



CHATEAU de PIBARNON

Appellation Bandol contrôlée

Le Rouge 1996 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.

Raisin récolté dans des caissettes et trié sur pied.

Maturité optimale (13.5 °)

Le millésime 1996 à Bandol :

Hiver doux et sec nous laissant présager une sécheresse importante ; belles pluies de printemps, avec belles réserves en eau.

Canicule estivale, pour un beau mûrissement des raisins.

Soleil pendant tout le mois de septembre-octobre, c'est à dire pendant toutes les vendanges. Les raisins étaient mûrs 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.

Mise en bouteilles en une seule fois, au mois de mai 1998.

Dégustation au mois de mars 1997 :

Encore sur des arômes primaires de fruits noirs (cassis, mûre), il exhale des senteurs très marquées par les épices, le poivre et le tabac, rafraîchies par des notes mentholées. La bouche est grasse en attaque, puis développe une belle ampleur, sur des tannins puissants mais fins et élégants.

Dégustation au mois de juin 2002 :

Après 5 années en bouteille, ce 1996 développe une très belle complexité aromatique, mêlant les fruits noirs et rouges, les épices douces, le tabac, rafraîchies par une légère note mentholée. La bouche est ample, soyeuse, et très homogène, avec une belle finale. Un vin épanoui, méditerranéen, encore plein de promesses à venir. A carafes 1/2 heure. Température de dégustation 16/17°C.

Puissance et velouté : un athlète qui a l'air d'une jeune fille !...

Dégustation au mois de décembre 2022 :

Ce bel athlète s'est mué en hétaïre, tant il est devenu suave et sensuel. Sa belle masse d'antan reste tout de même en place, tout en laissant apparaître une finesse délicate qui va peu à peu dominer l'ensemble.



Comte de Saint Victor - Propriétaire Récoltant

Château de Pibarnon SCEA - 83740 La Cadière d'Azur - France - +33 (0)4 94 90 12 73 - contact@pibarnon.fr - www.pibarnon.com
SIRET : 380 769 182 000 11 - APE : 011G - TVA : FR 56 380 769 182 - N° ACCISES : FR 93 443 E 7524