



CHATEAU de PIBARNON

Appellation Bandol Contrôlée

Le Rouge 1995 du Château de Pibarnon

Terroir :

Les vignes dominent la vallée, à quelques encablures de la mer, accrochées de restanques en restanques, jusqu'à 300 mètres 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 : 35 hl/ha. Vendanges manuelles avec une petite équipe. Après une vendange verte en juillet limitant les rendements à 35 hl/ha, l'équipe de vendangeurs revient début septembre pour une action très importante : l'effeuillage. Celui-ci permet au raisin d'atteindre une maturité optimale sans aucun environnement humide.

Raisin récolté dans des caissettes et trié sur pied. Maturité optimale (13.5 °)

Le millésime 1995 à Bandol :

Un hiver assez doux et sec nous laissait présager une sécheresse importante, mais c'est aux mois de mars et d'avril que les réserves en eau ont finalement été réalisées, par de belles pluies de printemps, entraînant une forte végétation.

La vigne était donc prête à affronter sans souffrir une très grosse canicule estivale. La floraison un peu tardive a été rattrapée assez tôt (au moment de la véraison), et la nouvelle lune de fin-août nous a amené le premier mistral de l'été, qui a ensuite souvent soufflé pendant les vendanges. Elles ont commencé mi-septembre, sur des raisins murs et parfaitement sains, avec des peaux épaisses.

Vinification :

En cuves inox. Pigeage tous les jours pour l'extraction des tannins fins de peau. Fermentation longue (20 jours). Elevage en foudres de chêne pendant 19 mois.

Dégustation au mois de septembre 1997 :

Encore sur des arômes primaires de fruits noirs (cassis, mûre), il exhale des senteurs très marquées par les épices et le poivre. La bouche est grasse en attaque, puis développe une belle ampleur, sur des tannins puissants mais fins et élégants. Un grand millésime de garde que l'on peut déjà commencer à boire sur ses arômes primaires. Mérite plusieurs années de cave pour atteindre les bouquets secondaires et tertiaires.

Dégustation au mois d'avril 2002 :

Après 5 années de bouteilles, le vin a atteint une superbe complexité aromatique, développant des bouquets mêlés, de fruits noirs, d'épices douces, de sous-bois, de tabac, avec une fraîcheur mentholée ou réglissée. De structure très méditerranéenne, ce vin large et ample s'est arrondi, pour présenter une belle structure, longue, généreuse et grasse.

Dégustation au mois de Décembre 2022 :

Un Grand classique. Végétal (noble), suave, complexe, fascinant. Très belle finale, grosse tenue. Assez magistral.

Comte de Saint Victor - Propriétaire Récoltant

