

## Nuances 2021 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, et qui ne serait véritablement lancé qu'après 2 ans, au deuxième printemps, pour être servi sur des mets de printemps, d'automne et d'hiver.

### 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 au petit matin, pour avoir des raisins parfaitement frais. C'est « Le Col de Bel Air ». Bien entendu, penser un Grand Rosé, c'est aussi penser vinification et élevage, ici dans le même contenant. Depuis ce millésime 2021, ce sont les jarres de grès qui s'imposent, remplaçant à 100% le foudre initial qui recélait une partie des moûts. 100% Grès ! Terre noble et peu poreuse qui donne éclat, tension et pureté, tout en restant parfaitement neutre. De surcroît, le grès est, à ma connaissance la seule matière à la fois géologique naturelle et aussi façonnée par l'homme. Double noblesse...

### 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 32 hl/ha en temps normal, actuellement 27 hl/ha). Levures indigènes, température de vinification de bon aloi (20/21°), pour extraire des arômes de cépage, non fermentaires. Mise en bouteilles tardive, mi-juin 2022.

### Des Promesses

Sa couleur plutôt soutenue et délicatement irisée de teintes proches du pistil de safran, annonce une certaine complexité. Au nez, c'est une explosion discrète et complexe de petits fruits rouges, d'airelles, ajoutée à une dimension végétale de thé noir, de sauge, de garrigue, tout cela rafraîchi par des notes d'herbes fraîches et de menthe. Cette entrée en matière, pleine et entière, dévoile au palais un univers ourlé, fin, ample et particulièrement savoureux. Un éclat multidimensionnel s'ouvre au palais, avec tous les arômes en rémanence, aussi bien qu'en texture. Sa finale est déjà allongée et dévoile cette sensation sapide qui signe traditionnellement ce vin.

Aujourd'hui encore (début décembre 2024), il a besoin d'un léger carafage (carafe joliment posée sur un lit de glaçons), et surtout d'une température de consommation de 15 même 16°C.

Ce vin est un appel aux viandes blanches (volaille, veau, cochon), à la grive d'automne, à la canette, aux abats rouges et blancs, et même au foie gras. C'est aussi un hymne à la méditerranée : il est fait pour des rougets, du safran, des langoustes, des anchois...

**Un grand rosé de repas, pensé pour la garde.**

*Comte de Saint Victor - Propriétaire Récoltant*