

Bandol

Château de Pibarnon Rosé 2017

Le vignoble domine la mer, accroché de restanques en restanques, jusqu'à 300 m d'altitude, sur ces pentes formant un vaste cirque. Cette situation très particulière, complétée par un audacieux assemblage de cépages, donne à ce rosé toute sa personnalité, sa complexité et son élégance. 65 % mourvèdre, 35 % cinsault. Vendanges manuelles, par une petite équipe d'habités en caissettes de 20 kg. Surface de 20 ha en coteaux, rendements en baisse en 2017 : 30 hl/ha. Le cinsault est pressé directement. Il apporte le gras et le fruit. Le mourvèdre est issu de saignée directe (jus de goutte) et de presse. Il donne une belle structure, de la fraîcheur et de la complexité. Les deux cépages sont assemblés avant la fermentation. Fermentation longue (25/30 jours), en cuves inox. Température contrôlée, à 20°C en moyenne. Élevage en cuves pendant 6 mois, pour en conserver fraîcheur et



éclat. 2017 est prétendument l'année la plus chaude jamais enregistrée... Pourtant, je peux vous garantir que ce vin qui s'élève tranquillement en bouteille est loin de l'archétype du millésime chaud! Au contraire, il est bourré de fruits, aérien, d'une étoffe soyeuse et fraîche. Magie du terroir, certes, mais aussi de belles réserves en eau, grâce à un hiver très pluvieux. Les 500 mm d'eau qui sont tombés jusqu'à fin avril ont généré de belles réserves pour gommer la sécheresse de 2016. Une production de raisins très modérée, avec un rendement naturel bas (autour de 30 hl par hectare, ce qui est vraiment peu), et les quelques grappes par pied sont arrivées à une vraie belle maturité. Les sols en altitude, mais profonds, du Domaine ont fait le reste pour donner des vins éclatants et plein d'élégance. ■

Distribution > Cavistes
PVC > 21 €