

Le Rosé 2023 du Château de Pibarnon



Terroir :

Le vignoble domine la mer, accroché de restanques en restanques, jusqu'à 300m d'altitude, sur ces pentes formant un vaste cirque. Cette situation très particulière, complétée par un audacieux assemblage de cépages, donne à ce rosé toute sa personnalité, sa complexité et son élégance.

Surface - Cépages - Rendements - Vendanges :

Surface : 20 ha en coteaux. Cépages : 65% mourvèdre - 35% cinsault

Rendements encore bas en 2023 : 23 hl/ha.

Vendanges manuelles, par une petite équipe d'habitues.

Culture biologique (certifiée en 2019) avec quelques principes de biodynamie (travail des sols, infusions, préparations 500, explorations sur les huiles essentielles).

Vinification :

Le cinsault est pressé directement. Il apporte le gras et le fruit.

Le mourvèdre est issu de saignée directe (jus de goutte) et de presse. Il donne une belle structure, de la fraîcheur et de la complexité.

Fermentation longue en cuves inox. Température à 20°C en moyenne.

Elevage en cuves pendant 6 mois, pour en conserver fraîcheur et éclat.

Le millésime 2023 à Bandol :

C'est long. C'est fastidieux. C'est harassant, surtout au début, sous le soleil de la fin-août. Le travail à la vigne, mené une fois de plus avec brio par Eric et son équipe, est déterminant. Nous avons eu, cette année, quelques raisons d'avoir le trac ! La sécheresse, tout d'abord, qui a heureusement été limitée par de belles pluies de printemps. Mais tout de même un peu d'oïdium, qui se développe à cause de l'inaccessibilité des vignes sous la pluie. Heureusement, les quelques grappes atteintes sont triées au moment de la petite vendange verte nécessaire. Puis, ce sont les sangliers qui commencent assez tôt à se délecter de nos raisins. Enfin, les pigeons, qui autrefois migraient au-delà de la Méditerranée ou en Espagne, deviennent sédentaires et se nourrissent aussi de nos petits grains précieux. En définitives, avec tous ces prédateurs, assez peu de volume (un euphémisme), mais c'est néanmoins une très belle qualité de vin que nous récoltons.

Notes de dégustation :

Le rosé 2023 est bien issu d'une année relativement sèche, mais il exprime cet aspect de manière très positive, par une densité, une énergie et une puissance contenue. A l'heure où nous le goûtons, le 22 février, il est encore en attente pour plusieurs semaines, de se détendre, s'amplifier, s'harmoniser ; mais déjà c'est une avalanche de fruits rouges, quelques épices, un peu de réglisse caractéristique, et une amplitude charnelle et pulpeuse qui déclenchent une explosion de sensations... sensationnelles ! D'ici l'été, il gagnera en chair et en longueur saline, réhaussées par quelques petits amers élégants.

Accords mets-vins :

Il accompagne une cuisine colorée, inventive, d'épices douces et rares. Un rosé des 4 saisons, aérien, désaltérant et fruité les premiers mois ; puis plus minéral, complexe, long et structuré ensuite. Rougets, poutargue, safran, jambon iberico de Bellota, anchoïade, roquefort, roquette ; voilà quelques mets délicats et raffinés. Une viande d'agneau ou de porc cuite à la braise est formidable aussi, avec ses sucs et sa peau croustillante.

Comte de Saint Victor - Propriétaire Récoltant