



CHATEAU de PIBARNON
Appellation Bandol Contrôlée

Septembre 2013

Pibarnon rouge 2009 : dans la lignée du 2001

Communiqué Millésime – Communiqué Prestige – Communiqué Excellence – Communiqué Élégance

**Le rouge 2009 du Château de Pibarnon fait honneur
à la réputation d'exception des millésimes en 9.
Un terroir fabuleux, un temps particulièrement propice, une vinification pointue,
voici la formule d'Eric de Saint Victor pour offrir un grand flacon de garde.**

Eric de Saint Victor : tradition et modernité

Depuis près de 10 ans, Eric de Saint Victor préside aux destinées du domaine familial créé par son père 30 ans auparavant. Le domaine s'est hissé à un niveau de perfection qui dépasse largement le cadre de son appellation. En France comme à l'étranger, Pibarnon est synonyme d'excellence française.



Au fil des années, le Château de Pibarnon s'est imposé comme la référence de Bandol.

Acheté en 1978 par la famille de Saint-Victor, le domaine a connu plusieurs transformations et s'est agrandi avec les terrassements successifs sur cette colline abrupte et majestueuse, ou par le rachat de parcelles cachées et inaccessibles.

Notamment des parcelles abritant un fabuleux trésor : les fameuses marnes bleues du santorien, comme à Yquem ou à Pétrus !

Les vignes couvrent aujourd'hui 50 hectares, abritées du mistral, nichées de restanques en restanques dans un vaste amphithéâtre orienté sud-est.

Ici, le mourvèdre, cépage roi de l'appellation, trouve une richesse d'expression et une finesse inégalées.

Depuis près de 10 ans, Eric a su confirmer l'envergure internationale que son père avait donnée au domaine en y apportant une certaine « modernité traditionnelle », apanage des grands vins du monde.

Pibarnon 2009 : tout l'art d'un grand vin

Si 2009 a bénéficié d'une climatologie idéale, il est aussi le fruit d'une vinification parfaitement maîtrisée par Eric de Saint Victor.

2009 est assurément un très grand millésime dans le sud. !

L'hiver et le printemps ont apporté un volume d'eau très supérieur à ceux constatés les 5 années précédentes, permettant une bonne réhydratation des sols. L'été est quant à lui véritablement méditerranéen c'est-à-dire chaud mais associé au mistral qui maintient un très bon état sanitaire des raisins. Des conditions climatiques très proches de celles de 2001.

Sur ce millésime, une partie des Mourvèdres a été vinifiée en vendange entière, non foulée et non égrappée. Les pigeages manuels quotidiens ont permis une extraction douce et profonde des tannins.

L'élevage s'effectue en foudres de chêne pendant 20 mois dont 15% en barrique neuve.



« Un vin de gastronomie aux muscles veloutés »

Pour Eric de Saint Victor, 2009 possède les mêmes atouts et particularités que l'exceptionnel millésime 2001 : à la fois séducteur, vibrant et même explosif !

Plantés sur un sol très calcaire favorisant l'extraction de tannins fins et élégants, le mourvèdre (90%) et le grenache (10%) expriment fraîcheur et minéralité tandis que l'été caniculaire offre au vin des notes plus latines, telles que des fruits rouges, du laurier, du tabac.

Ce millésime 2009 exprime aussi des bouquets primaires classiques de fruits noirs, de cassis mais aussi d'épices comme la cannelle, ou la réglisse auxquels s'ajoute la fraîcheur de notes de garrigue.

Nous sommes en présence d'un vin de grande garde, à forte personnalité, au charme latin par excellence alliant puissance et finesse, avec qui il est permis de sortir des sentiers battus. Osez-le sur du canard laqué, du bœuf de Kobé ou encore avec des mets à base de truffe.

Pour rester sur des valeurs sûres, mariez-le à des gibiers (chevreuil, biche, sanglier voire bécasse) aux cèpes ... et dès le retour du printemps, à de l'agneau de lait.

**Le rouge 2009 du Château de Pibarnon
est vendu chez les meilleurs cavistes au prix de 29 €.**

Château de Pibarnon

www.pibarnon.com - Tel : 04 94 90 12 73

Bureau de Presse

Agence Force 4/Sophie Morgaut-Lejeune

Tél 01 44 40 27 30 – sophie@agence-forc4.com

Contact : aurélie Rovnanik – aurelie@agence-force4.com