



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

## Le Rosé 2018 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 encore bas 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 à 20°C en moyenne.

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

### **Le millésime 2018 à Bandol :**

Ce millésime, marqué par une humidité permanente au printemps et au début de l'été, a permis l'épanouissement de la vie du sol, mais aussi le développement du mildiou. Finalement, en décidant de ne pas traiter à torts et à travers, nous avons aidé la vigne à s'adapter et mûrir ses raisins. Très peu de cuivre donc cette année, les sols sont préservés et le vignoble s'est défendu seul, grâce à nos méthodes de culture et à la biodynamie. Ici, les sols sont vivants. Le calcaire a une manière de drainer l'eau et de la retenir. Sa dynamique alcaline, les plantes locales qui le colonisent, sont autant de freins au développement de déviations endémiques. Il y règne une vraie sérénité. 2018 est dans cette veine, d'intuition, de finesse, d'équilibre.

### **Notes de dégustation :**

Le rosé 2018 est prêt à magnifier tous les accords méditerranéens qu'on lui présentera. Son nez suave de fruits, de réglisse et d'épices, présage d'une bouche large et longue, savoureuse et saline, avec quelques amers élégants. Un style classique au Domaine, celui sur lequel nous travaillons depuis 40 ans.

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

Il accompagne une cuisine 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. 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*