



CHATEAU de PIBARNON

Appellation Bandol contrôlée

Le Rosé 2022 du Château de Pibarnon



Terroir :

Le vignoble domine la mer, accroché de restanques en restanques, jusqu'à 300m d'altitude, sur ces pentes formant un vaste cirque. Cette situation très particulière, complétée par un audacieux assemblage de cépages, donne à ce rosé toute sa personnalité, sa complexité et son élégance.

Surface - Cépages - Rendements - Vendanges :

Surface : 20 ha en coteaux. Cépages : 65% mourvèdre - 35% cinsault
Rendements encore bas en 2022 : 27 hl/ha.

Vendanges manuelles, par une petite équipe d'habitues.

Culture biologique (certifiée en 2019) avec quelques principes de biodynamie (travail des sols, infusions, préparations 500, explorations sur les huiles essentielles).

Vinification :

Le cinsault est pressé directement. Il apporte le gras et le fruit.

Le mourvèdre est issu de saignée directe (jus de goutte) et de presse. Il donne une belle structure, de la fraîcheur et de la complexité.

Fermentation longue en cuves inox. Température à 20°C en moyenne.

Elevage en cuves pendant 6 mois, pour en conserver fraîcheur et éclat.

Le millésime 2022 à Bandol :

Une belle ambiance dans l'équipe de vendanges nous a bien aidée pour ces nouvelles vinifications 2022, issues d'un climat un peu capricieux et parfois dans les extrêmes. Le total d'eau cumulé est très honorable jusque fin décembre (580 mm). Mais considérant certaines pluies faibles, la vigne subit tout de même un peu plus de 7 mois de sécheresse. Le printemps est assez court, et l'été débute dès les 1ers jours du mois de mai, sans excès de chaleurs bien heureusement. Eric, chef de culture, et son équipe, peaufinent les parcelles une à une, observent, interviennent le moins possible, soignent autant les sols que les vignes, pour leur laisser une belle autonomie, un équilibre favorable à la production de beaux raisins, dans cette année sèche. L'état sanitaire est parfait, on s'en doute, et nous sommes sauvés par le petit miracle du 16 août, un bel orage de plus de 60 mm de pluie. Ouf. La vigne en profite, nous aussi !

Notes de dégustation :

Le rosé 2022 est une petite bombe explosive de fruits, d'agrumes et de fleurs... Mais laissons-lui encore quelques mois jusqu'au printemps pour devenir équilibré, moins exubérant et beaucoup plus long en bouche, tout en conservant sa bouche savoureuse et sapide. Il portera alors haut le style du Domaine, par son élégance, sa fraîcheur et sa longueur saline. Sa délicatesse pourra alors s'exprimer au-delà de sa puissance.

Accords mets-vins :

Il accompagne une cuisine colorée, inventive, d'épices douces et rares. Un rosé des 4 saisons, aérien, désaltérant et fruité les premiers mois ; puis plus minéral, complexe, long et structuré ensuite. Rougets, poutargue, safran, jambon iberico de Bellota, anchoïade, roquefort, roquette ; voilà quelques mets délicats et raffinés.

Comte de Saint Victor - Propriétaire Récoltant

Château de Pibarnon SCEA - 83740 La Cadière d'Azur - France - +33 (0)4 94 90 12 73 - contact@pibarnon.fr - www.pibarnon.com
SIRET : 380 769 182 000 11 - APE : 011G - TVA : FR 56 380 769 182 - N° ACCISES : FR 93 443 E 7524