



CHATEAU de PIBARNON

Appellation Bandol contrôlée

Le Rouge 1989 du Château de Pibarnon

(fiche technique actualisée en décembre 2019)



Terroir :

Les vignes dominent la vallée, à quelques encablures de la mer, accrochées de restanques en restanques, jusqu'à 300 m d'altitude, sur ces pentes formant un vaste cirque à l'abri du mistral. L'altitude élevée du vignoble nous vaut des nuits fraîches et une maturation lente des raisins.

Le vignoble est planté sur un sol triasique très ancien, caractérisé par un taux de calcaire très élevé. Ce calcaire favorise l'apparition des bouquets dans les vins, et permet l'extraction de tannins très fins et élégants. En outre c'est lui qui est à l'origine de la fraîcheur et la minéralité, donnant une race exemplaire.

Surface - Cépages - Rendements - Vendanges :

Surface : 25 ha en terrasses, sur de hauts coteaux.

Cépages : 95 % mourvèdre - 5 % grenache

Rendements : 35 hl/ha.

Vendanges manuelles, en caissettes de 20kg.

Le millésime 1989 à Bandol :

Une année caniculaire, à l'époque où l'on parlait encore des épisodes liés à El Nino. L'année de défrichement du grand cirque face à la cave. Mais de belles réserves en eau, grâce à un printemps humide. Dès le départ, 1989 annonçait un millésime hors du commun, au potentiel énorme.

Début d'automne bien sec, pour des vendanges sans une seule goutte de pluie.

Vinification :

En cuve, fonctionnement par gravité.

Pigeage les premiers jours pour l'extraction des tannins fins de peau.

Fermentation longue (25 jours).

Décuvage à répétition en cours de fermentation, pour une lente extraction.

Eleveage en foudres de chêne pendant 20 mois.

Mise en bouteilles en une seule fois, en juin 1991.

Notes de dégustation :

Il expose une harmonie d'un autre temps, tout en exprimant encore une belle puissance, avec un toucher de velours. De belles notes d'évolution, de Havane, d'épices douces, des petits fruits des bois, le tout rafraîchi par des fulgurances de bois rares. Un vrai Gentleman !

Accords Mets-Vin :

Désormais à son apogée, le 1989 réclame une cuisine de grande classe : Bécasse, Lièvre à la Royale, terrines de gibier au foie gras, brouillades de truffe, ou d'autres plats aussi subtils que savoureux.

Comte de Saint Victor - Propriétaire Récoltant