



CHATEAU de PIBARNON
Appellation Bandol contrôlée

Le Rouge 2006 du Château de Pibarnon



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 2006 entre le 8 septembre et le 04 octobre.

Le millésime 2006 à Bandol :

Dans notre Provence calcaire, le mois d'août 2006 a contribué à préparer encore une fois, l'un des plus beaux millésimes de cette décennie. Un été sec, chaud, sans excès, si ce n'est le mistral, qui a soufflé selon le rythme traditionnel de 3 jours, 6 jours, et même 9 jours, pour entretenir un parfait état sanitaire dans nos Restanques.

Vinification :

En cuve, fonctionnement par gravité.

Pigeage quotidien manuel pour une extraction douce des tannins fins. Fermentation longue (25 jours).

Elevage en foudres de chêne pendant 20 mois.

Notes de dégustation au 2 décembre 2022 :

Le Rouge 2006 est un vin dense à la robe profonde.

Il présente dès les premiers instants un savant dosage entre texture nerveuse, droiture et élégance, si caractéristique du mourvèdre des grandes années de garde. Marqué par les petites baies, le bouquet évoque des notes de romarin ou de sauge, qui attestent l'origine de son terroir de garrigues odorantes. La réglisse est très présente, ainsi que la truffe.

La bouche ample et puissante, se prolonge sur une finale particulièrement veloutée, légèrement sapide.

Un vin à carafer une heure, pour qu'il s'allonge et s'ouvre doucement.

Accords Mets-Vin :

Il est digne de la grande cuisine française. L'on pourra ainsi lui présenter du pigeon, de l'agneau, du canard... Il se mettra aussi en valeur sur une brouillade de truffe, une bécasse, ou encore un foie gras poêlé.

Comte de Saint Victor - Propriétaire Récoltant