



CHATEAU de PIBARNON

Château de Pibarnon - Les Restanques - 2014

Cépage

70% MOURVÈDRE + 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 d'un terroir plus classique, entre calcaire et argile, et de vignes parfois 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

Il exhale d'emblée des notes raffinées de prune fraîche, d'épices comme la cardamome, quelques accents floraux et se recentre sur le bois précieux. Son attaque est précise, dense, énergique, épicée, puis il développe un joli volume en longueur séveuse, pour terminer sur une finale croustillante et sapide. Il est marquant par ses tannins denses et fins, ainsi que sa trame soyeuse.

Le Millésime

Après plus de 35 années vinifiées au Domaine, il reste surprenant de se trouver à chaque vendange devant des situations inédites.

En apparence, c'est une année plutôt douce, peu caniculaire, et parfaitement régulée sur le plan hydrique. De belles précipitations en hiver et au printemps, mais sans aucun excès, laissent la place à un été doux et sec. Il y a même un orage au 15 août, qui relance l'activité foliaire et l'aoutement. Nous attendons donc des maturités plutôt tardives avec sérénité. En réalité, ce millésime est plus précoce que nous l'imaginions : El Nino s'est réveillé. Très bien. Belles maturités, beau tannins, les premières cuves sont vendangées à parfaite maturité.

Un épisode inédit de grêle juste avant les vendanges nous fait une trouille bleue. Mais heureusement, les feuilles de Mourvèdre sont comme autant de casques et il n'y a aucun dégât.

Rendement

Surface de 8 ha de restanques en coteaux, jusqu'à 150m d'altitude.

Rendements de 35 hl/ha.

Vendanges manuelles, en caissettes de 20 kg.

Vendanges 2014 entre le 5 septembre pour les premiers grenaches et le 20 septembre pour les derniers mourvèdres.

