



CHATEAU de PIBARNON
Appellation Bandol contrôlée

Le Rouge 2015 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 : 35 hl/ha.

Vendanges manuelles, en caissettes de 20kg.

Le millésime 2015 à Bandol :

C'est une année d'équilibre, de finesse et de belles maturités. Peu d'excès, malgré l'arrêt précoce de la pluviométrie (fin avril). Année chaude ? Oui, certes, en moyenne, mais bien tempérée par des nuits fraîches. Nous bénéficions ici des entrées maritimes et de rosées nocturnes qui s'évaporent très vite au petit matin. Année sèche ? Non, notre terroir d'altitude aux sols pauvres mais profonds rend progressivement à la vigne ses réserves de l'hiver. Le calcaire donne sa trame soyeuse, et un bon support acide et minéral.

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 :

Le Rouge 2015 est un vin régnant de toute sa splendeur et majesté. Le mourvèdre y est large, ample, et présente des tannins d'une très belle définition. Son nez de calcaire chaud, de fruits des bois et d'épices douces, le place immédiatement parmi une belle élite tandis que sa finale longue et sapide laisse une grande impression d'élégance sudiste. 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 :

Pour ce sudiste aux accents légèrement bordelais, chercher des viandes goûteuses, au sang. Canard, venaisons, préparations et marinades à la sauge, tout lui ira.

Comte de Saint Victor - Propriétaire Récoltant