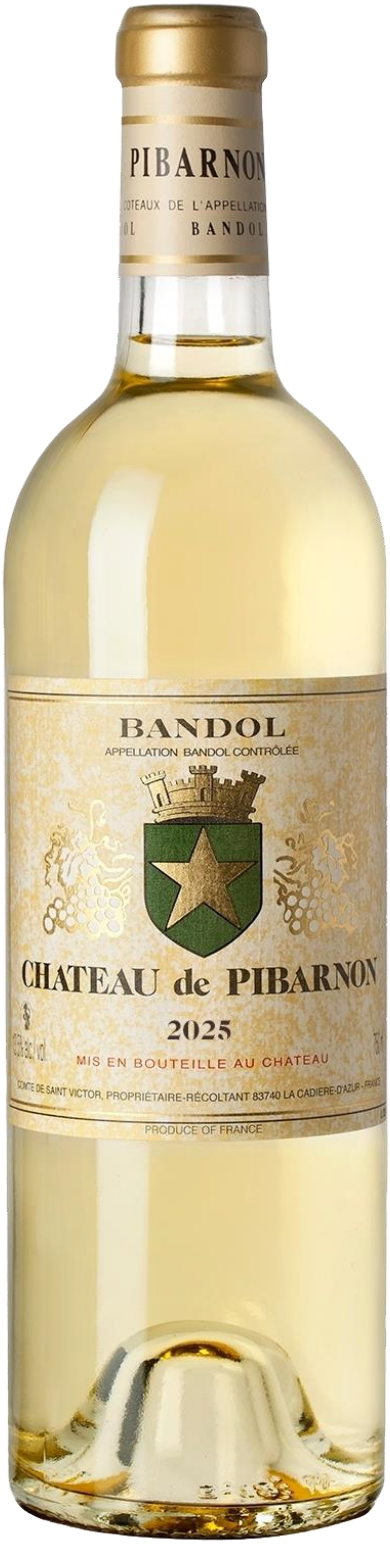
CHÂTEAU DE PIBARNON

Appellation Bandol Contrôlée

Le Blanc 2025 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 : 20 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 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 croitre 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.

Vinification :
Pressurage direct, puis débourbage à froid. Vinification en cuves, méthode traditionnelle, fermentation lente. Elevage en cuve émaillée pour conserver éclat, pureté et fraîcheur.

Notes de dégustation :
Un blanc de bord de mer, lumineux, salin, avec des petits amers élégants en finale.
A l'ouverture, ce sont des notes florales délicates et fraîches, puis des fruits blancs (poire), et enfin, des notes de carambole et d'agrumes (cédrat, bergamote). La bouche confirme cette fraîcheur par une belle acidité, une belle énergie, une sève traversante et une longue finale saline.

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
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