



CHATEAU de PIBARNON
Appellation Bandol contrôlée

Le Rouge 2017 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 2017 à Bandol :

2017 est loin de l'archétype du millésime chaud ! Magie du terroir, certes, mais aussi de belles réserves en eau, grâce à un hiver très pluvieux. Les 500 mm qui sont tombés jusqu'à fin avril ont généré de belles réserves pour gommer la sécheresse de 2016. Une production de raisins très modérée, avec un rendement naturel bas (autour de 30hl/ha, ce qui est vraiment peu), et les quelques grappes par pied sont arrivées à une vraie belle maturité. Les sols en altitude, mais profonds, du Domaine ont fait le reste pour donner des vins éclatants et plein d'élégance.

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 cuvaision (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 2017 est un vin profond, large et d'une ampleur remarquable. Il s'apparente plus à une cathédrale gothique qu'à une église romane, tant sa finesse balance en luminosité son armature et sa silhouette. Son nez de fruits noirs et d'épices douces séduit déjà, mais laissez-le en cave pour qu'il affirme avec grâce et délice son très haut potentiel.

Accords Mets-Vin :

Il est si jeune... Mais il est déjà buvable avec parcimonie, après un long carafage qui va l'allonger. Toutes les viandes auront sa préférence, dans une cuisson saignante, avec jus, quelques herbes (sauge, romarin).

Comte de Saint Victor - Propriétaire Récoltant