



CHATEAU de PIBARNON
Appellation Bandol contrôlée

Le Rosé 2019 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 2019 : 30 hl/ha.

Vendanges manuelles, par une petite équipe d'habitues.

Culture biologique (certifiée en 2019) avec quelques principes de biodynamie (travail des sols, infusions, préparations 500, explorations sur les huiles essentielles).

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.

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 2019 à Bandol :

2019 est un millésime en phase avec vos sensations. La pluie est tombée en abondance... mais d'octobre à janvier seulement ! Certes, ce sont tout de même 550mm qui ont arrosé les sols, mais une longue période sèche a suivi. L'état sanitaire du vignoble en a été exemplaire ; très peu de traitements, très peu d'actions, peu de labours pour empêcher l'évaporation de l'eau, créer une croûte en surface qui maintient l'humidité des sols. Peu de croissance verte, ce qui induit une végétation modeste, donc une production adaptée aux capacités de la plante. Une vigne qui s'autorégule, sans intervention de notre part.

Notes de dégustation :

Le rosé 2019 est surprenant d'équilibre après la mise. Son nez vibre d'arômes encore primaires, qui ne demandent qu'à se complexifier. Encore dense, un peu ramassé, il ne lui faudra que quelques mois pour se détendre, s'allonger, livrer en bouche ses phases rebondissantes et enfin se terminer par cette finale saline qui le caractérise. Un style unique devenu 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