



CHATEAU de PIBARNON
Appellation Bandol contrôlée

Le Rouge 2011 du Château de Pibarnon



Terroir et Cépages :

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 - Rendements - Vendanges :

Surface : 30 ha de restanques en coteaux. Cépages : 90% mourvèdre - 10% grenache.

Rendements : 34 hl/ha. Vendanges manuelles, en caissettes de 20kg.

Vendanges 2011 entre le 5 septembre pour les premiers grenaches et le 20 septembre pour les derniers mourvèdres.

Le millésime 2011 à Bandol :

Les précipitations en 2011 ont dépassé les 650 mm d'eau avec notamment un hiver très pluvieux. C'est donc avec des réserves importantes que le 2011 a pu s'épanouir et fructifier. Les dernières pluies sont tombées fin avril-début mai, sur une végétation peu demandeuse en eau par la suite. L'été fut sec et venté, mais assez froid : température de l'eau, le 27 juillet : 15°C, un record ! La Méditerranée a vraiment joué son rôle de climatiseur. Puis arriva septembre, plus doux, plus chaud, nous permettant des vendanges saines, des raisins mûrs, récoltés plus précocement que d'habitude.

Vinification :

En 2011, une part non négligeable des raisins a été vinifiée en vendange entière. Les raisins ayant atteint une bonne maturité rapidement, l'extraction en cuve s'est faite tout en douceur, il n'y avait qu'à laisser infuser. Fermentation suivie d'une très longue cuvaison (2 à 3 semaines) avant écoulage.

Élevage en foudres de chêne pendant 18 mois. Le parc de foudres est toujours en cours de renouvellement. Une diversification dans le choix des tonneliers et des foudres d'âges différents, permettent d'adapter au mieux l'élevage de chacun de nos terroirs.

Notes de dégustation :

Durant l'hiver suivant les vendanges, le 2011 s'est enfin recentré sur lui-même après une phase post fermentaire sur des notes exubérantes de fruits rouge, noir et de menthol. Le travail d'élevage a fait son effet. Cette période de fermeture est indispensable pour le laisser par la suite se développer sur des arômes plus complexes. En bouteille depuis l'été 2013, il a maintenant pris son envol et dévoile beaucoup de séduction. Incroyablement dense, velouté, et plein de fruits, il sait aussi garder cette race particulière du mourvèdre.

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