

Le Rosé 2025 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 2025 : 20 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 émaillées pendant 6 mois, pour en conserver fraîcheur et éclat.

Le millésime 2025 à Bandol :

Une fois de plus, l'automne 2024 est pluvieux, autant que le printemps, et les vignes profitent bien de cette manne pour croître tranquillement et préparer de beaux raisins pour la vendange 25. Ceux qui sont venus ici cet été se rappellent sans doute d'une saison plutôt clémente, sans excès de mistral ou de sirocco. Nous pensions avoir un début de cueillette un peu retardé, mais finalement c'est le 21 août que nous commençons, pour terminer à la mi-septembre, avant de très fortes pluies qui baignent les sols et non les grappes, déjà vendangées.

Les rendements sont à l'aune de ces dernières années, c'est-à-dire plutôt bas, mais la qualité des baies est telle que la table de tri ne sert à rien, si ce n'est à poser quelques verres au moment de la pause... Autant dire que les vinifications sont aisées, les vins fermentent parfaitement, les décuvages s'enchainent, et le millésime commence rapidement à montrer son style : tout en élégance, beaucoup de fruit, belle profondeur.

Notes de dégustation :

Le 2025 contribue à sa manière à la « légende » du rosé au Domaine, en étalant avec brio ses qualités de vrai vin. Ampleur, attaque franche, chair pulpeuse et fraîcheur en finale. Ce vin est aussi joyeux que sérieux, complexe, délicat et méditerranéen, il est aussi insolent que profond et plein d'énergie. Un rosé des quatre saisons, un rosé coloré comme notre cuisine sudiste. En somme, c'est un brin d'insolence, un brin d'élégance, et une belle puissance, comme celle du Mistral, quand il souffle sur nos rivages.

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. Une viande d'agneau ou de porc cuite à la braise est formidable aussi, avec ses sucs et sa peau croustillante.

Comte de Saint Victor - Propriétaire Récoltant