



CHATEAU de PIBARNON
Appellation Bandol Contrôlée

Septembre 2013

Vieux Marc 1992, le trésor caché de Pibarnon !

Communiqué Vieux Marc - Communiqué Exception – Communiqué Fêtes – Communiqué Tradition

Si la réputation internationale des vins du Château de Pibarnon n'est plus à faire, son Vieux Marc de Mourvèdre, produit en petite quantité, reste encore à découvrir. Tradition ancestrale, c'est le cadeau idéal et original de l'esthète gourmet et de l'œnophile curieux.

Vieux Marc de Pibarnon : la quintessence du mourvèdre

Cépage emblématique de Bandol, le mourvèdre exprime dans le Vieux Marc de Pibarnon toute sa noblesse et celle de son terroir unique.



A l'instar des grands Marcs de Bourgogne, le Vieux Marc de Pibarnon est élaboré à partir des marcs de raisins égrappés issus des presses. Ces derniers sont alors ensilés en cuves à l'abri de l'air, une fois les vins décuvés.

La distillation dans un alambic de cuivre de petite contenance (soit environ 250 kg de marc) s'effectue en général début janvier, lorsque les vins sont terminés et logés en barriques. L'alambic fonctionne au feu de bois et permet d'effectuer 4 « passes » par jour, produisant chacune 25l d'alcool à 60°.

Ce processus de distillation séculaire a été affiné par Eric de Saint Victor afin de ne conserver que les alcools nobles, c'est-à-dire le cœur de chauffe (entre les alcools de tête et de queue), plus aromatiques, ronds et fins.

Chaque année, le domaine fait appel au savoir-faire de Monsieur Bartholomo, tonnelier reconnu pour ses barriques qui élèvent les plus grands Armagnacs

Le vieillissement se fait uniquement en fûts de chêne rouvre, dont environ 70% de fûts neufs, le reste étant plus ancien, afin de ne pas trop marquer le marc. Car c'est la porosité du bois qui permet la lente maturation par contact indirect entre l'eau-de-vie et l'air ambiant, ainsi que la coloration subtile et progressive de sa robe.

Après 20 ans d'élevage, le degré a progressivement réduit à 42,5° par évaporation – la fameuse part des anges.

Le marc est alors mis en bouteille sans filtration.

Un élixir précieux

Le Vieux Marc de Pibarnon exprime la finesse d'une eau-de-vie traditionnelle associée aux charmes latins du mourvèdre.

Le nez est suave et élégant. Il développe des arômes complexes de raisin sec, de pruneau et d'épices douces. On y retrouve les notes sudistes de poivre et de garrigue du mourvèdre.

La bouche est nette, d'une belle structure enrobée.

L'attaque, franche, s'ouvre sur un moelleux agréable et se prolonge sur une longueur sensuelle et réglissée.

A déguster en digestif bien sûr, en bonne compagnie, au coin du feu. Choisissez des verres « cheminée », comme ceux des grands alcools blancs, qui magnifient la finesse et la complexité de ce bel alcool.

Pour un cuisinier aventurier et créatif, cet élixir pourrait également flamber certains mets de fêtes tels une poularde de Bresse ou poêler des escalopes de foie gras. Un délice !

Vendu en coffret bois, il est enfin l'excellente idée cadeau d'un esthète gourmet ou d'un œnophile curieux.



Le Vieux Marc de Mourvèdre 1992 du Château de Pibarnon est vendu chez les meilleurs cavistes au prix de 50 € le flacon de 70 cl.

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-force4.com

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