



CHATEAU de PIBARNON

Appellation Bandol contrôlée

Le Rouge 2019 du Château de Pibarnon



Terroir :

L'altitude élevée des parcelles 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 : 29 hl/ha. Vendanges manuelles, travail par gravité.

2019 – année de Certification Biologique

Bien que nous cultivions déjà en bio totalement depuis 2004, nous n'avons entamé les démarches de certification qu'en 2016 pour l'obtenir en 2019.

Le millésime 2019 à Bandol :

2019 est un millésime en phase avec vos souvenirs : la pluie est tombée en abondance... mais d'octobre à janvier seulement ! Certes, ce sont tout de même 550mm qui ont arrosé les sols. Etat sanitaire du vignoble exemplaire ; très peu de traitements, très peu d'actions, peu de labours pour empêcher l'évaporation de l'eau. Peu de croissance verte, soit une production adaptée aux capacités de la plante. Rendements faibles.

Vinification :

Le Rouge 2019 marque un retour aux sources. Cette année, nous avons vinifié une partie de nos rouges en grappe entière (grappe non foulée, non éraflée), pour obtenir, non pas de la puissance tannique, oh non... Nos vins s'orientent vers la finesse, vous le savez. L'intérêt de la rafle est d'apporter minéralité et fraîcheur, qu'un millésime comme celui-ci aurait pu masquer. La rafle permet d'entrer directement en contact avec le calcaire, donnant des vins structurés et amples, mais pas musclés, au toucher de bouche délicat et sapide. A bonne maturité, elle s'intègre parfaitement dans cette construction équilibrée, qui gagne en ampleur et en précision, pour obtenir des vins plus lumineux.

Elevage en foudres de chêne pendant 20 mois. Le parc de foudres est renouvelé à 100%. Belle diversification dans le choix des tonneliers, recherche de neutralité.

Notes de dégustation :

Le Rouge 2019 est un vin lumineux, conquérant, savoureux et paradoxalement très délicat malgré sa forte personnalité. Ses tannins juteux et équilibrés, sont dépouillés et précis, sans aucun excès. Une des meilleures étoffes que nous ayons produites depuis longtemps. Très grande précision, avec juste ce qu'il faut d'insolence.

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, sur une cuisson saignante, avec jus, quelques herbes (sauge, romarin).



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