



CHATEAU de PIBARNON
Appellation Bandol contrôlée

Nuances 2020 du Château de Pibarnon



Une Genèse enfouie dans nos mémoires

Le Rosé Nuances est né à la suite de nos dégustations successives de jeunes et anciens millésimes de Rosés à Pibarnon.

Par le passé, il nous arrivait souvent de lancer un nouveau millésime à la mi-août, sur des notes déjà plus complexes, et une structure large et épanouie, sachant qu'un rosé classique à Pibarnon se boit aisément l'année suivante et pendant plus d'un lustre.

L'Attente...

C'est ainsi qu'a germé l'idée d'un Grand Rosé, un rosé qui resterait en cave délibérément, et qui ne serait véritablement lancé qu'après un an et demi, au deuxième printemps, pour être servi sur des viandes blanches, des mets de printemps, d'automne et d'hiver, tout en gardant des nuances méditerranéennes.

Un Mourvèdre presque pur

Notre choix s'est donc naturellement axé sur un pourcentage très élevé de mourvèdre (95%), qui a l'immense qualité d'être plus long à s'ouvrir, pour durer vraiment longtemps. Une parcelle dédiée, tardive, en altitude, vendangée un jour de mistral, au petit matin, pour avoir des raisins parfaitement frais. Bien entendu, penser un Grand Rosé, c'est aussi penser vinification et élevage, ici dans le même contenant. Un choix mixte s'est imposé : une partie en foudre de 30 hl de Franz Stockinger, qui marque très peu, mais apporte l'oxygène nécessaire ; une partie en jarre de grès, terre noble et peu poreuse qui donne éclat, tension et pureté, tout en restant parfaitement neutre.

Un Grand Rosé

La production est faible, c'est un rosé d'exception. Nous avons choisi nos meilleurs terroirs, avec les rendements bandolais (pour mémoire, moins de 32 hl/ha). Levures indigènes, température de vinification de bon aloi (20/21°), pour extraire des arômes de cépage, non fermentaires. Mise en bouteilles tardive, mi-juin 2021.

Des Promesses

Sa couleur délicatement irisée et plutôt soutenue, tient sa promesse : au nez, c'est une explosion élégante de fruits rouges, griotte, groseille, rafraîchie par des notes d'agrumes, d'herbe, de menthe. Cette entrée en matière fine et délicate, pleine et entière, dévoile au palais un univers ourlé, fin, ample et particulièrement savoureux. Sa jeune finale n'attend que quelques mois pour s'allonger et laisser cette sensation sapide qui signe traditionnellement ce vin.

Aujourd'hui, en janvier 2022, il a besoin d'un léger carafage (carafe joliment posée sur un lit de glaçons), et d'une température de consommation de 14/15°C.

Ce Rosé Nuances 2020 devrait encore patienter un peu, et ce sera un appel aux viandes blanches, à la grive d'automne, aux perdreaux de plaine. C'est aussi un hymne à la méditerranée : il est fait pour des rougets, du safran, des langoustes...

Un grand rosé de repas, pensé pour la garde.

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