



CHATEAU de PIBARNON

Appellation Bandol contrôlée

Les Restanques de Pibarnon 2014



Terroir et Cépages :

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 - 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 2015 à Bandol :

Après plus de 35 années vinifiées au Domaine, il reste surprenant de se trouver à chaque vendange devant des situations inédites.

En apparence, c'est une année plutôt douce, peu caniculaire, et parfaitement régulée sur le plan hydrique. De belles précipitations en hiver et au printemps, mais sans aucun excès, laissent la place à un été doux et sec. Il y a même un orage au 15 août, qui relance l'activité foliaire et l'aoutement. Nous attendons donc des maturités plutôt tardives avec sérénité. En réalité, ce millésime est plus précoce que nous l'imaginions : El Nino s'est réveillé. Très bien. Belles maturités, beaux tannins, les premières cuves sont vendangées à parfaite maturité. Un épisode inédit de grêle juste avant les vendanges nous fait une truille bleue. Mais heureusement, les feuilles de mourvèdre sont comme autant de casques et il n'y a aucun dégât.

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 :

Il exhale d'emblée des notes raffinées de prune fraîche, d'épices comme la cardamome, quelques accents floraux et se recentre sur le bois précieux. Son attaque est précise, dense, énergique, épicée, puis il développe un joli volume en longueur séveuse, pour terminer sur une finale croustillante et sapide. Il est marquant par ses tannins denses et fins, ainsi que sa trame soyeuse.

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