



CHATEAU de PIBARNON

Appellation Bandol contrôlée

Le Rouge 2014 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.

Le millésime 2014 à Bandol :

Après plus de 35 années vinifiées au Domaine, il reste surprenant de se trouver à chaque vendange devant des situations inédites. En apparence, c'est une année plutôt douce, peu caniculaire, et parfaitement régulée sur le plan hydrique. De belles précipitations en hiver et au printemps, mais sans aucun excès, laissent la place à un été doux et sec. Il y a même un orage au 15 août, qui relance l'activité foliaire et l'aoutement. Nous attendons donc des maturités plutôt tardives avec sérénité. En réalité, ce millésime est plus précoce que nous l'imaginions : El Nino s'est réveillé. Très bien. Belles maturités, beaux tannins, les premières cuves sont vendangées à parfaite maturité. Un épisode inédit de grêle juste avant les vendanges nous fait une trouille bleue. Mais heureusement, les feuilles de mourvèdre sont comme autant de casques et il n'y a aucun dégât.

Vinification :

Comme à la vigne, les cuvaisons ont demandé beaucoup de patience, les tannins s'extraient 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 :

Le Rouge 2014 est sudiste, dense, épicé, largement réglissé et fruité. Il impose immédiatement un style très Pibarnon, long, bourré d'énergie, de densité et de finesse. Un vin qui va s'ouvrir largement au printemps pour 2 ou 3 années. Reprendre bien plus tard sur les bouquets secondaires.

Accords Mets-Vin :

Sa sève, ses tannins soyeux et juteux, tout autant que ses épices douces et ses fruits rouges et noirs le destinent naturellement à l'agneau, au canard, mais aussi au bœuf. Finesse et puissance auront raison des meilleurs mets tout en finesse.

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

