



CHATEAU de PIBARNON
Appellation Bandol contrôlée

Le Rouge 2020 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.

2020 Certifié 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 2020 à Bandol :

L'année culturale, que l'on peut estimer débuter en octobre, à la fin des vendanges précédentes, a été en tout point parfaite. Un déluge d'eau réparti jusqu'à Noël annonçait déjà 500 mm de pluie, ce qui est considérable et très utile pour les sols. A la fin juin 2020, la pluviométrie atteignait un chiffre record de 1000mm. Une vraie jouvence pour ces terroirs d'altitude, conduits en biodynamie, et toute la vie microbienne de cet horizon pédologique. Excellentes conditions de croissance, bel équilibre de la plante, malgré une petite pression phytosanitaire (mildiou puis oïdium) rapidement enrayée par des traitements légers et ciblés, traitements bio complétés par les tisanes et des essais d'huiles essentielles. Il ne restait plus qu'à pratiquer une petite vendange verte en juillet, sur certaines parcelles pour attendre patiemment les maturités et le début des vendanges.

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. Belle diversification dans le choix des tonneliers, recherche de neutralité.

Notes de dégustation :

Le Rouge 2020 du Château, présente au palais un modèle d'équilibre, à la fois frais, ample et soyeux. Il reste assez jeune, encore, mais déjà, son audace est palpable, son envie d'ouverture tangible. Sa finale marquée par un subtil retour à la réglisse marque bien son origine ainsi que son développement harmonieux.

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