

**DERNIERES « VINOFOLIES DE L'ETAGE » – jeudi 28 mars –L'OASIS  
Château PIBARNON – Eric de SAINT-VICTOR**

*« En ce début de printemps, il pleut des cordes et c'est l'hiver qui joue les prolongations. Mais jeudi dernier, c'est une circonstancielle pluie d'émotion qui s'est abattue sur L'Oasis... Une « Vinofolie » animée par Eric de Saint-Victor et son Château Pibarnon !*

*Après une présentation du domaine et de Bandol, la soirée débuta par le rosé de Pibarnon 2011 en guise d'apéritif. Un vin sérieux, bâti sur la structure du mourvèdre et sur la finesse du cinsault. Couleur soutenue, nez de fruits mûrs, de petits épices avec en bouche du corps et de la longueur. Certes, très plaisant en solo, mais tout à fait adapté aux plaisirs de la table.*

*Puis, ce fut l'univers du vin rouge qu'a voulu présenter ce vigneron. Car, en effet, Bandol est connu et reconnu depuis des décennies pour et par ses rouges. Et Pibarnon ne cède pas à la mode des rosés, continuant à produire pratiquement 2/3 de vins rouges, quand l'appellation tend à faire plus de 80% de rosés.*

*Cette balade nous imposait un menu osé, pour associer 3 Bandols rouges tout en composant un menu équilibré. Et voilà comment un Chef (bien inspiré par Pibarnon) écrit une grande partition...*

*Une entrée en matière avec la cuvée Restanque 2010, une vigne de milieu de coteau sur des sols assez argileux donnant des structures plus rondes au mourvèdre qui, complété par 30% de grenache, gagne encore en fruité et en élégance. Un Bandol de plaisir immédiat que nous avons associé à de l'andouille de cheval, accompagnée d'une salade de lentilles aux huîtres. Un accord qui donnait de la tension au vin, jouant sur de jolis amers en finale grâce à l'iode de l'huître.*

*On poursuivait le dîner par le Château Pibarnon 2008, une grande expression du mourvèdre sur un millésime plein de classe où les maturités se déroulèrent lentement, amenant les vendanges à se terminer le 10 octobre. Un vin à 95% mourvèdre, issu des terroirs calcaires de haut de colline, vinifié en douceur et élevé sous bois (foudres anciens) pendant plus de 18 mois. Avec un nez éclatant où se côtoient des arômes de sous-bois, de champignons frais et d'épices (poivre fruité) et une matière onctueuse en bouche où les tanins délicats se trouvent portés par la fraîcheur (acidité) du millésime.*

*Un vin qui méritait que l'on s'occupe de lui tout en le bousculant. C'est ainsi qu'a été imaginé ce pot au feu de foie gras. Un consommé de canard et d'écrevisses, escalope de foie gras de canard poché, infusion de poivre maniguette. Un plat de dentelle pour un vin masculin. Une complémentarité presque évidente, surtout lorsque le foie gras enveloppe les tanins, que le bouillon impose un rapport auquel le vin répond par sa longueur, tandis que la maniguette joue sur le même accord que ce mourvèdre. Un plat qui se termina par un « chabrot », remarquable, où les deux amants ne firent plus qu'un !*

*L'évolution du repas nous amena logiquement vers l'évolution de Pibarnon. Ce millésime 2001 se présenta à nous, plein de grâce, avec la noblesse du temps qui a patiné la fougue de son millésime. Ce vin se civilise, abandonnant le côté musclé pour un caractère plus félin.*

*Avec ses notes de tabac, animal, cuir, il fallait lui donner la réplique. Une double côte d'agneau farcie de pied d'agneau, confite et fumée aux feuilles de cigare, jus d'agneau au vin rouge et gratin de salsifis.*

*Un univers enfumé qui laissa les esprits rêveurs. L'un sublima l'autre tour à tour, c'est dans un état un peu embrumé que l'on aborda le final. Une tartelette garnie d'une crème d'amande et cerise amarena, coulis de cerise. Un dessert onctueux au fruité acidulé qui eu pour objectif de porter le 2012 de Pibarnon. Ce rouge tiré sur foudre le matin même, un échantillon pour montrer le millésime en cours, explosif de fruit et vigoureux de jeunesse, sachant qu'il sera mis en bouteille en juin 2014... alors, patience ! Car la maturité quasi idéale pour ses vins se situe bel et bien entre 7 et 10 ans.*

*N'hésitez pas à encaver Pibarnon pour partager en toute simplicité des instants de plaisir, comme nous l'avons fait ce soir. Un grand moment de partage. Merci à Eric de Saint-Victor pour sa complicité. »*

#### JEUDI 28 MARS : LES "VINOFOLIES" DE L'ETAGE & LE CHÂTEAU PIBARNON, BANDOL



Les derniers jeudis du mois, le bistrot «L'Étage» de L'Oasis met un vigneron à l'honneur, autour d'un menu conçu tout spécialement par les Chefs Stéphane, Antoine & François Raimbault pour s'accorder aux millésimes servis au cours de la soirée par le Chef Sommelier, Pascal Paulze. **Le 28 mars, les "Vinofolies" accueilleront, en guest-star, le Château Pibarnon !**

**70€ TTC** par personne, *boissons comprises.* "Une petite route sinueuse, pittoresque, aux échappées magnifiques sur le Bec de l'Aigle ou sur les Embiez, vous mènera à travers les vignes jusqu'au CHATEAU de PIBARNON, situé sur la colline du télégraphe, où se trouvait l'ancien télégraphe optique qui reliait Toulon à Paris. C'est ainsi que vous arriverez au sommet de l'Appellation loin des brouillards de la vallée. On peut y attendre le mûrissement du raisin sans crainte de pourriture. PIBARNON domine tout le vignoble et même les villages de La Cadière et Le Castellet. Domaine **de pierres et de roches**, gagné sur la colline, il s'accroche **de restanque en restanque** dans un vaste cirque abrité du Mistral, orienté au Sud-Est. Alliée à l'altitude, c'est la meilleure exposition pour une **lente maturation du raisin** qui favorise les arômes et la complexité. Ce vignoble est planté sur un sol triasique, plus ancien de quelques centaines de millions d'années, par rapport aux autres formations locales. Caractérisé par un **taux de calcaire très élevé**, cette particularité géologique donne au vin des **tannins fins et serrés**, et des **bouquets puissants et complexes**, tout en lui conservant élégance, équilibre et finesse. Par ailleurs, la présence en sous-sol de marnes bleues du santonien est un autre atout majeur de ce terroir unique. Pour ces raisons, PIBARNON pourrait constituer à lui seul **une Appellation, un Clos, un Climat.**"