



CHATEAU de PIBARNON

Appellation Bandol contrôlée

Le Rosé 2021 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 2021 : 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 2021 à Bandol :

2021 reste dans la lignée des précédents. Pluies faibles mais suffisantes. Comme vous le savez, une pluviométrie relativement faible induit une croissance moins forte, et donc une demande hydrique plus modeste pendant l'été sec. La conduite du vignoble par Eric porte ses fruits de manière de plus en plus visible, et nous finissons la saison estivale avec la perspective de récolter du nectar. L'été n'est pas caniculaire. Le thermomètre ne dépasse pas 31°C à l'ombre, pas de sirocco, ni de coup de chaleur. Rien n'entrave une belle récolte à maturité relativement tardive (le cœur de la cueillette se situe entre le 1er et le 25 septembre), avec des acidités de compétition, qui induisent des pH bas (pour les lecteurs les plus avisés), gage de tonus, de longévité et d'énergie. La petite équipe habituelle entre dans la danse avec sérénité, envie et efficacité. Belle ambiance humaine, prélude à toute création de qualité.

Notes de dégustation :

Le rosé 2021 est encore plein de fougue... C'est normal, il ne commencera à s'exprimer qu'au milieu du printemps prochain. Il est adolescent, il part dans tous les sens, c'est un sudiste énergique, qui manque encore d'expérience... Patientons un peu pour qu'il atteigne, une fois en bouteilles, cette élégance mêlée d'insolence qui fera danser vos papilles, virevoltant des fruits rouges aux épices douces, avec cette belle stature élégante et charnelle.

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.

Comte de Saint Victor - Propriétaire Récoltant