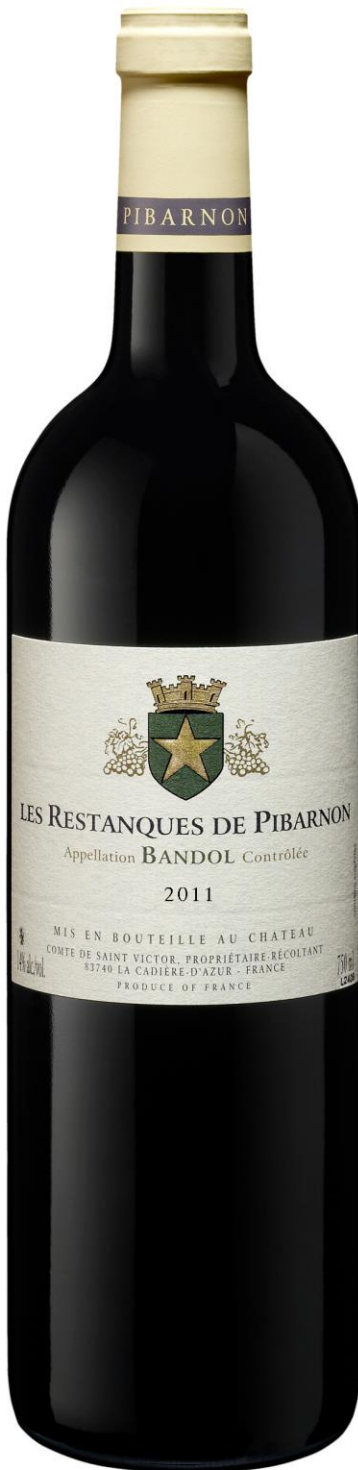




CHATEAU de PIBARNON
Appellation Bandol contrôlée

Les Restanques de Pibarnon 2011



Terroir :

Les Restanques sont des terrasses en coteaux, sur lesquelles les vignes sont plantées. 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, jusqu'à 150 m d'altitude.

Cépages : 70 % mourvèdre - 30 % grenache

Rendements : 35 hl/ha.

Vendanges manuelles en caissettes ajourées de 20 kg.

Vendanges 2011 entre le 5 septembre pour les premiers grenaches et le 20 septembre pour les derniers mourvèdres.

Le millésime 2011 à Bandol :

Les précipitations en 2011 ont dépassé les 650 mm d'eau avec notamment un hiver très pluvieux. C'est donc avec des réserves importantes que le 2011 a pu s'épanouir et fructifier. Les dernières pluies sont tombées fin avril-début mai, sur une végétation peu demandeuse en eau par la suite. L'été fut sec et venté, mais assez froid : température de l'eau, le 27 juillet : 15°C, un record ! La Méditerranée a vraiment joué son rôle de climatiseur. Puis arriva septembre, plus doux, plus chaud, nous permettant des vendanges saines, des raisins mûrs, récoltés plus précocement que d'habitude.

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 :

Passer après le millésime 2010 n'est pas chose facile, mais ce 2011 le fait avec brio, verve et un certain panache digne des Grands. Ce caractère s'affirme au travers d'un fruit explosif et caractéristique, noir, épicé, racé. Athlétique pourrait-on dire mais pas bodybuildé car le terroir sur lequel il naît lui ramène une belle souplesse et une certaine fraîcheur qui lui permettent d'être apprécié tout de suite.

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