



## CHATEAU de PIBARNON

*Appellation Bandol contrôlée*

### Nuances 2014 du Château de Pibarnon



#### **Une Genèse enfouie dans nos mémoires**

Le Rosé Nuances est né à la suite de nos dégustations successives de jeunes et anciens millésimes de Rosés à Pibarnon.

Par le passé, il nous arrivait souvent de lancer un nouveau millésime à la mi-août, sur des notes déjà plus complexes, et une structure large et épanouie, sachant qu'un rosé classique à Pibarnon se boit aisément l'année suivante et pendant presque un lustre.

#### **L'Attente...**

C'est ainsi qu'a germé l'idée d'un Grand Rosé, un rosé qui resterait en cave délibérément pendant le premier printemps et le premier été, et qui ne serait véritablement lancé qu'à l'automne, pour être servi sur des viandes blanches, des mets d'automne et d'hiver, tout en gardant des nuances méditerranéennes.

#### **Un Mourvèdre presque pur**

Notre choix s'est donc naturellement axé sur un pourcentage très élevé de mourvèdre (95%), qui a l'immense qualité d'être plus long à s'ouvrir, pour durer vraiment longtemps. Une parcelle dédiée, tardive, en altitude, vendangée un jour de mistral, au petit matin, pour avoir des raisins parfaitement frais. Bien entendu, penser un Grand Rosé, c'est aussi penser vinification et élevage, ici dans le même contenant. Un choix mixte s'est imposé : une partie en foudre de 30 hl de Franz Stockinger, qui marque très peu, mais apporte l'oxygène nécessaire ; une partie en jarre de grès, terre noble et poreuse qui donne tension et pureté tout en restant parfaitement neutre.

#### **Un Grand Rosé**

La production reste assez petite : c'est un rosé d'exception. Nous avons choisi nos meilleurs terroirs, avec les rendements bandolais (pour mémoire, moins de 35 hl/ha). Levures indigènes, température de vinification de bon aloi (21/23°), pour extraire des arômes de cépage, non fermentaires.

Mise en bouteilles tardive, vers la fin avril.

#### **Des Promesses**

Ce qui frappe en premier lieu, c'est la complexité et la discrétion aromatique. Rien d'exubérant, mais de la finesse. Ronce, fruits rouges, un brin d'épices, déjà. La réglisse est ténue, mais pointe par moments.

En bouche, ce Rosé développe une structure longue, séveuse, ample et sapide. La longueur est étonnante et rafraîchissante.

C'est un appel aux textures douces de viandes blanches, de mets délicats et nobles. C'est aussi un hymne à la méditerranée : il est fait pour des rougets, du safran, des langoustes...

#### **Un rosé hédoniste, mais aussi un rosé de méditation.**

*Comte de Saint Victor - Propriétaire Récoltant*