



CHATEAU de PIBARNON

Le Rouge du Château de Pibarnon - 2017

Cépage

90 % MOURVEDRE + 10 % GRENACHE

Terroir

Les vignes dominent la vallée, face à la mer, accrochées de restanques en restanques, jusqu'à 300 m d'altitude, sur ces pentes formant un vaste cirque à l'abri du mistral. L'altitude élevée du vignoble 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...

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 CUIVAISON (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.

Notes de dégustation

Le Rouge 2017 est un vin profond, large et d'une ampleur remarquable. Il s'apparente plus à une cathédrale gothique qu'à une église romane, tant sa finesse balance en luminosité son armature et sa silhouette. Son nez de fruits noirs et d'épices douces séduit déjà, mais laissez-le en cave pour qu'il affirme avec grâce et délice son très haut potentiel.

Le Millésime

2017 est loin de l'archétype du millésime chaud ! Magie du terroir, certes, mais aussi de belles réserves en eau, grâce à un hiver très pluvieux. Les 500 mm qui sont tombés jusqu'à fin avril ont généré de belles réserves pour gommer la sécheresse de 2016. Une production de raisins très modérée, avec un rendement naturel bas (autour de 30hl par hectare, ce qui est vraiment peu), et les quelques grappes par pied sont arrivées à une vraie belle maturité. Les sols en altitude, mais profonds, du Domaine ont fait le reste pour donner des vins éclatants et plein d'élégance.

Rendement

Surface de 25 ha en terrasses, sur de hauts coteaux.

Rendements de 30 hl/ha.

Vendanges manuelles, en caissettes de 20kg.

