



CHATEAU de PIBARNON

Appellation Bandol contrôlée

Nuances 2015 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 plus d'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. 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 peu poreuse qui donne éclat, tension et pureté, tout en restant parfaitement neutre.

Un Grand Rosé

La production est faible, 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, mi-juin 2016. Mise à disposition début octobre 2016.

Des Promesses

Ce qui frappe en premier lieu, c'est la complexité et la pureté aromatique. Rien d'exubérant, mais de la finesse. Ronce, fruits à noyau, fruits rouges, quelques épices. La réglisse est ténue, mais pointe par moments. En bouche, ce Rosé Nuances développe une structure longue, séveuse, ample et sapide. La longueur est étonnante et rafraîchissante. C'est un appel aux textures de viandes blanches, légèrement colorées par des épices douces. C'est aussi un hymne à la méditerranée : il est fait pour des rougets, du safran, des langoustes...

Un grand rosé de repas, pensé pour la garde.

Un rosé de méditation.

Comte de Saint Victor - Propriétaire Récoltant