



CHATEAU de PIBARNON

Le Rouge du Château de Pibarnon - 1996

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.

Mise en bouteilles en une seule fois, au mois de mai 1998.

Notes de dégustation

DEGUSTATION AU MOIS DE MARS 1997 :

Encore sur des arômes primaires de fruits noirs (cassis, mûre), il exhale des senteurs très marquées par les épices, le poivre et le tabac, rafraîchies par des notes mentholées. La bouche est grasse en attaque, puis développe une belle ampleur, sur des tannins puissants mais fins et élégants.

DEGUSTATION AU MOIS DE JUIN 2002 :

Après 5 années en bouteilles, ce 1996 développe une très belle complexité aromatique, mêlant les fruits noirs et rouges, les épices douces, le tabac, rafraîchies par une légère note mentholée. La bouche est ample, soyeuse, et très homogène, avec une belle finale. Un vin épanoui, méditerranéen, encore plein de promesses à venir.

A carafier ½ heure. Température de dégustation 16/17°C.

Le Millésime

Hiver doux et sec nous laissant présager une sécheresse importante ; belles pluies de printemps, avec belles réserves en eau.

Canicule estivale, pour un beau mûrissement des raisins.

Soleil pendant tout le mois de septembre-octobre, c'est à dire pendant toutes les vendanges. Les raisins étaient mûrs et parfaitement sains, avec des peaux épaisses.

Rendement

35 hectolitres par hectare.

Vendanges manuelles avec une petite équipe

Raisin récolté dans des caissettes et trié sur pied.

Maturité optimale (13.5 °)

