

The screenshot shows the website's header with the logo 'mybettane+desseauve' and a navigation menu. The article title is 'La quintessence du mourvèdre', published on October 2, 2013. The main image shows a bottle of 'Château de Pibarnon' brandy next to its wooden presentation box. A sidebar on the right contains a '1JOUR VIN.com' advertisement for 'Château Maucaillo' brandy, a newsletter sign-up form, and a Facebook social media widget.

## La quintessence du mourvèdre

Publié le 2 octobre, 2013



Si la réputation des vins blancs, rouges et rosés **Château de Pibarnon** dépasse très largement les limites de la Provence, le vieux marc que produit le domaine en petite quantité est encore quasiment un secret. Avec le cépage emblématique de Bandol, et à l'instar des marcs de Bourgogne, Pibarnon élabore cette eau-de-vie traditionnelle à partir des marcs de raisins égrappés issus des presses, ensilés en cuves à l'abri de l'air, une fois les vins décuvés. La distillation se fait dans un alambic de cuivre de petite contenance (environ 250 kg de marc), début janvier, lorsque les vins sont terminés et logés en barriques. L'alambic fonctionne au feu de bois et permet d'effectuer quatre "passes" par jour, produisant chacune 25 litres d'alcool à 60°. Ce processus de distillation séculaire a été affinée par Eric de Saint Victor, propriétaire du château, afin de ne conserver que les alcools nobles, c'est-à-dire le coeur 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 Bartholomeo, 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. 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 vingt ans d'élevage, le degré progressivement réduit par évaporation, c'est la fameuse part des anges, atteint 42,5°. Le marc est alors mis en bouteille sans filtration. 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.