



CHATEAU de PIBARNON

Appellation Bandol contrôlée

Le Rouge 1998 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 : 90 % mourvèdre - 10 % grenache
Rendements : 35 hl/ha. Vendanges manuelles, en caissettes de 20Kg.

Le millésime 1998 à Bandol :

Hiver froid et pluvieux, apportant de belles réserves en eau, suivi d'un magnifique printemps, très chaud et sec.

Été particulièrement chaud, mais avec 2 pluies en août à 15 jours d'écart, de 40mm chacune, suivies à chaque fois d'un puissant mistral.

Cette très forte canicule et ces 2 apports en eau extraordinaires ont donné une maturité en sucres et en polyphénols (tannins / couleur) véritablement exceptionnelle et rapide.

Vinification :

En cuves, fonctionnement par gravité.

Fermentation longue (25 jours).

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

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, fin mai 2000.

Notes de dégustation au mois de décembre 2005 :

Le 1998 incarne le grand millésime de garde, qui a commencé à évoluer vers de superbes notes complexes et des bouquets secondaires. Un millésime de collection. Mérite encore plusieurs années de cave pour atteindre les bouquets tertiaires.

Notes de dégustation au mois de décembre 2022 :

Archétype du Grand Mourvèdre puissant, classique, intemporel. Malgré ses 24 ans, la carafe s'impose pour lui déployer ses grandes ailes majestueuses. Un dominateur qui sait progressivement s'ouvrir, pour finir par captiver son auditoire. Ce vin fait encore une très grosse impression à chaque dégustation. C'est la rencontre avec un colosse qui vous prend par la main et vous entraîne dans un joli monde.

Accords Mets-Vin :

Avec un vin de cette élégance, osez le raffinement : lièvre à la royale, ris de veau, truffe, foie gras poêlé ! Sinon les accords classiques sont des valeurs sûres : agneau, pigeon, rognon, rôtis...

Comte de Saint Victor - Propriétaire Récoltant