



CHATEAU de PIBARNON
Appellation Bandol contrôlée

Les Restanques de Pibarnon 2004



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 avec un assemblage 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 4 ha de restanques en coteaux, jusqu'à 150 m d'altitude.

Cépages : 70 % mourvèdre - 30 % grenache

Rendements : 35 hl/ha.

Vendanges manuelles, en caissettes ajourées de 20 kg.

Vendanges 2004 entre le 10 et le 30 septembre.

Le millésime 2004 à Bandol :

Très beau. L'hiver tempéré est suivi d'un printemps doux, puis d'un bel été aux nuits fraîches et aux journées chaudes. Un été sec et méridional.

Début septembre, deux faibles pluies redonnent de la vigueur aux ceps, tout en permettant une maturité complète des tannins. La proximité de la mer (seulement 3 kms) fait le reste, c'est-à-dire de belles baies de raisin, protégées par des peaux épaisses. Très belles maturités phénoliques, qui rendent ce millésime particulièrement velouté, avec une belle acidité qui apporte une nervosité et une élégance remarquables.

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 de 18 mois, une partie en barriques neuves du centre de la France, le reste en foudres de chêne. Mise en bouteilles en une seule fois en juillet 2006.

Notes de dégustation :

Les Restanques de Pibarnon 2004 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 un soupçon de notes poivrées et mentholées. La bouche est digne des grands vins : ample, équilibrée par une belle souplesse, 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