



CHATEAU de PIBARNON

Appellation Bandol contrôlée

Le Blanc 2021 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 : 5 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 2021 à Bandol :

2021 reste dans la lignée des précédents. Pluies faibles mais suffisantes. Comme vous le savez, une pluviométrie relativement faible induit une croissance moins forte, et donc une demande hydrique plus modeste pendant l'été sec. La conduite du vignoble par Eric porte ses fruits de manière de plus en plus visible, et nous finissons la saison estivale avec la perspective de récolter du nectar. L'été n'est pas caniculaire. Le thermomètre ne dépasse pas 31°C à l'ombre, pas de sirocco, ni de coup de chaleur. Rien n'entrave une belle récolte à maturité relativement tardive (le cœur de la cueillette se situe entre le 15 et le 30 septembre), avec des acidités de compétition, qui induisent des pH bas (pour les lecteurs les plus avisés), gage de tonus, de longévité et d'énergie. La petite équipe habituelle entre dans la danse avec sérénité, envie et efficacité. Belle ambiance humaine, prélude à toute création de qualité.

Vinification :

Pressurage direct, puis débouillage à froid.

Vinification en cuves, méthode traditionnelle, fermentation lente.

Elevage en cuve inox pour conserver éclat, pureté et fraîcheur.

Notes de dégustation :

Le blanc 2021 est précis, aérien, floral, avec une colonne vertébrale fine, délicate, et pleine d'énergie. Une sensation immédiate de pureté, d'équilibre fin. Ce blanc singulier et sudiste rivalise de fraîcheur avec ses cousins du Nord, sans chercher une aromatique à outrance mais au contraire cette énergie lumineuse que l'on trouve parfois dans les blancs de bord de mer. Sa structure surprend par son volume, mais son élégance florale et délicate le rend précis et pur, cristallin. L'un des meilleurs blancs que nous ayons faits ces dernières années.

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