



CHATEAU de PIBARNON

Appellation Bandol contrôlée

Le Rouge 2002 du Château de Pibarnon

Coup de Cœur Guide Hachette 2006



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 : 27 hl/ha.

Vendanges manuelles, en caissettes de 20Kg.

Vendanges 2002 entre le 23 septembre et le 06 octobre.

Le millésime 2002 à Bandol :

Le millésime 2002 s'est bien passé à Bandol. L'ensemble de l'année a été classique, avec une belle pluviométrie, qui était nécessaire pour reconstituer les réserves dans les sols.

La première moitié de septembre a été pluvieuse et difficile. Mais heureusement, le mourvèdre a mûri seulement à partir du 20/22, après un formidable coup de mistral, et ne s'est donc pas abîmé. Le millésime est savoureux et élégant.

Vinification :

En cuves, fonctionnement par gravité.

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

Fermentation longue (25 jours).

Décuvage à répétition en cours de fermentation, pour une lente extraction.

Eleveage en foudres de chêne pendant 20 mois.

Mise en bouteilles en une seule fois, fin mai 2004.

Notes de dégustation :

Le 2002 est un vin élégant, à la robe profonde. Il s'inscrit sur un registre de finesse et de suavité. Il est marqué par ce côté racé que l'on retrouve toujours dans les Pibarnon.

Bâti sur une structure plus en souplesse, il exprime en finesse son ampleur et sa longueur en bouche.

Accords Mets-Vin :

Le millésime 2002 accompagnera parfaitement vos pigeons rôtis, carrés d'agneau, confits ou magrets de canard, soulignés d'épices légères. Pensez aux légumes de printemps, qui apportent une petite note sucrée agréable.

Comte de Saint Victor - Propriétaire Récoltant