

Le Rouge 2013 du Château de Pibarnon

Terroir :

Les vignes dominent les hauteurs, face à 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 favorise les nuits fraîches et une maturation lente des raisins. Les vignes du Château de Pibarnon sont plantées sur un sol triasique 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 de la minéralité, donnant une race et une saveur exemplaires. Le Château de Pibarnon s'articule sur 12 parcelles principales, toutes situées sur les hauteurs du domaine : Bel Air, Jourdan, Pointes-Blanches, le Cirque...

Surface - Cépages - Rendements - Vendanges :

Surface : 25 ha en terrasses, sur de hauts coteaux.

Cépages : 90 % mourvèdre - 10 % grenache.

Rendements : 34 hl/ha.

Vendanges manuelles, en caissettes de 20kg.

Vendanges 2013 très tardives, jusqu'au 16 octobre, comme dans les années 80.

Le millésime 2013 à Bandol :

Il semble que les hivers se suivent pour se ressembler... Encore beaucoup d'eau cette année, avec un froid modéré. Nous attendons la neige qui ne vient pas, les sols sont très hydratés. Le printemps frais et encore pluvieux accentue le léger retard pris initialement, qui finit par culminer à une 15aine de jours. Loin de nous inquiéter, nous sommes ravis de ce climat frais qui nous replace dans les belles années de la décennie 80. L'été est sec, chaud le jour et froid la nuit. C'est parfait pour une maturation lente.

A l'heure de vendanger, nous constatons que le retard est bien là : il faut 15 jours de plus pour vendanger des raisins mûrs. Alors nous mettons en place une méthode déjà pratiquée maintes fois : effeuillage manuel et tri éventuel. Cela permet de laisser les raisins sains sur pied en attendant la maturité optimale et ultra-précise, ainsi que les bouquets.

Vinification :

Comme à la vigne, les cuvaisons ont demandé beaucoup de patience, les tannins s'extraient lentement après de longues journées de macération et de pigeage. La fermentation est suivie d'une très longue cuvaison (environ 3 semaines) avant écoulage. Elevage en foudres de chêne pendant 20 mois. Le parc de foudres sera bientôt renouvelé à 100%. Une diversification dans le choix des tonneliers et des foudres d'âges différents permet d'adapter au mieux l'élevage de chacun de nos terroirs.

Notes de dégustation :

2013 est un millésime structuré, bâti, de longue garde. Son volume et sa masse révèlent une forte amplitude et s'estompent en finale pour laisser au palais finesse, sucrosité et tannins fruités. La dégustation montre le succès des choix du Domaine : maturité à tout prix, extraction de tannins fins et minéralité.

Accords Mets-Vin :

Par sa profondeur, sa texture, et sa maturité, c'est le compagnon idéal du canard au sang, du bœuf, des venaisons et, déjà, de la truffe !

