



CHATEAU de PIBARNON

Appellation Bandol contrôlée

Les Restanques de Pibarnon 2017

Les Restanques 2017 prennent directement la suite des Restanques 2015, car il n'y en n'a pas eu en 2016 (le Grenache a coulé dans ce millésime et les mourvèdres ont rejoint le rosé 2016).

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 : 27 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 2017 à Bandol :

2017 est loin de l'archétype du millésime chaud ! Magie du terroir, certes, mais aussi de belles réserves en eau, grâce à un hiver très pluvieux. Les 500 mm qui sont tombés jusqu'à fin avril ont généré de belles réserves pour gommer la sécheresse de 2016. Une production de raisins très modérée, avec un rendement naturel bas (autour de 27 hl/ha, ce qui est vraiment peu), et les quelques grappes par pied sont arrivées à une vraie belle maturité.

Vinification :

En cuve, fonctionnement par gravité.

Egrappage total.

Pigeage journalier pour l'extraction lente et profonde des tannins fins de peau. Maîtrise des températures pour préserver les arômes de petits fruits frais.

Elevage de 18 mois, en foudres de chêne.

Notes de dégustation :

Le grand millésime 2017 marque son empreinte sur ce vin sudiste, extraverti, à la stature large et sensuelle. Aucune vulgarité dans cette approche directe, hédoniste, et épicée. Ses tannins poudrés montrent sa belle origine, et son côté racé. Les Restanques 2017, plus immédiat et sphérique que son grand frère du Château, recèle aussi cette belle complexité, qui signe les vins du Domaine. Il exerce cette fascination des papilles liée au mourvèdre mûr, juteux et profond qui le compose en partie.

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