



CHATEAU de PIBARNON

Appellation Bandol contrôlée

Les Restanques de Pibarnon 2009



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.

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 2009 entre le 1^{er} septembre et le 10 octobre.

Le millésime 2009 à Bandol :

Encore un très grand millésime dans le sud. Un apport en eau (durant l'hiver et le printemps), très supérieur à ce que l'on a pu voir au cours des cinq dernières années, a été particulièrement bénéfique pour l'équilibre de la plante et la réhydratation des sols. Le printemps est doux, il précède un magnifique été chaud et sec. La bonne canicule estivale, associée à du mistral maintient un très bon état sanitaire.

Vendanges à partir du 1^{er} septembre, les baies sont parfaitement équilibrées, et conservent un maximum de fraîcheur. Un épisode pluvieux interrompt les vendanges le 25 pendant 3 ou 4 jours, puis elles reprennent sous un soleil magnifique et radieux.

Vinification :

En cuve, fonctionnement par gravité.

Egrappage total. Pigeage journalier 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 bourguignonnes, le reste en foudres de chêne.

Notes de dégustation :

Les Restanques de Pibarnon 2009, restituent l'authenticité du terroir de Pibarnon tout en amenant un vent d'insolence, d'exubérance.

Le nez est intense et gourmand. Il mêle petits fruits rouges et noirs, avec quelques pointes subtiles de torrification, d'épices, de cannelle et de notes évoquant la garrigue aromatique.

En bouche, le mourvèdre s'impose avec une belle puissance admirablement maîtrisée qui préserve une finale fraîche et aromatique.

A boire dès à présent, ou à mûrir 4 à 5 ans.

Accords mets-vins :

Du fait de sa générosité il se fera l'ami des tables les plus simples aux plus raffinées. C'est le vin de partage par excellence (un beau fruit, une belle fraîcheur et beaucoup de rondeur). Il accompagnera vos belles viandes, ris de veau, cochons braisés, noix de veau, ou carrés d'agneau. Le tout enjolivé de quelques légumes de printemps qui apporteront agréablement, douceur et fraîcheur.

Comte de Saint Victor - Propriétaire Récoltant