



CHATEAU de PIBARNON

Le Blanc du Château de Pibarnon - 2017

Cépage

55% CLAIRETTE pour la finesse et l'élégance, 30% BOURBOULENC pour la vivacité et la fraîcheur, le reste en cépages divers..

Terroir

Le vignoble domine la mer, accroché de restanques en restanques, jusqu'à 300 mètres d'altitude, sur ces pentes formant un vaste cirque. A PIBARNON, nous avons la chance, non seulement d'avoir quelques rares faces nord cultivables qui permettent pour les blancs un mûrissement lent mais aussi, en sous-sol, une richesse peu commune : des marnes bleues du Santonien. Cette formation très rare fait la particularité du sous-sol de châteaux très réputés.

Vinification

Pressurage direct, puis débouillage à froid.

Vinification en cuves, méthode traditionnelle, fermentation lente. Elevage en cuve pour conserver éclat, pureté et fraîcheur.

Notes de dégustation

Ce blanc singulier et sudiste rivalise de fraîcheur avec ses frères renommés du Nord, grâce à quelques amers élégants et surtout une finale sapide, liées au sol et à sa lente maturité en face Nord. Sa structure surprend par son volume, mais son élégance florale et délicate le rend précis et pur.

Le Millésime

2017 est prétendument l'année la plus chaude jamais enregistrée... Pourtant, je peux vous garantir que ce vin qui s'élève tranquillement en bouteille est loin de l'archétype du millésime chaud ! Au contraire, il est bourré de finesse, aérien, d'une étoffe soyeuse et fraîche. Magie du terroir, certes, mais aussi de belles réserves en eau, grâce à un hiver très pluvieux. Les 500 mm d'eau qui sont tombés jusqu'à fin avril ont généré de belles réserves pour gommer la sécheresse de 2016. Une production de raisins très modérée, avec un rendement naturel bas (autour de 30hl par hectare, ce qui est vraiment peu. Les sols en altitude, mais profonds, du Domaine, et les faces Nord, ont contribué à donner des vins éclatants et plein d'élégance.

