



CHATEAU de PIBARNON

Appellation Bandol contrôlée

Le Rouge 1990 du Château de Pibarnon



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 : 30 ha de restanques en coteaux.

Cépages : 95% mourvèdre - 5% grenache.

Rendements de 35 hl/ha. Vendanges manuelles, en caissettes de 20Kg.

Le millésime 1990 à Bandol :

Une année de grande sécheresse. L'hiver était très doux, nous n'avons eu pratiquement pas de pluies pendant un an.

Un été caniculaire comme on en rencontre parfois ici, se prolongeant sur un début d'automne bien sec.

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.

Elevage en foudres de chêne pendant 20 mois.

Mise en bouteilles en une seule fois.

Notes de dégustation :

« Une robe profonde presque noire. Un nez puissant de cuir, jus de viande, fruits noirs, cachou et épices. La bouche est très dense, avec une ampleur exceptionnelle, une puissance réglissée qui se prolonge sur des tannins gras et opulents. La rémanence amène des notes poivrées et des notes de grande maturité. »

Pierre CASAMAYOR – RVF 1994

Depuis, le 1990 est devenu un de nos plus grands vins, atteignant une complexité et une finesse absolument somptueuses.

Accords Mets-Vin :

Désormais à son apogée, le 1990 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