



**CHATEAU de PIBARNON**  
*Appellation Bandol contrôlée*

## Le Blanc 2015 du Château de Pibarnon



### **Terroir :**

Le vignoble domine la mer, accroché de restanques en restanques, jusqu'à 300 mètres d'altitude, sur ces pentes formant un vaste cirque. Il est planté sur un sol triasique très ancien et très calcaire. 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 comme par exemple le terroir de Château-Chalon.

### **Surface - Cépages - Rendements - Vendanges :**

Surface : 6 ha en coteaux, face nord.

Cépages : 50% clairette pour la finesse et l'élégance - 30% bourboulenc pour la vivacité et la fraîcheur - le reste en cépages divers et locaux, pour la complexité, le gras, la diversité des bouquets.

Rendements en baisse en 2015 : 27 hl/ha.

Vendanges manuelles en caissettes de 20 kg.

### **Le millésime 2015 à Bandol :**

L'année 2015 a été particulièrement chaude en moyenne, mais sans effet caniculaire ni pic de chaleur dans nos régions. Une évolution des températures constantes depuis le début du printemps. Il a fait sec, mais pas de stress pour la vigne car les nappes phréatiques avaient été remplies des pluies abondantes de l'hiver ; le calcaire ayant la capacité d'absorber et de conserver l'eau. Les vendanges démarrent à la fin du mois d'août pour se terminer vers le 25 septembre.

### **Vinification :**

Pressurage direct, puis débouillage à froid.

Vinification en cuves, méthode traditionnelle, fermentation lente.

Elevage en cuve pour conserver éclat, pureté et fraîcheur et une petite partie en bois.

### **Notes de dégustation :**

Le Millésime 2015 s'ouvre sur un joli bouquet de fleurs blanches, puis sur des notes à la fois végétales et minérales. Le fruit reste présent et permet d'amener une rondeur gourmande mais sans peser sur la fraîcheur. Un vin parfaitement équilibré, élégant et suave, il accompagnera parfaitement vos plats de poissons nobles à chair blanche comme le bar, la raie, le loup mais aussi les langoustines et les Saint Jacques.

### **Accords mets-vins :**

Ce blanc est le meilleur allié des langoustines, des coquilles Saint-Jacques, des homards. Les poissons nobles à chair blanche seront parfaits, en croûte de sel, avec un beurre blanc, ou simplement grillés avec du fenouil sauvage.

*Comte de Saint Victor - Propriétaire Récoltant*