

Château de PIBARNON, Bandol Rosé 2020

75cl Rosé Provence Corse AOC Bandol



La note by Christian Walter

92-93/100

Installé à 300 mètres d'altitude dans un vaste amphithéâtre orienté vers la mer, ce domaine mythique est aujourd'hui géré avec talent par Éric de Saint-Victor. Le terroir, un des plus beaux de Bandol, est composé d'une forte proportion de calcaire issu du Trias, combiné aux marnes bleues telles qu'on les trouve au château d'Yquem. Les vins sont précis et d'une grande finesse, moins opulents et plus sur la réserve, miroirs parfaits de leur terroir. Malgré leur grande buvabilité et facilité d'approche dans leur jeunesse, ce sont pourtant de grands vins de garde. Les amateurs de mourvèdre sauront apprécier...

Château de Pibarnon est noté 4*/5 au guide Bettane & Desseauve (producteur de très haute qualité, la gloire du vignoble du français) et 2*/3 à la RVF (très grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable). Le domaine conduit une viticulture où les sols sont préservés et vivants, grâce aux méthodes de culture et à la biodynamie, et certifié agriculture biologique depuis le millésime 2019. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

PIBARNON (Bandol, Provence)

Au milieu des années 1950, un maçon italien, originaire du Piémont, Modesto Ramognino, investit la colline de Pibarnon pour y cultiver 3,5 hectares de mourvèdre à flanc de colline. Le lieu est superbe mais isolé, aride, sans eau ni électricité. Poussé par une force impérieuse palliant une absence de technique, il y produit pourtant un vin qui n'est pas sans rappeler les grands barolos italiens par leur droiture et leur élégance.

Le Château de Pibarnon fait maintenant une cinquantaine d'hectares. Pibarnon fait partie des vins différents, des vins de caractère et de terroir que nous cherchons à proposer. Au cours de ces 35 ans, les vins ont évolué et acquis cette belle maturité qui sied aux grands domaines dans la force de l'âge. Ils ont aussi suivi les formidables progrès de l'œnologie, sans jamais verser dans l'effet de mode. Ils se sont affinés, tout en conservant leur personnalité, leur densité, et leur capacité de garde. Et restent surtout le reflet de leur terroir intemporel.

Le Bandol rouge est composé à 90% de mourvèdre et 10% de grenache. 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...

Le Bandol rosé est composé à 65% de mourvèdre et 35% de cinsault. Le vignoble domine la mer, accroché de restanques en restanques, jusqu'à 300 m 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.

Le vin

Le rosé 2018 est prêt à magnifier tous les accords méditerranéens que l'on lui présentera. Son nez suave de fruits de réglisse et d'épices présage d'une bouche large et longue, savoureuse et saline, avec quelques amers élégants. 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 Iberrico de Bellota, anchoïade, roquefort, roquette, voilà quelques mets délicats et raffinés. L'Asie, les poissons crus, l'ail, quelques viandes blanches le hisseront aussi dans les meilleures sphères.

Fraise écrasée, zeste de pamplemousse et notes salines pour ce rosé tout en fraîcheur et verticalité. Un vin sensible et généreux qui gagnera à être gardé encore un an ou deux. (Bettane & Desseauve, millésime 2018, noté 91/100)

Très long, harmonieux et équilibré, ce vin est devenu grand. Souvent discrets sur leurs jeunesse, les rosés du domaine développent au fil du temps une complexité filigrane de toute beauté. Miel, pêche, kirsch et épices douces s'entremêlent aux notes iodées et florales. Et c'est somptueux. (Bettane & Desseauve, millésime 2011, noté 95/100)

La presse spécialisée en parle

Installé à 300 mètres d'altitude dans un vaste amphithéâtre orienté vers la mer, ce domaine mythique de 60 hectares, avec une certification bio attendue pour le millésime 2019, est aujourd'hui géré avec talent par Éric de Saint-Victor. C'est de cette vue extraordinaire qu'Henri et Catherine de Saint-Victor sont tombés amoureux, il y a près de 30 ans. Le terroir, un des plus beaux de Bandol, est composé d'une forte proportion de calcaire issu du Trias, combiné aux marnes bleues telles qu'on les trouve au château d'Yquem. Les vins sont précis et d'une grande finesse, moins opulents et plus sur la réserve, miroirs parfaits de leur terroir. Malgré leur grande buvabilité et facilité d'approche dans leur jeunesse, ce sont pourtant de grands vins de garde qui ajouteront à leur palette un nuancier complexe au fil du temps. Et si l'occasion se présente : n'oubliez pas de goûter leur vieux marc de Bandol, superbe. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité la gloire du vignoble Français, noté 4*/5)

Henri de Saint-Victor crée le château de Pibarnon en 1978, et l'inscrit en quelques décennies parmi les propriétés emblématiques de Bandol. Son fils Éric est depuis 2000 aux commandes du domaine, et n'a de cesse que d'affiner l'expression de ses vins venus des terroirs calcaires datant du trias de La Cadière-d'Azur, jusqu'à trois cents mètres d'altitude. Le rosé s'avère un excellent ambassadeur du bandol classique. Deux rouges sont produits : une cuvée "château" (92 % de mourvèdre et 8 % de grenache) armée pour la garde, et Les Restanques, accessible plus jeune, issu de jeunes vignes (70 % mourvèdre, 30 % grenache). Conçus avec un réel sens esthétique, ces rouges au caractère soyeux et concentré, trouvent leur équilibre entre une quête d'ampleur veloutée et une expression hautement civilisée du fruit. La verticale de millésimes remontant à 2004, réalisée au printemps dernier, manifeste les efforts fournis. En

matière de viticulture, sur les 52 hectares, mais aussi en cave, porteuse de vins s'affinant vers plus d'éclat et de profondeur minérale. Nous discernons, par conséquent, la deuxième étoile au domaine.

Les vins : dégusté après un an de bouteille, le blanc 2019 a gagné en ampleur et sa matière se cisèle fraîchement en finale, signature du bourboulenc qui accompagne la clairette avec une touche de marsanne. Chaque année, le rosé gagne en naturel, à l'image du 2020, et accentue l'expression saillante du mourvèdre, en oscillant entre notes de pomelo et d'épices, d'une vinosité fraîche et appétente. Jouant sur une partition plus poivrée, le rosé Nuances 2019 nous love dans la réconfortante densité du mourvèdre. L'un des plus beaux rosés de Provence dégustés cette année. Du côté des rouges, Les Restanques 2017 épouse avec une tendresse fruitée ce millésime sec. Tout comme le "château" 2017, d'un très bel éclat, porté par une matière dense, au velouté parfaitement défini, et qui semble promis à une garde de plus de vingt ans. D'une puissance modérée, le 2018 sort avec brio de ce millésime dont la météo a donné du fil à retordre aux vigneron. Un équilibre déjà très digeste du rouge de Bandol, où les épices douces servent de fil rouge jusqu'à une finale fine et élégante. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **note Bettane & Desseauve** : 15,5/20
- **note RVF** : 92/100
- **Cépage** : 65% mourvèdre, 35% cinsault
- **Terroir** : Le vignoble domine la mer, accroché de restanques en restanques, jusqu'à 300m d'altitude
- **Vignoble** : Vendanges manuelles, en caissettes de 20kg, rendements 30 hl/ha.
- **Viticulture** : Très peu de cuivre, les sols sont préservés et le vignoble s'est défendu seul, grâce aux méthodes de culture et à la biodynamie
- **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. Les deux cépages sont assemblés avant la fermentation.
- **Elevage** : Fermentation longue (25/30 jours), en cuves inox. Température contrôlée à 20°C. Élevage en cuves pendant 6 mois, pour en conserver fraîcheur et éclat.
- **Millésime** : 2020
- **Période de consommation** : à boire entre 2021 et 2025
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse