

GAULT & MILLAU

05 MAI 2017

<https://fr.gaultmillau.com/news/deux-grands-vins-de-gastronomie-chateau-pibarnon-et-domaine-de-la-courtade>

Gault & Millau
L'expert gourmand



Si Provence rime aujourd'hui avec rosé très clair et apéro, elle est aussi et surtout un terroir propice à de grands vins, dans les trois couleurs, qui s'inviteront à votre table en toutes saisons. Découverte d'associations mets et vins avec deux domaines provençaux.

Domaine de la Courtade, Château de Pibarnon : l'élève et le maître.

Le premier est situé sur la magnifique Ile de Porquerolles, au large d'Hyères, le second sur les hauteurs de Bandol à quelques kilomètres seulement. La filiation entre les deux domaines repose sur un homme, Florent Audibert, directeur du Domaine de la Courtade depuis 2015, qui revendique ses origines : « je suis né à Pibarnon ». Son père fut en effet le chef de culture historique de ce désormais célèbre Château. Si les points communs sont nombreux, notamment certains cépages, l'influence maritime, la production en trois couleurs ; l'un est déjà réputé, quand l'autre ne saurait tarder à se faire connaître.

Deux terroirs

Malgré leur proximité géographique, les deux domaines diffèrent essentiellement par leur terroir. À Pibarnon le calcaire donne sa signature aux vins, à La Courtade ce sont les schistes qui dominent. Sur le calcaire, le sublime mais capricieux cépage mourvèdre atteint facilement la maturité qui lui permet de se révéler pleinement tout en gardant sa fraîcheur. C'est moins évident sur les schistes, où ce sont les grenaches et les rolles qui s'épanouissent, même si dans certaines conditions les mourvèdres mûrissent parfaitement.

Une influence maritime commune

Comme aime à le rappeler Eric de Saint Victor, heureux propriétaire du Château de Pibarnon situé à 3 km seulement de la Méditerranée : « la mer joue un rôle de régulateur naturel à Bandol, une des appellations les plus chaudes de France en moyenne annuelle. Quand il fait 43° à Avignon, il fait 32° à Bandol...Il fait toujours très chaud, mais rarement trop ». Cette régulation permet d'éviter les stress hydriques qui bloquent l'évolution de la vigne et stoppent la maturité des raisins. Le mourvèdre, cépage historique de l'appellation, bénéficie ici de la chaleur sans pour autant souffrir de la canicule.

A Porquerolles, les vignes du Domaine de La Courtade sont situées à l'intérieur de l'île et jouissent également de cette régulation thermique maritime, avec des matins frais et des journées chaudes.

Le Domaine tire de cette régulation naturelle des vins équilibrés, complexes, avec une forte identité qui nous invite à passer à table.



Des grands vins de gastronomie



Château de Pibarnon Rosé 2016 et 2014

S'il peut évidemment se déguster seul à l'apéritif, le rosé du Château de Pibarnon, assemblage de mourvèdre et de cinsault, possède un fruit, une structure et une tension qui légitime sa présence à table. Jeune, il accompagnera parfaitement une tombée de petits légumes provençaux mi cuits sur un chèvre frais. À trois ans, avec ses notes finement safranées, on accordera au Rosé 2014 une viande blanche sans avoir peur de jouer avec l'ail, sublime exhausteur de goût. L'astuce de Jean-Luc Jamrozik, Président de l'association des Sommeliers de Paris, consiste à carafer quelques minutes les rosés de Pibarnon avant le service : essayez.



Château de Pibarnon Blanc 2016 et 2010

Assemblage majoritaire de clairette et de bourboulenc avec une touche de marsanne, le blanc du Château de Pibarnon est assez rare car il représente 10% à peine de la production du Domaine. Tout en fraîcheur, ce grand Bandol 2016 se montre fin et minéral, dense et tendu. Il accompagnera traditionnellement des poissons comme un loup juste grillé accompagné d'une compote de fenouil.

Le 2010, avec le bénéfice de l'âge, a pris une aromatique magnifique de gentiane, de badiane, et de notes épicées sans perdre sa tension fraîche et saline. Doté de superbes amers en bouche, ce grand vin de gastronomie réclame un rouget pour le magnifier.



Pibarnon Rouge 2013 et 2009

Composé de 90% de mourvèdre et de 10% de grenache, le grand vin de Pibarnon se révèle sur une belle viande comme l'agneau. Le 2013 sera parfait, avec ses notes de fruits noirs, sa structure tannique et sa finale épicée, sur un carré d'agneau et quelques morilles. N'hésitez pas pour celui-ci comme pour les autres, à verser les vins en carafe deux heures avant le service.

En ce qui concerne le 2009, le côté épicé et vibrant, le fruit légèrement en retrait invitent à mitonner un agneau de 7 heures. L'accord sur les textures est magnifique pour cette très grande bouteille.



La Courtade Rosé 2016

Avec cette étiquette noire et son visuel étonnant, la Courtade ne laissera personne indifférent. À la dégustation non plus : avec ses notes d'agrumes et d'élevage sous bois, sa bouche structurée et ample, ce rosé est clairement destiné à la table et s'accordera par exemple avec des raviolis de crevettes.



La Courtade Blanc 2016

100% rolle, ce vin est pour moitié vinifié en fût, pour l'autre en cuve. Il ressort de ce choix un mariage heureux entre fraîcheur et structure, pour un grand blanc de gastronomie à la finale salivante qu'on associera à un tourteau.



La Courtade Rouge 2016

Issu d'une parcelle située près d'eucalyptus, ce vin en a pris les arômes, complétés de fruits noirs, de chocolat et de notes toastées. Tanins fins et bien enrobés appellent dès aujourd'hui l'agneau des Pyrénées qu'on accompagnera d'une sauce à la coriandre pour un accord tout en fraîcheur.