



CHATEAU de PIBARNON

Appellation Bandol contrôlée

Les Restanques de Pibarnon 2015



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

Le millésime 2015 à Bandol :

C'est une année d'équilibre, de finesse et de belles maturités. Peu d'excès, malgré l'arrêt précoce de la pluviométrie (fin avril).

Année chaude ? Oui, certes, en moyenne, mais bien tempérée par des nuits fraîches. Nous bénéficions ici des entrées maritimes et de rosées nocturnes qui s'évaporent très vite au petit matin.

Année sèche ? Non, notre terroir d'altitude aux sols pauvres mais profonds rend progressivement à la vigne ses réserves de l'hiver. Le calcaire donne sa trame soyeuse, et un bon support acide et minéral.

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 :

Une certaine sagesse émane de ce Restanques 2015, ainsi que de belles notes végétales complexes : santal, garrigue, tabac, poivre. Le tout est encadré par un joli fruité de baies sauvages, et une bouche de belle amplitude, qui tend à une certaine pureté, encadrée par de beaux tannins fins. La délicatesse de l'ensemble le rend profond, et très rafraîchissant. Encore quelques mois et son exubérance le sortira de ce cadre légèrement classique, pour le projeter sur une scène plus sudiste et sensuelle.

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