



CHATEAU de PIBARNON
Appellation Bandol contrôlée

Le Rosé 2017 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. 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 2018 : 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, en cuves inox. Température contrôlée, à 20°C en moyenne.

Elevage en cuves pendant 6 mois, pour en conserver fraîcheur et éclat.

Le millésime 2017 à Bandol :

2017 est prétendument l'année la plus chaude jamais enregistrée... Pourtant, je peux vous garantir que ce vin qui s'élève tranquillement en bouteille est loin de l'archétype du millésime chaud ! Au contraire, il est bourré de fruits, aérien, d'une étoffe soyeuse et fraîche. Magie du terroir, certes, mais aussi de belles réserves en eau, grâce à un hiver très pluvieux. Les 500 mm d'eau qui sont tombés jusqu'à fin avril ont généré de belles réserves pour gommer la sécheresse de 2016. Une production de raisins très modérée, avec un rendement naturel bas (autour de 30hl/ha, ce qui est vraiment peu), et les quelques grappes par pied sont arrivées à une vraie belle maturité. Les sols en altitude, mais profonds, du Domaine ont fait le reste pour donner des vins éclatants et plein d'élégance.

Notes de dégustation :

Immédiatement, la complexité sensorielle des notes de fruits, de fleurs et de réglisse explose au nez. Les agrumes sont présents mais modestes, surtout la pulpe de pamplemousse rose, délicat arôme. La bouche est ample et caressante, et donne une finale fraîche et saline, qui fait « la queue de paon ». Une ambiance de structure, d'amplitude et de chair.

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'ail, quelques viandes blanches le hisseront aussi dans les meilleures sphères.

Comte de Saint Victor - Propriétaire Récoltant