

Le Rosé 2024 du Château de Pibarnon



Terroir :

Le vignoble domine la mer, accroché de restanques en restanques, jusqu'à 300m 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.

Surface - Cépages - Rendements - Vendanges :

Surface : 20 ha en coteaux. Cépages : 65% mourvèdre - 35% cinsault

Rendements encore bas en 2024 : 25 hl/ha.

Vendanges manuelles, par une petite équipe d'habitues.

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

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. Il donne une belle structure, de la fraîcheur et de la complexité. Fermentation longue en cuves inox. Température à 20°C en moyenne. Elevage en cuves émaillées pendant 6 mois, pour en conserver fraîcheur et éclat.

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 !

Notes de dégustation :

Le rosé 2024 possède l'ADN d'un excellent Pibarnon, mais à l'état encore un peu embryonnaire, car il est bien tôt pour le décrire. Un nez virevoltant d'agrumes, de fleurs, puis des notes plus lourdes d'épices et de réglisse, une pointe d'amertume légère aiguillonne les sens. Impressions confirmées en bouche, où l'attaque est déjà aussi ample et volumineuse que le milieu de bouche, tandis que la finale doit s'allonger un peu pour présenter à la fois cette harmonie et cette insolence qui font sa personnalité. Quelques mois de patience...

Accords mets-vins :

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 iberico de Bellota, anchoïade, roquefort, roquette ; voilà quelques mets délicats et raffinés. Une viande d'agneau ou de porc cuite à la braise est formidable aussi, avec ses sucs et sa peau croustillante.

