

Les Restanques de Pibarnon 2021



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 : 25 hl/ha.

Vendanges manuelles en caisses ajourées.

Cuvée 2021 vendangée entre le 1er septembre pour les premiers grenaches et le 20 septembre pour les derniers mourvèdres.

Le millésime 2021 à Bandol :

Une année qui reste dans la lignée des précédentes (sauf 2020). Pluies faibles mais suffisantes. Comme vous le savez, une pluviométrie relativement faible induit une croissance moins forte, et donc une demande hydrique plus modeste pendant l'été sec. La conduite du vignoble par Eric porte ses fruits de manière de plus en plus visible, et nous finissons la saison estivale avec la perspective de récolter du nectar. L'été n'est pas caniculaire. Le thermomètre ne dépasse pas 31°C à l'ombre, pas de sirocco, ni de coup de chaleur. Rien n'entrave une belle récolte à maturité relativement tardive (le cœur de la cueillette se situe entre le 5 et le 30 septembre), avec des acidités de compétition, qui induisent des pH bas (pour les lecteurs les plus avisés), gage de tonus, de longévité et d'énergie.

Vinification :

En cuve, fonctionnement par gravité.

Egrappage partiel. 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 :

Joliment structuré, le vin Les restanques de Pibarnon affiche immédiatement son appartenance à la famille. Comme la plupart des « Restanques » jusque-là, il donne une sensation tactile délicate, aérienne, fine et très longue en bouche. L'aromatique jongle avec les épices douces, les fruits noirs et le végétal complexe et mûr, qui, alliée avec cette belle texture, donne un vin ancré, mais aérien, finement tramé, noblement méditerranéen.

Accords mets-vins :

De belles envolées à prévoir avec une cuisine colorée, de belles viandes et des sucres affriolants.

Comte de Saint Victor - Propriétaire Récoltant