



CHATEAU de PIBARNON

Appellation Bandol contrôlée

Le Rouge 2000 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 : 27 ha de restanques en coteaux.

Cépages : 90 % mourvèdre - 10 % grenache

Rendements : 35 hl/ha.

Vendanges manuelles, en caissettes de 20Kg.

Le millésime 2000 à Bandol :

Grande année symbolique, mais aussi grand millésime dans le grand sud. Hiver très pluvieux, avec un froid normal, puis un beau printemps doux, qui précède une grosse canicule estivale. Celle-ci est assez unique car le mistral souffle presque tous les mois de juin et juillet, ce qui a pour conséquence de créer un état sanitaire parfait, mais aussi de beaucoup sécher les sols et de risquer une évaporation excessive. Heureusement, grâce au terroir (et c'est là qu'un grand terroir se reconnaît), ceux-ci ont les réserves nécessaires grâce aux pluies de l'hiver. En conséquence, très belles maturités et des raisins parfaitement sains.

Vinification :

En cuves, fonctionnement par gravité. Fermentation longue (20 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 2002.

Notes de dégustation :

Un nez d'épices fines et légères, avec des notes de coulis de fruits noirs, raffermies par la réglisse. Une bouche savoureuse, aux tannins fins et veloutés, qui développe une ampleur remarquable et bien remplie : il est dense, mais sans excès. Sa finale longue s'ouvre sur du poivre et du cacao.

Une bouteille à boire maintenant sur les bouquets secondaires, mais que l'on peut aussi garder en cave pour guetter la sortie des bouquets tertiaires.

Accords Mets-Vin :

Le 2000 accompagnera parfaitement vos pigeons rôtis, lièvres à la royale, ris de veau à la truffe, ou autres venaisons. Sinon les accords classiques sont des valeurs sûres : agneau, rognons, rôtis...

Comte de Saint Victor - Propriétaire Récoltant