



CHATEAU de PIBARNON

Appellation Bandol contrôlée

EPIDAURE 2016

IGP MEDITERRANEE



Un retour aux sources

Depuis le renouvellement accéléré de nos foudres d'élevage pour les vins classiques, ces dernières années, nous avons été frappés par la rectitude et la pureté du fruit conservées jusqu'à la mise en bouteilles. Forts de ce constat, et marqués par ces expressions dépouillées et élégantes, nous avons voulu pousser plus loin et nous aventurer vers les contenants « alternatifs »...

Le choix de la Jarre

C'est donc une jarre en terre cuite de 9hl qui a été choisie pour vinifier et élever cette cuvée « Epidaure », ce cirque antique du Péloponnèse, dont le temple était dédié à Bacchus. La jarre s'est imposée pour saluer ce nom, que mon père Henri donnait à son cirque terrassé au début des années 90, et emblème, s'il en est, du Domaine. Une restanque lui est totalement dédiée, Epidaure est une cuvée parcellaire, mourvèdre pur. Epidaure est une recherche sur le mourvèdre dans son expression la plus pure et la plus engagée, pour aller chercher encore plus loin son essence comme un retour vers le dépouillement Antique.

Des choix de vinification très engagés

... On en fait le moins possible ! Pas de souffre à l'entonnage, Epidaure est pigée quotidiennement au pied, et uniquement par Marie et sa stagiaire, c'est un vin vinifié exclusivement par les filles. La malo se fait sous chapeau et le décuvage en janvier ! Puis élevage en jarre jusqu'en septembre et mise en bouteilles dans la foulée. Un complément d'élevage en bouteille lui fait le plus grand bien. 1200 bouteilles produites.

Naturel mais pas nature...

La liberté ne doit pas provoquer l'anarchie... C'est la raison pour laquelle nous souhaitons garantir ce vin contre toute déviation et assurer sa longévité et sa garde. Ainsi, de la même manière qu'un guitariste retend ses cordes avant de jouer, nous ajoutons un tout petit peu de SO₂ à la mise en bouteilles, juste pour le « retendre » légèrement.

Une belle alternative

... A la cuvée classique.

Epidaure est un mourvèdre en liberté, plus tendre, plus accessible jeune, mais très pur aussi, avec une forme de gourmandise et de sensualité que l'on n'attendrait pas du cépage. Un vin théâtral, mais pas dans le registre de la tragédie, il est écrit pour des bacchanales, festives, endiablées et pleines de liberté !

Dégustation du 2 décembre 2022

Très léger CO₂ résiduel, de fermentation, pour un soupçon de fraîcheur supplémentaire. Ne pas hésiter à carafier.

Le grain tactile du calcaire se sent au 1^{er} nez, puis ce sont des fruits rouges et noirs, des épices, du tabac, du cynorrhodon. Dès l'entrée de bouche, l'étoffe précise et délicate diffuse toute la structure dans le palais, avec une trame précise, fraîche, énergique et harmonieuse. Un vin qui jouit d'un certain dépouillement, mais aussi d'une grande plénitude.

Comte de Saint Victor - Propriétaire Récoltant