



CHATEAU de PIBARNON
Appellation Bandol contrôlée

Le Blanc 2017 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. 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.

Surface - Cépages - Rendements - Vendanges :

Surface : 6 ha en coteaux, face nord.

Cépages : 55% clairette pour la finesse et l'élégance - 30% bourboulenc pour la vivacité et la fraîcheur - le reste en cépages divers.

Rendements en baisse en 2017 : 27 hl/ha.

Vendanges manuelles en caissettes de 20 kg.

Le millésime 2017 à Bandol :

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 27hl/ha), 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.

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, liée 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.

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