



CHATEAU de PIBARNON

Château de Pibarnon - Les Restanques - 2015

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 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

Une certaine sagesse émane de ce Restanques 15, ainsi que de belles notes végétales complexes : santal, garrigue, tabac, poivre. Le tout est encadré par un joli fruité de baies sauvages, et une bouche de belle amplitude, qui tend à une certaine pureté, encadrée par de beaux tannins fins. La délicatesse de l'ensemble le rend profond, et très rafraîchissant. Encore quelques mois et son exubérance le sortira de ce cadre légèrement classique, pour le projeter sur une scène plus sudiste et sensuelle.

Le Millésime

C'est une année d'équilibre, de finesse et de belles maturités. Peu d'excès, malgré l'arrêt précoce de la pluviométrie (fin avril). Année chaude ? Oui, certes, en moyenne, mais bien tempérée par des nuits fraîches. Nous bénéficions ici des entrées maritimes et de rosées nocturnes qui s'évaporent très vite au petit matin. Année sèche ? Non, notre terroir d'altitude aux sols pauvres mais profonds rend progressivement à la vigne ses réserves de l'hiver. Le calcaire donne sa trame soyeuse, et un bon support acide et minéral.

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 2015 entre le 5 septembre pour les premiers grenaches et le 20 septembre pour les derniers mourvèdes.

