



Château de Pibarnon

Château de Pibarnon Rouge AOC



2016, 1500 ml



Frankreich, Provence



9910210018



Cinsault, Mourvèdre/Monastrell

Alkoholgehalt: 14,5 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 5 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Mit provençalischem Honig lackierte

Wildentenbrust mit Shiitake Pizragout

(Wildgeflügel)

Lackierte Short Ribs vom Grill mit Thymian und

Rosmarin

(Fleisch)

Waldpilz-Ragout mit Usukuchi Shoyu

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 11.06.2020

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.

Information zum Wein

Der *2016er Pibarnon Bandol Rouge* ist eine Cuvée aus 90 % Mourvèdre und 10 % Grenache. Die Reben stehen in einem zum Meer hin ausgerichteten „Amphitheater“ auf Ton, Kalk und Kreide aus dem Trias. Für diesen *Vin de Garde* werden nur die besten und ältesten Reben auf mittlere Höhe von 250 Metern genutzt. Die Fermentation dauert rund drei Wochen. Danach werden die Weine Parzelle für Parzelle in darauf abgestimmten Barriques, Tonneaux und Fudern unterschiedlicher Provenienz über 20 Monate hinweg ausgebaut.

Farbe

intensives Purpurrot mit violetten Reflexen

Nase

Der *Bandol Rouge* liefert all die Eigenständigkeit, die man sich von einem nahezu reinsortigen Mourvèdre erhofft. Der Grenache-Anteil dient einfach nur dazu, den Wein ein wenig früher in die seidige Richtung zu dirigieren, als das mit der reinsortigen Mourvèdre möglich wäre. Im Duft zeigt sich der Wein erdverbunden, ja, er duftet nach trockener wie leicht feuchter Erde samt Unterholz, Walderdbeeren, Brombeeren und ein wenig Plum Cake, Wacholder, Schlehe und Rauch. Irgendwann mischt sich hier eine kühle Note von zerstoßenem Kalk mit ein und ebenso ein wenig Blutorange.

Gaumen

Am Gaumen ist der Wein so kraftvoll wie dicht und seidig. Beeindruckend ist, wie offen der 2016er nach einer Zeit des Luftkontaktes schon wirkt. Kirsch-Likör und Schwarzkirschen verbinden sich mit ein wenig Zimt, Süßholz und Sternanis, Pfeffer und violetten Noten von Veilchen und Lavendel. Säure und Mineralität sorgen für vibrierende Lebendigkeit und Frische

trotz all der Kraft, die dieser konzentrierte Wein in sich trägt. Das Tannin ist noch recht robust, glättet sich aber mit Zeit und Luft im Glas. Das Potential dieses Weines liegt locker bei 15 bis 20 Jahren.