



CHATEAU de PIBARNON

Appellation Bandol contrôlée

Le Rouge 1993 du Château de Pibarnon

Trophée d'Excellence à l'International Wine Challenge

Terroir :

Les vignes dominent la vallée, à quelques encablures de la mer, accrochées de restanques en restanques, jusqu'à 300 mètres d'altitude, sur ces pentes formant un vaste cirque à l'abri du mistral. L'altitude élevée du vignoble nous vaut des nuits fraîches et une maturation lente des raisins.

Le vignoble est planté sur un sol triasique très ancien, caractérisé par un taux de calcaire très élevé. Ce calcaire favorise l'apparition des bouquets dans les vins, et permet l'extraction de tannins très fins et élégants. En outre, c'est lui qui est à l'origine de la fraîcheur et la minéralité, donnant une race exemplaire.

Surface - Cépages - Rendements - Vendanges :

Surface : 30 ha de restanques en coteaux. Cépages : 95 % mourvèdre - 5 % grenache
Rendements : 35 hl/ha.

Vendanges manuelles avec une petite équipe. Après une vendange verte en juillet limitant les rendements à 35 hl/ha, l'équipe de vendangeurs revient début septembre pour une action très importante : l'effeuillage. Celui-ci permet au raisin d'atteindre une maturité optimale sans aucun environnement humide.

Raisin récolté dans des caissettes et trié sur pied. Maturité optimale (13.5 °)

Le millésime 1993 à Bandol :

Après les 2 années humides de 1991 et 1992, les réserves en eau dans les sols sont au maximum. 1993 est donc un millésime de belle croissance verte, d'harmonie végétale.

Les vendanges s'étalent comme d'habitude de la mi-septembre à la mi-octobre. Maturité phénolique un peu tardive, car les vignes sont très vertes, mais l'équilibre est atteint au fil des jours de cueillette.

Vinification :

En cuves inox. Pigeage tous les jours pour l'extraction des tannins fins de peau. Fermentation longue (20 jours). Elevage en foudres de chêne pendant 19 mois.

Dégustation au mois de juin 1996 :

Déjà sorti en tête de dégustation à l'aveugle, le Rouge 1993 est à la fois concentré et bouqueté. Encore sur des arômes primaires de fruits noirs (mûre, cassis), il exhale quelques senteurs épicées et mentholées. La bouche est ferme, dense et soyeuse et nécessitera quelques années pour atteindre une maturité optimale.

Un beau millésime, de bonne garde à préserver de la tentation légitime de le boire déjà. Mérite plusieurs années de cave.

Dégustation au mois de décembre 2022 :

Ce colosse montre encore ses muscles, mais son esprit l'équilibre dans la finesse et la longueur. Notes automnales, de sous-bois, de bois rares, de baies sauvages. Longueur très honorable.

Accords culinaires :

Venaisons, salmis de canard, poêlée de champignons, tout ce qui rappelle l'automne, la chasse.

Comte de Saint Victor - Propriétaire Récoltant

