



## CHATEAU de PIBARNON

*Appellation Bandol contrôlée*

### Le Blanc 2016 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.

Rendements en baisse en 2016 : 27 hl/ha.

Vendanges manuelles en caissettes de 20 kg.

#### **Le millésime 2016 à Bandol :**

2016 restera marqué par une période de sécheresse relativement longue (plus de 5 mois) ayant eu un impact important sur les rendements. C'est bien dommage car même s'il a fait sec, la vigne n'a eu aucun épisode de stress.

Les sols profonds du Domaine ont assuré le régime hydrique sans aucun heurt. Ce sont juste les rendements qui sont anormalement bas.

En allant chercher en profondeur la fraîcheur et l'humidité, les racines ont également trouvé dans les riches sous-sols, les oligo-éléments et sels minéraux nécessaires à l'équilibre de ce vin singulier.

#### **Vinification :**

Pressurage direct, puis débouillage à froid.

Vinification en cuves, méthode traditionnelle, fermentation lente.

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

#### **Notes de dégustation :**

Le Millésime 2016 s'affirme sur une très belle et nette fraîcheur, minérale et sapide ! Un nez délicat de fruits blancs et fleurs blanches, puis une fraîcheur végétale verte, de tilleul, de fenouil. Un vin singulier, sudiste par son éclat, nordique par sa densité et sa précision. De l'élégance et beaucoup d'équilibre !

#### **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*