



CHATEAU de PIBARNON  
*Appellation Bandol contrôlée*

## Les Restanques de Pibarnon 2003

« La race, l'élégance et l'expression » *Guide Hubert 2006 / Pierre Casamayor*



### **Terroir :**

Le vin des Restanques incarne une expression différente du Château de Pibarnon et la volonté d'offrir un vin issu d'un terroir plus classique, entre calcaire et argile, et de vignes parfois plus jeunes, il est aussi plus marqué par le grenache.

La création de cette cuvée permet de renforcer le Grand Vin dans la minéralité, la profondeur et la finesse, tout en offrant, avec Les Restanques, un magnifique Bandol, suave, bouqueté.

### **Surface - Cépages - Rendements - Vendanges :**

Surface de 5 ha de restanques en coteaux, jusqu'à 150 m d'altitude.

Cépages : 70 % mourvèdre - 30 % grenache

Rendements : 35 hl/ha.

Vendanges manuelles, en caissettes de 20 kg.

Vendanges 2003 entre le 10 et le 30 septembre.

### **Le millésime 2004 à Bandol :**

Un beau millésime dans le grand sud. Un hiver pluvieux, puis un beau printemps doux, qui précède la canicule que nous connaissons. Heureusement, grâce au terroir (et c'est là qu'un grand terroir se reconnaît), les sols ont les réserves nécessaires grâce aux pluies de l'hiver. Ensuite, grâce à l'altitude moyenne de la propriété, les nuits sont relativement fraîches. Enfin, sur ce millésime particulier, plus on descend vers le sud, plus les conditions climatiques se rapprochent de la quasi-normale. Très bonnes maturités, avec une belle acidité.

### **Vinification :**

En cuves, fonctionnement par gravité.

Egrappage total. Pigeage tous les jours pour l'extraction des tannins fins de peau. Fermentation longue (25 jours). Décuvage à répétition en cours de fermentation, pour une lente extraction.

Elevage en foudres de chêne pendant 20 mois.

Mise en bouteilles en une seule fois, fin mai 2005.

### **Notes de dégustation :**

Les Restanques de Pibarnon 2003 révèlent, dès les premières sensations, la qualité de son origine. Elles offrent une grande intensité aromatique liée au terroir : petits fruits rouges et noirs, notes florales, quelques épices délicates et poivrées. La bouche est digne des grands vins : ample, équilibrée, avec une trame de tannins soyeux et élégants. Un vin très agréable, suave et envoûtant, à boire maintenant et dans les prochaines années.

### **Accords mets-vins :**

Il accompagnera dès maintenant vos ris de veau, cochons braisés, noix de veau, ou carrés d'agneau. Le tout accompagné de légumes de printemps, qui apportent une petite note sucrée agréable.

*Comte de Saint Victor - Propriétaire Récoltant*