



CHATEAU de PIBARNON
Appellation Bandol contrôlée

Le Rouge 2008 du Château de Pibarnon *Lauréat du Concours des Vins de Garde de Bandol pour la 5^{ème} fois*



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 de 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 2008 entre le 1^{er} septembre pour quelques grenaches et le 10 octobre pour les mourvèdres.

Le millésime 2008 à Bandol :

Encore un très grand millésime dans le sud. Un apport en eau (durant l'hiver et le printemps) légèrement supérieur à ce que l'on a pu voir au cours des cinq dernières années, a été particulièrement bénéfique pour l'équilibre de la plante. Un printemps doux qui précède un magnifique été chaud et sec. Les températures ont commencé à diminuer progressivement à partir de la mi-août. Le ralentissement de la maturation des baies a ainsi permis d'assurer une maturité phénolique optimale.

Vinification :

En cuve, fonctionnement par gravité.

En 2008, une petite partie des mourvèdres ont été vinifiés en vendange entière, non foulée et non égrappée. Pigeage manuel quotidien pour une extraction douce des tannins fins. Fermentation suivie d'une très longue cuvaison avant écoulage.

Elevage en foudres de chêne pendant 20 mois. Petite proportion (15%) de barrique neuve (provenance Bourgogne).

Notes de dégustation :

Le 2008 exhale depuis sa première année des notes gourmandes de petits fruits rouges et noirs. Bien qu'il soit encore assez jeune, le terroir est là, il offre d'ores et déjà un bouquet complexe d'épices douces, de plantes aromatiques, de réglisse, tout en s'appuyant sur une belle minéralité, sapide et séveuse.

Un superbe millésime, à la robe sombre qui s'annonce déjà tout en profondeur et volupté. Le millésime 2008 s'annonce déjà comme un incontournable.

Accords Mets-Vin :

C'est le compagnon idéal de l'agneau, du canard au sang, du bœuf, des venaisons et, déjà, 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