



CHATEAU de PIBARNON
Appellation Bandol contrôlée

Le Blanc 2022 du Château de Pibarnon



Terroir :

Le vignoble domine la mer, accroché de restanques en restanques, jusqu'à 300 mètres d'altitude, sur ces pentes formant un vaste cirque. A Pibarnon, nous avons la chance, non seulement d'avoir quelques rares faces nord cultivables qui permettent pour les blancs un mûrissement lent mais aussi, en sous-sol, une richesse peu commune : des marnes bleues du Santonien. Cette formation très rare fait la particularité du sous-sol de Châteaux très réputés.

Surface - Cépages - Rendements - Vendanges :

Surface : 5 ha en coteaux, face nord.

Cépages : 55% clairette pour la finesse et l'élégance - 30% bourboulenc pour la vivacité et la fraîcheur - le reste en cépages divers.

Rendements bas : 27 hl/ha. Vendanges manuelles.

Culture biologique (certifiée en 2019) avec quelques principes de biodynamie (travail des sols, infusions, préparations 500, explorations sur les huiles essentielles).

Le millésime 2022 à Bandol :

Une belle ambiance dans l'équipe de vendanges nous a bien aidée pour ces nouvelles vinifications 2022, issues d'un climat un peu capricieux et parfois dans les extrêmes. Le total d'eau cumulé est très honorable jusque fin décembre (580 mm). Mais considérant certaines pluies faibles, la vigne subit tout de même un peu plus de 7 mois de sécheresse. Le printemps est assez court, et l'été débute dès les 1ers jours du mois de mai, sans excès de chaleurs bien heureusement. Eric, chef de culture, et son équipe, peaufinent les parcelles une à une, observent, interviennent le moins possible, soignent autant les sols que les vignes, pour leur laisser une belle autonomie, un équilibre favorable à la production de beaux raisins, dans cette année sèche. L'état sanitaire est parfait, on s'en doute, et nous sommes sauvés par le petit miracle du 16 août, un bel orage de plus de 60 mm de pluie. Ouf. La vigne en profite, nous aussi !

Vinification :

Pressurage direct, puis débouillage à froid.

Vinification en cuves, méthode traditionnelle, fermentation lente.

Élevage en cuve inox pour conserver éclat, pureté et fraîcheur.

Notes de dégustation :

Le blanc est précis, aérien, floral, avec une colonne vertébrale fine, délicate, et pleine d'énergie. Une sensation immédiate de pureté, d'équilibre fin. Ce blanc singulier et sudiste rivalise de fraîcheur avec ses cousins du Nord, sans chercher une aromatique à outrance mais au contraire cette énergie lumineuse que l'on trouve parfois dans les blancs de bord de mer. Sa structure surprend par son volume, mais son élégance florale et délicate le rend précis et pur, cristallin.

Accords mets-vins :

Ce blanc est le meilleur allié des langoustines, des coquilles Saint-Jacques, des homards. Les poissons nobles à chair blanche (Loup - Bar, Dorade Royale, Denti, etc) seront parfaits, sous la peau non écaillée, ou en croûte de sel, avec un beurre blanc, ou simplement grillés avec du fenouil sauvage.

Comte de Saint Victor - Propriétaire Récoltant