



CHÂTEAU
PICHON BARON

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CHÂTEAU PICHON BARON 2011

2nd Grand Cru Classé En 1855



Notre Grand Vin Château Pichon Baron 2nd Grand Cru Classé en 1855 est issu des plus vieilles vignes du terroir historique de son domaine. Cet authentique Pauillac offre une découverte sensorielle intense de fruits noirs et de notes épicées. Château Pichon Baron reflète une élégance, une puissance et une longueur en bouche exceptionnelle. Il se bonifie année après année et peut vieillir plus de 40 ans en cave.

LA DÉGUSTATION

La couleur de Château Pichon Baron 2011 est rouge grenat profond aux reflets rubis. Au nez, une belle présence aromatique épicée, délicate, cacaotée, et légèrement toastée. Le fruité est délicat : mûre, cerise noire. L'attaque est charnue, gourmande, enrobée. Les tanins sont riches et soyeux, d'une belle maturité. La finale gourmande s'affine avec de la sucrosité.

C'est un millésime qui s'ouvre et devient accessible.

Jean-René Matignon - Directeur Technique - Mai 2018

LES CONDITIONS DU MILLÉSIME

2011 est un millésime précoce, même si finalement, il l'a été moins que prévu. Un printemps sec et chaud, un été frais et froid. Les travaux dans la vigne sont raisonnés, fonction des conditions climatiques et du profil de chaque parcelle. Fin juillet, début août, nous effectuons des travaux en vert très localisés (effeuillage & éclaircissage), de façon à homogénéiser la maturation des raisins. Dès septembre, nous constatons un fort potentiel phénolique sur nos cabernets qui sont étonnants. Le début du mois est très profitable à ce cépage situé sur les plus grands terroirs.

Les raisins sont cueillis et rentrés au cuvier parcelle par parcelle, par ordre de maturité, avec une attention particulière aux sélections intra-parcellaires. Elles se déroulent du 12 au 28 septembre avec 2 jours d'arrêt les 18 et 25 septembre. Les 3 premiers jours sont consacrés aux vignes précoces comme la parcelle Sainte Anne. Puis les vieilles vignes merlot sont récoltées jusqu'au 20 septembre. Les cabernets francs et sauvignons clôturent la cueillette sous un soleil enfin chaud et sec.

Le tri au cuvier est très méticuleux pour ne préserver que les plus belles baies de raisin. Un double tri est effectué, avant et après éraflage. Une fois les raisins égrainés, deux lignes de tri, manuelle et optique, affine encore la sélection des baies.

Les moûts de chaque parcelle sont vinifiés individuellement. La fermentation alcoolique est rapide, favorisée par des températures naturelles élevées. Nous effectuons des remontages fractionnés et répétés, adaptés aux profils de chaque lot. Les durées de macération sont comprises entre 20 et 25 jours selon les suivis gustatifs des extractions. Les vins sont dansés par lots après la fermentation malo-lactique et assemblés en cours d'élevage.

ASSEMBLAGE

82% cabernet-sauvignon, 18% merlot

ELEVAGE

80% barriques neuves, 20% barriques d'un vin pendant 20 mois