

# Rouge Bandol 2017

## Château de Pibarnon

Le Château de Pibarnon compte parmi les meilleurs domaines de l'appellation Bandol. Son vin rouge profond et intense est un ambassadeur rayonnant de cette région et décroche 95 points Jeb Dunnuck.



Type	<b>Rouge</b>
Producteur	<b>Château de Pibarnon</b>
Région	<b>Provence</b>
Cépage	<b>Mourvèdre Grenache</b>
Dosage	<b>Sec</b>
Température	<b>16-18°C</b>
Degré d'alcool	<b>14,5 %</b>
Potentiel de garde	<b>Jusqu'en 2041</b>
Élevage	<b>Barrique et foudre</b>
Volume	<b>0,75</b>



**Wine in Black**  
ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 95/100 Points Jeb Dunnuck

« Un assemblage de 90 % de mourvèdre et 10 % de grenache élevé principalement en foudre. Le Bandol Rouge 2017 respire la Provence avec ses arômes de cerise et de mûre, complétés par des senteurs de bouquet garni, d'herbes de Provence, de poivre et de gibier. Riche, corsé et concentré, il possède de merveilleux tanins, une belle pureté et une superbe finale. »

## Critiques et notes

### La Revue du Vin de France :

À propos du domaine : « Henri de Saint-Victor a fondé le Château de Pibarnon en 1978 et a fait de lui en quelques décennies l'une des propriétés les plus importantes de Bandol (en coopération avec Tempier et Pradeaux). »

## Note de la rédaction

Dès le Moyen-Âge, les vins de Bandol, lorsqu'ils étaient expédiés dans des fûts en bois, étaient marqués d'un « B » stylisé. Hier comme aujourd'hui, leur réputation est excellente. Ce

succès est dû au cépage rouge mourvèdre associé au climat côtier de la Provence, ainsi qu'aux sols crayeux et calcaires des environs. Les vignobles en terrasses du Château de Pibarnon profitent de l'un des meilleurs terroirs de la région. Pour la cuvée en rouge signée Pibarnon, seules les vignes les plus qualitatives et les plus anciennes, installées sur les terrasses d'une altitude moyenne, ont été utilisées. C'est ainsi qu'un grand vin voit le jour, doté d'une personnalité magnifique et qui peut être dégusté dès à présent. Il dispose cependant d'un potentiel de garde de nombreuses décennies. Cette qualité est soulignée par les 95 points attribués par Jeb Dunnuck.

## Note de dégustation

La robe varie entre le rouge pourpre et le violet. Dès le premier regard, nous savons que nous avons là un vin intense doté d'une grande autonomie et de beaucoup de personnalité. Il sent bon la terre et le sous-bois, la mûre, le gâteau de Noël et le 'plum-pudding', avec des notes de prunelle, de genièvre, d'anis et d'orange. Mentionnons également quelques nuances calcaires et d'orange sanguine fraîche. En bouche, le vin rouge sous l'influence du mourvèdre se présente profond et puissant, frais et minéral, doté d'une texture soyeuse. Les saveurs rappellent la liqueur de cerise, la cannelle, la réglisse et l'anis étoilé, sans oublier le poivre et la violette. L'agréable acidité procure un grand dynamisme. Les tanins sont encore robustes, ce qui est typique pour un Bandol juvénile. Nous recommandons donc de le décanter et de l'aérer avant d'en profiter si vous le dégustez dans sa jeunesse.

## Accords mets & vin

De la volaille sauvage et du canard en particulier, des côtelettes grillées ou encore un ragout aux champignons conviendront à merveille.

## Domaine

### Un beau domaine typiquement provençal

Sur les hauteurs de la magnifique baie de La Ciotat, immortalisée en peinture par Georges Braques, nous pouvons trouver entre Marseille et Toulon l'idyllique Château de Pibarnon, lequel est construit dans le style d'une maison de campagne provençale. Les vignes prospèrent à 300 mètres d'altitude, au cœur d'un amphithéâtre naturel époustouflant constitué de terrasses. Il s'agit des parcelles les plus hautes de l'appellation Bandol. Le mourvèdre, cépage-roi des vins rouges de Bandol, domine le vignoble : il couvre 90 % des 44 hectares, le reste étant planté en grenache. 4 hectares sont consacrés aux vins blancs et sont plantés en bouboulenc (30 %), en clairette (50 %), ainsi qu'en marsanne, roussanne et petit manseng.

L'âge moyen des ceps s'élève à environ 35 ans. Chaque année, des 'vendanges en vert' strictes sont effectuées (effeuillage pendant la croissance pour favoriser cette dernière). Les rendements sont limités à 35 hl/ha. Les formations des sols proviennent de l'ère géologique du Trias, avec du calcaire et de l'argile, ce qui est idéal pour la culture du mourvèdre. L'altitude élevée protège de plus les raisins du brouillard et de l'humidité. Le domaine a ouvert ses portes en 1977 à l'initiative du Comte Henri de Saint-Victor. Aujourd'hui, son fils Éric et une jeune équipe garantissent que la propriété compte régulièrement parmi les mieux évaluées de la région. Ce qui rend les vins si uniques, c'est le mélange souverain entre origine méditerranéenne et finesse aristocratique. Afin de poursuivre l'amélioration de la qualité, le domaine s'est converti au cours des dernières années vers une viticulture biologique en partie biodynamique. Le succès ne semble pas prêt de s'arrêter !

## **Un bel ambassadeur de son appellation**

Le vin rouge Bandol 2017 est un assemblage de mourvèdre (90 %) et de grenache (10 %). Les vignes sont installées sur des sols riches en argile, en calcaire et en craie. La fermentation a duré environ trois semaines. Ensuite, les différents moûts ont été élevés parcelle par parcelle en barriques, tonneaux et foudres sélectionnés durant vingt mois.