



VERTICALE DE PIBARNON : la magie du temps.

Bandol, son rosé et la mer, mais pas que ! Bandol ne se limite pas qu'aux vins de soif. Ses vins rouges sont dotés d'un superbe potentiel de garde. Le preuve (et une chance) par la dégustation exceptionnelle de vieux millésimes de la cuvée phare du Château de Pibarnon.

Cette verticale, toute en magnum, présentée par Eric de Saint-Victor, le 8 Avril à Talloires, riviera du Lac d'Annecy, a été un moment extraordinaire. Humainement et émotionnellement. L'homme est sensible et généreux et la remontée dans le temps, accompagnée d'anecdotes croustillantes, a permis à la 50aine de personnes présentes de comprendre et ressentir la vie du vin.

Henri de Saint-Victor crée le château de Pibarnon en 1978 avec 3,5 ha de vignes. Éric reprend le domaine en 2000 et cultive aujourd'hui 52 ha, répartis en une multitude de restanques (47 ha de rouge et 5 ha de blanc) sur les terroirs calcaires de La Cadière-d'Azur. La cuvée du domaine (90% mourvèdre et 10% grenache) est armée pour la garde, et Les Restanques, accessible de suite, est issue de jeunes vignes (70% mourvèdre et 30% grenache).

Cépage tannique très tardif, difficile de nature, le mourvèdre a besoin dit-il, « *d'avoir les pieds dans l'eau et la tête au soleil* » pour parvenir à complète maturité.

La mise en bouche a été Les Restanques 2015, charnue et gourmande. Et le plat principal fut servi de suite : 1990. Oui, Eric nous propose de commencer par le plus vieux millésime : le palais est (encore) frais et disponible, et l'auditoire est forcément captivé. Se sont succédés ensuite les millésimes 1998, 2001, 2010, 2012, 2013 et 2015.

Droit et sérieux dans les vieux millésimes, Eric s'adapte aux conditions climatiques et son style évolue vers des profils soyeux et énergiques, dotés d'une chair gourmande, soulignés par une fraîcheur toujours maîtrisée.

L'aromatique s'oriente vers les fruits noirs, le cassis et la mûre, les épices (tabac, poivre), le cacao, ainsi que des effluves de garrigue, de cyste et laurier. Jeune, vous respirez les vents marins dans les vignes. Le temps passe et vingt ans plus tard, les parfums sauvages vous charment: olive noire, fruits séchés, prune, cuir, truffe. L'équilibre fruit/bois est toujours juste, la salinité se ressent sur les papilles, le vin se fond en nous.

Oui, tout est parfait. Jusqu'à Nuances, son rosé élevé en amphores, fin et racé.

Un immense merci bien évidemment à Eric de Saint-Victor, pour les vins et sa présence, merci à l'Abbaye de Talloires pour le déjeuner réalisé en accord sur les vins blancs et rosés, merci enfin à Charles-André Charrier pour l'organisation de cette superbe journée.

Elise LEMOINE