



CHATEAU de PIBARNON
Appellation Bandol contrôlée

ROUGE 2004

Lauréat du Concours des Vins de Garde de Bandol



TERROIR ET CEPAGES :

Les vignes dominent la vallée, à quelques encablures de la mer, accrochées de restanques en restanques, jusqu'à 300 m 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 de 30 ha de restanques en coteaux, rendements de 35 hl/ha.
Vendanges manuelles, en caissettes de 20Kg.
Vendanges 2004 entre le 15 et le 04 Octobre.

LE MILLESIME 2004 à BANDOL :

Très beau. L'hiver tempéré est suivi d'un printemps doux, puis d'un bel été aux nuits fraîches et aux journées chaudes. Un été sec et méridional.
Début Septembre, deux faibles pluies redonnent de la vigueur aux ceps, tout en permettant une maturité complète des tannins. La proximité de la mer (seulement 3 Km) fait le reste, c'est-à-dire de belles baies de raisin, protégées par des peaux épaisses. Très belles maturités phénoliques, qui rendent ce millésime particulièrement velouté, avec une belle acidité qui apporte une nervosité et une élégance remarquables.

LA VINIFICATION :

En cuve, fonctionnement par gravité.
Pigeage les premiers jours pour l'extraction des tannins fins de peau.
Fermentation longue (25 jours).
ELEVAGE en foudres de chêne pendant 20 mois.

LES NOTES DE DEGUSTATION :

Le 2004 est un vin à la robe profonde, veloutée, aux reflets rubis. Le nez, au départ discret, s'ouvre délicatement sur des fruits noirs et des fruits de bois, ainsi que quelques épices douces, la réglisse, le tabac. En bouche, il frappe par son éclat, son soyeux, ainsi que par sa fraîcheur issue de son terroir calcaire. Cette trame particulière, minérale, presque sapide lui donne toute sa personnalité et son élégance. Un vin de garde, d'évolution lente, qui s'ouvre déjà depuis quelques années, et qui durera encore longtemps.

ACCORDS METS-VINS :

Avec le printemps, privilégier les jeunes légumes, dont le côté sucré se mariera bien, en accompagnement du pigeon, de l'agneau, du canard, des rognons, ou des viandes rôties (de bœuf, de venaison).

Comte de Saint Victor - Propriétaire Récoltant