

Face à Face à Bandol : Château de Pibarnon et Domaine Ray-Jane

Sessions du Vendredi 12 Février 2016



Dégustation préparée par Didier Sanchez et Philippe Ricard

Quelques commentaires de contexte...

Montage de dégustation complexe même si la majeure partie des bouteilles se trouvait déjà dans nos caves respectives, stockée pendant une longue période dans des conditions optimales.

Les 2 domaines ont volontiers coopéré, nous cédant bon nombre d'échantillons, parfois âgés ; un petit oubli a conduit le domaine Ray-Jane à nous expédier quelques bouteilles dans la nuit précédant la dégustation (conditions de présentation pas forcément idéales).

Enfin, certaines vieilles bouteilles ont été rachetées à des amateurs pour compléter les verticales.

Cette dégustation s'est déroulée en deux séances : l'après-midi à 14h15 pour les premiers échantillons, puis le soir à 19h30 pour les autres (à noter que Miguel, présent uniquement le soir, a goûté au préalable les échantillons de l'après-midi, donc après aération).

Les vins sont dégustés à l'ouverture, sans présentation à l'aveugle, à température optimale puisqu'au préalable préparées en cave de service.

Les verres utilisés sont les "Expert" de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez - LG : Laurent Gibet - PR : Philippe Ricard - CDC : Cécile Debroas Castaigns
MS : Miguel Sennoun - FM : François Martinez - PS : Pierre Simon - AR : Attila Aranyos

Compte rendu de Philippe Ricard

INDEX

Page 1	Présentation
Page 2	Index
Page 3	Barème IVV
Page 4	Un peu d'histoire...
Page 5	Le terroir de Bandol
Page 6	Le mourvèdre
Page 7	Extraits du cahier des charges de l'AOC
Page 8	Les millésimes à Bandol
Pages 9-10	Château de Pibarnon
Pages 11-12	Domaine Ray-Jane
Pages 13-23	La dégustation
Pages 24-25	Conclusion
Page 26	Remerciements aux domaines - Sources

BAREME DE NOTATION IVV

La notation sur 20 s'effectue en "valeur absolue" et non relative. Elle a pour fonction de situer les qualités perçues de chaque vin sans tenir compte d'autres critères (prix, réputation, origines, millésimes, etc...). Elle a pour objectifs de fixer la mémoire de nos dégustations et de mettre en perspective les commentaires descriptifs, sans volonté de hiérarchisation ou de comparatisme intrinsèque.

Niveaux inférieurs

Niveau 1 : inférieur à 11

Vin à éviter : pour son manque de goût et/ou sa saveur désagréable et/ou son défaut.

Niveau 2 : 11 - 11,9

Vin sans intérêt : présente des défauts toutefois non rédhibitoires (amertume, alcool, tanins secs, acidité, manque de fruit). Vin très simple et très court.

Niveau 3 : 12 - 12,9

Vin moyen : souffre encore de quelques défauts mais mineurs. Vin simple et court offrant un soupçon d'intérêt.

Niveau 4 : 13 - 14,9

Assez bon vin : sans défaut, plaisant, de qualité tout à fait correcte, techniquement irréprochable.

Niveaux supérieurs

Niveau 5 : 15 - 15,9

Bon vin : équilibré, mais manquant encore un peu de caractère, de volume et de complexité.

Niveau 6 : 16 - 16,9

Très bon vin : équilibré, le caractère, le volume et la complexité sont présents à des degrés divers.

Niveau 7 : 17 - 17,9

Excellent vin : du caractère, de la complexité, de l'équilibre, avec du volume en plus.

Niveau 8 : 18 - 18,9

Grand vin : un caractère affirmé, une belle complexité, un grand volume, une race de classe et un équilibre parfait.

Niveau 9 : 19 - 19,9

Vin exceptionnel : vin vieux parfait qui a confirmé (ou transcendé) ses potentialités, ou vin jeune ou moyennement âgé, parfait, dont les qualités de base et le caractère paraissent extraordinaires.

Niveau 10 : 20

Vin mythique : vin à son apogée, unique, admirable, légendaire, historique qui procure une émotion rare de plénitude.

La différence d'un demi-point à l'intérieur d'un niveau est secondaire. Un vin qui a 15,5/20, n'est pas forcément meilleur qu'un vin ayant 15/20, mais ce jour là, nous lui avons trouvé un petit quelque chose de plus...

UN PEU D'HISTOIRE...

La vigne en terre de Bandol aurait été plantée par les Phocéens au VI^{ème} siècle avant J.C., initialement dans la région du Castellet.

Élément essentiel de la culture et du commerce romains, le vignoble se développe pour atteindre rapidement les limites territoriales actuelles.

Grâce aux atouts du port de Bandol, les facilités de transport et de commerce assurèrent la renommée et la prospérité du vignoble jusqu'en 1870, date où le phylloxéra mit une fin brutale à cette success story...

La renaissance du vignoble, en privilégiant alors le mourvèdre comme cépage "identitaire" de Bandol, se fit sous l'impulsion d'une poignée de vigneron qui s'engagèrent dans une démarche qualitative exigeante, similaire à celle qui sera par la suite plus généralement défendue dans le cadre des Appellations d'Origine Contrôlée ; raison pour laquelle Bandol décroche une des premières AOC en 1941.

Attachés à ces critères qualitatifs, sans doute les plus stricts des appellations sudistes, les vignerons ont depuis perpétré cet esprit d'exigence pour se donner les moyens de produire, encore aujourd'hui, les plus grands rouges de Provence.

Attention toutefois à la tentation du rosé...

Déjà dominante dans les 2 coopératives et l'immense domaine Ott (on approche tout de même les 50% de la production totale à eux 3), elle s'impose statistiquement sur l'ensemble de l'appellation avec des ambitions qualitatives sans commune mesure. Facilité commerciale que plébiscitent certains indépendants pour le rouge lui-même en souhaitant en assouplir le cahier des charges pour produire plus facilement, plus vite, moins cher...

Sans être alarmiste, il faut croire que le grand Bandol n'est plus une priorité commune...

Raison de plus d'en défendre les plus vaillants acteurs, ceux qui respectent et valorisent encore le formidable héritage légué par leurs récents aïeux...

LE TERROIR DE BANDOL



Bandol est une œuvre grandiose de bâtisseurs de restanques, terrasses soutenues par des murs de pierres sèches, l'ensemble constituant une sorte d'amphithéâtre naturel géant face à la méditerranée. Au fil des siècles, 1500 hectares ont ainsi été sculptés à flanc de coteaux pour créer autant de zones cultivables favorables à la vigne.

Si le dénominateur commun des sols de l'appellation est une aridité quasi minérale, avec des compositions pauvres, caillouteuses, bien drainées, riches en calcaire, marnes sablonneuses et grès, la complexité d'une géologie tourmentée suppose bien des nuances selon les zones de viticulture.

Au fil du temps, érosion et soulèvements ont apporté leurs lots de caractéristiques :

- roches mères du crétacé supérieur érodées qui ont donné naissance à des sols de grès enrichis d'éléments silico-calcaires (les plus communs de l'appellation)
- sols jurassiques et triasiques, calcaires, rouges ou blancs, argilo-marneux ou sablonneux
- sols de l'oligocène, argilo-calcaires sablonneux (minoritaires, sur les communes de Bandol et Ollioules)
- rares sols volcaniques (basalte) sur la commune de Saint-Anne d'Evenos

L'aridité des sols, les chaleurs et le déficit hydrique estival sont équilibrés simultanément par la pluviométrie (modeste : 600 mm par an) ainsi que l'humidité de l'air marin.

A noter des expositions sud souvent privilégiées, justement pour profiter des effets directs des brises marines, tout en se protégeant du Mistral, froid, sec et violent.

LE MOURVEDRE



Ce cépage, originaire de Catalogne en Espagne (monastrell), serait parvenu en France au cours du XVIème siècle pour être principalement cultivé en zone méridionale chaude (Languedoc-Roussillon, vallée du Rhône et Provence) où il couvre aujourd'hui environ 10000 hectares.

Le mourvèdre est un cépage délicat : fertilité irrégulière, exigence de rendements faibles pour ne pas épuiser les souches, sensibilité particulière à la sécheresse, aux carences en potassium et magnésium. Il nécessite une taille courte, traditionnellement conduite en gobelet, voire un palissage avec une taille en cordon.

Ses terres de prédilection sont argilo-calcaires lui permettant une alimentation hydrique limitée mais régulière.

Très tardif, il nécessite une arrière saison chaude et longue pour atteindre sa pleine maturité.

Sensibilité particulière aux acariens, aux cicadelles, à l'esca et à la pourriture acide.

Relativement faible en acidité, ses qualités sont par contre sa forte structure tannique, sa richesse aromatique et un potentiel de vieillissement inhabituel dans le sud.

Souvent rugueux à sa naissance, la garde est alors nécessaire pour tempérer son caractère et déployer pleinement son potentiel aromatique : marqué de fruits noirs, de réglisse, de violette dans sa jeunesse, il peut développer ensuite des registres épicés, animaux (musc, cuir, gibier, basse-cour), truffés, voire, après plus de 20 ans de conservation (les amateurs de dégustation à l'aveugle le savent bien...), se confondre avec de vieux Bordeaux (cèdre, Havane, graphite, sous bois).

Généralement utilisé en assemblage pour ses qualités structurantes, sa complexité, il trouve à Bandol sa terre de prédilection avec une proportion majoritaire dans les rouges, le cahier des charges de l'AOC exigeant son usage entre 50 et 95%.

EXTRAITS DU CAHIER DES CHARGES DE L'AOC

Quelques informations utiles...

Huit communes peuvent prétendre à l'appellation : Bandol, Le Beausset, La Cadière-d'Azur, Le Castellet, Evenos, Ollioules, Sanary-sur-Mer, Saint-Cyr-sur-Mer

Cépages rouges principaux : cinsault, grenache, mourvèdre

Cépages accessoires : carignan, syrah

La proportion de mourvèdre doit être comprise entre 50 et 95%

La proportion de chacun des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10%

Densité de plantation minimale de 5000 pieds/ha

Règles de taille : taille courte (gobelet ou cordon de Royat) avec un **maximum de 8 yeux francs par pied**, 12 pour les vignes de plus de 30 ans

Charge maximale de 6500 kg/ha

Rendement maximum de 40 hl/ha

Vendanges manuelles obligatoires

Traitement thermique au delà de 40° interdit

Copeaux de bois interdits

Toute opération d'enrichissement interdite

Elevage des rouges pendant un minimum de 18 mois en fûts ou en foudres (à noter donc qu'il ne peut exister de Bandol rouge de cuve ou de tout autre contenant que le bois)



LES MILLESIMES A BANDOL

Très difficile d'avoir des informations détaillées et fiables sur ce sujet : la synthèse ci-dessous permet surtout d'indiquer des ordres de grandeur (comme toute information généraliste sur un millésime, par principe, les nuances entre les domaines peuvent être significatives).

- 2013** : millésime tardif, plutôt froid, à la maturation très lente, vins assez légers, potentiel de garde faible. Petit millésime.
- 2012** : millésime frais, maturation lente, vins de demi corps, fins, rapidement accessibles. Millésime moyen.
- 2011** : printemps pluvieux, juillet froid, mais superbe arrière saison, vins corpulents, au grand potentiel de garde. Très beau millésime.
- 2010** : millésime de mesure et d'équilibre, vins élégants, savoureux, au potentiel correct. Joli millésime.
- 2009** : millésime chaud, généreux, des vins concentrés, puissants, au fort potentiel de garde. Très beau millésime.
- 2008** : millésime modeste, maturité mesurée, vins souples aux degrés d'alcool raisonnables, sans grand potentiel. Millésime modeste.
- 2007** : millésime solaire, sec, avec des vins charnus, amples, puissants, au fort potentiel. Grand millésime.
- 2006** : millésime chaud, sec, sans excès, vins denses, mûrs, soyeux et structurés, au grand potentiel. Très beau voire grand millésime.
- 2005** : millésime humide, même pendant les vendanges, vins de demi puissance et demi potentiel ! Millésime moyen.
- 2004** : millésime aride, chaud, débloqué par des pluies tardives, vins colorés, denses, rayonnants, au beau potentiel. Très beau millésime.
- 2003** : millésime de sécheresse, d'excès, aux équilibres difficiles, vins irréguliers au vieillissement risqué. Millésime moyen.
- 2002** : millésime copieusement arrosé, en déficit de maturité, délavé. Rares exceptions. Mauvais millésime.
- 2001** : millésime solaire, concentré, très puissant, de grande garde. Grand millésime.
- 2000** : millésime de sécheresse et chaleur, irrégularité de production et de maturité phénolique. Millésime moyen à bon.
- 1999** : millésime mitigé, entre soleil et pluies pendant les vendanges, vins modestes, garde également. Millésime moyen.
- 1998** : millésime solaire et radieux, vins homogènes, puissants, de grande garde. Très bon millésime.
- 1997** : millésime irrégulier, orageux en août, plus clément en septembre, vins de demi corps mais élégants, garde correcte. Millésime moyen à bon.
- 1996** : millésime froid et humide, production irrégulière, des vins fragiles sauf quelques exceptions. Millésime moyen à faible.
- 1995** : millésime classique, vins mûrs et structurés, joli potentiel. Bon millésime.
- 1994** : millésime moyen, vins honorables, garde modeste.
- 1990** : millésime caniculaire et aride, vins concentrés, puissants, de fort potentiel. Très bon millésime.
- 1989** : très joli millésime classique, vins de garde, équilibrés et structurés.

CHÂTEAU DE PIBARNON

C'est indiscutablement un des domaines emblématiques de l'appellation, plébiscité par la presse spécialisée, les professionnels comme les amateurs.

Pibarnon, c'est tout d'abord un des plus beaux sites de la région. Blotti à 300 m d'altitude entre oliviers, cyprès, mûriers, lauriers roses, pins d'Alep et chênes, la bastide provençale du XVIIIème siècle ainsi que le vignoble, enfilade de splendides amphithéâtres en restanques, dominant la Méditerranée.

Créé dans les années 50 par un maçon italien, Modesto Ramognino (exploitation rudimentaire, sans eau ni électricité, de 3,5 ha de vignes isolées pour des vins qui, paraît-il, évoquaient Barolo par leur droiture et élégance), c'est ce paysage "à couper le souffle" qui a conquis Henri et Catherine de Saint-Victor en 1978 : à 51 ans, sans connaissance en viticulture ni en œnologie, Henri de Saint Victor s'est alors lancé avec passion dans cette aventure qui le mènera à une cinquantaine d'hectares.

Aujourd'hui, c'est son fils Eric qui poursuit la destinée de ce grand domaine, dans le respect de l'élan initialement insufflé.

Situé sur la commune de La Cadière-d'Azur, le domaine est posé sur un sol très ancien du Trias à dominante calcaire riche en microfossiles complété d'une particularité majeure, des marnes bleues du Santonien, lesquelles garantissent une réserve d'eau idéale, même en période de sécheresse (très utile quand on connaît la sensibilité particulière du cépage vis-à-vis du stress hydrique).

La vigne est relativement récente (les plantations ont débuté il y a 35 ans, le grand cirque de 20 ha proche de la bastide a été défriché en 1992 avec des vignes d'environ 20 ans), entretenue manuellement, sans désherbants ni produits chimiques (certification bio prévue en 2018). Rendements moyens aux alentours de 35 hl/ha.





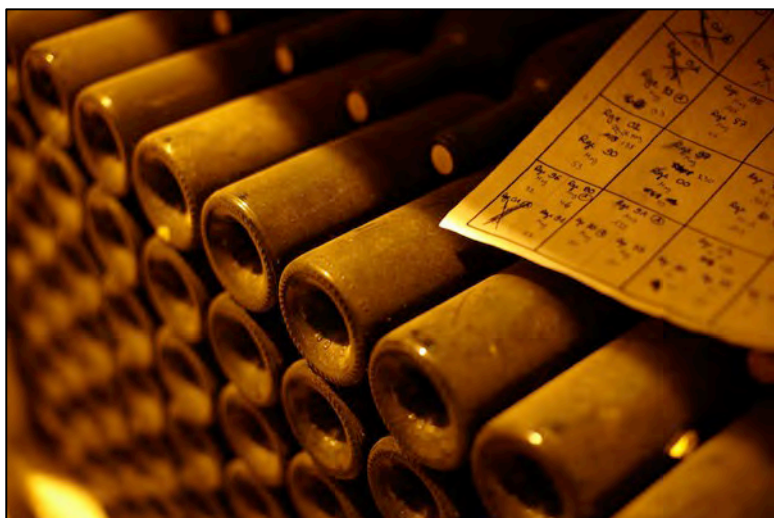
La récolte a toujours été majoritairement égrappée, avec une politique qui a évolué ces dernières années pour s'adapter au profil de chaque millésime : 30% de rafles systématiquement gardées avant 2001, puis une proportion très variable (jusqu'à 50% maximum) selon la précocité de maturité des rafles, avec, dans tous les cas, une part de raisins non foulés.

Macérations en cuves inox d'environ 3 semaines avec recherche de qualité de jus (sapidité, chair), de structure mais sans dureté (tanins, rafle), avec choix de pigeage plutôt que remontage. Fermentation avec des souches de levures sélectionnées sur 3 parcelles majeures du domaine.

Elevage de 20 mois en pièces de 50 hl (très faible proportion de barriques bourguignonnes, environ 5%), lesquelles connaissent un renouvellement rapide depuis 2008 avec l'arrivée de foudres Stockinger, décision forte puisque Eric de Saint Victor parle de "renouveau à Pibarnon, des gains sensibles en précision, tension, sapidité".



On sent chez Pibarnon une réelle volonté d'excellence mais aussi de "maîtrise" technique, avec une idée précise du style recherché : pas d'excès de chaleur, des tanins mûrs, de l'élégance charnelle, une gamme sur le fruit noir, la réglisse, le végétal noble (santal, eucalyptus) et les épices douces.



Nous avons bien entendu choisi de présenter le rouge historique du domaine composé de 90% de mourvèdre et 10% de grenache ; à savoir qu'il existe depuis 2003 une autre cuvée baptisée "Les Restanques de Pibarnon" (70% mourvèdre, 30% grenache), plus facile d'accès.

Château de Pibarnon

410, chemin de la Croix des Signaux

83740 La Cadière d'Azur

Tél : 04 94 90 12 73

E-mail : contact@pibarnon.fr

Site : www.pibarnon.com

Facebook : Château de Pibarnon

DOMAINE RAY-JANE

Difficile de faire un plus grand écart pour présenter Ray-Jane : l'histoire, la médiatisation, les modes de vinification, la dégustation, tout ou presque sépare les 2 domaines que nous avons réunis !

La famille Constant est liée à la vigne depuis le XIII^{ème} siècle ; par leur mariage, Raymond et Jane Constant ont mis en commun leur héritage viticole respectif, créant, dans les années 70, le domaine Ray-Jane (contraction de leurs deux prénoms).

Alors que les vins étaient jusqu'alors vinifiés très artisanalement dans de simples remises en pierre parsemées dans le vignoble, la construction d'une grande cave en 1976 fut le véritable démarrage de l'aventure actuelle, avec la première pompe à chaleur de la région pour refroidir la vendange, puis les premiers équipements de pigeage automatique...

40 ans plus tard, leur fils Alain et sa femme poursuivent cette œuvre par la construction d'un magnifique chai en blocs de pierre du Gard réalisé par les Compagnons du Tour de France des Devoirs Unis, superbe dédicace aux traditions d'artisans tailleurs, graveurs et charpentiers.

La vigne s'étend en plein cœur de l'AOC, sur la commune du Castelet, aujourd'hui sur 26 hectares, dont un tiers de patrimoine extraordinaire de très vieux ceps centenaires (les plus âgés ont 130 ans). Elle est entretenue manuellement (labour à la charrue, piochage) sans chimie, avec certification d'Agriculture Biologique Ecocert, sur des sols argilo-calcaires triasiques étagés en restanques.

Rendements toujours inférieurs aux 40 hl/ha exigés par le cahier des charges réglementaire.





Ici, on n'a pas encore succombé au chant du rosé et le rouge, fait de plus en plus rare dans la région, garde toujours la part du roi avec 50% de la production totale.

Peu de concessions aux modes, à la facilité, plutôt une volonté tenace de respecter les traditions bandolaises, notamment la vendange entière (comme au château Pradeaux). Alors que l'égrappage est maintenant la règle dans le vignoble (sur ce cépage parfois viril, il offre un supplément de pulpe, de sensualité, de lissage des tanins pour une approche plus précoce, généreuse, facile), les Constant restent fidèles au choix des anciens, ici véritable marqueur technique mais aussi organoleptique de leurs rouges.

Cuvaisons de 4 à 5 semaines en cuves inox avec fermentation en levures indigènes, remontages automatiques des jus toutes les heures, assemblage des écoulements et des jus de presse dans des foudres de chêne de 40 à 80 hl (parc âgé de 3 à 100 ans, renouvellement lent) pour la fermentation malolactique puis l'élevage, long, sur 22 mois.

Davantage que la "maîtrise" technique ou la persistance d'un style, le domaine cherche une sincérité d'expression dans un cadre très "classique", sans artifices, presque immuable.

Dans la gamme, nous avons goûté la seule cuvée rouge alors produite en Bandol, assemblage de 90% de mourvèdre avec 5% de cinsault et 5% de grenache.

Depuis le millésime 2012, une autre cuvée de Bandol a fait son apparition, "Salun", du nom du sous sol (coquillages compacts de plus de 200 millions d'années) d'une parcelle complantée de ceps cent-trentenaires (90% mourvèdre, 5% grenache, 5% carignan), au rendement très faible de 15 hl/ha et à la vinification similaire.

Pour le reste, l'offre est assez large en couleurs, en cuvées (dont un 100% mourvèdre en Vin de Pays de Caume très intéressant), en contenants (même des "bag in box"), toujours proposée à des tarifs des plus raisonnables.

Domaine Ray-Jane

353 avenue du Bosquet

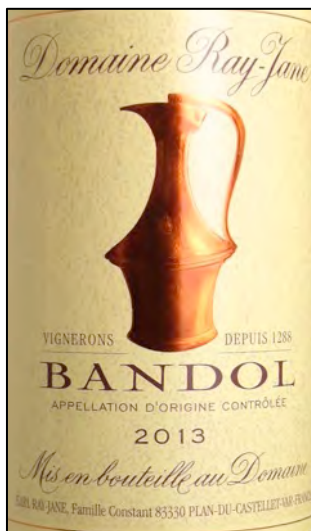
83330 Le Castellet

Tél : 04 94 98 64 08

E-mail : domainerayjane@gmail.com

Sites : www.ray-jane.fr

Facebook : Domaine Ray-Jane Vin de Bandol



LA DEGUSTATION



Domaine Ray-Jane 2013

Sans carafage, l'échantillon se livre avec brutalité, réduit, fermentaire, cadencé, en ruade sur ses tanins et son acidité. Pas du tout apaisé, difficilement accessible en l'état. Doit être regoûté plus tard.

DS14,5 - LG14,5/15 - PR(?) - CDC(14)
MS13,5/14 - FM13,5 - AA13



Château de Pibarnon 2013

Jeunesse fouguese d'un échantillon là aussi présenté sans ménagements, aux tanins fournis, virils, mais davantage de raffinement, un enrobage par le profil solaire, confit des fruits noirs et le crémeux de l'élevage.

DS14,5 - LG15/15,5 - PR(14,5) - CDC14,5
MS14,5 - FM14 - AA15



Domaine Ray-Jane 2012

Mourvèdre classique, encore serré, rustique, à la silhouette gracieuse, aux parfums délicats et déjà nuancés, presque haut-piémontais, de cerise amarone, d'écorce d'orange, de rouille, d'épices, de fleurs.

DS14,5 - LG15,5 - PR15,5 - CDC15,5
MS15,5/16 - PS14,5



Château de Pibarnon 2012

Style plus charnu, opulent, au fruit confit, lactique et fumé (pruneau, cerise cuite), aux tanins abondants mais précis, en maîtrise, une texture plus sensuelle tout juste raidie en finale par quelques amers.

DS14,5 - LG15+ - PR15/15,5 - CDC15
MS14+ - PS13



Domaine Ray-Jane 2011

Toujours ce mélémélo olfactif (expression sanguine, viandée, florale et épicée, des notes de laurier, de bâton de réglisse, de cerise noire, un élégant trait de vert), mais porté cette fois par une bouche robuste, concentrée, aux tanins assurés sans être agressifs. Superbe réalisation, encore serrée mais parée des meilleurs atouts.

DS16 - LG16 - PR17 - CDC16
MS16,5 - FM15 - AA14



Château de Pibarnon 2011

Vin ample, gras, avec une impression quasi sucrée, un tanin arrondi, une expression très puissante encore linéaire et massive, à l'élevage présent, mais rassurante pour un grand avenir. Impressionnant !

DS15,5+ - LG15,5/16 - PR16+ - CDC15
MS15 - FM15,5 - AA16



Domaine Ray-Jane 2010

Aspect "fragile", terne et éclairci, svelte, longiligne, un rien saillant (à patienter), mais frais, élancé, offrant avec persistance un panel aromatique toujours attachant (bouquet garni, pot pourri, pruneaux, orange, gibier, graphite, rouille, cuir, tabac).

DS15,5/16 - LG15,5/16 - PR15,5+ - CDC15,5
MS14,5 - PS14



Château de Pibarnon 2010

Philosophie généreuse, riche, musclée et austère, guère nuancée (fruité confit, chocolat, réglisse) mais de la profondeur, une plastique soignée.

DS15,5 - LG15/15,5 - PR15,5+ - CDC15
MS16 - PS13,5



Domaine Ray-Jane 2009

Solaire jusque dans sa livrée orangée, charpenté, proposant caractère et densité, assumant sa virilité par la maturité de sa chair, propose un mélange de fruits rouges macérés (fraise, griotte), d'épices orientales, de savon d'Alep, de bois ciré, de laurier, avec une précision et une finesse réjouissantes.

DS16,5 - LG16 - PR16,5+ - CDC16,5
MS16,5 - FM16 - AA16



Château de Pibarnon 2009

Onctuosité limite débordante, confiturée, lactique, mentholée, une expression en largeur, un peu monolithique, sur des tanins gras et lissés ; une maîtrise technique et une générosité notables qui, à ce stade, tendent à étouffer le grain un rien sauvage du mourvèdre, gommer son caractère. Fort potentiel cependant.

DS16 - LG16+ - PR15,5+ - CDC15,5
MS15,5 - FM16 - AA13,5



Domaine Ray-Jane 2008

Bandol "familier", dense, aux tanins présents mais mûres, civilisés, une puissance moins abrupte, un faste assumé et toujours engageant par ses volutes épicées, viandées, ses notes de laurier, d'agrumes, de fruits rouges. Laurent évoque Valinière de Barral.

DS16 - LG16 - PR16 - CDC16
MS16,5 - PS16



Château de Pibarnon 2008

Un millésime charnière où Pibarnon révèle un profil dorénavant plus nuancé, toujours dense et sérieux, mais plus appétant, sanguin, avec une réelle qualité de jus, de la sapidité, des odeurs enfin plus attrayantes (chocolat, réglisse, tabac, prune, menthe).

DS16,5 - LG15,5+ - PR16,5 - CDC16,5
MS16 - PS16,5



Domaine Ray-Jane 2007

Bien doté, du coffre, toujours assez ferme mais avec de l'allonge séveuse, un fruité pur (framboise, fraise, cerise), une fraîcheur florale, épicée et camphrée : dans les grands millésimes, gagne en assurance et potentiel ce qu'il perd en subtilité (pour le moment).

DS16 - LG16 - PR16+ - CDC16
MS15,5 - FM16 - AA16



Château de Pibarnon 2007

Toujours ce surcroît d'amabilité, de finesse tannique, mais une trame solide, des arômes dégagés de fruits noirs et rouges, de tabac, d'olive, de laurier, de réglisse portés par une sève assurée, racée, persistante, au potentiel évident.

DS16,5 - LG16 - PR16,5+ - CDC16,5
MS16,5/17 - FM16 - AA14,5



Domaine Ray-Jane 2006

Brouillon, terne, rugueux, bouchonné pour beaucoup.

*DSED - LGED - PRED - CDCED
MSED - PSED*



Château de PIBARNON 2006

Parfums nobles et élégants (mine de crayon, réglisse, tabac froid, cerise noire, orange sanguine, épices, herbes), servis par une matière intense, solaire tout en gardant l'équilibre, à la conduite élancée, sensuelle et juteuse malgré l'abondance tannique. Grande longueur.

*DS16,5 - LG16,5/17 - PR17 - CDC17
MS15,5 - PS17*



Domaine Ray-Jane 2005

De nouveau cette "fragilité" apparente d'un échantillon un peu chiche, longiligne, pointu, portant ses arômes avec fierté (fruits rouges, cerise kirschée, zeste d'orange, résine, camphre, rouille, bois ciré, viande sanguine, cuir) à défaut de facilité.

*DS14,5 - LG15,5 - PR14,5/15 - CDC15,5
MS15 - FM14,5 - AA15*



Château de PIBARNON 2005

Robe et nez pour une fois plus évolués que l'échantillon de Ray Jane, jus orangé, confit et légèrement "exotique" (fruits et olive noire, fumée, coco, champignon, sous-bois), assez soyeux, à la richesse plaisante et confortable, déroulant avec sapidité et équilibre.

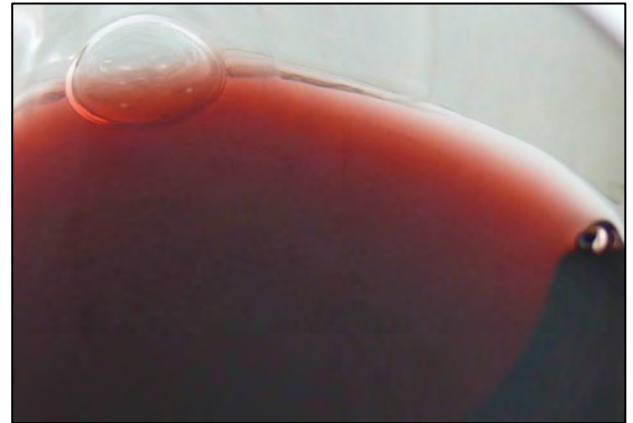
*DS14 - LG14,5/15 - PR15/15,5 - CDC15
MS14,5 - FM15 - AA15*



Domaine Ray-Jane 2004

Expression brunie, étroite, rustique, presque froide même dans ses premiers arômes "ligériens" (cave humide, terre battue, pomme de terre), retrouvant lentement ses repères par ses notes de garrigue, d'épices, de cuir, mais sans réelle envolée, finissant sur la fraîcheur balsamique et mentholée. Pas convaincu, pour ma part, par la pleine santé de cet échantillon isolé ; aurait au moins mérité d'être aéré puis regoûté.

DS15 - LG14,5 - (PR14,5) - CDC15
 MS14,5 - PS14



Château de Pibarnon 2004

Contraste saisissant, jeunesse de couleur comme d'odeurs, profondes, confites, grande facilité d'approche, un vin ample, concentré, livré avec élégance et suavité, mais dégusté précocement, presque trop simple en l'état !

DS16 - LG16,5 - PR16/16,5 - CDC16,5
 MS14 - PS15



Domaine Ray-Jane 2003

Parure émaciée, corps modeste, au relief un peu sévère, manquant autant de coffre que de délié, mais délicieusement parfumé (Quinquina, Kirsch, cire, camphre, cumin, fraise cuite, grenade, comme un grenache fané mais élégant).

DS14,5 - LG13,5 - PR14 - CDC14
 MS14 - FM14 - AA14,5/15



Château de Pibarnon 2003

Guère flatteur, élimé (vieille futaille), cuit (pruneau, figue, datte), privé d'une grande partie de son jus, raidi et asséchant jusqu'en finale. Mériterait une seconde chance...

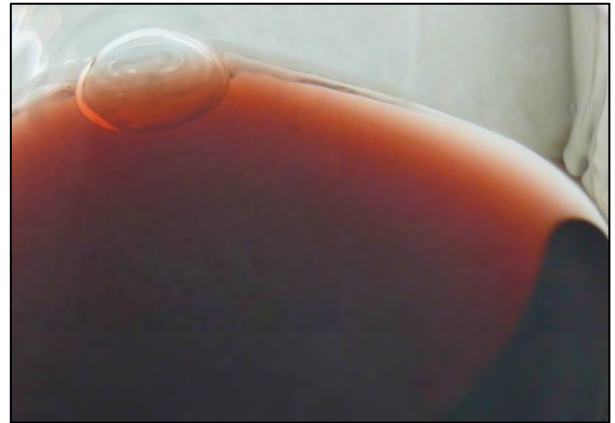
DS14 - LG13 - PR(13) - CDC13
 MS13 - FM13 - AA13



Domaine Ray-Jane 2002

Carrure de nouveau étroite mais ici articulée, cohérente, délicate, au jus savoureux lorgnant vers un grenache castelpapal au registre tertiaire séduisant (empreinte balsamique, camphrée, épicée, notes de champignons, pétales séchées, cerise, laurier).

DS15 - LG15 - PR15 - CDC14,5
MS15 - PS15



Château de Pibarnon 2002

Échantillon douteux, brun, terne, sénile malgré sa pulpe habituelle, aux odeurs inquiétantes de Viadoux, nuoc mam, soja, cèpe séché.

DSED - LG12 - PR(?) - CDC(12)
MSED - PSED



Domaine Ray-Jane 2001

Nez tombant, poussiéreux (vieille futaille, feuilles mortes, réglisse), bouche filiforme, aigüe : dans ce grand millésime, l'échantillon me paraît plus que douteux.

DS13 - LG13 - PR(13) - CDC13,5
MS13 - FM13 - AA14



Château de Pibarnon 2001

Très mûr (pruneau, figue, cerise et fraise cuites), registre tertiaire cohérent (cuir, cèdre, épices, pétales séchées), chair séveuse, encore tannique mais adoucie par une impression subtilement sucrée, déroulant avec tenue et charme à défaut d'éclat. Pas le grand vin espéré là non plus, loin de mes précédentes dégustations.

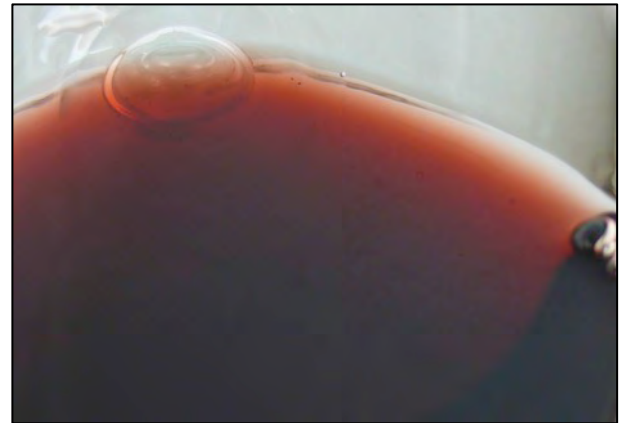
DS15 - LG15,5 - PR15 - CDC14,5
MS15,5/16 - FM15 - AA13,5



Domaine Ray-Jane 2000

Approche revêche, abrupte même malgré une certaine densité, exigeante sans nourriture, aux senteurs froides, comme métalliques même si le fruit persiste.

*DS15 - LG13 - PR13,5 - CDC13
MS14,5 - PS14*



Château de Pibarnon 2000

Accueil peu flatteur, impression déconcertante d'élevage espagnol disgracieux (caramel, coco, Bourbon), valorisant mal une bouche pourtant bien constituée, mûre, riche, au déroulé assuré mais sans distinction.

Regoûté 2 heures après, le vin retrouve des couleurs, des tons plus appétissants d'eucalyptus, de fumée, de tapenade, un profil de bouche plus familier (la note de Miguel, lequel l'a bien goûté une fois aéré, est sans doute plus pertinente).

*DS14,5 - LG14 - PR13,5/14 - CDC14
MS15,5 - PS14,5*



Domaine Ray-Jane 1999

Sans trop de vie, dépouillé, bref, aux odeurs inquiétantes de serpillère, chien mouillé, bouquet garni, tomate séchée... Petite réserve avec Attila sur la bonne santé de l'échantillon.

*DS14 - LG14 - PR(non noté) - CDC13,5
MS13,5 - FM14 - AAED*



Château de Pibarnon 1999

Service minimum d'une matière assouplie, monotone, figuée et cuite.

*DS14 - LG14,5 - PR13,5 - CDC14
MS13,5 - FM14 - AA13*



Château de Pibarnon 1998

Rouge éclatant, vigueur régénérante d'un fruit toujours pimpant, pur (fraise écrasée, cerise, confiture de framboise, prune), d'une matière rythmée, intense, salivante, aux tanins encore jeunes et précis, persistant longuement sur des notes rafraîchissantes de résine et de cèdre.

DS16 - LG16 - PR16,5 - CDC16 - MS16,5/17



Château de Pibarnon 1997

Penchant tertiaire (sous bois, viande séchée, musc, champignon, soja, café, laurier, peau d'orange, épices), fondu, suave, plaisant, glissant avec une certaine linéarité mais sans réelles faiblesses, la trame structurale du mourvèdre persistant avec les années.

DS14,5 - LG14,5 - PR15 - CDC15 - MS14



Domaine Ray-Jane 1996

Fragilité redondante de ce Bandol, frêle, saillant, qui mériterait mieux que notre protocole exigeant (une côte de veau aux cèpes, par exemple !) pour mieux accepter sa coquetterie tannique et amère, et surtout profiter de ses superbes qualités aromatiques, presque médocaines, sur le cèdre, le bois de santal, le graphite, le tabac blond, la rose fanée, les traces balsamiques.

DS14,5 - LG14,5 - PR14,5 - CDC14,5
MS(13) - PS15,5 - FM14,5



Château de Pibarnon 1996

Réponse "classique" de Pibarnon, inversement pulpeux, enveloppé, à la maturité confite et cacotée moins nuancée mais généreuse, offrant de jolies formes à défaut d'une grande excitation olfactive.

DS15,5 - LG15,5 - PR15,5 - CDC15,5
MS16 - PS16,5 - FM16

Château de Pibarnon 1995

Délicatesse inhabituelle et pourtant charmante d'une matière svelte, fraîche, presque précaire (les tanins ressortent quelque peu) mais encore savoureuse, dynamique, où épices, fruits et fleurs se mêlent avec harmonie et raffinement

*DS15,5 - LG15,5/16 - PR15,5 - CDC15,5
 MS15,5 - FM15 - AA16,5*



Château de Pibarnon 1994

Grande noblesse de parfums, très "Rive Gauche" (cèdre, tabac blond, graphite, résine, poivron rôti, terre battue, foin), superbe qualité de sève au déroulé fin, élégant, précis, parfaitement tenu et persistant. Un Bandol de grande classe dans un millésime pourtant moyen !

*DS16,5/17 - LG16,5/17 - PR16,5/17 - CDC16,5
 MS17 - FM17 - AA17,5*



Château de Pibarnon 1993

Incohérent, entre sucre, acidité vinaigrée, vernis...

DSED - LGED - PRED - CDCED - MSED





Château de Pibarnon 1992

Vin tout en subtilité et distinction, à la fragilité "cohérente", sonnante juste dans sa chair, toute en mesure et élégance, fine, juteuse, comme dans son aromatique, évoluée et complexe (bouillon de poule, rouille, viande séchée, rose ancienne, boîte de cigare, cacao, fruit rouge vivant). Depuis 95, Pibarnon révèle une séduction olfactive que nous n'avions alors trouvée que sur Ray-Jane...

DS15,5/16 - LG14,5/15 - PR15,5/16
CDC15 - MS15,5



Château de Pibarnon 1991

Échantillon essoufflé, encore volontaire mais moins cohérent, anguleux, durci sur sa finale, rappelant une maturité confite, des arômes cuits, le bouquet garni, le camphre.

DS14,5 - LG14,5 - PR14 - CDC14
MS14 - FM14 - AA16



Domaine Ray-Jane 1990

Si les parfums déployés, une nouvelle fois, enchantent unanimement par leur fraîcheur et leur raffinement superlatifs (gelée de fruits, zeste d'orange, épices orientales, bois ciré), la bouche divise l'assemblée entre partisans d'un charme désuet, gracieux, vulnérable mais encore cohérent, et ceux très sévères envers une maigreur coupable, presque "aqueuse" (les notes, simple hasard, correspondent uniquement à la 1^{ère} catégorie d'entre nous).

DS15,5 - LG15 - PR15,5 - CDC15,5
MS15 - FM15 - AA16



Château de Pibarnon 1990

Unanimité retrouvée sur ce vin une nouvelle fois pertinent, tirant le meilleur d'une sève mûre, vivante, sapide, sans grande densité mais par contre une vraie justesse dans les goûts comme les parfums d'orangette, de bouillon de poule, de cuir, de champignon, de mine de crayon, de cèdre, de boîte de cigares.

DS16 - LG16 - PR16,5 - CDC16
MS16,5 - FM16 - AA16,5

Château de Pibarnon 1989

Bien malheureusement bouchonné sur ce millésime de belle réputation...

DSED - LGED - PRED - CDCED - MSED



Château de Pibarnon 1988

Très jolie matière, tonique, rafraîchissante, fuselée, encore savoureuse, moins dense que le 1994 mais dans un esprit proche, très médocain dans une gamme une nouvelle fois magnifiquement nuancée de pain grillé, moka, graphite, cave humide, rouille, boîte de cigare...

*DS16,5 - LG17 - PR16,5 - CDC16,5
MS16,5/17 - FM17 - AA16,5*





CONCLUSION

17 millésimes de Ray-Jane, 26 du Château de Pibarnon, deux styles presque opposés, des parcours variés, des goûts qui le sont tout autant, des vraies personnalités, fortes, intenses, des vins qui racontent des histoires pendant de longues années... Un moment rare, pas toujours facile (enchaîner 43 échantillons de mourvèdre - cépage robuste, à la "sauvagerie" qui nécessite une certaine éducation - sans nourriture adaptée n'est pas forcément une mise en scène idéale), mais qui confirme le statut du grand rouge de Provence...

On ne pouvait difficilement mieux associer 2 caractères aussi contraires, chacun répondant avec complémentarité pour nous offrir à chaque fois des duos aux larges nuances.

Les verres déjà annoncent la couleur : claire, fragile sur Ray-Jane, profonde, brillante sur Pibarnon...

Le nez est sans contestation possible le plus grand atout de Ray-Jane : c'est un parfum potentiellement d'une remarquable complexité, partant dès sa naissance sur des registres très variés. C'est là toute la magie olfactive de la vendange entière, avec, à son meilleur, cette sensibilité et ces nuances extraordinaires partagées avec certaines "infusions" de pinot noir bourguignon, de syrah septentrionale voire de nebbiolo piémontais (il suffit de comparer les Baroli Monvigliero et Cannubi du même domaine Burlotto pour comprendre l'influence de la vendange entière ou égrappée sur la dégustation).

Sur les millésimes récents (depuis 2009), Pibarnon ne peut prétendre au même épanouissement : les arômes solaires, crémeux, généreux mais plus linéaires signent des vins moins touchants, à la personnalité sous contrôle, sans fausses notes mais sans envolée non plus... A compter de 2008, le vin révèle soudain un autre visage, plus expressif, au spectre aromatique plus distingué. Et ce n'est qu'à partir de 1995 que le nez atteint enfin cette grâce olfactive suprême à laquelle nous sommes si sensibles...

La bouche reproduit fidèlement ces sensibilités...

Ray-Jane offre un profil globalement élancé, filiforme dans les millésimes frais, plus constitué les belles années, franc, voire même un peu rugueux dans sa définition tannique, un vin très "classique", jamais démonstratif. Sa fragilité relative, son apparence parfois dépouillée exigent alors une attention particulière, mais surtout une compagnie gastronomique réfléchie, pas forcément dans la virilité (qui pourtant fait la réputation des accords bandolais).

Pibarnon propose toujours un surcroît de chair, de maturité, avec des définitions tanniques plus soyeuses, des densités significatives, voire même parfois de légères sensations sucrées : les matières sont indéniablement plus "travaillées", soignées pour amadouer la fougue naturelle du mourvèdre, offrant ainsi une facilité d'approche supérieure. Comme pour le nez (à partir de 2009), si elles sont impressionnantes et flatteuses en prime jeunesse, elles n'en restent pas moins quelque peu monolithiques. Par contre, dans les vieux millésimes (toujours à compter de 2008), s'ajoutent à cette sensualité des nuances savoureuses autrement plus excitantes, avec des qualités de jus, de sapidité, de fraîcheur mieux révélées, ainsi qu'une constante de qualité dans le temps plutôt sans reproche.

Au delà de 20 ans de patience, les vins du Château de Pibarnon nous ont même encore davantage régalingés, autant par l'assurance de leur stature que par leurs signatures aromatiques "racées" dignes de grands Bordeaux.

Etonnante conclusion que j'aurais imaginée à l'inverse...

Un vin discret, à la voie immuable, traditionnelle, ultra classique, un peu rustique, un vin "d'un autre âge" qu'on supposerait volontiers de révélation très lente, à la garde aussi longue que nécessaire, mais en fait à son avantage dans sa jeunesse.

Un autre plus "moderne", ambitieux, méticuleusement construit, travaillé de toute évidence avec précision et maîtrise pour un accès de suite confortable, mais qui ne donne pas envie de sortir le tire-bouchon avant 8 à 10 ans de cave, livrant ses attraits aux plus patients consommateurs...

A noter une douzaine d'échantillons (répartition égale) décevants, douteux, voire défectueux (rappel des conditions de transport préjudiciables à quelques vins de Ray-Jane ainsi que de l'interrogation sur les conditions de conservation de certaines bouteilles d'origine inconnue), notamment sur le début des années 2000. Dans ce contexte particulier, comme dans notre protocole exigeant, sans carafage ni quelconque préparation des vins, il paraît sage de ne pas considérer nos observations comme définitives et s'attacher à regoûter ces vins de temps en temps. Perspective motivante...



REMERCIEMENTS AU DOMAINE

Que ce soit les équipes de Pibarnon (Eric de Saint Victor, M. Richet, responsable commercial, Marie Laroze, maître de chai) comme Monsieur et Madame Constant, nos interlocuteurs ont été d'une très appréciable disponibilité, jouant parfaitement le jeu en nous cédant de vieux millésimes, en prenant le temps de nous présenter leur domaine, leur travail.

Nous tenions à saluer leur état d'esprit et, bien sûr, à sincèrement les remercier...

SOURCES

Beaucoup d'informations sur l'AOC Bandol trouvées sur le site www.vinsdebandol.com

Si les images des robes et étiquettes proviennent bien de mon boîtier personnel, toutes les autres ont été mises à disposition par les 2 domaines.