



CHATEAU de PIBARNON

Le Vieux Marc de Bandol - 1994

Notes de dégustation

Privilégier les verres « cheminée », et éviter les verres ventrus traditionnels.

Ce marc est l'élégante expression d'une eau de vie noble et originale, issue de la rencontre d'un cépage, le Mourvèdre, et d'un terroir très particulier. La finesse d'une eau de vie traditionnelle se mêle ici à l'accent sudiste du mourvèdre qui apporte ses notes d'épices, de poivre et de garrigue.

Le nez est suave, dense et élégant. Il développe des arômes complexes de raisin sec, de prune, de pruneau, d'épices douces et rares, avec une note légèrement réglissée. La bouche est nette et enveloppée. Une belle attaque, qui s'ouvre sur un très agréable moelleux, et se prolonge sur une longueur sensuelle et réglissée.

Origine

Elaboré à partir de marcs de Mourvèdre égrappés.

A la fin des vinifications, une fois les vins décuvés, les marcs de rouge issus des presses sont égrappés et ensilés en cuves à l'abri de l'air. C'est la méthode bourguignonne.

La distillation commence quand les vins sont terminés et logés en foudres, en général dans les premiers jours du mois de janvier.

Distillation

L'ALAMBIC est en cuivre, de petite contenance: environ 250 kg de marc. Il fonctionne au feu de bois et nous permet de faire 4 "passes" par jour.

Une passe produit environ 25 litres d'alcool, dont le degré environ à 60 D°.

Le processus de distillation séculaire a été affiné par nos soins, afin de ne garder que les alcools nobles, c'est à dire le COEUR de la chauffe. Les alcools de tête et de queue sont soigneusement éliminés en début et en fin de distillation.

L'eau de vie blanche, en sortie d'alambic, est donc, grâce à cette sélection, très aromatique et de structure très enrobée.

Elevage

Le vieillissement dure plus de 20 années. Il se fait uniquement en fûts de chêne du limousin d'une contenance de 400 à 500 litres avec l'utilisation de barriques neuves uniquement sur 20 % de la production annuelle d'eau-de-vie. Nous souhaitons garder un équilibre et éviter tout apport excessif de tanins qui contribuerait à durcir l'eau de vie et réduire sa subtilité d'origine. Le long travail de maturation s'effectue grâce à la porosité du bois qui permet un contact indirect entre l'eau de vie et l'air ambiant. Ainsi, les substances extraites du bois de chêne provoquent avec le temps la formation de "rancio" et développent le bouquet du marc.

Mise en bouteilles

A la fin de l'élevage, lorsque le degré a été réduit entre 42 et 43 D° par évaporation, ce que l'on appelle plus poétiquement « la part des anges », le marc est mis en bouteilles au Château, sans filtration.

Production

Chaque millésime produit environ 4 barriques armagnacaises, de 418L.

