



CHATEAU de PIBARNON

Appellation Bandol contrôlée

Les Restanques de Pibarnon 2012



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, jusqu'à 150m d'altitude.

Cépages : 70 % mourvèdre - 30 % grenache

Rendements : 35 hl/ha.

Vendanges manuelles en caissettes ajourées de 20 kg.

Vendanges 2014 entre le 5 septembre pour les premiers grenaches et le 20 septembre pour les derniers mourvèdres.

Le millésime 2012 à Bandol :

Paradoxalement, la période glaciaire de l'hiver a eu peu d'effet sur nos vignes. Nous retiendrons plutôt un hiver assez doux, se terminant par un mois de mars beau et sec. Les mois d'avril et mai sont plus capricieux et apportent à foison les précipitations nécessaires. La vigne a largement de quoi assurer ses besoins en eau pour tout l'été. En juillet-août, les nuits restent très fraîches (parfois 15°C au petit matin), assurant une très belle amplitude thermique. Une garantie pour de belles maturités de tannins, sans excès de sucre. Les pluies d'Equinoxe (40 mm) achèvent ce processus de maturité ultra-qualitatif.

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 :

2012 est un millésime aux tannins moins puissants qu'en 2011. On appréciera leur texture tout en velouté et en finesse.

Ce vin est bâti pour offrir un plaisir immédiat dès la première gorgée avec un fruit juteux, souple et rond. Il saura tout de même rappeler son origine bandolaise et le caractère affirmé de son cépage sur de subtiles notes épicées.

Accords mets-vins :

Doté d'un bel équilibre, 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). Il accompagnera vos belles viandes, ris de veau, cochons braisés, noix de veau, ou carrés d'agneau.

Comte de Saint Victor - Propriétaire Récoltant