

Le Blanc 2024 du Château de Pibarnon



Terroir :

Le vignoble domine la mer, accroché de restanques en restanques, jusqu'à 300 mètres d'altitude, sur ces pentes formant un vaste cirque. A Pibarnon, nous avons la chance, non seulement d'avoir quelques rares faces nord cultivables qui permettent pour les blancs un mûrissement lent mais aussi, en sous-sol, une richesse peu commune : des marnes bleues du Santonien. Cette formation très rare fait la particularité du sous-sol de Châteaux très réputés.

Surface - Cépages - Rendements - Vendanges :

Surface : 5 ha en coteaux, face nord.

Cépages : 55% clairette pour la finesse et l'élégance - 30% bourboulenc pour la vivacité et la fraîcheur - le reste en cépages divers.

Rendements bas : 23 hl/ha. Vendanges manuelles.

Culture biologique (certifiée en 2019) avec quelques principes de biodynamie (travail des sols, infusions, préparations 500, explorations sur les huiles essentielles).

Le millésime 2024 à Bandol :

Une année 2024 qui débute sans beaucoup d'eau entre la vendange 2023 et Noël, et se poursuit par un début de taille en janvier-février, quasiment en t-shirt... autant dire que nous ne sommes pas très rassurés par ces prémices. Les amendements d'automne (compost dynamisé) restent un peu en surface, non consommés. Heureusement, la saison revient assez vite à des standards classiques, avec vague de froid d'abord, et bientôt beaucoup d'eau tout le printemps, pour aboutir à environ 500mm mi-juin.

Ouf ! Les vignes profitent de cette jouvence, pour croître lentement avec une belle surface foliaire, et se stabiliser vers une production qui semble correcte, bien que basse. Le mildiou s'invite à certains endroits, mais quelques traitements de contact plus tard (soufre poudre et cuivre) et surtout des tisanes de prêle et d'ortie, et nous pourrions entrevoir bientôt la vendange avec une certaine sérénité.

L'été est loin d'être pernicieux ou farceur comme il peut l'être parfois, aucun coup de temps et une canicule modérée (32°C à l'ombre grâce à la proximité de la mer), seuls les sangliers viennent bousculer cette harmonie séculaire. Ils sont de plus en plus nombreux, ces voleurs !

Vinification :

Pressurage direct, puis débourbage à froid. Vinification en cuves, méthode traditionnelle, fermentation lente. Elevage en cuve émaillée pour conserver éclat, pureté et fraîcheur.

Notes de dégustation :

Nous visons depuis longtemps maintenant un vin d'allure cristalline, droit, et énergique. Un blanc de bord de mer, lumineux, salin, avec des petits amers élégants en finale. Ce 2024 répond parfaitement à cette attente, avec un nez floral, fin, délicat et surtout pas outrancier, pour donner un bel équilibre avec les sensations de bouche. Sa longueur est remarquable et constitue un véritable appel à la fourchette !

Accords mets-vins :

Ce blanc est le meilleur allié des langoustines, des coquilles Saint-Jacques, des homards. Les poissons nobles à chair blanche (Loup - Bar, Dorade Royale, Denti, Sole, etc) seront parfaits, sous la peau non écaillée, ou en croûte de sel, avec un beurre blanc, ou simplement grillés avec du fenouil sauvage.

Comte de Saint Victor - Propriétaire Récoltant

