

“A PROPOS DE BANDOL...”

AUTEUR : ERIC DE SAINT VICTOR | PHOTOS : AUDE BOISSAYE

PAR LA PLUME
D'ÉRIC DE SAINT VICTOR,
VIGNERON, PROPRIÉTAIRE
DU CHÂTEAU DE PIBARNON





Notre appellation de bord de mer existe depuis 1941. Elle jouit d'un climat méditerranéen propice à l'épanouissement du mourvèdre, cépage capricieux et aristocrate qui n'aime rien tant que cette douceur du rivage, alliée à l'impact d'un ensoleillement vertigineux en plein été. Le mourvèdre est originaire du sud de l'Espagne, dans la région presque andalouse de Murcia. Rappelons-nous que Jumilla, son appellation espagnole, est à la même latitude que Palerme... C'est pour cela que l'on conseille qu'il ait « les pieds dans l'eau et la tête au soleil. » À Bandol, il semble avoir trouvé sa limite nord, du moins dans les proportions requises pour constituer les grands vins rouges qui naissent sur ce petit territoire.

Une succession de jardins suspendus

Comme un écrin, notre terre est un vaste cirque face à la mer, niché entre les majestueux cap Sicié et cap Canaille et fermé au Nord par la Sainte-Baume qui culmine à 1000 m d'altitude. Réparti sur 8 communes, on en ferait presque le tour à pied, avec l'envie furieuse de découvrir tous ses terroirs et leurs déclinaisons. L'ensemble du territoire est constitué de sols argilo-calcaires, majoritairement issus de la fin de l'ère secondaire, avec quelques curiosités géologiques et résurgences de couches plus anciennes. Les coteaux sont étalés autour des villages. Ils s'élèvent jusqu'à 400 m d'altitude, de restanque en restanque, comme une succession de jardins suspendus, formant un paysage à couper le souffle, où l'esthétique transcende le travail des vigneron.

La convergence vertueuse des vigneron de Bandol

Nous ne sommes pas nombreux, une soixantaine, avec quelques figures et grands domaines. Chacun de nous possède son style, dans une certaine harmonie. Les pionniers sont arrivés dans

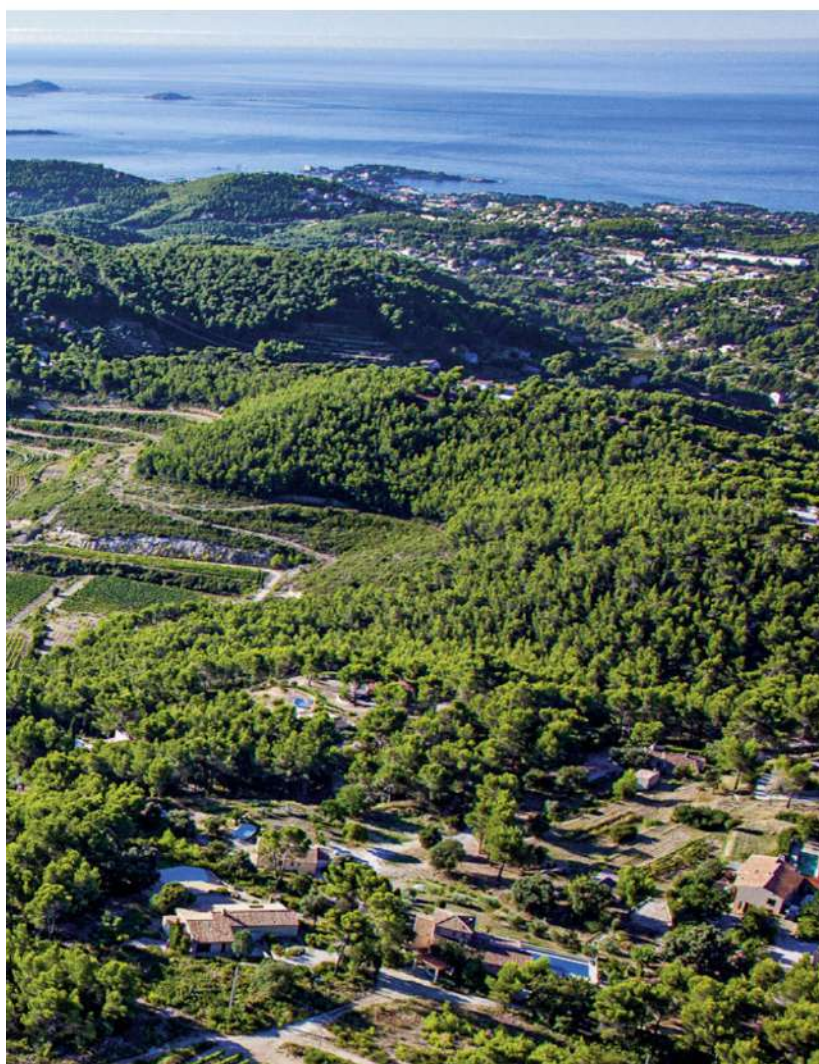


les années 1940. Puis, de nouveaux venus se sont installés. C'est dans les années 1980 qu'une convergence vertueuse du groupe permet à l'appellation d'émerger parmi les grandes régions académiques de l'époque. Notre ascension suit celle de la nouvelle cuisine, du développement de la sommellerie, et de la considérable ouverture des journalistes du vin et de la gastronomie. Ces plumes gastronomes viennent ici découvrir le mourvèdre, sa complexité et sa formidable capacité de garde, à l'égal des plus grands cépages.

Un amphithéâtre de vignes dédié à Bacchus

La famille Saint Victor quitte sans regret la capitale pour s'installer à Bandol à la fin des années

1970. Nous y trouvons notre terre future, notre trésor caché sur la colline du Signal, perché à 300 m d'altitude : le petit Domaine de Pibarnon (3,5 ha) créé dans les années 1950 par un Piémontais, Modesto Ramognino. Cet homme sensible qui connaissait ses vignes par cœur signalait des vins remarquables de finesse et de longévité. Henri, mon père, entrepreneur dans l'âme, attaque directement les grands travaux sur une simple promesse de vente. S'en suit une décennie de façonnages sur l'ensemble du domaine : la construction de la cave, de la maison, les agrandissements progressifs et les terrassements spectaculaires, remaniant le paysage pour réimplanter la vigne sur ces hauts coteaux. Ces travaux d'Hercule se terminent en apothéose par le modelage ciselé du vaste



@ José Nicolas

amphithéâtre, qu'il appelait son Cirque d'Épidaure, comme le théâtre antique du Péloponnèse, dédié à Bacchus.

Aujourd'hui, Pibarnon évolue sereinement, à un tempo plus lent que les années folles du début de l'aventure. L'exploration en biodynamie et les notions d'esthétique environnementale accentuent cette patience qui est indispensable à la production de grands vins. Comme l'écrivit jadis Pierre Casamayor, « À Pibarnon, le mourvèdre, ce macho latin, s'habille de soie et cultive le baise-main ». Le « macho » n'en est plus un, il est devenu un Grand d'Espagne, un Don Quichotte avec ce grain de folie et cette exubérance qui en font tout le charme, le mystère et la profondeur. Un personnage romanesque. **ESV.**



CHÂTEAU DE PIBARNON BANDOL ROSÉ 2019

Les vins du Château de Pibarnon attestent dans les trois couleurs de la grandeur de l'appellation Bandol : rouges de garde remarquables, blancs étoffés, rosés gastronomiques. Un délice. Le rosé 2019 du Château de Pibarnon, assemblage de mourvèdre (65 %) et de cinsault (35 %), bénéficie de son année supplémentaire de vieillissement, qui l'augmente en complexité. Structuré et juteux, avec des notes d'orange sanguine, de pamplemousse rosé et de safran et une belle longueur saline, il réconciliera avec le rosé tous les amoureux du vin qui se détournent encore de lui. Une superbe réussite, d'une très grande constance d'année en année. **GV.**

www.pibarnon.com