



**CHATEAU de PIBARNON**  
*Appellation Bandol contrôlée*

## Le Rouge 2009 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 de la minéralité, donnant une race exemplaire.

### **Surface - Cépages - Rendements - Vendanges :**

Surface : 30 ha de restanques en coteaux.

Cépages : 90 % mourvèdre - 10 % grenache.

Rendements : 32 hl/ha. Vendanges manuelles, en caissettes de 20kg entre le 1<sup>er</sup> septembre pour quelques grenaches et le 10 octobre pour les mourvèdres.

### **Le millésime 2009 à Bandol :**

Encore un très grand millésime dans le sud. Un apport en eau (durant l'hiver et le printemps), très 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 et la réhydratation des sols. Le printemps est doux, il précède un magnifique été chaud et sec. La bonne canicule estivale, associée à du mistral maintient un très bon état sanitaire. Vendanges à partir du 10 septembre, les baies sont parfaitement équilibrées, et conservent un maximum de fraîcheur. Un épisode pluvieux interrompt les vendanges le 25 pendant 3 ou 4 jours, puis elles reprennent sous un soleil magnifique et radieux.

### **Vinification :**

En 2009, une petite partie des mourvèdres ont été vinifiés en vendange entière, non foulée et non égrappée. Pigeage manuel quotidien pour une extraction douce et profonde des tannins fins. Fermentation suivie d'une très longue cuvaison avant écoulage. Elevage en foudres de chêne pendant 20 mois. Le parc de foudres est en cours de renouvellement, avec un choix affirmé pour la Tonnellerie Stockinger en Autriche. Une petite proportion (15%) de barrique neuve (provenance Bourgogne).

### **Notes de dégustation au 2 décembre 2022 :**

En bouteille depuis plus d'une décennie, le 2009 s'est ouvert sur des bouquets secondaires, de petites baies sauvages, mais aussi d'épices, comme la cannelle, ou de la réglisse, avec beaucoup de notes de garrigue.

Un ensemble très séducteur, vibrant, et encore explosif !

Un millésime intéressant, d'avant et d'après pluie, le premier apportant des notes solaires, sudistes, méditerranéennes, le second des notes de maturité de tannins, de sève et de longueur en bouche. Un superbe millésime, complexe, qui garde une forte personnalité.

### **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*