



CHATEAU de PIBARNON

Appellation Bandol contrôlée

Le Blanc 2020 du Château de Pibarnon



Terroir et Cépages :

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 : 5 ha en coteaux, face nord.

Cépages : 60% clairette pour la finesse et l'élégance - 25% bourboulenc pour la vivacité et la fraîcheur - le reste en cépages divers. A cause d'un épisode de gel printanier tardif sur les bourboulenc, les proportions ont légèrement varié cette année. 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 2020 à Bandol :

L'année culturale, que l'on peut estimer débiter au milieu des vendanges précédentes, a été en tout point parfaite. Un déluge d'eau réparti sur les premiers mois jusqu'à Noël annonçait déjà 500 mm de pluie, ce qui est considérable et très utile pour les sols, on s'en doute. A la fin juin 2020, la pluviométrie atteignait un chiffre presque record de 1000mm. Une vraie jouvence pour ces terroirs en face Nord, conduits en biodynamie, et toute la vie microbienne de cet horizon pédologique. Excellentes conditions de croissance, bel équilibre de la plante, malgré une petite pression phytosanitaire (mildiou puis oïdium) rapidement enrayerée par des traitements légers et ciblés, traitements bio complétés par des tisanes. Il ne restait plus qu'à pratiquer une légère vendange verte en juillet, sur certaines restanques pour attendre patiemment les maturités et le début de la vendange. **2020** est une année relativement chaude en moyenne, mais sans excès, sans canicule.

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, cristallin.

Accords mets-vins :

Ce blanc est le meilleur allié des langoustines, des coquilles Saint-Jacques, des homards. Les poissons nobles à chair blanche (Loup / Bar, Dorade Royale, Denti, etc) seront parfaits, sous la peau non écaillée, ou en croûte de sel, avec un beurre blanc, ou simplement grillés avec du fenouil sauvage.

Comte de Saint Victor - Propriétaire Récoltant