



CHATEAU de PIBARNON

Appellation Bandol contrôlée

Le Rouge 2007 du Château de Pibarnon

Lauréat du Concours des Vins de Garde de Bandol, pour la 4ème fois



Terroir et Cépages :

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.

90 % MOURVEDRE - 10 % GRENACHE

Surface - Rendements - Vendanges :

Surface : 30 ha de restanques en coteaux.

Rendements : 33 hl/ha.

Vendanges manuelles, en caissettes de 20kg.

Vendanges 2007 entre début septembre pour quelques grenaches et le 27 septembre pour les mourvèdres.

Le millésime 2007 à Bandol :

Magnifique climat sudiste, avec de belles réserves en eau pendant l'automne et l'hiver. Une floraison précoce, puis une parfaite croissance de la vigne. Sans doute le plus bel été de toute la France, magnifiquement ensoleillé et sec. Très belles vendanges, sans excès ni de chaleur, ni de maturité. Excellente maturité des tannins, qui apparaissent veloutés et une très belle concentration.

Vinification :

En cuve, fonctionnement par gravité.

Pigeage quotidien et manuel pour une extraction douce des tannins fins. Fermentation suivie d'une très LONGUE CUIVISON avant écoulage.

ELEVAGE en foudres de chêne pendant 20 mois. Petite proportion (15%) de barrique neuve (provenance Bourgogne).

Notes de dégustation :

Dès sa mise en bouteille, le 2007 exhalait des arômes magnifiques de fruits noirs, murs et juteux. Les bouquets épicés, marqués par la réglisse et le poivre, sont devenus plus complexes, élégants et commencent à truffer. Ce vin atteint sa seconde maturité (la troisième dans 10 ans) avec une jeunesse, une fougue et un allant aussi énergiques que fins. Une grande fascination émane de ce sudiste engagé, alliant vibrations, densité et finesse.

Accords Mets-Vin :

Il appelle maintenant le sang, les venaisons, la truffe, les viandes rouges et sanguinolentes. Un canard au sang, un chevreuil, une sauce Grand Veneur, des truffes, mais aussi un carré d'agneau, révéleront sa personnalité.

Comte de Saint Victor - Propriétaire Récoltant