



## CHATEAU de PIBARNON

*Appellation Bandol contrôlée*

### Le Blanc 2019 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 bas : 27 hl/ha. Vendanges manuelles.

Culture biologique (certifiée en 2019) avec quelques principes de biodynamie (travail des sols, infusions, préparations 500, explorations sur les huiles essentielles).

#### **Le millésime 2019 à Bandol :**

2019 est un millésime en phase avec vos sensations. La pluie est tombée en abondance... mais d'octobre à janvier seulement ! Certes, ce sont tout de même 550mm qui ont arrosé les sols, mais une longue période sèche a suivi. L'état sanitaire du vignoble en a été exemplaire ; très peu de traitements, très peu d'actions, peu de labours pour empêcher l'évaporation de l'eau, créer une croûte en surface qui maintient l'humidité des sols. Peu de croissance verte, ce qui induit une végétation modeste, donc une production adaptée aux capacités de la plante. Une vigne qui s'autorégule, sans intervention de notre part. 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 :**

Une sensation immédiate d'éclat, de pureté, d'équilibre fin. 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*