Château de Pibarnon

Château de Pibarnon Rosé Nuances AOC

, 750 ml

France,

9910210073

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Fasan im Speckmantel mit Weintrauben, Wacholder und schwarzem Pfeffer (Wild/Geflügel)

Rotbarbe auf Safran-Risotto mit Fenchelpollen (Fisch)

Geschmorte Artischocken mit Kichererbsen, Salzzitrone und provenzalischen Kräutern (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 19.08.2026

Die Provence ist weiß Gott nicht arm an traumhaft schönen Orten. Doch wer je das Château Pibarnon in der Appellation Bandol besucht hat, weiß um das Magische dieses Weinguts und seiner in Terrassen angelegten Weinberge, von denen aus man das nahe Mittelmeer sieht. Seit 1989 hat Eric de Saint Victor die Leitung des Gutes von seinem Vater übernommen und es zu einem der besten der Provence ausgebaut. Der Diplombiologe führt das Weingut biologisch mit biodynamischen Ansätzen. Fünf Weine entstehen in den alten Kellergewölben, ein rarer Bandol Blanc und jene Weine, für die Appellation weltbekannt ist: Bandol Rouge und Bandol Rosé, jeweils als Vin de Garde zu 100 % aus Mourvèdre vinifiziert, sowie Cuvées, die sich deutlich früher öffnen.

Farbe
Intensives Rosé mit kupferfarbenen und an Grapefruitschale erinnernden Reflexen

Nase
Der 2023er *Nuances* zeigt sich bereits im Duft deutlich dunkler, erdiger und würziger als der klassische Rosé von Pibarnon. Nektarine, Blutorange, Sauerkirsche und getrocknete Aprikose bilden den fruchtigen Kern, treten aber zunehmend hinter Noten von warmem Stein, feuchtem Lehm und Unterholz zurück. Garrigue, Lavendel, Safran, Pfefferminze und Süßholz sorgen für eine intensive mediterrane Würze. Dazu kommen ein Hauch Austernschale und eine leicht wachsige Note. Kraftvoll und konzentriert, dabei aber präzise und erstaunlich elegant – ein Rosé, dessen Komplexität weit über die Frucht hinausgeht.

Gaumen
Am Gaumen zeigt der *Nuances*, wie ernsthaft Rosé sein kann. Blutorange, Sauerkirsche, roter Weinbergspfirsich und getrocknete Aprikose treffen auf Garrigue, Zimt, Piment, Süßholz und feuchten Lehm. Die Frucht wirkt bewusst zurückgenommen und leicht angetrocknet; dafür treten Würze, Boden und Textur umso deutlicher hervor. Ein feinkörniger, pikanter Tanningriff verleiht dem Mourvèdre Kontur, während eine reife, aber sehnige Säure für Zug sorgt. Im langen Finale bleiben Orangenzeste, Lakritz und eine herbwürzige Phenolik zurück. Ein eigenwilliger, tiefgründiger und ausgesprochen lagerfähiger Rosé, der jung von Luft in der Karaffe profitiert und mit einem klassischen Terrassenwein kaum noch etwas gemein hat. Gibt man ihm ein paar Tage Zeit, erinnert der Wein an zart schmelzendes, leicht salziges Karamelleis mit einem Hauch Lakritz und Aprikose.