



CHATEAU de PIBARNON

Château de Pibarnon - Les Restanques - 2012

Cépage

70% MOURVEDRE + 30% GRENACHE

Terroir

Les Restanques sont des terrasses en coteaux, sur lesquelles les vignes sont plantées. Le vin des Restanques incarne la jeunesse du CHATEAU de PIBARNON et la volonté d'offrir un vin issu du même terroir, entre calcaire et argile, mais de vignes un peu plus jeunes (10 à 20 ans) avec un assemblage plus marqué par le grenache.

Vinification

En cuve, fonctionnement par gravité. Egrappage total. Pigeage journalier pour l'extraction des tannins fins de peau. Maîtrise des températures pour préserver les arômes de petits fruits frais. ELEVAGE 18 mois, une partie en barriques bourguignonnes, le reste en foudre de chêne.

Notes de dégustation

2012 est un millésime aux tannins moins puissants qu'en 2011. On appréciera leur texture tout en velouté et en finesse.

Ce vin est bâti pour offrir un plaisir immédiat dès la première gorgée avec un fruit juteux, souple et rond. Il saura tout de même rappeler son origine bandolaise et le caractère affirmé de son cépage sur de subtiles notes épicées.

Le Millésime

Paradoxalement, la période glaciaire de l'hiver a eu peu d'effet sur nos vignes. Nous retiendrons plutôt un hiver assez doux, se terminant par un mois de mars beau et sec. Les mois d'avril et mai sont plus capricieux et apportent à foison les précipitations nécessaires. La vigne a largement de quoi assurer ses besoins en eau pour tout l'été. En juillet-août, les nuits restent très fraîches (parfois 15°C au petit matin), assurant une très belle amplitude thermique. Une garantie pour de belles maturités de tannins, sans excès de sucre. Les pluies d'Equinoxe (40 mm) achèvent ce processus de maturité ultra-qualitatif.

Rendement

Surface de 8 ha de restanques en coteaux, à 200 m d'altitude.

Rendements de 35 hl/ha.

Vendanges manuelles, en caissettes de 20 kg.

