



Eric de Saint Victor

CHÂTEAU DE PIBARNON BANDOL

Dans l'amphithéâtre de Pibarnon, le mourvèdre a droit à tous les égards et titres de noblesse. Pour Éric de Saint Victor, il est Don Quichotte. Dans le flacon cela donne des vins à l'aristocrate élégance.

Les lumières dorées de fin d'après-midi plongent le paysage dans un nuancier chatoyant. Depuis le domaine, la vue sur les vignes et les collines de Bandol est à couper le souffle et le soir venu le ciel s'en mêle avec sa coupole d'étoiles coiffant l'horizon. Le Château de Pibarnon, en réalité une splendide bastide provençale perchée sur la colline qui abritait un télégraphe, est entouré de bosquets et d'une cinquantaine d'hectares de vignes certifiées bio depuis 2019 et plantées en terrasses.

Jouant avec les courbes, tantôt au soleil, tantôt à l'ombre, tantôt protégées du vent, tantôt exposées à ses assauts, ces terrasses créent pour la vigne autant d'expositions différentes que de variations de sol. C'est le pays du calcaire, roche sédimentaire lumineuse. Soudain pensif, Éric de Saint Victor précise : « Il y en a un peu partout dans le vignoble français : dans la Loire, en Bourgogne, à Bordeaux, dans le Jura, en Champagne, en Provence, en Languedoc et dans le Roussillon. Certains généralisent en parlant de lui comme on parle du rosé. Mais en fait, de quel calcaire parle-t-on exactement ? Car il y en a des blancs, des rouges, des jaunes, des noirs, des plus ou moins anciens, il y en a de toutes les textures et densités allant de la craie jusqu'au marbre... »

À Pibarnon, le calcaire est du Trias, mémoire fossilisée de fonds marins surgis lors du plissement des Alpes et transmettant son énergie au vignoble planté jusqu'à 300 mètres d'altitude. « À Bandol, le calcaire a tendance à affiner beaucoup les vins. Quand on a comme nous des calcaires actifs, les vins acquièrent une silhouette lumineuse qui n'a rien à voir avec la chaleur ou le soleil. L'écrivain Sylvain Tesson, en se promenant un jour d'été sur le plateau de Valensole, écrit que l'odeur du calcaire n'est autre que l'odeur de la lumière. C'est très juste ! Cette intensité lumineuse est nécessaire à la photosynthèse. La vigne en a besoin pour faire ses sucres, ses tanins. »

La proximité de la mer ajoute encore à cette luminosité tout en apportant une régulation thermique bienvenue qui ralentit le cycle de maturation des raisins. Le mourvèdre, originaire d'Espagne, de la région de Murcie, trouve certes à Bandol la limite nord de sa zone d'épanouissement mais également un terroir qui révèle toute la grandeur dont il est capable : « Un ami vigneron l'appelle le Grand d'Espagne. Moi je l'appelle Don Quichotte. C'est un aristocrate certes, mais il est libre penseur. Il est fascinant de le suivre, d'observer ses équilibres qui à chaque millésime sont différents. »

Et de poursuivre : « Je trouve que l'on vit une sorte d'âge d'or. La maturité des raisins atteint une incroyable plénitude. On est passés d'une ère de vins profonds à attendre, un peu austères dans leur jeunesse, à une ère plus en amplitude, aérienne, élévatrice, avec en même temps des sensations de jeunesse extrêmement agréables. » Connaissant ses parcelles sur le bout des doigts, le vigneron du célèbre rosé Nuances estime que chacune reflète un univers à part. Ainsi la parcelle Guerazzi est-elle pour lui un terroir de sérénité : « Elle est en altitude, exposée nord-ouest, et possède l'aisance des sols profonds. On a toujours l'impression que rien ne peut lui arriver. Ce sont des sols avec une morphologie unique, des argilo-calcaires dans lesquels l'eau pénètre mais qui ne saturent ni ne sèchent jamais. Dans mes assemblages, c'est un peu le grand frère de la famille, le bon gars costaud qui est toujours d'accord. » Puis il y a Jourdan, qui donne aux vins un caractère séveux et énergique. Ou encore Bel Air : « Là, c'est l'âme du domaine. On est dans la pierre, la roche, les cailloux. Les vignes sont plus anciennes. C'est le Sol avec un grand S. »

À Pibarnon, Éric de Saint Victor en est convaincu, c'est cette adéquation parfaite entre calcaire et mourvèdre qui confère à ses vins cette grandeur, cette forme de dépouillement, de fraîcheur enveloppante confinant à l'essentiel. / BIRTE JANTZEN

CHÂTEAU DE PIBARNON ROUGE 2017

« Les 90 % de mourvèdre conversent avec 10 % de grenache noir tout en harmonisant les énergies de 12 parcelles de terroirs de calcaire différents. Le résultat est fin, aérien, élancé mais aussi bien ancré. Tanins de velours, structure fondante et profonde, il exhale ses parfums de réglisse, de garrigue, de mûre, sa fraîcheur mentholée et son fruit noir de parfaite maturité. »

