



CHATEAU de PIBARNON

*Appellation Bandol contrôlée*

## Le Rouge 2012 du Château de Pibarnon



### **Terroir :**

Les vignes dominent la vallée, face à 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 du Château de Pibarnon 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 et une saveur exemplaires.

Le Château de Pibarnon s'articule sur 12 parcelles principales, toutes situées sur les hauteurs du domaine : Bel Air, Jourdan, Pointes-Blanches, le Cirque...

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

Surface : 25 ha en terrasses, sur de hauts coteaux.

Cépages : 90 % mourvèdre - 10 % grenache.

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

Vendanges 2012 vers le 10 septembre pour les premiers grenaches et jusqu'au 6 octobre pour les derniers mourvèdres.

### **Le millésime 2012 à Bandol :**

Paradoxalement, la période glaciaire de l'hiver a eu peu d'effet sur nos vignes. Nous retiendrons plutôt un hiver assez doux, se terminant par un mois de mars beau et sec. Les mois d'avril et mai sont plus capricieux et apportent à foison les précipitations nécessaires. La vigne a largement de quoi assurer ses besoins en eau pour tout l'été. En juillet-août, les nuits restent très fraîches (parfois 15°C au petit matin), assurant une très belle amplitude thermique. Une garantie pour de belles maturités de tannins, sans excès de sucre. Les pluies d'équinoxe (40 mm) achèvent ce processus de maturité ultra-qualitatif.

### **Vinification :**

Comme à la vigne, les cuvaisons ont demandé beaucoup de patience, les tannins s'extraitent lentement après de longues journées de macération et de pigeage. La fermentation est suivie d'une très longue cuvaison (environ 3 semaines) avant écoulage. Elevage en foudres de chêne pendant 20 mois. Le parc de foudres sera bientôt renouvelé à 100%. Une diversification dans le choix des tonneliers et des foudres d'âges différents permet d'adapter au mieux l'élevage de chacun de nos terroirs.

### **Notes de dégustation :**

2012 est un millésime révélateur de la tension ainsi qu'une grande élégance. Les tannins moins puissants qu'en 2011, se distinguent par leur texture veloutée et leur finesse. Si ce vin semble s'offrir dès la première gorgée sur un fruit juteux, il dévoile une profondeur et une longueur insoupçonnées, sur de subtiles notes épicées et mentholées.

### **Accords Mets-Vin :**

Par son jus, sa fraîcheur, son éclat, le 2012 appelle des viandes délicates, et déjà des venaisons, tout autant que du canard et de l'agneau.

*Comte de Saint Victor - Propriétaire Récoltant*