



CHATEAU de PIBARNON

Appellation Bandol contrôlée

Vieux Marc de Bandol 1998



Origine :

Elaboré à partir de marcs de mourvèdre égrappés.

A la fin des vinifications, une fois les vins décuvés, les marcs de rouge issus des presses, sont égrappés et ensilés en cuves à l'abri de l'air. C'est la méthode bourguignonne.

La distillation commence dès que possible, après les décuvages des rouges.

Distillation :

L'alambic est en cuivre, de petite contenance : environ 250 kg de marc. Il fonctionne au feu de bois et nous permet de faire 4 "passes" par jour.

Une passe produit environ 25 litres d'alcool, dont le degré est autour de 60 % vol.

Le processus de distillation séculaire a été affiné par nos soins, afin de ne garder que les alcools nobles, c'est à dire le cœur de la chauffe. Les alcools de tête et de queue sont soigneusement éliminés en début et en fin de distillation.

L'eau de vie blanche, en sortie d'alambic, est donc, grâce à cette sélection, très aromatique et de structure très enrobée.

Eleavage :

Le vieillissement se fait uniquement en fûts de chêne d'une contenance de 418 litres, avec l'utilisation de barriques neuves uniquement sur 2/3 de la production annuelle d'eau-de-vie. C'est un tonnelier armagnacais qui nous les produit, Monsieur Bartholomo. Nous souhaitons garder un équilibre et éviter tout apport excessif de tanins qui contribuerait à durcir l'eau de vie et réduire sa subtilité d'origine.

Le long travail de maturation s'effectue grâce à la porosité du bois qui permet un contact indirect entre l'eau de vie et l'air ambiant. Ainsi, les substances extraites du bois de chêne, provoquent avec le temps la formation de "rancio" et développent le bouquet du marc.

Mise en bouteilles :

Lorsque, après 25 années d'élevage, le degré a été réduit entre 42 et 43 % vol par évaporation, ce que l'on appelle plus poétiquement « la part des anges », le marc est mis en bouteilles au Château, sans filtration. Et sans aucun ajout de caramel ou autre édulcorant.

Production :

Chaque millésime produit environ 2 ou 3 barriques armagnacaises, de 418 litres.

Dégustation :

Privilégier les verres « cheminée », et éviter les verres ventrus traditionnels.

Ce marc est l'élégante expression d'une eau de vie noble et originale, issue de la rencontre d'un cépage, le mourvèdre, et d'un terroir très particulier.

La finesse d'une eau de vie traditionnelle se mêle ici à l'accent sudiste du mourvèdre qui apporte ses notes d'épices, de poivre et de garrigue.

Immédiatement, une sensation d'équilibre intemporel saisit le dégustateur, qui est balancé entre une plénitude élégante, sans fioriture, et un univers suave, délicat et complexe mêlant garrigue, fruits secs et havane.

En rémanence, un monde végétal noble sans aucune amertume vient rafraîchir le palais.

Accords :

Havane, macarons chocolat-café, Baba au Marc à « la manière d'Hélène Darroze », guimauve du nord à la gentiane, ou autre Moshi au thé matcha...

Comte de Saint Victor - Propriétaire Récoltant