



CHATEAU de PIBARNON

Le Rouge du Château de PIBARNON - 1995

Cépage

90% MOURVEDRE - 10% GRENACHE

Terroir

Les vignes dominent la vallée, à quelques encablures de la mer, accrochées de restanques en restanques, jusqu'à 300 m d'altitude, sur ces pentes formant un vaste cirque à l'abri du mistral. L'altitude élevée du vignoble nous vaut des nuits fraîches et une maturation lente des raisins.

Vinification

En cuves inox.

Pigeage tous les jours pour l'extraction des tannins fins de peau.

Fermentation longue (20 jours).

ELEVAGE en foudres de chêne pendant 19 mois.

Notes de dégustation

DEGUSTATION AU MOIS DE SEPTEMBRE 1997 :

Encore sur des arômes primaires de fruits noirs (cassis, mûre), il exhale des senteurs très marquées par les épices et le poivre. La bouche est grasse en attaque, puis développe une belle ampleur, sur des tannins puissants mais fins et élégants. Un grand millésime de garde que l'on peut déjà commencer à boire sur ses arômes primaires. Mérite plusieurs années de cave pour atteindre les bouquets secondaires et tertiaires.

DEGUSTATION AU MOIS D'AVRIL 2002 :

Après 5 années de bouteilles, le vin a atteint une superbe complexité aromatique, développant des bouquets mêlés, de fruits noirs, d'épices douces, de sous-bois, de tabac, avec une fraîcheur mentholée ou réglissée. De structure très méditerranéenne, ce vin large et ample s'est arrondi, pour présenter une belle structure, longue, généreuse et grasse.

Le Millésime

Un hiver assez doux et sec nous laissait présager une sécheresse importante, mais c'est aux mois de mars et d'avril que les réserves en eau ont finalement été réalisées, par de belles pluies de printemps, entraînant une forte végétation.

La vigne était donc prête à affronter sans souffrir une très grosse canicule estivale. La floraison un peu tardive a été rattrapée assez tôt (au moment de la véraison), et la nouvelle lune de fin-août nous a amené le premier mistral de l'été, qui a ensuite souvent soufflé pendant les vendanges. Elles ont commencé mi-septembre, sur des raisins murs et parfaitement sains, avec des peaux épaisses.

Rendement

Rendements : 35 Hl/ha

Tout est fait "à la main!". Après une vendange verte en juillet limitant les rendements à 35 Hl/ha, l'équipe de vendangeurs revient début septembre pour une action très importante: l'effeuillage. Celui-ci permet au raisin d'atteindre une maturité optimale sans aucun environnement humide.

Les vendanges sont faites à la main, avec un tri éventuel dans la vigne, et les raisins sont apportés en cave dans des cagettes.

