



**CHATEAU de PIBARNON**  
*Appellation Bandol contrôlée*

## Le Rosé 2015 du Château de Pibarnon



### **Terroir :**

Le vignoble domine la mer, accroché de restanques en restanques, jusqu'à 300m d'altitude, sur ces pentes formant un vaste cirque. Il est planté sur un sol triasique très ancien, caractérisé par un taux de calcaire très élevé. Cette situation très particulière, complétée par un audacieux assemblage de cépages, donne à ce rosé toute sa personnalité, sa complexité et son élégance.

### **Surface - Cépages - Rendements - Vendanges :**

Surface : 20 ha en coteaux.

Cépages : 65% mourvèdre - 35% cinsault

Rendements : 35 hl/ha.

Vendanges manuelles, par une petite équipe d'habitues en caissettes de 20kg.

### **Vinification :**

Le cinsault est pressé directement. Il apporte le gras et le fruit.

Le mourvèdre est issu de saignée directe (jus de goutte) et de presse. Il donne une belle structure, de la fraîcheur et de la complexité.

Les deux cépages sont assemblés avant la fermentation.

Fermentation longue (25/30 jours), en cuves inox. Température contrôlée, mais pas basse : 22°C en moyenne.

Elevage en cuves pendant 6 mois, pour conserver la fraîcheur des arômes.

### **Le millésime 2015 à Bandol :**

2015, à l'instar de 2014, nous offre un millésime très homogène. Une année chaude en moyenne, mais sans aucun excès, car l'hiver et le printemps ont été doux. L'été leur a succédé dans la même veine : peu caniculaire et même plutôt frais pour la région. Les belles nuits fraîches ont permis une lente et complète maturité des raisins.

### **Notes de dégustation :**

A la mise en bouteille, le rosé 2015 nous impressionne par son caractère explosif et sa sensualité réservée et élégante. Il offre un remarquable bouquet de fruits rouges, rehaussé de quelques agrumes et d'épices légères. La bouche est affirmée et longue, et promet dans quelques semaines un développement du gras et de la chair, tout en restant sapide avec quelques amers, supports d'élégance. Un grand millésime, qui nous bluffe ! Il faudra attendre le milieu de l'été pour que la réglisse, révélateur d'un grand Pibarnon, apparaisse.

### **Accords mets-vins :**

Il accompagne la cuisine méditerranéenne, colorée, inventive, d'épices douces et rares. Un rosé des 4 saisons, aérien, désaltérant et fruité les premiers mois ; puis plus minéral, complexe, long et structuré ensuite. Un vin gastronomique. Rougets, poutargue, safran, jambon iberico de Bellota, anchoïade, roquefort, roquette ; voilà quelques mets délicats et faciles. L'Asie, les poissons crus, l'ail, quelques viandes blanches le hisseront aussi dans les meilleurs accords.

*Comte de Saint Victor - Propriétaire Récoltant*