



CHATEAU de PIBARNON

Le Rosé Nuances - 2016

Une Genèse enfouie dans nos mémoires

Le Rosé NUANCES est né à la suite de nos dégustations successives de jeunes et anciens millésimes de Rosés à Pibarnon.

Par le passé, il nous arrivait souvent de lancer un nouveau millésime à la mi-août, sur des notes déjà plus complexes, et une structure large et épanouie, sachant qu'un rosé classique à Pibarnon se boit aisément l'année suivante et pendant plus d'un lustre.

L'Attente...

C'est ainsi qu'a germé l'idée d'un Grand Rosé, un rosé qui resterait en cave délibérément pendant le premier printemps et le premier été, et qui ne serait véritablement lancé qu'à l'automne, pour être servi sur des viandes blanches, des mets d'automne et d'hiver, tout en gardant des nuances méditerranéennes.

Un pur Mourvèdre

Notre choix s'est donc naturellement axé sur un 100% Mourvèdre, qui a l'immense qualité d'être plus long à s'ouvrir, pour durer vraiment longtemps. Vendangé un jour de Mistral, au petit matin, pour avoir des raisins parfaitement frais. Bien entendu, penser un Grand Rosé, c'est aussi penser vinification et élevage, ici dans le même contenant. Un choix mixte s'est imposé : une partie en foudre de 30 hl de Franz Stockinger, qui marque très peu, mais apporte l'oxygène nécessaire ; une partie en jarre de grès, terre noble et peu poreuse qui donne éclat, tension et pureté, tout en restant parfaitement neutre.

Un Grand Rosé

La production est faible, c'est un rosé d'exception. Nous avons choisi nos meilleurs terroirs, en altitude, avec les rendements bandolais (pour mémoire, moins de 35 hl/ha). Levures indigènes, température de vinification de bon aloi (20/21°), pour extraire des arômes de cépage, non fermentaires. Mise en bouteilles tardive, mi-juin 2017. Mise à disposition mars 2018.

Des Promesses

Une couleur délicatement irisée et soutenue, une aromatique élégante et rafraîchissante. Rien d'exubérant, mais de la finesse. Il dévoile une petite touche végétale noble et un murmure de fruits rouges qui vont s'intensifier, puis laisser apparaître la réglisse et quelques épices. En bouche, c'est une structure large, ample, croquante et puissante à la fois, dotée d'une longueur phénoménale et sapide.

Ce Rosé Nuance 2016 est un appel aux viandes blanches, à la grive d'automne, aux perdreaux de plaine. C'est aussi un hymne à la Méditerranée : il est fait pour des rougets, du safran, des langoustes...

Un grand rosé de repas, pensé pour la garde.

