



CHATEAU de PIBARNON

*Appellation Bandol contrôlée*

## Le Rouge 2004 du Château de Pibarnon

*Lauréat du Concours des Vins de Garde de Bandol pour la 2<sup>ème</sup> année consécutive*



### **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 2004 entre le 15 septembre et le 04 octobre.

### **Le millésime 2004 à Bandol :**

Très beau. L'hiver tempéré est suivi d'un printemps doux, puis d'un bel été aux nuits fraîches et aux journées chaudes. Un été sec et méridional.

Début septembre, deux faibles pluies redonnent de la vigueur aux ceps, tout en permettant une maturité complète des tannins. La proximité de la mer (seulement 3 Kms) fait le reste, c'est-à-dire de belles baies de raisin, protégées par des peaux épaisses. Très belles maturités phénoliques, qui rendent ce millésime particulièrement velouté, avec une belle acidité qui apporte une nervosité et une élégance remarquables.

### **Vinification :**

En cuve, fonctionnement par gravité.

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

Fermentation longue (25 jours).

Elevage en foudres de chêne pendant 20 mois.

### **Notes de dégustation :**

Le 2004 est un vin dense, à la robe profonde, presque noire. Immédiatement, c'est son élégance qui apparaît, dès les premiers bouquets de fruits noirs, de poivre, de tabac, et un peu d'olive noire. Elle est confirmée par des tannins très mûrs, veloutés, puissants, mais fins. La finale est particulièrement longue et fraîche. Un vin de grande garde, que l'on pourra aussi ouvrir dans sa jeunesse.

### **Accords Mets-Vin :**

Encore un peu jeune, il peut tout de même être servi sur son fruit et sa structure, sur des plats « canailles », comme de la daube, des andouillettes, du cochon, du foie de veau. Mais il vaudrait mieux le garder en cave pour lui présenter plus tard du pigeon, de l'agneau, du canard, des rognons, ou des viandes rôties (de bœuf, de venaison).

*Comte de Saint Victor - Propriétaire Récoltant*