



CHATEAU de PIBARNON

Appellation Bandol contrôlée

Le Rouge 2001 du Château de Pibarnon

★★★★★ *RVF mars 2004*



Terroir :

Les vignes dominent la vallée, face à 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 du Château de Pibarnon 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 de la minéralité, donnant une race et une saveur exemplaires. Le Château de Pibarnon s'articule sur 12 parcelles principales, toutes situées sur les hauteurs du domaine : Bel Air, Jourdan, Pointes-Blanches, le Cirque...

Surface - Cépages - Rendements - Vendanges :

Surface : 30 ha en terrasses, sur de hauts coteaux. Cépages : 90 % mourvèdre - 10 % grenache. Rendements : 35 hl/ha. Vendanges manuelles, en caissettes de 20kg. Raisin trié sur pied. Maturité optimale naturelle 14°

Le millésime 2001 à Bandol :

Grand millésime dans le grand sud. Hiver très pluvieux, avec un froid normal, puis un beau printemps doux, qui précède la canicule que nous connaissons. Heureusement, grâce au terroir (et c'est là qu'un grand terroir se reconnaît), les sols ont les réserves nécessaires grâce aux pluies de l'hiver. Ensuite, grâce à l'altitude moyenne de la propriété (250 à 300 m), les nuits sont relativement fraîches. En conséquence, vendanges assez tardives pour le millésime (entre le 5 et le 25 septembre). Très belles maturités, donc, avec une belle acidité.

Vinification :

En cuves inox, 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, fin-mai 2003.

Dégustation en janvier 2018 :

Jeune, sa personnalité méditerranéenne se montrait par ses bouquets de fruits noirs, d'épices douces, de suie, de tabac, et d'olive noire. Elle se confirmait en bouche par sa matière et sa puissance, par ses tannins fins et son gras. Après des années d'évolution lente, le personnage truculent s'est assagi, il révèle maintenant toute la délicatesse et l'intelligence du mourvèdre sur des sols calcaires.

Le nez plus suave, fin, s'ouvre sur des notes de baies sauvages, d'airelle, puis développe des notes un peu plus lourdes de réglisse, de tabac, de muscade. La bouche est longue, pleine, délicate. Les tannins se sont affinés au cours des années et sont maintenant portés par une belle sapidité. Surnommé le « **Latin' Lover** » !

Dégustation en décembre 2022 :

Encore virevoltant, ce 2001 ne sait pas vieillir sans garder sa séduction de jeunesse ! Il évolue dans une belle complexité aromatique, de Havane, de garrigue, de baies sauvages, mais aussi et toujours de réglisse, d'olive noire, de truffe. Une étoffe suave, longue, douce, séduisante, fascinante.

Comte de Saint Victor - Propriétaire Récoltant