

Le Rouge 2021 du Château de Pibarnon



Terroir :

L'altitude élevée des parcelles nous vaut des nuits fraîches et une maturation lente des raisins. Le vignoble du Château de Pibarnon 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 et une saveur exemplaires. Le Château de Pibarnon s'articule sur 12 parcelles principales, toutes situées sur les hauteurs du domaine : Bel Air, Jourdan, Pointes-Blanches, le Cirque...

Surface - Cépages - Rendements - Vendanges :

Surface : 25 ha en terrasses, sur de hauts coteaux. Cépages : 90 % mourvèdre - 10 % grenache. Rendements : 23 hl/ha. Vendanges manuelles, travail par gravité.

Le millésime 2021 à Bandol :

Une année qui reste dans la lignée des précédentes (sauf 2020). Pluies faibles mais suffisantes. Comme vous le savez, une pluviométrie relativement faible induit une croissance moins forte, et donc une demande hydrique plus modeste pendant l'été sec. La conduite du vignoble par Eric porte ses fruits de manière de plus en plus visible, et nous finissons la saison estivale avec la perspective de récolter du nectar. L'été n'est pas caniculaire. Le thermomètre ne dépasse pas 31°C à l'ombre, pas de sirocco, ni de coup de chaleur. Rien n'entrave une belle récolte à maturité relativement tardive (le cœur de la cueillette se situe entre le 5 et le 30 septembre), avec des acidités de compétition, qui induisent des pH bas (pour les lecteurs les plus avisés), gage de tonus, de longévité et d'énergie.

Vinification :

Comme à la vigne, les cuvaisons ont demandé beaucoup de patience, les tannins s'extraient lentement après de longues journées de macération et de pigeage. La fermentation est suivie d'une très longue cuvaison (environ 3 semaines) avant écoulage. Elevage en foudres de chêne pendant 20 mois. Le parc de foudres est renouvelé à 100%. Une diversification dans le choix des tonneliers et des foudres d'âges différents permet d'adapter au mieux l'élevage de chacun de nos terroirs, dans la plus pure neutralité.

Notes de dégustation :

Le Rouge 2021 du Château vous entraîne immédiatement dans la profondeur réglissée, végétale noble qu'offre le Mourvèdre dans sa jeunesse. Le palais est séveux, frais, long, avec une belle finale saline sur des tannins fins et rafraîchissants. Une année en bouteilles lui a fait le plus grand bien (mise en juin 2023), et il est prêt à s'ouvrir et à s'allonger avec le printemps qui pointe son nez.

Accords Mets-Vin :

Il est si jeune... Mais il est déjà buvable avec parcimonie, après un long carafage qui va l'allonger. Toutes les viandes auront sa préférence, sur une cuisson saignante, avec jus, quelques herbes (sauge, romarin). Il a besoin de sang ! Privilégier des viandes grillées-cuisson bleue.