



CHATEAU de PIBARNON
Appellation Bandol contrôlée

Les Restanques de Pibarnon 2005

93 points Wine Spectator



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 2005 entre le 8 septembre et le 4 octobre.

Le millésime 2006 à Bandol :

Grand millésime dans le Sud. Un hiver peu pluvieux, avec un froid normal, puis un beau printemps, qui précède un bel été aux nuits fraîches et aux journées chaudes. Beaucoup de mistral en juillet-août, qui assure un parfait état sanitaire des vignes.

Comme en 2004, deux pluies début septembre redonnent de la vigueur aux ceps, tout en permettant une maturité complète des tannins. Ensemble irréprochable, vendanges et vinifications très sereines.

Vinification :

En cuve, fonctionnement par gravité.

Egrappage total. Pigeage tous les jours pour l'extraction des tannins fins de peau. Maîtrise des températures pour préserver les arômes de petits fruits frais.

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 2007.

Notes de dégustation :

Les Restanques de Pibarnon 2005, restituent fidèlement la qualité de son origine. Le nez, intense et aromatique, dévoile des notes fraîches mêlant petits fruits rouges avec quelques pointes subtiles de tabac blond. En bouche, la rondeur se prolonge tout en délicatesse, préservant une finale fraîche et aromatique, caractéristique du millésime. A boire dès à présent, ou à mûrir 2 à 3 ans.

Accords mets-vins :

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

Comte de Saint Victor - Propriétaire Récoltant