



Eric de
Saint Victor

SPÉCIAL ROSÉS DE MÉDITERRANÉE

CHÂTEAU DE PIBARNON

(BANDOL)

« Ils ont la carrure et la suavité d'un rouge, la délicatesse et la salinité d'un blanc » :
les rosés de Pibarnon mettent au défi les derniers sceptiques de la vague rose.

Il est assis là-haut face aux gradins du grand amphithéâtre de verdure, des restanques qui montent du fond du vallon jusqu'au ciel dans le soir de printemps. Les nuages dodus comme les rochers de la pointe du Diable glissent, orangés, vers le nord. Il va pleuvoir. Le couchant mord encore la frange ivoire des cumulus gigantesques au cœur noir anthracite. Déjà sur le Sicié, terreur des navigateurs antiques, doigt des dieux pointant l'Arabie de l'autre côté de la Méditerranée, les rideaux étincelants de la pluie attendue se mêlent aux chevaux d'écume lancés dans leur course farouche. *"Pour faire du vin il faut de la liberté"*, murmure Éric de Saint Victor. C'est dans ces lieux de puissante beauté qu'il l'a conquise.

"Mon père ne voulait pas entendre parler de rosé. C'est pourtant le petit-lait du rouge, c'est sa partie liquide. Il s'est très vite aperçu que l'on pouvait faire de grands vins rouges par la soustraction de la saignée. Pour eux on s'intéresse aux peaux mais aux jus pastrop. Dans le vin rosé, on va chercher un grain plus gros dans un rapport peau/jus favorable à ce dernier. La différence s'augmente du choix des terres et des parcelles dédiées au rosé.

Quelques variations pour ce qui est un peu le plat canaille fait de mourvèdre à 60 %, de cinsault à plus ou moins 40 % et parfois une petite presse de syrah, du grenache, pour la touche de blai, de violet, celle du peintre."

Les cinsaults sont plantés sur des terres plus difficiles quand les mourvèdres grandissent sur une pédologie argilo-calcaire plus profonde. Les vignes à tendance massale, de plus en plus greffées en place sur des plants racinés de 4 ans, vivent sous le régime de l'agriculture biologique et la biodynamie est installée depuis 2016 : *"Malgré le coup de sirocco en 2017, pas de stress hydrique, notre patrimoine végétal a signé là sa capacité à l'autorégulation grâce à la biodynamie, aux apports de la silice, de la presle, de l'ortie et des composts dynamisés. La maturité des fruits cueillis est*



NUANCES
2016

« L'audace d'une expérience, une plongée lointaine dans l'univers du seul mourvèdre. On entre dans la deuxième période de ce fruit de chez nous, dépouillé de son primesaut ; les épices verticales se dressent sur la chair en finale rapide. »

quasi identique à celle des fruits qui vont dans les rouges. La question est de ne pas extraire de tannins, on cherche à capter le végétal noble qui donne ces accents de réglisse, d'eucalyptus."

Les cinsaults sont pressés, les mourvèdres saignés : *"Ils ont la carrure et la suavité d'un rouge, la délicatesse, la salinité et l'amertume d'un blanc. Ce sont des rosés faits pour la table, à l'apéro Bellota-Bellota, beignets de fleurs de courgettes, anchois et puis plus loin des rougets, de la lotte au safran, la bouillabaisse, l'agneau au curry, les huîtres Papin et bien sûr l'ail !"*

Au-delà de la cuvée classique, Nuances est une exploration plus profonde du mourvèdre, une réflexion sur le temps. Prenez une jarre de grès d'Italie, légèrement renflée en son milieu comme un équateur ; avant vous aurez fait macérer à froid les grappes rouges, cueillies un jour de mistral de préférence... Laissez-les en contact une dizaine d'heures, pressez, débourbez à froid, mettez au clair et laissez fermenter aux deux tiers dans un petit foudre venu d'Autriche, un Stockinger bien sûr, le reste dans la jarre ventrue. Faites la malo, et caetera, et caetera, élevez sur lies neuf mois et goû-

tez seulement quand le vin aura connu deux printemps. Là où dans la cuvée classique le cinsault *"affriolant comme la Lolita de Nabokov"* s'allie au sage complice mourvèdre, celui-ci, débarassé de sa turbulente compagne, dit là toute sa profonde majesté, sa finesse réfléchie qui monte à la garde sur les hauteurs de la belle gastronomie de Méditerranée.

Nuances 2016, l'éclat d'un ballon orangé dans l'azur puis la joie heureuse des fendants d'oreille du *Temps des cerises* chanté par Montand. 2015 : tabac blond délicat, la douceur, la caresse d'un geste ferme et pourtant affectueux. 2014, une plongée minérale, le visage enfoui dans les draps de coton blanc qui séchent sur le fil au vent frais, puis vient le cumin de l'Inde, l'harmonie d'un soir sur le Gange sacré. ➤

JEAN-LUC BARDE