



CHATEAU de PIBARNON
Appellation Bandol contrôlée

Le Rosé 2016 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 en baisse en 2016 : 30 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, à 20°C en moyenne.

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

Le millésime 2016 à Bandol :

2016 restera marqué par une période de sécheresse relativement longue (plus de 5 mois) ayant eu un impact important sur les rendements. C'est bien dommage car même s'il a fait sec, la vigne n'a eu AUCUN épisode de stress. Les sols profonds du Domaine ont assuré le régime hydrique sans aucun heurt. Ce sont en revanche les rendements qui sont anormalement bas. En allant chercher en profondeur la fraîcheur et l'humidité, les racines ont également trouvé dans les riches sous-sols, les oligo-éléments et sels minéraux nécessaires à l'équilibre de ce vin singulier.

Notes de dégustation :

Immédiatement, la fraîcheur, la finesse et l'élégance amplifient la sensation de puissance épicée. Nous avons là un rosé aux saveurs de petits fruits rouges, d'épices, de réglisse, puis d'agrumes. L'attaque, pour le moment explosive, de ce très jeune vin, s'assagit en milieu de bouche par la profondeur et la suavité de sa structure, pour se terminer en une longue finale, sur des amers très élégants et une salinité séveuse.

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 raffinés. L'Asie, les poissons crus, l'aïl, quelques viandes blanches le hisseront aussi dans les meilleures sphères.

Comte de Saint Victor - Propriétaire Récoltant