



CHATEAU de PIBARNON

Appellation Bandol contrôlée

Le Rouge 2005 du Château de PIBARNON

95/100 Wine Spectator « *Highly recommended* »

Lauréat du Concours des Vins de Garde de Bandol pour la 3^{ème} 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 2005 entre le 8 septembre et le 04 octobre.

Le millésime 2005 à Bandol :

Grand millésime dans le Sud. Un hiver peu pluvieux, avec un froid normal, puis un beau printemps, qui précède un bel été aux nuits fraîches et aux journées chaudes. Beaucoup de mistral en juillet-août, qui assure un parfait état sanitaire des vignes.

Comme en 2004, deux pluies début septembre redonnent de la vigueur aux ceps, tout en permettant une maturité complète des tannins. Ensemble irréprochable, vendanges et vinifications très sereines.

Vinification :

En cuve, fonctionnement par gravité. Pigeage dès les premiers jours pour l'extraction des tannins fins de peau. Fermentation longue (25 jours). Extraction lente.

Elevage en foudres de chêne pendant 21 mois.

Notes de dégustation au mois de septembre 2009 :

Le 2005 est un vin dense, à la robe profonde et presque noire. Mis en bouteilles en juin 2007, il dévoile dès à présent un grand potentiel en finesse. Son élégance et sa puissance lui ont valu d'être lauréat du Concours des vins de garde de Bandol. Il est encore sur des bouquets très primaires, de fruits noirs, de cacao, mais on sent déjà la complexité liée aux épices douces. En bouche, il est équilibré par une belle matière et une jolie fraîcheur, qui lui donne du nerf et une belle finale, très longue, presque sapide. La matière est mûre et équilibrée.

Notes de dégustation au mois de décembre 2022 :

Garrigue, sous-bois, Havane, voilà les premières notes qui ouvrent sa musique, cadrant parfaitement avec son âge. Puis, à l'aération, ce sont des fruits des bois, de la pivoine, qui promettent une belle suavité. Jolie bouche tactile, encore juste ce qu'il faut de fermeté pour pousser l'amplitude jusqu'à la finale, longue et délicate. Tannins poudrés. Ce vin prend son temps pour se dévoiler, c'est un bon signe de longévité.

Accords Mets-Vin :

Il vaudrait mieux patienter 2/3 ans, jusqu'en 2011-2012, pour commencer à lui présenter du pigeon, de l'agneau, du canard, des rognons, ou des viandes rôties (de bœuf, de venaison).

Comte de Saint Victor - Propriétaire Récoltant

