



## CHATEAU de PIBARNON

*Appellation Bandol contrôlée*

### *Henri-Cath 2012*



#### **Une Genèse en guise d'hommage**

Il n'y a jamais eu de « cuvée parcellaire » à Pibarnon. Mon père y tenait. Il me disait : « *tu comprends, les Grands Domaines n'ont qu'une cuvée. Pense à Trévallon, pense à d'autres grands. On ne va pas multiplier les étiquettes sur un terroir unique* ». Il avait raison.

Cependant, 2012 correspond à une période de fin de vie pour mes parents, et le millésime a été mis en bouteilles juste après leur décès.

Tout au long de l'élevage, Bel Air (parcelle située sur le sommet de la colline) s'est comportée majestueusement, avec finesse, complexité, recélant toute la magie de Pibarnon, comme si mes parents nous faisaient un clin d'œil depuis la parcelle emblématique du Domaine.

C'est donc avec un certain bonheur que j'ai bravé l'interdit paternel, et souhaité isoler 999 magnums de ce vin, que nous avons appelé Henri-Cath, en hommage à Henri et Catherine, que mon père appelait affectueusement Cath.

Le blason familial prend ainsi naturellement la place de l'étoile sur l'étiquette.

#### **Un Terroir identitaire**

Bel Air compose cette cuvée Henri-Cath 2012. Les vignes ont été plantées dans les années 50, par le prédécesseur Modeste Ramognino. Cette parcelle d'1 ha en terrasses, sur de hauts coteaux calcaires datant du Trias, est iconique pour nous. C'est presque un personnage que nous cultivons, que nous vendangeons comme le Chef d'Orchestre du Domaine. Elle donne toujours des vins uniques, grands, que nous aimons assembler avec les autres, apportant sagesse, sérénité, dans l'assemblage. C'est pour cela qu'il n'y a eu que 999 magnums, le solde est dans le 2012 du Château. Petits rendements de 30hl/ha et assemblage de 90 % de mourvèdre et 10 % de grenache.

#### **Un millésime à part**

Nous retiendrons un hiver assez doux, se terminant par un mois de mars beau et sec. Les mois d'avril et mai sont plus capricieux et apportent à foison les précipitations nécessaires. La vigne a largement de quoi assurer ses besoins en eau pour tout l'été. En juillet-août, les nuits restent très fraîches (parfois 15°C au petit matin), assurant une très belle amplitude thermique. Une garantie pour de belles maturités de tannins, sans excès de sucre. Les pluies d'équinoxe (40 mm) achèvent ce processus de maturité ultra-qualitatif.

Les vendanges se font manuellement selon un circuit très court et un travail par gravité.

Longue cuvaison d'environ 3 semaines avant écoulage puis élevage en foudres de chêne, neutre et respectueux, pendant 20 mois avant la mise en magnums et un repos en cave pendant presque 8 années.

#### **Premières Impressions**

Denis Hervier, dégustateur émérite pour Bettane & Desseauve a été le premier à le déguster officiellement en novembre 2021, voici ce qu'il en dit : « *un vin vibrant, avec un fruit épice très tonique et une longueur multidimensionnelle* ».

Je n'ai rien de plus à ajouter, si ce n'est que nous avons là un vin qui s'impose en douceur par sa stature aristocratique complexe, son élégance et sa capacité de garde. Je l'ai goûté et re-goûté, nous l'avons « couvé », en vous faisant longtemps patienter. Je voulais vous le présenter parfaitement abouti.

**Indéniablement un Grand Vin de Collection.**

*Comte de Saint Victor - Propriétaire Récoltant*