



## CHATEAU de PIBARNON

*Appellation Bandol contrôlée*

### Le Rouge 2010 du Château de Pibarnon



#### **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 de la minéralité, donnant une race exemplaire. Le Château de Pibarnon s'articule sur 12 parcelles principales, Bel Air, Jourdan, Pointes Blanches...

90 % MOURVEDRE - 10 % GRENACHE

#### **Surface - Rendements - Vendanges :**

Surface de 20 ha de restanques en coteaux. Rendements : 34 hl/ha.

Vendanges manuelles, en caissettes de 20kg.

Vendanges 2010 entre le 10 septembre pour les premiers grenaches et le 8 octobre pour les derniers mourvèdes.

#### **Le millésime 2010 à Bandol :**

Si 2009 évoque l'explosivité et la puissance, 2010 se distingue par son équilibre et sa profondeur. Après quelques années assez sèches, il semble que la nature ait enfin eu l'envie de rééquilibrer les choses. L'automne et l'hiver 2010 furent marqués par d'importantes précipitations permettant aux nappes phréatiques de se recharger. A l'arrivée du printemps, les couches en sous-sol étaient pleines d'eau, prêtes à livrer au goutte à goutte les racines tout au long de l'été. Un équilibre magnifique s'est installé dès la floraison, nous savions dès lors que nous obtiendrions un superbe millésime.

#### **Vinification :**

En 2010, une partie des mourvèdes ont été vinifiés en vendange entière, non foulée et non égrappée. Pigeage manuel quotidien pour une extraction douce et profonde des tannins fins. Fermentation suivie d'une très LONGUE CUIVISON (2 à 3 semaines) avant écoulage. ELEVAGE en foudres de chêne pendant 18 mois. Le parc de foudres est en cours de renouvellement, avec un choix affirmé pour la Tonnellerie Stockinger en Autriche. Une petite proportion (10%) de barrique neuve (provenance Bourgogne).

#### **Notes de dégustation :**

Depuis sa mise en bouteilles, ce 2010 affirme un équilibre insolent, de grand vin sudiste et élégant. Dans sa jeunesse, il avait déjà tous les atouts du grand mourvèdre, tant du côté de la complexité végétale que des fruits et une structure large et soyeuse. Après la période de fermeture, entre 5 et 7 ans, il confirme son côté racé, complexe, profond. Il offre des tannins poudrés, une complexité de fruits croustillants et des envolées palpitantes de havane, d'épices douces et d'essences rares. Au palais, il confirme la réputation des vins rouge du Domaine, faite d'élégance, de finesse et de touché tactile au soyeux incomparable.

#### **Accords Mets-Vin :**

C'est le compagnon idéal de l'agneau, du canard au sang, du bœuf, des venaisons et, déjà, de la truffe !

*Comte de Saint Victor - Propriétaire Récoltant*