Domaine Pibonson à Mougins

Le domaine est situé Chemin du Miracle à Mougins et il a tout d'un miraculé. Le vignoble possédait plusieurs hectares qui ont été morcelés et lotis. L'histoire commence en 2000, un architecte norvégien, Arve Nyhus et son épouse Dominique tombent amoureux du site. Malheureusement, il ne reste qu'un hectare, mais qui bénéficie d'une situation exceptionnelle : avec de spacieuses restanques au terroir profond, avec une vue imprenable sur la Méditerranée et une exposition au Mistral qui génère un climat particulièrement favorable à l'élaboration de grands vins alliant typicité, fruité et densité.

Le couple s'installe dans la belle bâtisse qui domine le vignoble et fait appel à ***Philippe Croce Spinelli****, l'un des meilleurs œnologues de la région, pour replanter l'hectare de vignes en Grenache (Rosé) et Rolle (Blanc) et en assurer la vinification.*

Ils font appel au paysagiste ***Jean Mus*** *qui aménage les jardins dans un esprit très méditerranéen aux parfums de Provence avec jasmin, pittosporum, érigeron, pins et oliviers et bien sûr le vignoble totalement replanté.*

Aujourd'hui, les vignes ont 8 ans, elles arrivent à une belle maturité et les vins s'expriment totalement, grâce aux efforts conjugués des propriétaires, de l'œnologue et du régisseur, ***Antonio Cuhna****. Ils limitent volontairement la production à 6 000 bouteilles pour assurer la qualité de leurs 3 cuvées.*

Le Rosé (100% Grenache) « Cuvée Christopher » est doté d'une robe rose pâle, avec des arômes de fraises relevées de notes florales. Raffiné et pourtant puissant, il accompagne très bien la gastronomie provençale et arrive même à s'accorder avec du melon, ce qui est un atout.

Le Blanc (100% Rolle) « Cuvée Nicolas » a une robe claire, une belle amplitude en bouche aux saveurs de fleur blanche et pomme verte. Il évolue vers des notes toastées, boisées, vanille et miel qui lui donne beaucoup de corps. Il accompagne aussi bien les poissons grillés, les volailles que les pâtes crémées et les fromages.

La 3ème cuvée est une vendange tardive « Cuvée du Miracle » qui nécessite un tri des grappes grain à grain, un élevage en barrique et un affinage de 6 mois. Le vin, liquoreux, dégage des arômes d'acacia, de miel et de vanille et se marie aussi bien avec les desserts qu'avec le foie gras, voire le coquille Saint Jacques pour les amateurs.

Cette petite vigne miraculeusement préservée, nichée à flanc de la colline de Pibonson, méritait bien cette réhabilitation. La qualité de sa production en Vin de Pays des Alpes-Maritimes laisse augurer des lendemains prometteurs.

La Vigne de Pibonson – 303 Chemin du Miracle – 06250 – Mougins – Tel : 04 93 75 33 63

Sources : http://pariscotedazur.fr/archives/2010/6/12/mougins-la_vigne_de_pibonson & Nice Rendez vous.