



CHATEAU de PIBARNON
Appellation Bandol contrôlée

Le Blanc 2018 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 2018 : 27 hl/ha.

Vendanges manuelles en caissettes de 20 kg.

Le millésime 2018 à Bandol :

Ce millésime, marqué par une humidité permanente au printemps et au début de l'été, a permis l'épanouissement de la vie du sol, mais aussi le développement du mildiou. Finalement, en décidant de ne pas traiter à torts et à travers, nous avons aidé la vigne à s'adapter et murir ses raisins. Très peu de cuivre donc cette année, les sols sont préservés et le vignoble s'est défendu seul, grâce à nos méthodes de culture et à la biodynamie. Ici, les sols sont vivants. Le calcaire a une manière de drainer l'eau et de la retenir. Sa dynamique alcaline, les plantes locales qui le colonisent, sont autant de freins au développement de déviations endémiques. Il y règne une vraie sérénité. 2018 est dans cette veine, d'intuition, de finesse, d'équilibre. 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