RAVIER



## DOMAINE TEMPIER

C'EST LE DOMAINE DE RÉFÉRENCE À BANDOL. LA FAMILLE PEYRAUD EN A CONFIÉ LES RÊNES À UN GRAND DIRECTEUR, DANIEL RAVIER.

**T**empier, voilà un nom qui résonne comme un don de la nature, une promesse de bonheur tannique et de vent aux senteurs de garrigue. Cette famille achète et fait construire sur Le Castellet dès la monarchie de Juillet. Sa première grande figure se nomme Léonie Tempier : en pleine crise du phylloxéra, elle fait replanter le vignoble sur porte-greffes et construire la cave à foudres. Dans les années 1930, le mariage de Lucie Tempier avec Lucien Peyraud infléchit le destin du domaine comme celui de Bandol. Ce fils de soyeux et d'armurier stéphanois éprouve une véritable passion pour le vignoble.

Entre terre et Méditerranée, baigné de soleil toute l'année, l'amphithéâtre des vignobles de Bandol est en effet un site d'exception où il s'installe avec son épouse en 1940 : les temps sont durs, on s'éclaire à la chandelle, on va chercher l'eau au puits. Lucien se rend à bicyclette sur Toulon pour les réunions du syndicat de Bandol dont il devient l'un des moteurs. À la Libération, il en est élu le président et en reste aux commandes durant trente-sept ans. Cet Einstein de la treille jette les bases du vignoble actuel et de l'appellation. Il sculpte la vigne, magnifie de maigres sols, les gorge d'humanité, leur donne une identité, un style, un langage, il les transforme en terroirs. La vigne est toujours affaire de regards, de mains et de gestes d'hommes, d'intelligence du métier, de finesse, d'entendement et de cépage.

Bandol doit s'affirmer en rouge, pour produire les plus grands vins de Provence, à partir d'un cépage prodigieux sur ce secteur, le mourvèdre. Très introverti dans sa jeunesse, il dévoile tout son potentiel au bout d'une dizaine d'années avec, dans ses phases secondaire et tertiaire, des connotations truffières de première saveur.

Ce philtre pour réveiller les appétits de vie, pour délier les langues, pour élargir les envergures donne une perspective à l'ap-



**BANDOL  
CLASSIQUE 2011**

"C'est un super millésime, classique avec des notes à la fois de fruits rouges et de fruits noirs.

Il représente bien le domaine dans toutes ses parcelles. Il faut le carafé deux heures avant de le déguster pour que les arômes se développent."

pellation en même temps que des ailes au domaine Tempier. La génération suivante reste soudée autour du vignoble, avec Jean-Marie et François Peyraud qui sont rejoints au détour de ce siècle par leurs sœurs.

En 2000, ils font appel à Daniel Ravier. Formé chez Ott et Souviou, il devient le directeur technique emblématique de la propriété : "Je reste admiratif des choix effectués tout au long de l'histoire de ce domaine exemplaire. Quand je suis arrivé, le train était déjà sur les rails, je n'avais qu'à pousser. Je travaille en étroite collaboration avec le conseil de famille." Ses yeux pétillent, avant de livrer un sourire chaleureux : "Ici les cuvées parcelles débutent à la fin des années 1970, avec *La Tourtine*, terroir homogène d'un seul tenant, en haut du coteau du Castellet. C'est un secteur idéal pour le mourvèdre, qui oscille entre puissance et élégance. À Migoua, le sous-sol plus ancien possède une extraordinaire complexité géologique qui se retrouve dans le vin avec les aspects garrigue liés à l'endroit très sauvage. La cuvée *Cabassau* est née en 1987, c'est un terroir qui ressemble à *La Tourtine*, sur le versant sud-ouest." Le lieu est protégé du mistral, c'est là que le mourvèdre s'affirme dans toute sa puissance, un vin profond qui recueille la nuit dans les plis de sa robe ; il se révèle terrestre, dense, chthonien. "Ce qui est important avec le mourvèdre, c'est qu'il soit accompagné, ainsi le grenache lui confère rondeur et suavité ; avec le réchauffement climatique, j'apprécie la fraîcheur du carignan et la finesse du cinsault, ils apportent un plus dans l'assemblage qui appartient à notre culture."

Tempier produit également un rosé de matière, puissant, qui tient bien dans le temps. Le 1971, aux accents d'agrumes, de melon confit, de pétale de rose avec une touche de tabac, excelle sur des oursins très iodés. Ici on cultive l'art d'en avoir beaucoup sous le pied et de défier le temps tannique. ➤

DENIS HERVIER