

Les Restanques de Pibarnon 2020



Terroir :

Le vin des Restanques incarne une expression différente du Château de Pibarnon et la volonté d'offrir un vin issu d'un terroir plus classique, entre calcaire et argile, et de vignes parfois plus jeunes avec un assemblage plus marqué par le grenache.

Surface - Cépages - Rendements - Vendanges :

Surface de 8 ha de restanques en coteaux, jusqu'à 150m d'altitude.

Cépages : 70 % mourvèdre - 30 % grenache

Rendements : 27 hl/ha.

Vendanges manuelles en caisses ajourées.

Vendanges 2020 entre le 1er septembre pour les premiers grenaches et le 20 septembre pour les derniers mourvèdres.

Le millésime 2020 à Bandol :

L'année culturale, que l'on peut estimer débuter en octobre, à la fin des vendanges précédentes, a été en tout point parfaite. Un déluge d'eau réparti jusqu'à Noël annonçait déjà 500 mm de pluie, ce qui est considérable et très utile pour les sols. A la fin juin 2020, la pluviométrie atteignait un chiffre record de 1000mm. Une vraie jouvence pour ces terroirs d'altitude, conduits en biodynamie, et toute la vie microbienne de cet horizon pédologique. Excellentes conditions de croissance, bel équilibre de la plante, malgré une petite pression phytosanitaire (mildiou puis oïdium) rapidement enrayerée par des traitements légers et ciblés, traitements bio complétés par les tisanes et des essais d'huiles essentielles. Il ne restait plus qu'à pratiquer une petite vendange verte en juillet, sur certaines parcelles pour attendre patiemment les maturités et le début des vendanges.

Vinification :

En cuve, fonctionnement par gravité.

Egrappage partiel. Pigeage journalier pour l'extraction lente et profonde des tannins fins de peau. Maîtrise des températures pour préserver les arômes de petits fruits frais.

Elevage de 18 mois, en foudres de chêne.

Notes de dégustation :

L'accessible et fédérateur millésime 2020 donne à ces Restanques de Pibarnon une sensation immédiate d'équilibre profond, suave et complexe. Le brin d'insolence qui sied toujours aux Restanques fait un pied de nez au consensus pour envouter le palais et l'orienter vers la bistronomie. Ce vin a besoin de sucs, de jus, de chairs.

Accords mets-vins :

Doté d'un bel équilibre, il se fera l'ami des belles tables, des plus simples aux plus raffinées, le compagnon des plats canaille et des mets plus classiques. C'est le vin de partage par excellence (fruit, réglisse, belle fraîcheur). Il accompagnera vos meilleures viandes, ris de veau, cochons braisés, noix de veau, carrés d'agneau, ou tout plat canaille.