



CHATEAU de PIBARNON

Appellation Bandol contrôlée

Le Rosé 2020 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 : 33 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 2020 à Bandol :

L'année culturale, que l'on peut estimer débuter en octobre, à la fin des vendanges précédentes, a été en tout point parfaite. Un déluge d'eau réparti sur les premiers mois jusqu'à Noël annonçait déjà 500 mm de pluie, ce qui est considérable et très utile pour les sols, on s'en doute. A la fin juin 2020, la pluviométrie atteignait un chiffre presque record de 1000 mm. Une vraie jouvence pour ces terroirs d'altitude, conduits en biodynamie, et toute la vie microbienne de cet horizon pédologique. Excellentes conditions de croissance, bel équilibre de la plante, malgré une petite pression phytosanitaire (mildiou puis oïdium) rapidement enrayée par des traitements légers et ciblés, traitements bio complétés par les tisanes. Il ne restait plus qu'à pratiquer une petite vendange verte en juillet, sur certaines parcelles pour attendre patiemment les maturités et le début de la vendange. **2020** est une année relativement chaude en moyenne, mais sans excès, sans canicule.

Notes de dégustation :

Le rosé 2020 est surprenant d'équilibre avant 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.

Comté de Saint Victor - Propriétaire Récoltant