

Le Blanc 2023 du Château de Pibarnon



Terroir :

Le vignoble domine la mer, accroché de restanques en restanques, jusqu'à 300 mètres d'altitude, sur ces pentes formant un vaste cirque. A Pibarnon, nous avons la chance, non seulement d'avoir quelques rares faces nord cultivables qui permettent pour les blancs un mûrissement lent mais aussi, en sous-sol, une richesse peu commune : des marnes bleues du Santonien. Cette formation très rare fait la particularité du sous-sol de Châteaux très réputés.

Surface - Cépages - Rendements - Vendanges :

Surface : 5 ha en coteaux, face nord.

Cépages : 55% clairette pour la finesse et l'élégance - 30% bourboulenc pour la vivacité et la fraîcheur - le reste en cépages divers.

Rendements bas : 23 hl/ha. Vendanges manuelles.

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

Le millésime 2023 à Bandol :

C'est long. C'est fastidieux. C'est harassant, surtout au début, sous le soleil de la fin-août. Le travail à la vigne, mené une fois de plus avec brio par Eric et son équipe, est déterminant. Nous avons eu, cette année, quelques raisons d'avoir le trac ! La sécheresse, tout d'abord, qui a heureusement été limitée par de belles pluies de printemps. Mais tout de même un peu d'oïdium, qui se développe à cause de l'inaccessibilité des vignes sous la pluie. Heureusement, les quelques grappes atteintes sont triées au moment de la petite vendange verte nécessaire. Puis, ce sont les sangliers qui commencent assez tôt à se délecter de nos raisins. Enfin, les pigeons, qui autrefois migraient au-delà de la Méditerranée ou en Espagne, deviennent sédentaires et se nourrissent aussi de nos petits grains précieux. Il faut donc batailler un peu pour pouvoir commencer à récolter, dès le 24 août, nos blancs magnifiques, en face Nord au cœur du Cirque.

Vinification :

Pressurage direct, puis débourbage à froid.

Vinification en cuves, méthode traditionnelle, fermentation lente.

Elevage en cuve inox pour conserver éclat, pureté et fraîcheur.

Notes de dégustation :

Une nouvelle réussite pour le Domaine, qui obtient un blanc énergique, pur, cristallin. Sa matière enrobée est tendue à l'extrême par une acidité magnifique (plutôt liée à un pH de compétition qu'à une acidité brute). La finale est saline (autant que l'attaque !), et quelques petits amers précoces viennent rafraîchir les sensations qui s'éternisent.

C'est un vin droit, lumineux, plein de fraîcheur. Un paradoxe dans notre région sudiste, mais le choix des cépages plantés sur ces faces nord maintient ce vin dans un équilibre précis, frais et diablement bien balancé !

Accords mets-vins :

Ce blanc est le meilleur allié des langoustines, des coquilles Saint-Jacques, des homards. Les poissons nobles à chair blanche (Loup - Bar, Dorade Royale, Denti, Sole, etc) seront parfaits, sous la peau non écaillée, ou en croûte de sel, avec un beurre blanc, ou simplement grillés avec du fenouil sauvage.

Comte de Saint Victor - Propriétaire Récoltant

