

BANDOL & CHÂTEAU PIBARNON

RÉGION

Superficie: 1600 ha (8 communes)

Climatologie : méditerranéen

Ensoleillement: 3000 h/an

Pluviométrie: 700 mm / an

Expositions: variées

Altitude: 100-400 m

Sols: argilo-calcaire, sablonneux

Facteurs clés

- Massifs: Gros Cerveau (S), Sainte-Baume (N), Caume (E)
- Mistral 115j / an

ENCÉPAGEMENT & AOC

Rouge

Mourvèdre : min 50% / max 95%

- O: Grenache, Cinsaut (max 20+20%)
- C: Carignan, Syrah

Blanc

Clairette: min 60% + Bourboulenc & Ugni Blanc

- C: Sauvignon blanc, Marsanne, Sémillon & Vermentino

Rosé

Voir rouge avec Mourvèdre min 20%

STRUCTURE SOCIO-ÉCONOMIQUE

Coopératives: 2 (c.a. 300 adhérents vs 40% en volume)

Domaines: c.a. 60 (60% en volume)

PRODUCTION

Volumes : 6 Mio bouteilles

Rendements : 40 hl/ha (b) - 28-30 hl/ha (r)

Blanc (5%) - Rouge (22%) - Rosé (73%)

Production biologique: env. 25%

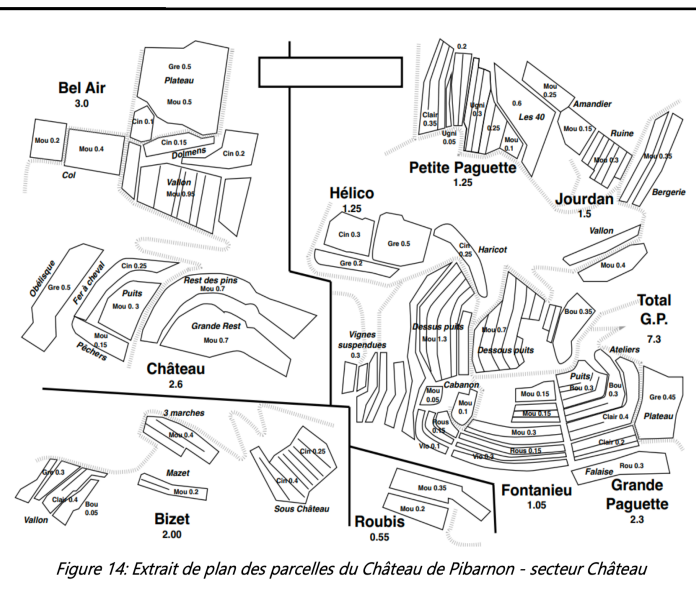
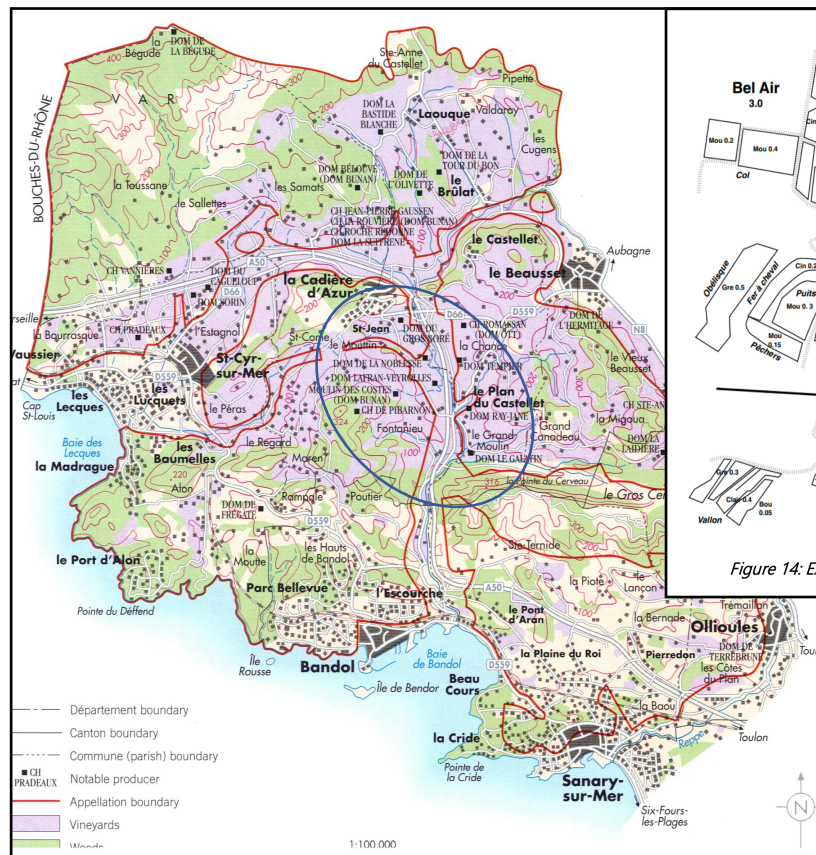


Figure 14: Extrait de plan des parcelles du Château de Pibarnon - secteur Château

CHÂTEAU PIBARNON

Fondation: 1950s - Modesto Ramognino (3.5 ha)

1976 reprise par Y. Millieux

1978 reprise par H. & C. De Saint Victor

Surface : 48 ha (exp. dominante S-E)

Sol: calcaire du Trias & marnes bleues

Densité: 5000 pt / ha

Mat végétal: 7 clones de M. - reproduction massale (L. Bérillon) - greffe en place.

Le rouge de Pibarnon: 90% M. Vieilles vignes + Gr. & Cins.

Rendements moyens: 26 hl / ha

Pratiques viticoles: Bio (Eurofeuille 2019)- Depuis 2016 en biody non certifié



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE CHÂTEAU DE PIBARNON (2016 - 1975)

Le Château

L'histoire viti-vinicole du Château de Pibarnon débute dans les années 1950 lorsque Modesto Ramognino, un maçon italien, se lance dans la culture de 3,5 hectares de mourvèdre sur la colline isolée de Pibarnon, où les terroirs calcaires datant du Trias de La Cadière-d'Azur s'élèvent jusqu'à trois cents mètres d'altitude. Les conditions d'installation sont difficiles, le domaine n'ayant accès ni à l'eau ni à l'électricité.

Le coup de foudre des Saint Victor

En 1977, lors d'un séjour à Bandol, Catherine et Henri de Saint Victor tombent amoureux de la région et découvrent le Rouge 1975 du Château de Pibarnon alors qu'ils déjeunent dans un petit restaurant sur le port. Le coup de foudre pour ce grand vin est immédiat. Renseignements pris, Henri et Catherine de Saint Victor partent sans attendre visiter la propriété. Subjugués par la beauté du lieu, ils décident d'acheter le domaine : 16 hectares d'un seul tenant, accrochés entre ciel et terre, dont 3,5 hectares de vignes plantées. L'acquisition officielle a lieu en décembre 1977.

Monsieur de Saint Victor quitte alors son emploi dans un laboratoire pharmaceutique pour se consacrer entièrement à cette nouvelle aventure et apprendre le métier de vigneron. En effet, il n'a aucune connaissance en vinification ni en viticulture, mais il sait déguster. En 1978, il plante 6 hectares supplémentaires de vignes. Henri s'occupe lui-même des vinifications et démarche, avec son épouse Catherine, les restaurants et les cavistes des alentours pour se constituer une clientèle. Il entreprend également la construction de la bastide et du chai avec une cuverie moderne, par gravité, véritable innovation pour l'époque. Cette année marquera également le premier millésime du Château de Pibarnon. Henri et Catherine travaillent seuls malgré la quantité de travail que cela représente. Ce n'est que deux ans plus tard qu'ils s'appuieront sur un jeune chef de culture et quatre ans plus tard qu'ils embaucheront un maître de chai.

La reconnaissance et le cirque d'Épidaure

Dix ans plus tard, la croissance de la propriété est conséquente : la superficie du vignoble a été multipliée par deux et le long travail de Monsieur de Saint Victor porte enfin ses fruits, asseyant peu à peu la renommée du domaine. En 1980, Monsieur de Saint Victor présente ses vins au Concours général agricole de Paris et réalise un coup de maître : une médaille d'or en rouge et en rosé, ainsi qu'une médaille d'argent en blanc. Pour les six années consécutives qui suivront, de 1980 à 1985, pour les millésimes 1978, 1979, 1980, 1981, 1982 et 1983, le Rouge de Pibarnon obtient la médaille d'or. Une première dans les annales du concours.

Au cours de ces années et jusqu'à l'aube des années 1990, la propriété s'agrandit progressivement. De 9,5 hectares elle passe à 15 hectares, puis à 20 hectares. Quelques fermages sur la colline permettent aussi de développer le vignoble. Les ceps vieillissent, leur production est de plus en plus belle. Malgré les agrandissements, Catherine et Henri manquent de vin. Le domaine continue alors de s' étoffer, notamment grâce à un important chantier de terrassement : la construction du mythique amphithéâtre de vignes, baptisé cirque d'Épidaure en hommage au théâtre grec antique.



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

Une transmission tournée vers la biodynamie

L'histoire familiale se poursuit avec l'arrivée en 1989 d'Éric de Saint Victor, fils d'Henri et Catherine, au sein de l'entreprise. Le succès du domaine est croissant : en 1990, le millésime exceptionnel de 1989 hisse le Château de Pibarnon dans le classement du Guide Slow Food des 150 meilleurs vins du monde. Ce succès se confirmera ensuite avec un second classement par le Guide Slow Food pour le millésime 1990 et l'obtention de l'un des dix trophées d'excellence à l'International Wine Challenge de Londres pour le Rouge 1993. Ces deux millésimes font monter d'un cran la renommée du domaine, qui marque les esprits et s'inscrit dans l'histoire des grands vins de Bandol.

Éric de Saint Victor prend la succession de ses parents en 2000, après dix années de travail à leurs côtés, afin de poursuivre l'œuvre familiale avec la même passion et le même engagement. Il donne une nouvelle orientation au domaine, en décidant notamment de conduire le vignoble en agriculture biologique dès 2004. Mais c'est en 2016, avec l'arrivée d'Éric Schladenhaufen en tant que chef de culture, que Pibarnon entame un tournant décisif : il décide d'orienter sa viticulture vers la biodynamie avec une vision globale de toutes les actions sur la vigne et son environnement. Les démarches pour la certification en « Agriculture Biologique » sont entreprises cette année-là et aboutiront à la certification officielle « AB » en 2019.

Aujourd'hui, le Château de Pibarnon fait partie des plus emblématiques domaines de l'appellation Bandol. Éric de Saint Victor continue le travail entrepris par ses parents afin de faire prospérer le domaine familial et de maintenir sa renommée internationale. Le chef de culture, quant à lui, persévère dans la construction d'une gestion du vignoble responsable et intégrée afin de ramener les vignes au plus proche d'un équilibre naturel.

À ce jour, en plus d'Éric de Saint Victor à la gérance, le personnel du domaine est composé de 12 salariés à temps plein, répartis en 3 pôles distincts : l'équipe « cave », l'équipe « vigne » et le bureau (figure 3). S'ajoutent à cela des saisonniers pour les travaux viticoles, les vendanges et les vinifications.

Le terroir de Pibarnon

Le terroir de Pibarnon bénéficie d'un microclimat particulier grâce à une régulation thermique extraordinaire qui lui procure une bonne résistance à la sécheresse, même lors des années de forte canicule comme en 1989 ou en 2003. Cela est dû à plusieurs phénomènes.

Tout d'abord, l'altitude : l'une des plus hautes de l'appellation Bandol. Situé à 300 mètres au-dessus du niveau de la Méditerranée, le terroir de Pibarnon bénéficie de nuits fraîches en été qui favorisent la maturité progressive du raisin, en alternance avec de belles journées ensoleillées. Ensuite, la proximité de la mer rafraîchit les raisins en leur évitant l'accumulation de chaleur. À cette altitude, le vignoble est également préservé des brouillards matinaux du bas de la vallée, ce qui évite les puits d'humidité. On peut ainsi y attendre une maturation des grappes sans crainte de pourriture. Enfin, l'orientation des vignes : plantées en restanques, elles sont orientées majoritairement au sud-est. Alliée à l'altitude, c'est l'exposition idéale pour favoriser une maturation lente des raisins qui donneront toute leur complexité aromatique aux vins du domaine.

Tout cela donne l'eau à la bouche et il est temps de démarrer la dégustation !

Le choix de l'ordre de service, de plus jeunes au plus vieux millésimes, a été choisi par les participants...et je suis totalement d'accord quand on va à la recherche de finesse, maturité et la poésie des grands Bandol à maturité.

Bonne lecture !



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

NOTRE PROGRAMME

Accueil : Bandol Rosé 2024 - Domaine Tempier en Magnum

Cépages : Mourvèdre (50%), Grenache Noir (28%), Cinsault (20%), Carignan (2%)

- **Visuel** : Robe saumonée.
- **Nez** : Profil intrigant qui exhale des notes de fleur d'oranger, de pamplemousse rose, de baie de bois et de poivre rose.
- **Bouche** : Un toucher qui va chercher le fruit de la passion. La structure montre une tension acide marquée et le soutien d'un CO2 important.
- **Finale** : Longue, tenue et étirée par de beaux amers.

SERIE 1

Cépages : 90% Mourvèdre, 10% Grenache

Les vignes, âgées en moyenne de 30 ans, s'étendent sur 20 hectares de coteaux en terrasses, sur une sélection des 12 meilleures parcelles du domaine (Bel Air, Jourdan, Pointes Blanches) situées jusqu'à 250 mètres d'altitude.

En cave, la cuvaison a demandé de la patience, avec une extraction lente des tannins par de longs jours de macération et de pigeage. La fermentation a été suivie d'une macération post-fermentaire prolongée d'environ 3 semaines avant le décuvage, puis d'un élevage en foudres pendant 20 mois, au sein d'un parc de fûts en cours de renouvellement intégral avec une diversification des fournisseurs et des âges de bois pour coller aux différents terroirs.

Le rendement s'établit à 34 hl / ha en 2014 et 30 en 2016.

Vin n.1 - 2014

Profil du millésime et données techniques : Une année caractérisée par une météo plutôt douce, sans chaleurs excessives, bénéficiant d'une régulation hydrique parfaite. Les précipitations hivernales et printanières, belles mais non démesurées, ont permis de constituer des réserves pour un été doux et sec. Alors que le domaine s'attendait à des maturations tardives, le réveil d'El Niño a accéléré le cycle, offrant une maturité précoce et des tannins parfaits.

- **Visuel** : Rubis grenat dense.
- **Nez** : Grande ouverture aromatique axée sur les épices douces, l'eucalyptus, la cerise et la viande fumée. L'ensemble affiche de la densité et de la précision, évoluant vers une note de liqueur de cerise et un caractère balsamique / médicinal.
- **Bouche** : Détendue, structurée par une trame acidulée précise. C'est un vin fin, délié et plein d'énergie, on y perçoit des notes de thé Lapsang Souchong.
- **Finale** : Le tannin se montre granuleux et séveux. La finale est longue, portée par l'umami.

Vin n.2 - 2016

Profil du millésime et données techniques : Le millésime s'est avéré sain, chaud et équilibré, mais marqué par un déficit de précipitations sévère. Cette sécheresse n'a pas altéré la qualité sanitaire des raisins, produisant de petites baies d'une grande concentration et dotées d'un potentiel technique élevé.

- **Visuel** : Rubis dense et profond.
- **Nez** : Fruit dense et puissant. On y retrouve des nuances de pivoine, de cerise, enrobant la matrice ferrique. Avec des notes balsamiques de résine, de sous-bois, il conserve une grande fraîcheur.
- **Bouche** : Puissante et dense. La trame est encore serrée mais civilisée, soutenue par des tannins ciselés d'un grain fin et long. La texture est guidée par un caractère marneux et calcaire.
- **Finale** : Longue et sapide, conjuguant une sensation de chaleur et une précision saline en fin de bouche. Un grand vin en devenir.



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

SERIE 2

Cépages : 90% Mourvèdre, 10% Grenache

Vin n.3 - 2007

Profil du millésime et données techniques : Considéré comme un très grand millésime en Provence, comparable dans ses équilibres au mythique 2001. L'hiver s'est révélé peu pluvieux, suivi d'un printemps chaud. L'été a été particulièrement chaud et sec, des conditions optimales pour une maturité phénolique complète et régulière des raisins. La combinaison d'une forte chaleur estivale et d'un mistral régulier a permis de maintenir un état sanitaire parfait sans excès thermiques bloquants, préservant la fraîcheur et le corps des jus.

La superficie en production était de 30 hectares sur les terrasses calcaires et argileuses du Trias, dominant la mer à 250 mètres d'altitude. Le rendement a été bas, atteignant 27 hectolitres par hectare. En cave, la vinification s'est déroulée exclusivement en petites cuves en acier inoxydable, avec un pigeage manuel quotidien durant une longue macération d'un minimum de 20 jours. L'élevage a duré 20 mois en foudres de chêne, avec un assemblage unique et une mise en bouteille unique effectuée en juin 2009.

- **Visuel :** Rubis dense.
- **Nez :** Profil marqué par des notes de fer, de sang sec, de terre brûlée et de fruits séchés comme le pruneau et la damassine. Un caractère sanguin, dense qui s'ouvre largement sur des nuances de livèche et d'umami.
- **Bouche :** Déliée, affichant une belle évolution et une grande fluidité de texture. Le volume est bien présent mais sans aucune lourdeur. L'alliance du sel et du fer confère à la structure une allonge de pur-sang. Des notes réductrices peuvent apparaître.
- **Finale :** Longue, se développant de manière surprenante sur une trame calcaire / basique.

Vin n.4 - 2011

Profil du millésime et données techniques : Un grand millésime pour le sud de la France. Les précipitations de l'hiver et du printemps, légèrement supérieures à celles des deux années précédentes, ont constitué d'excellentes réserves en eau, s'avérant bénéfiques pour l'équilibre végétatif de la vigne. Un printemps doux a précédé un été sec et venté, préservant l'état sanitaire des grappes tout en maintenant un maximum de fraîcheur et de pureté dans les jus. La maturité et la concentration étant excellentes, **une grande partie de la récolte a été vinifiée en grappes entières (vendange entière)**, l'extraction se faisant naturellement avec patience. Le rendement a été de **34 hectolitres par hectare sur le vignoble de 20 hectares de terrasses** du Trias. La mise en bouteille a eu lieu au cours de l'été 2013.

- **Visuel :** Rubis dense.
- **Nez :** Puissant, profond et expressif. Il s'ouvre sur la cerise spiritueuse, un fruit ciselé et un boisé propre. La trame est subtile, révélant des notes de réglisse, de sous-bois, de fruits mûrs et une évolution balsamique et chaude.
- **Bouche :** Très jeune, marquée par la présence résiduelle de CO2 et des tannins fringants. La matière déploie de la puissance et une richesse en glycérol qui s'articule autour d'une structure d'alcool marquée.
- **Finale :** Longue, balsamique, un poil chaude et sur la réglisse, le fumé (torréfaction - moka)



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

SERIE 3

Cépages : 90% Mourvèdre, 10% Grenache

Vin n.5 - 2000

Profil du millésime et données techniques : Une année symbolique et un grand millésime pour le grand sud. L'hiver s'est avéré froid et très pluvieux, permettant de constituer d'importants stocks d'eau dans les sols calcaires et caillouteux du Trias, ce qui a protégé la vigne durant la sécheresse estivale. Le printemps s'est montré doux, suivi d'une maturation longue et lente sous le soleil de l'été. Les vendanges ont bénéficié de conditions météorologiques extraordinaires, sans aucune pluie et sous un fort mistral. La récolte a débuté le 12 septembre pour s'achever le 5 octobre, avec pour objectif de cueillir des raisins atteignant un minimum de 13,5 degrés naturels.

Le rendement s'est élevé à 37 hectolitres par hectare sur les 30 hectares de terrasses.

La vinification s'est faite en petites cuves inox avec un pigeage manuel par jour pour extraire les tannins fins de la pellicule. Après une macération de 20 jours minimum, le vin a été élevé pendant 19 mois en grands foudres de chêne. La mise en bouteille a été réalisée en une seule fois en juin 2002, sans collage ni filtration (environ 10 000 caisses au total).

- **Visuel :** Robe rubis dense.
- **Nez :** Initialement fermé, centré sur la confiture de pruneau, la cerise et les épices noires. À l'aération, il se délie et libère des notes de moka, de chocolat noir, de caramel, de cuir, de boîte à cigares, de bois brûlé et de fer.
- **Bouche :** Finement tissée. On observe une perte de volume à ce stade de son évolution, mais la structure reste balsamique, toastée et médicinale.
- **Finale :** Saline, évoquant la cendre froide, équilibrée, puissante, pleinement à son apogée.

Vin n.6 - 2001

Profil du millésime et données techniques : Un millésime historique et exceptionnel. L'hiver a été froid et humide, suivi par quelques pluies printanières. L'été s'est révélé très chaud et ensoleillé, balayé par le mistral, ce qui a permis une maturité lente et parfaite des raisins. Les rendements ont été particulièrement bas, s'établissant à 35 hectolitres par hectare sur les 30 hectares de terrasses argilo-calcaires du Trias.

Les vendanges se sont étalées du 12 septembre au 5 octobre avec un tri rigoureux à la vigne pour obtenir un degré naturel minimum de 13,5.

La vinification s'est déroulée en petites cuves en acier inoxydable, avec un pigeage manuel quotidien et une macération minimale de 20 jours. L'élevage a duré 19 mois en foudres de chêne, suivi d'une mise en bouteille unique en mai 2003, sans collage ni filtration. Production totale : 8 500 caisses et 3 500 magnums.

- **Visuel :** Rubis dense.
- **Nez :** Complexe et profond, orienté vers le camphre, la terre chaude, les épices douces (macis) et le fer. Le profil évolue vers des notes de sous-bois, de fumé, d'écorce, de tourbe et de goudron, rappelant le style d'un Barolo.
- **Bouche :** Chaleureuse, enrobée et profonde. Matière à la fois dense et fluide. Des nuances de bois de rose, d'iode et de cuir enrichissent le milieu de bouche.
- **Finale :** Chaude, persistante et majestueuse.



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

SERIE 3

Vin n.7 - 1991

Profil du millésime et données techniques : Une année compliquée au vignoble, marquée par des conditions humides en cours de saison (premier d'une série de deux millésimes pluvieux avec 1992). Les raisins ont demandé un travail rigoureux pour maintenir l'état sanitaire. Le vin se présente aujourd'hui sur le fil de la fragilité, témoignant d'une année fraîche et plus compliquée en termes de concentration naturelle.

- **Visuel :** Grenat avec des reflets orangés.
- **Nez :** Faible et fermé au départ. Il s'ouvre lentement sur des notes de cuir, de fourrure, de viande, complétées par des touches d'agrumes comme la mandarine et l'orange sanguine.
- **Bouche :** Maigre, sanguine. Elle gagne de manière notable en volume et en profondeur grâce à l'apport d'oxygène, se révélant composée d'élégance. L'acidité est bien centrée.
- **Finale :** Fraîcheur calcaire et saline, avec des réminiscences nobles d'encens.

Vin n.8 - 1993

Cépages : 95% Mourvèdre, 5% Grenache

Profil du millésime et données techniques : Ce millésime succède aux deux années très humides de 1991 et 1992. Par conséquent, les réserves hydriques des sols étaient au maximum de leur capacité. L'année 1993 s'est caractérisée par une forte croissance végétale et une belle harmonie verte des vignes. Pour limiter la production et favoriser la concentration, une vendange verte a été effectuée en juillet, maintenant le rendement à **35 hectolitres par hectare sur les 30 hectares** de restanques.

Début septembre, l'équipe a réalisé un effeuillage capital pour exposer les grappes et leur permettre d'atteindre une maturité optimale (13,5° naturels) à l'abri de l'humidité. Les vendanges manuelles se sont déroulées de la mi-septembre à la mi-octobre. La maturité phénolique a été un peu tardive en raison de la vigueur des vignes, mais l'équilibre s'est affiné au fil des jours.

La vinification a eu lieu en cuves inox avec pigeage quotidien pour extraire les tannins fins de la pellicule. La fermentation a été longue (20 jours), suivie d'un élevage en foudres de chêne pendant 19 mois.

- **Visuel :** Grenat avec des reflets orangés.
- **Nez :** Profil dominé par le fumé, la tourbe, le goudron et des notes de réduction. On y trouve une dimension aromatique intensément umami (bouillon de viande, livèche) alliée au caramel au beurre salé.
- **Bouche :** Tonique, marquée par des touches de fumé, de bois de santal. La trame est fine, montrant une certaine fragilité structurelle. Le caractère médicinal enrobe le palais.
- **Finale :** Sapide, longue et umami, s'étirant sur des notes salines.



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

SERIE 4

Vin n.9 - 1978

Profil du millésime et données techniques : Un millésime exceptionnel de style très traditionnel, issu d'une époque de viticulture classique à Bandol (env. 25% de rafles). Le vin témoigne d'un profil sans concession, mettant en valeur la droiture historique du Mourvèdre sur sol calcaire avant les évolutions techniques modernes des décennies suivantes.

- **Visuel :** Rubis clair, nuances brunâtres.
- **Nez :** Vertical, calcaire et profondément ferreux. Il déploie des arômes hématiques, viandés, métalliques, complétés par des touches d'épices, d'hibiscus et de fibre de bois.
- **Bouche :** Droite, sans artifice, austère mais d'une grande profondeur. Toute la matière se concentre sur le milieu de bouche, soutenue par une acidité verticale, centrée et très longue.
- **Finale :** Splendide, tendue et rigoureuse.

Vin n.10 - 1985

Profil du millésime et données techniques : Millésime du siècle à Pibarnon. Une année caractérisée par des conditions climatiques favorables à la maturité des cépages associés, notamment le Grenache, qui a atteint cette année-là un niveau de sucrosité et de rondeur remarquable, modifiant l'équilibre habituel du domaine vers un profil plus gourmand et sudiste. Les grenaches sont fabuleux, un peu plus que d'habitude, sans-doute 30%. Vendanges excellentes, 1ère moitié d'octobre. 25% de rafles. Production 25.000 bts.

- **Visuel :** Robe rubis grenat.
- **Nez :** Marqué par la douceur du grand Grenache à maturité. Il développe des notes de cerise, de framboise séchée et d'épices douces, rappelant l'univers aromatique d'un Châteauneuf-du-Pape.
- **Bouche :** Gourmande et droite, construite sur une trame tannique dense et d'une grande précision.
- **Finale :** Chaleureuse, calcaire et balsamique, nuancée par des notes d'encens et une légère pointe sauvage (caractère bretté) qui apporte de la complexité pour certains...elle embête des autres.



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

SERIE 6

Vin n.11 - 1982

Cépages : 100% Mourvèdre (?)

Profil du millésime et données techniques : Une année caniculaire mémorable, marquée par les influences climatiques mondiales liées à El Niño. Le printemps, très humide, avait permis de constituer d'excellentes réserves hydriques dans les sols. Dès le départ, le millésime a montré un potentiel hors norme. Début septembre, un coup de scirocco a séché les feuilles basses des vignes, accélérant brutalement le processus de concentration et de maturation des baies. Les vendanges se sont déroulées dans des conditions idéales, révélant un très gros potentiel technique.

Le rendement s'est élevé à 35 hectolitres par hectare. Les vendanges ont été entièrement manuelles, utilisant des caissettes de 20 kg. En cave, le transfert de la vendange s'est fait par gravité. Le pigeage a été pratiqué les premiers jours pour extraire les tannins fins de la pellicule, associé à une fermentation longue de 25 jours et à des décuvages à répétition (délestages) pour une extraction lente et diffuse. L'élevage a duré 20 mois en foudres de chêne, avec une mise en bouteilles globale en juin 1984.

- **Visuel :** Rubis pourpre, montrant une netteté et une jeunesse exceptionnelles.
- **Nez :** Sanguin (sang de bœuf), dense et vif. Il se livre de manière précise et austère, développant des notes de menthol, d'eucalyptus, de cerise noire et de moka. L'ensemble dégage un éclat insoupçonné.
- **Bouche :** Svelte, élégante, à la fois dense et tissée. La matière est balsamique et acidulée, caractérisée par une absence totale de gras superflue.
- **Finale :** Longue, sapide, iodée et profondément marquée par le calcaire.

Vin n.12 - 1975 en Magnum

Profil du millésime et données techniques : Une année de bonne production qualitative et quantitative, baptisée en interne cuvée "Modesto". La vinification a été réalisée de manière continue au fur et à mesure des apports de la récolte, en utilisant uniquement deux petites cuves en béton.

Pour avoir un peu de rosé à vendre rapidement, une saignée importante a été pratiquée.

- **Visuel :** Robe patinée, reflets d'évolution.
- **Nez :** Profil évolué et chaleureux. Des arômes de caramel, de cuir, de sucre roux et de cerise mûre se mêlent à un fruit pur.
- **Bouche :** Rustique et complexe, qualifiée de « divagante » mais dotée d'une grande fraîcheur émotionnelle. La matière balance entre la puissance balsamique et des touches hématiques. L'équilibre, lui aussi, oscille entre une structure grandiose et un profil parfois plus indéfini et mordant.
- **Finale :** Persistante, émouvante et poétique...entre le fini et l'indéfini.



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

LE REPAS QUI A SUIVI

« Pasta pasticciata » avec ragout de courge, noix et raisins, gratiné à la Tomme de Yenne



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

CONCLUSION ET REMERCIEMENTS

Cette dégustation verticale, traversant plus de quatre décennies du Château de Pibarnon, se révèle être une expérience mémorable. Elle met en lumière la trajectoire d'un grand nom de Bandol à travers les prismes du temps, de l'humain et de la nature.

La longévité souveraine et l'émotion des vins d'autrefois

S'il fallait une preuve de la réputation de garde des grands vins de Bandol, cette verticale en a été la démonstration éclatante. La longévité de ces vins est spectaculaire. Des millésimes comme 1982 ou le mythique 1975 vibrent encore d'une fraîcheur phénixienne, prouvant que le deuil du fruit laisse place à une complexité tertiaire grandiose (havane, camphre, notes hématiques).

Cette longévité met en lumière un contraste fascinant avec les flacons récents (2014, 2016), denses et « ciselés » et leurs ancêtres.

C'est toute la magie du "fini et de l'indéfini": là où la technique moderne rassure par sa régularité, les vins d'autrefois touchent au cœur par leurs marges d'interprétation et leur poésie vibrante.

La force du terroir et le virage vertueux de la biodynamie

La dégustation des plus vieux flacons rappelle que le terroir de Pibarnon s'exprime avec une force monumentale, même à une époque qui ne bénéficiait pas de la technicité d'aujourd'hui. À l'époque des cuves en béton rudimentaires de Modesto Ramognino, où l'installation se faisait sans eau courante ni électricité, le sol du Trias (calcaire, argile, craie blanche) imposait déjà sa signature saline et sa tension avec autant d'évidence qu'aujourd'hui.

Aujourd'hui, si le domaine est doté d'outils modernes, la véritable « haute technicité » de Pibarnon est devenue environnementale et végétale. Initié par le passage en agriculture biologique (2004) et consolidé par le virage décisif vers la biodynamie en 2016.

Cette recherche d'excellence et de complexité est menée de front sur le terrain du végétal. Loin d'une approche standardisée, le domaine mène un travail d'orfèvre sur son encépagement en adaptant précisément une diversité de porte-greffes aux contraintes hydriques / de vigueur de chaque secteur.

Surtout, Pibarnon perpétue la pratique exigeante et coûteuse du greffage en place (en *T-bud* ou *Chip-bud*), utilisant des greffons issus de sa propre sélection massale historique, préparés chez le pépiniériste de référence Lilian Berillon.

Cette approche globale, qui conjugue soin individualisé du végétal et pratiques biodynamiques, renforce de manière spectaculaire la résilience du vignoble, lui permettant de puiser dans ses marnes et ses calcaires les ressources indispensables pour traverser les sécheresses à venir.

Le miroir du changement climatique et la montée en puissance du Mourvèdre

La chronologie des millésimes met en évidence l'évolution du climat sudiste et la réponse magistrale du domaine face au thermomètre. Le changement climatique et son impact sur le profil des vins sont palpables : alors que les vieux millésimes se construisaient sur des équilibres plus longilignes à 13,5° (comme en 1993 ou 2000), les flacons du XXI^e siècle (comme le 2011) révèlent la gestion de structures plus riches en alcool (glycérol, puissance).

Face à ce défi, le rôle des cépages a fondamentalement évolué notamment pour le Grenache qui jouait autrefois un rôle de tampon plus visible pour apporter de la rondeur et de la gourmandise face à un Mourvèdre parfois farouche & ferrique à l'époque.

Qu'il s'agisse d'assemblage de cépages ou des parcelles le domaine a fait preuve d'un arbitrage précis et cohérent avec le seul but, année après année, de faire le plus grand vin possible sans gommer les spécificités de chaque millésime.

Une opportunité humaine exceptionnelle

Ouvrir une telle lignée de flacons représente un privilège rare. François, MERCI d'avoir permis cela !

Ce voyage dans le temps a été magnifié par la qualité splendide des informations partagées par Éric de Saint Victor, dont le témoignage précis et la mémoire du domaine ont donné une toute autre dimension à la compréhension des vins.

Merci à tous les présents et ravi de poursuivre la découverte du splendide terroir de Bandol !

Michele



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch