

Château de Pibarnon

# Le rosé lui va si bien

**S**itué sur la colline du Télégraphe de Bandol, à 300 mètres d'altitude, en face de la Méditerranée, la propriété de la famille du très regretté Henri de Saint Victor possède une beauté à couper le souffle. Pourtant, il y a seulement 35 ans, ce coin de paradis qui bénéficie de ressources géologiques uniques, des richesses inouïes de la mer et des vents régionaux ayant créé un micro-climat bienfaisant, était encore totalement inconnu.

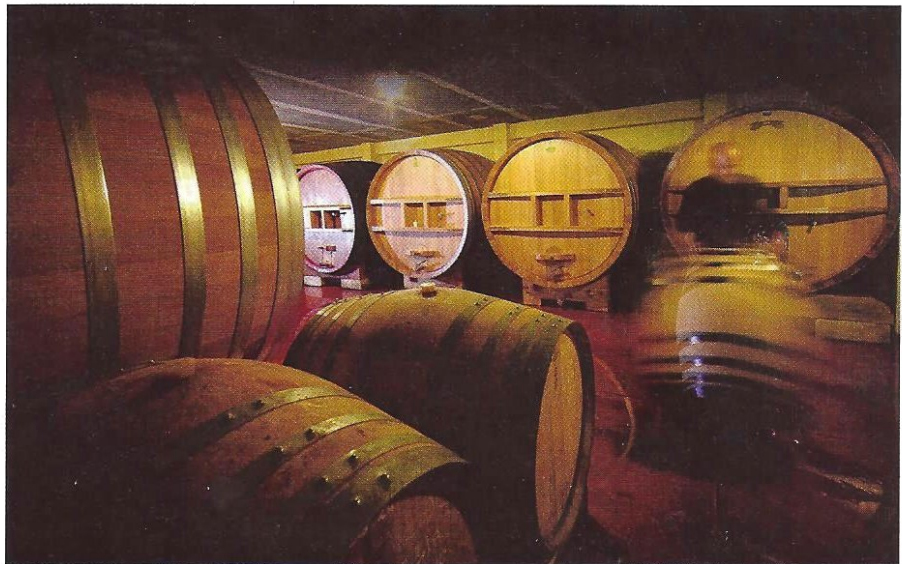
En effet, quand Henri de Saint Victor (le père de l'actuel propriétaire, Eric) acheta le domaine, seuls 3,5 hectares de vignes étaient plantés. L'eau courante se tirait encore au puits ! Après avoir en grande partie lui-même défriché, terrassé au bulldozer sur des pentes vertigineuses, Henri trouva le trésor qu'il était venu chercher. Il découvrit que le sol de Pibarnon était différent du reste de l'appellation, plus vieux de quelques 150.000.000 d'années ! Du Trias (début de l'Ere Secondaire) de calcaires blancs affleure ici, en raison d'un énorme retournement lors de l'émergence des Alpes. Ce dernier, contrairement au granit alentour, retient parfaitement l'humidité, la restituant même lors des fréquentes périodes de sécheresse, ce qui épargne à la vigne les stress hydriques et les maturités bloquées.

## *Pibarnon rosé 2012 (94/100)*

Bandol - Prix : 20 à 25 €

Julianne Moore contemple la Méditerranée depuis les Terrasses de l'Hôtel de la Chèvre d'Or.

La robe est rose saumon aux reflets d'ambre. Dans le bouquet, une radieuse griotte observe des exhalaisons fleuries et salines au-dessus desquelles planent des parfums d'acacia, de poivre et de chèvre-feuille. L'attaque est une immense vague composée de tilleul, de vanille, de framboises et de bourgeons de cassis, qui en s'écrasant sur le palais projette de rafraichissantes éclaboussures de poivre des îles et de sous-bois en rétro-olfaction. La finale admire une mer d'huile, de grenadine, de poivre des îles, de safran et d'anis étoilé. Rares sont les dames qui peuvent se targuer au cours de leur existence de passer du statut de Lolita à celui de Pompadour. Le rosé de Pibarnon 2012 y parviendra, assurément !



Aujourd'hui, la propriété s'est agrandie avec l'achat du splendide Cirque d'Epidaure. Nouveau miracle, il s'y est révélé un sous-sol d'étranges terres azuréennes, qui s'avèrent être de très rares Marnes Bleues du Santonien, celles-là mêmes qui font la réputation de Pétrus et d'Yquem.

Grâce à ce terroir magnifique, que l'on compare souvent à ceux du bordelais, mais qui possède en réalité l'élégance et le génie des meilleurs climats bourguignons, le mourvèdre du domaine se place haut la main dans le trio de tête des

mieux élevés du monde. Ici, inmanquablement, il parvient à maturité très lentement, équilibré et gorgé de sève. Logiquement, il est observé par les œnologues de toute la planète pour sa complexité unique.

Finesse, persévérance aromatique, grande sensualité et texture veloutée offrent plusieurs vies, de multiples jeunesse, aux blancs, aux rouges et aux mythiques vins rosés du Château de Pibarnon.

Olivier Cao

## *Pibarnon rouge 2010 (94/100)*

Bandol - Prix : 22 à 27 €

L'aventurier Allan Quatermain (Sean Connery) dirige la Ligue des gentlemen extraordinaires, une association de héros légendaires.

La robe est laque de Garance. Le bouquet possède énormément de complexité. Autour d'un noble et vieux sapin, se regroupent des exhalaisons de sous-bois sec, de venaison, de violette, et de safran. L'attaque est létale. Des tannins soyeux y avancent prestement sur du cuir de selle de cheval pour capturer des arômes de cassis et occire à l'aide d'aiguilles de pin et de clous de girofle, les parfums de musc et de tabac qui s'enfuient en rétro-olfaction. La finale est humide, séveuse. Il s'y tient de très viriles fragrances de réglisse et de noix muscade. Un vin réservé aux gentlemen et aux ladys.

## *Pibarnon blanc 2011 (92/100)*

Bandol - Prix : 20 à 25 €

Bouddha voyage dans la région du Gange et de ses affluents. Il enseigne sa pratique méditative et fonde une communauté de moines.

La robe est jaune pâle aux reflets verts. Le bouquet est mûre, sudiste. Il y avance sur un tapis de schiste surmonté d'herbes coupées, de petits zestes d'agrumes et du basilic. L'attaque affiche une totale sérénité. Elle est totalement sphérique. Sa texture légèrement grasse laisse échapper avec une parfaite équité vers chaque papille et en rétro-olfaction des exhalaisons de laurier, de citronnelle, de sureau et de vanille. La finale est rafraichie par une vague saline et minérale, qui transporte vers une sorte de nirvana où cannelle et framboises impressionnent longuement tous les sens. Un vin parfaitement en phase avec son millésime et son appellation.