



CHATEAU de PIBARNON  
*Appellation Bandol contrôlée*

## Les Restanques de Pibarnon 2010



### **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 8 ha de restanques en coteaux, à 200 m d'altitude.

Cépages : 70 % mourvèdre - 30 % grenache

Rendements : 35 hl/ha.

Vendanges manuelles en caissettes ajourées de 20 kg.

Vendanges 2010 entre le 10 septembre pour les premiers grenaches, et le 8 octobre pour les derniers mourvèdres.

### **Le millésime 2010 à Bandol :**

Si 2009 évoque l'explosivité et la puissance, 2010 se distingue par son équilibre et sa profondeur. Après quelques années assez sèches, il semble que la nature ait enfin eu l'envie de rééquilibrer les choses. L'automne et l'hiver 2010 furent marqués par d'importantes précipitations permettant aux nappes phréatiques de se recharger. A l'arrivée du printemps, les couches en sous-sol étaient pleines d'eau, prêtes à livrer au goutte à goutte les racines tout au long de l'été. Un équilibre magnifique s'est installé dès la floraison, nous savions dès lors que nous obtiendrions un superbe millésime.

### **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 2010 sont l'affirmation d'une véritable cuvée bousculant le grand vin par son fruit croquant et sa fraîcheur. Ce millésime est marqué par l'apport de nouvelles parcelles amenant plus de profondeur et de complexité. Le nez est intense et gourmand. La bouche est juteuse, mêlant les petits fruits rouges et noirs, avec quelques pointes subtiles de poivre, d'épices, et de notes évoquant la garrigue aromatique. Les Restanques 2010 gardent leur côté charmeur avec toute leur rondeur mais ont gagné en finesse et profondeur. Un vin de plaisir immédiat ou de garde (une dizaine d'années).

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

Du fait de sa générosité, il se fera l'ami des belles tables, des plus simples aux plus raffinées, le compagnon des plats canailles et des mets plus classiques. 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*