



CHATEAU de PIBARNON

Appellation Bandol contrôlée

Le Rouge 2003 du Château de Pibarnon

Lauréat du Concours des Vins de Garde de Bandol



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.

Vendanges 2003 entre le 10 et le 30 septembre.

Le millésime 2003 à Bandol :

Un beau millésime dans le grand Sud. Un hiver pluvieux, 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, les nuits sont relativement fraîches. Enfin, sur ce millésime particulier, plus on descend vers le Sud, plus les conditions climatiques se rapprochent de la quasi-normale. Très bonnes maturités, avec une belle acidité.

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.

Elevage en foudres de chêne pendant 20 mois.

Mise en bouteilles en une seule fois, fin-Mai 2005.

Notes de dégustation au mois de juin 2006 :

Le 2003 est un vin dense, à la robe carmin profond. Sa personnalité méditerranéenne s'illustre déjà par ses bouquets de fruits rouges et noirs, d'épices douces, et de tabac. Elle se confirme en bouche par sa matière et sa puissance, parfaitement équilibrée par sa fraîcheur, ses tannins très fins et élégants, et un superbe gras. Un joli potentiel pour un vin qui pourra aussi s'ouvrir très agréablement dès maintenant.

Notes de dégustation au mois de décembre 2022 :

Ce vin ressemble à « La Route de la Soie »... Suave, riche, ample, long, c'est un vin à boire, en pleine apogée. Aromatique classique de son âge, très en place, bel équilibre.

Accords Mets-Vin :

Dès maintenant sur de l'agneau, du pigeon ou des viandes rôties.

Dans quelques années, sur du gibier, des rognons, des morilles ou de la truffe.

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