



CHATEAU de PIBARNON

Le Rouge du Château de Pibarnon - 2018

Cépage

90 % MOURVEDRE - 10 % GRENACHE

Terroir

Les vignes dominent la vallée, face à la mer, accrochées de restanques en restanques, jusqu'à 300 mètres 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'extraitent lentement après de longues journées de macération et de pigeage. La fermentation est suivie d'une très LONGUE CUVASON (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 2018 est un vin profond, vertical, et diablement séduisant. Le Mourvèdre, d'archétype plutôt masculin, prend ici des airs de Pinot. Un méli-mélo de fruits rouges et noirs laisse progressivement apparaître l'expression du terroir calcaire, d'épices et de garrigue. Ce vin est plein, jouit d'une texture de tannins particulièrement savoureuse et vibrante, réactive.

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).

Le Millésime

2018 est une année d'intuition, de finesse, d'équilibre. Ce millésime, marqué par une humidité permanente au printemps et au début de l'été, a permis l'épanouissement de la vie du sol, mais aussi le développement du mildiou. Rarement nous n'avons eu une telle pression. Finalement, en décidant de ne pas traiter à tort et à travers, nous avons aidé la vigne à s'adapter et mûrir ses raisins. Très peu de cuivre donc, les sols sont préservés et le vignoble s'est défendu en partie seul, grâce à nos méthodes de culture en biodynamie. Nous avons procédé à une petite vendange verte, pour obtenir des maturités optimales.

Rendement

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

Rendements : 30 hl/ha.

Vendanges manuelles, circuit très court, travail par gravité.

