

BANDOL & DOMAINE TEMPIER

RÉGION

Superficie: 1600 ha (8 communes)
 Climatologie : méditerranéen
 Ensoleillement: 3000 h/an
 Pluviométrie: 600 mm / an
 Expositions: variées
 Altitude: 100-400 m
 Sols: argilo-calcaire, sablonneux

Facteurs clés

- Massifs: Gros Cerveau (S), Sainte-Baume (N), Caume (E)
- Mistral 115j / an

ENCÉPAGEMENT & AOC (1941)

Rouge

Mourvèdre : min 50% / max 95%
 - O: Grenache, Cinsaut (max 20+20%)
 - C: Carignan, Syrah

Blanc

Clairette: min 60% + Bourboulenc & Ugni Blanc
 - C: Sauvignon blanc, Marsanne, Sémillon & Vermentino

Rosé

Voir rouge avec Mourvèdre min 20%

STRUCTURE SOCIO-ÉCONOMIQUE

Coopératives: 2 (c.a. 300 adhérents vs 40% en volume)
 Domaines: c.a. 60 (60% en volume)

PRODUCTION

Volumes : 6 Mio bouteilles
 Rendements : 40 hl/ha (b) - 28-30 hl/ha (r)
 Blanc (5%) - Rouge (22%) - Rosé (73%)

Production biologique: env. 25%



WINE	BLEND	VINE AGE	SOIL TYPE	VINEYARD AREA*
Bandol Blanc	60% Clairette, 18% Ugni Blanc, 19% Bourboulenc, 3% Marsanne	20 years average	Clay, Limestone	1.6 ha
Bandol Rosé	55% Mourvèdre, 25% Grenache, 20% Cinsaut	20 years average	Clay, Limestone	13.55 ha
Bandol Rouge	75% Mourvèdre, 14% Grenache, 9% Cinsaut, 2% Carignan	40+ years	Clay, Limestone	1916 ha
Bandol Rouge "La Migoua"	50% Mourvèdre, 20% Grenache, 26% Cinsaut, 4% Syrah	40+ years	Clay, Limestone	10 ha
Bandol Rouge "La Tourtine"	80% Mourvèdre, 10% Grenache, 10% Cinsaut	40+ years	Clay, Limestone	5 ha
Bandol Rouge "Cabassau"	95% Mourvèdre, 4% Syrah, 1% Cinsaut	50+ years	Clay, Limestone	1.5 ha

DOMAINE TEMPIER

Fondation: 1834 - Famille Peyraud
 Surface : 38 ha + 23 ha (Dom. Laidière en 2016)
 Pratiques viticoles: Bio (Ecocert 2022) - Biody depuis 2013 (non certifié)

LA TOURTINE

Naissance cuvée: 1979
 Sol: profonds (grès + marnes argileuses)

Vinification: inox

Elevage : 18-20 mois en foudre (25-50hl)



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
 +41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE DOMAINE TEMPIER & BANDOL LA TOURTINE (2003 - 2020s)

LE DOMAINE

Texte extrait, traduit et adapté Kermit Lynch

Lorsque Lucie « Lulu » Tempier épousa Lucien Peyraud en 1936, son père leur offrit le Domaine Tempier, une ferme active appartenant à la famille depuis 1834, située près du Plan du Castellet, tout près du village méditerranéen de Bandol. Déguster une bouteille de Domaine Tempier Bandol d'avant le phylloxéra (un cadeau de mariage de son beau-père) inspira Lucien à mener des recherches approfondies sur le terroir de Bandol. Jusque-là, les vieilles vignes plantées en Mourvèdre avaient été systématiquement remplacées par des cépages à plus haut rendement.

Cependant, des recherches supplémentaires ont non seulement confirmé ses racines historiques dans la région, mais le cépage s'est révélée très résilient face à l'oxydation, produisant de ce fait des vins dotés d'un grand potentiel de vieillissement et capacité de voyager à l'international.

Dès 1941, avec l'aide des vignerons voisins, Lucien a travaillé avec l'I.N.A.O. (Institut National des Appellations d'Origine) pour établir Bandol en tant qu'A.O.C. à part entière. Il va de soi que cela a entraîné un remaniement à grande échelle des vignes de Mourvèdre, et Bandol exige désormais un minimum de cinquante pour cent dans tous les vins rouges. Lucien restera à jamais célébré comme le « parrain » de Bandol, ainsi que comme l'homme qui a redonné au Mourvèdre sa gloire passée.

Lulu et Lucien ont élevé sept enfants, et nourrir famille, amis et amateurs de vin à table est une tradition régulièrement célébrée au domaine. Une grande partie de cela est attribuée à Lulu, la belle mater familias marseillaise qui a perpétué le grand rituel de la famille Tempier : servir aux invités du rosé frais et frais, des rouges charnus et pleins d'âme, et d'abondantes quantités de délicieuses cuisines provençales faites maison.

Lorsque Lucien a pris sa retraite, ses fils François et Jean-Marie ont partagé la gestion du domaine, François s'occupant des vignes et Jean-Marie des caves. Les deux ont formé une équipe redoutable.

Bien que Lucien soit décédé en 1996 et que ses fils aient depuis pris leur retraite, le flambeau a été transmis en 2000 à Daniel Ravier, jeune, énergique et talentueux, qui possède exactement le savoir-faire nécessaire pour perpétuer la grande tradition et le style du domaine.

Grâce à leur passion, leur esprit pionnier et leur plaidoyer pour Bandol, les Peyraud sont devenus légendaires.



MICHELE CAIMOTTO

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**

LE TERROIR DE LA TOURTINE

La Tourtine est la première cuvée de prestige du domaine, issue d'un seul et unique lieu-dit.

Le lieu-dit "La Tourtine" est situé sur la colline de La Tourtine, à l'est du village de Le Castellet, dominant la plaine et la mer.

C'est l'un des terroirs les plus exposés et les plus chauds du domaine.

Le sol profond est un mélange complexe de grès et marnes riches en argile. Leur couleur sombre permet au sol d'agir comme accumulateur de chaleur, restituée la nuit, vs des sols plus clairs qui confèrent de maturité de lumière en lien avec l'effet albédo (voir Migoua et la plus haute concentration en Grenache).

L'assemblage dominé par le Mourvèdre (environ 80 %) qui apporte la structure, la puissance et la capacité de garde, est complété par du Grenache et du Cinsault.

Les récoltes se sont déroulées en une seule fois jusqu'à 2004 compris (co-fermentation), en deux blocs par la suite, avec le Grenache en premier et le Mourvèdre en dernier.

Même en cas de pleine maturité phénolique les grappes ont toujours été éraflées au Domaine Tempier afin de promouvoir une graine tannique plus fine et moins « gravelleuse ».

L'ORGANISATION DE LA DEGUSTATION

La dégustation suit un rythme non linéaire qui se décline en 6 chapitres et permet de traverser le temps...avec le 1990, une bonne trentaine d'années.

Elle démarre dans un contexte de « modernité » et jeunesse sur deux millésimes sans complications majeures (2018-2020).

Nous passons ensuite sur 2 séries avec des millésimes très concentrés et à tendance caniculaire (2016-2022) - (2017-2019)

Temps de faire un pas en arrière et amener de la fraîcheur et peut-être aussi un peu de fragilité...du moins sur le papier :) (2014-2021)

Un flashback vers le passé avec un intermezzo qui nécessite notre attention...et notre admiration...la Tourtine 1990 en magnum.

Retour à une connotation de canicule, mais avec env. 20 ans de bouteille (2003 - 2009).

En fin nous terminons par un duo qui approche la maturité, sur deux millésimes où tout s'est assez bien déroulé. S6 : Là ou tout va bien...après 20 ans de bouteille.

Tous les vins ont été ouverts le matin du jour j.

Double décantés 2-3h avant la dégustation. Seules exceptions le Mg de 1990 et la 2003.

Prochaine fois, pour s'améliorer il faudrait faire cette opération de double décantage la veille pour tous les vins après 2019 inclus.

Bon...là ça devient maniacal :)

Bonne lecture !



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

NOTRE PROGRAMME

Accueil : Saint Saphorin « Énigme » 2017 - Domaine des Faverges G. Vallelian

Le préambule s'ouvre sur une robe à l'or riche. Le nez dévoile un profil salin et sapide, marqué par un composé soufré, du fruit tropical et une belle gourmandise. Une légère patine oxydative s'installe en arrière-plan, complétée par des notes de céréales soufflées et de maïs. Bouche tonique et gourmande avec des petits amers qui jouent avec une crémosité tropicale.

Série 1 : Là où tout se passe bien

Cette série rassemble les millésimes aux conditions classiques et équilibrées, permettant au terroir et au cépage de s'exprimer sans contrainte extrême.

Millésime 2018

Des conditions équilibrées ont offert une saison de croissance sereine. Les vins se livrent plus accessibles que d'habitude, caractérisés par un fruit velouté et des profils tanniques plus souples.

- **Visuel** : Robe rubis.
- **Nez** : Profil initialement réducteur (SO₂), dense et viandé, évoluant vers des notes médicinales et d'épices orientales, rehaussé par un brin de framboise séchée. L'apport d'oxygène dévoile des notes de tomate séchée, de la densité et de l'élégance.
- **Bouche** : Soyeuse, dotée d'un grain tannique fin et tissé avec un léger collant. L'attaque se fait sapide, longue et sinieuse. La finale est acidulée, centrée, longue et crayeuse. Le vin affiche une belle sucrosité de fruit, un ensemble fluide porté par le CO₂ et l'acidité. Beau spécimen.

Millésime 2020

Un millésime exceptionnel, véritable cas d'école pour le Mourvèdre. Les vins présentent un équilibre sans faille entre fruits noirs profonds, minéralité calcaire veloutée et transparence structurelle, avec un superbe potentiel de garde.

- **Visuel** : Robe rubis intense.
- **Nez** : Fin et fumé, montrant une légère fermeture. La réduction évolue vers le végétal fermenté, la viande, les épices orientales et la garrigue. Grande finesse globale malgré la perception de l'alcool. Le lendemain, le nez s'aplatit sur un profil boisé - élevage (caramel au lait / moka).
- **Bouche** : Tonique, dotée d'un centre de bouche plein d'énergie et d'une grande densité. Le potentiel d'évolution est énorme. Le tannin se montre fin et charnu. Le vin balance entre un côté facile, charmeur et une pointe de rusticité, tout en restant hautement séducteur.



MICHELE CAIMOTTO

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**

Série 2 : Climat de sécheresse, Bandol et la nature calcaire

Cette série explore la gestion du stress hydrique au sud, l'adaptation du cépage Mourvèdre et son effet direct sur l'identité stylistique des vins.

Millésime 2016

Des conditions de sécheresse extrême ont dominé la saison avec moins de 200 mm de pluie enregistrés. La petite taille des baies a produit des rouges intensément structurés et profondément colorés, compliquant la production de rosés juteux.

- **Visuel** : Robe rubis intense.
- **Nez** : Chaleureux et puissant, porté par une pointe de volatile (VA) et par l'alcool. Notes de compote de fruits noirs, de figue et de garrigue.
- **Bouche** : Dense et charnue pointillée par des rugosités gazeuses (CO2). La structure se montre boisée, tannique, fumée et dense, avec une acidité plus effacée. Les tannins se font plus soyeux et fondus en finale. Finale sur la figue et fruits confits, toasté.

Millésime 2022

Une année définie par une sécheresse intense avec à peine 135 mm de pluie sur les sept premiers mois. Un orage en août a relancé les maturations, suivi d'un violent épisode de grêle localisé le 17 août. Les rouges se révèlent massifs, sombres et hautement tanniques.

- **Visuel** : Robe rubis pourpre.
- **Nez** : Puissant, dense et solaire. Le fruit se livre fondu en coulis, escorté par des herbes provençales. Une sensation de chaleur est présente, bien que domptée. Cassis écrasé, caractère très exubérant sur une matrice petit lait / lactose, puis encore poivre, cerise noire, profil presque de Syrah.
- **Bouche** : Matière fibreuse, éclatante et dense. L'acidité exogène semble presque dissociée. La finale dévoile un tannin collant et une atmosphère chaude.



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

Série 3 : Les dynamiques de concentration

Focus sur les phénomènes de concentration de la matière, qu'elle soit provoquée par la sécheresse ou induite par les épisodes de gel.

Millésime 2017

Une sécheresse sévère alliée aux gels printaniers a fortement réduit les rendements à travers la Provence. Les raisins, minuscules et hautement concentrés, ont donné naissance à des vins musculaires et denses taillés pour une longue garde.

- **Visuel** : Robe rubis intense.
- **Nez** : Équilibre entre le fruit sombre, le fumé, l'eucalyptus, le beurre, le pain grillé et une sensation de cendre froide. Grande matière et forte densité.
- **Bouche** : Sèveuse, détendue et fondue. Le vin délivre une belle sucrosité. Le tannin est fin, élégant, dense et sudiste sur la garrigue. Beaucoup de subtilité. L'acidité est bien centrée et la finale sapide. Une très belle fenêtre de dégustation s'ouvre.

Millésime 2019

Un été exceptionnellement chaud et sec a produit des rouges très riches et riches en alcool. Profondément concentrés, ils demandent du temps pour polir leurs tannins structurels serrés.

- **Visuel** : Robe rubis aux reflets pourpres.
- **Nez** : Expression d'une concentration et d'une densité hors norme. Notes de viande, de garrigue et de fumé et de chocolat. La matrice minérale des marnes émerge avec clarté.
- **Bouche** : Puissante, affichant un degré alcoolique limite entêtant. Force et jeunesse caractérisent une matière encore rustique. La finale se révèle un peu rustre entre volatile et puissance, portée par une acidité encore un peu dissociée. Présence d'un léger tannin sec.



MICHELE CAIMOTTO

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**

Série 4 : La fraîcheur méridionale

Démonstration que le Sud peut engendrer des profils verticaux, frais et juteux !

Millésime 2014 en magnum

Un été frais et plus complexe qui a nécessité une sélection rigoureuse pour contrer l'humidité. Les vins qui en découlent sont plus légers, frais et élégants, donnant la priorité aux épices plutôt qu'à la puissance.

- **Visuel** : Robe rubis aux reflets grenat.
- **Nez** : Grande intensité aromatique, orientée vers le sang sec, la terre brûlée, la viande saisie à la poêle et le fumé. Une trame minérale précise émerge.
- **Bouche** : Évolue sur des notes de ferme (farmyard) avec une légère réduction. Puis il s'ouvre, le menthol et réglisse se côtoient. On perçoit une tension et un léger détachement entre le tannin, le balsamique, le boisé et l'acidité. Le vin se montre mûr...certainement le début d'un long plateau de bonheur.

Millésime 2021

Un millésime plus frais et tardif à travers la Provence. Les vins se révèlent plus verticaux, guidés par l'acidité, mettant en avant des notes traditionnelles de cuir, d'herbes et de garrigue plutôt qu'un fruit opulent.

- **Visuel** : Robe rubis pourpre.
- **Nez** : Alliant élégance et puissance. Notes de rose, de cerise en coulis et sensations poivrées délicates. Une trame fumée émerge, suivie par la garrigue et le balsamique.
- **Bouche** : Évocations de grenade et de cassis. Le profil est fondu, acidulé, dense et élégant, conservant une grande concentration de fruit et de gourmandise. La finale est sapide. Selon certains, un vin au tempérament de cheval fou, encore un peu rigide, qui doit trouver sa place avec le temps.

Intermezzo...La dimension mythique

Millésime 1990 en magnum

Un millésime légendaire de classe mondiale à travers l'Europe.

Bandol a produit ici des rouges monumentaux qui conservent un cœur pourpre incroyable, développant des notes intenses de graphite, de cuir et une complexité sauvage qui continuent de magnifiquement se goûter après plusieurs décennies.

Robe grenat-rubis. Le nez s'ouvre sur le végétal fumé, la gourmandise, des notes d'évolution, un caractère vineux, de l'encens, de la cendre froide, puis de la fleur fanée. Plus l'on s'approche du fond de la bouteille, plus le vin vire vers la tourbe et le sous-bois. Il se fait plus intriqué et dense, bénéficiant de tout l'apport des dépôts. En bouche, il est soyeux, gourmand, sapide, combinant le cuir, le velours, la densité et la sève.

De nobles amertumes se mêlent aux touches toastées, fumées et brûlées.

Grand moment de méditation !



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

Série 5 : Entre soleil et canicule, 20 ans après

Analyse de l'impact des fortes chaleurs historiques et de la maturité phénolique face aux températures extrêmes.

Millésime 2003

La canicule européenne historique qui a battu tous les records. Les niveaux d'alcool ont grimpé en flèche tandis que les acidités ont chuté. Les vins s'avèrent denses, massifs et uniques, tirant parfois sur des notes de fruits cuits ou compôtés.

- **Visuel** : Robe rubis.
- **Nez** : Notes de viande, d'orange brûlée, de fumé et de boisé. Présence de goudron, de livèche, de bouillon. Un profil dense et gourmand s'ouvre ensuite avec l'oxygénation, tout en restant sur un profil de fruit cuit, échaudé.
- **Bouche** : Large, toastée et viandée. La chaleur s'associe à un fruit cuit et un caractère animal et sapide. L'ensemble manque parfois d'harmonie.

Millésime 2009

Une année profondément ensoleillée. Des rouges riches et flamboyants, regorgeant de fruits noirs doux, d'épices douces et de tannins mûrs hautement intégrés.

- **Visuel** : Robe rubis.
- **Nez** : Marqué par la viande, les herbes médicinales, l'encens et une sensation de goudron et d'hydrocarbures liée à la réduction initiale. Identité minérale et marneuse fidèle.
- **Bouche** : Axée sur la gourmandise, le velours et la fraîcheur. Le vin offre du confit, du romarin, du thym, du pruneau, une belle acidité, de la densité de fruit et une grande buvabilité. Les tannins sont intégrés, la finale oscille entre le menthol, une sensation brûlante et un sapide typée umami.



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



Série 6 : Là où tout se passe bien, 20 ans après

Retour sur les grands millésimes classiques parvenus à un stade d'évolution avancé, affirmant leur capacité de garde.

Millésime 2006

Une année chaude et ensoleillée, ponctuée par des orages localisés à la fin de l'été. Les vins se révèlent puissants, structurellement imposants et bâtis pour une garde sérieuse.

- **Visuel** : Robe rubis brillant.
- **Nez** : Notes de coulis de mûre, profil fumé et encore jeune. La trame fruitée se place au premier plan, signant une évolution minime, complétée par des nuances de pruneaux en compote.
- Un profil marqué par la densité, l'opulence, la fraîcheur et un grain fin. Le tissage de la matière intègre des notes fumées, de la quinine et un caractère acidulé. L'acidité est fondue, positionnée en arrière-plan. La bouche offre une belle densité, de la gourmandise, une structure longue, de la douceur et beaucoup d'élégance. Un vin remarquable.

Millésime 2005

Des conditions de croissance parfaites. Un millésime de référence qui a engendré des rouges incroyablement concentrés, sombres et musculaires, dotés de décennies de vie devant eux.

- **Visuel** : Robe rubis.
- **Nez** : Puissant, masculin, dense et ferme. L'aromatique se développe sur l'encens, le camphre et des notes hématique, dégageant chaleur et virilité.
- Le fruit se montre plus en retrait car dominé par la structure. Il dégage de la réglisse et des touches de camphre. C'est le vin le moins évolué de la série, affichant un grand potentiel. Il s'exprime de manière plus droite (straight to the bone), manquant un peu de gourmandise.

LE REPAS QUI A ACCOMPAGNE

Riz en vinaigrette à la sauge du jardin

Boulettes viande & « fruits du potager » rôties au four



MICHELE CAIMOTTO

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**



MICHELE CAIMOTTO

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**

CONCLUSIONS & REMERCIEMENTS

Perception de l'évolution

L'analyse comparative met en lumière une fracture stylistique nette entre deux époques de production, redéfinissant l'expression classique du Mourvèdre sur ce terroir, la Tourtine.

La Séquence Moderne (2019-2022) : Pureté et Tension - Un spot directionnel presque froid, qui scrute la surface avec une précision chirurgicale mais manque parfois de pouvoir de pénétration.

Les millésimes les plus récents marquent une rupture franche avec les codes historiques de la région.

- **Pureté du Fruit** : Les vins affichent un éclat de fruit primaire étonnant
- **Profil Acide** : La perception de l'acidité est exceptionnellement haute. Les robes se parent de reflets pourpres intenses, traduisant des niveaux de pH plus bas.
- **Esthétique** : Par rapport à l'archétype sauvage et tellurique de Bandol, la trame se révèle ici policée / polie. Malgré des taux d'alcool qui restent foncièrement égaux (14.5-15%), les tannins se montrent enrobés et toutefois limite collants. Est-ce une question de décalage entre maturité technique vs phénolique ? Ou plutôt de prise de bois ?

L'historique qui la précède (= avant 2018 inclus) - Une lumière diffuse, tamisée et chaleureuse qui enveloppe toute la pièce.

Les millésimes antérieurs proposent une lecture plus traditionnelle et attendue du terroir.

- **Trame Classique** : La structure se montre plus sereine, posée et solidement tissée. Le fruit adopte un profil plus mat et évolué, porté par des robes rubis-grenat dénuées de reflets pourpres.
- **Identité Marneuse** : C'est ici que la signature des marnes s'exprime pleinement. La salinité typique du sol étire les finales vers des saveurs profondément umami, apportant une immense cohérence avec le profil associé à la région.

Plus qu'autre chose, la biodynamie, pratiquée sans certification depuis 2011-2012 semble avoir l'impact majeur sur la qualité du fruit, le pH, la résilience de la vigne car, au dire du Domaine, rien d'autre n'a changé dans le protocole de travail.

Le chef de culture a été remplacé en 2017, mais le cahier des charges est exactement le même.

L'Impact du Changement Climatique

L'échantillon de cette verticale ne prétend pas résumer toutes les facettes de l'appellation au fil des décennies, mais il agit comme un indicateur technique majeur. Le réchauffement global se ressent ici comme un effet de décalage thermique et hydrique qui progresse de manière graduelle, poussant le Mourvèdre dans ses retranchements et forçant les domaines à réinventer leurs équilibres en vigne.

A partir de 2019 le Mourvèdre ne semble plus se situer à la limite nord pour sa maturité...au contraire, on accueille positivement les millésimes froids.

Indépendamment des notes de dégustation, des conseils d'ouverture, etc. Bandol fait preuve d'une capacité de se bonifier en bouteille qui est simplement hors normes. La question qui se pose relève du rôle de l'assemblage du Mourvèdre avec des cépages plus précoces qui risqueraient d'alourdir les vins.

Dans la même lignée « préserver la fraîcheur », ça vaut-il la peine de prolonger les élevages aussi loin (18 mois) ou faudrait-il préserver davantage de fraîcheur en milieux plus réducteurs ?

Bonne suite de l'aventure et à tout bientôt pour prochain épisode « Bandol » en terre vaudoise...ça nous fascine :)

Michele



MICHELE CAIMOTTO

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**