



CHATEAU de PIBARNON

Appellation Bandol contrôlée

Le Rouge 2016 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 : 30 hl/ha.

Vendanges manuelles, en caissettes de 20kg.

Le millésime 2016 à Bandol :

Ici, l'année a été particulièrement épargnée par les aléas climatiques qui ont touché nos malheureux confrères de nombreuses régions. Ici, c'est un millésime sain, chaud, équilibré, qui s'est présenté, avec cependant un déficit sévère en précipitations. Une sécheresse qui n'a aucune incidence sur la qualité du vin, bien au contraire, puisque 2016 produit des baies de petite taille, avec une matière magnifique et un grand potentiel. En revanche, l'incidence est tout de même palpable en termes de rendement : ces petites baies produisent moins de jus, et nous accusons une baisse d'environ 20%.

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 est 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 2016 est un vin d'un rare équilibre, d'une puissance contenue et déliée, avec une densité et une vibration, exemplaires. Son nez de fruits noirs et d'épices douces séduit déjà, mais c'est seulement à partir de 2019/2020 qu'il va s'allonger et devenir plus suave.

Accords Mets-Vin :

Cet acrobate est capable de tout ! Toutes les viandes seront en connivence, mais aussi de beaux poissons, à la chair ferme, des grosses pièces, si possible, des prédateurs.

Comte de Saint Victor - Propriétaire Récoltant

