



CHÂTEAU PICHON BARON

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CHÂTEAU PICHON BARON 2015

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 2015 est profonde, rouge grenat et intense. Le nez est très expressif, délicat, offrant une belle variété aromatique de fruits rouges, cerises griottes, myrtilles, légèrement soutenu par un épicé toasté. L'attaque est suave, avec une bouche précise et raffinée, à l'image du nez. Le boisé est bien intégré, les tanins sont veloutés, très aériens portés par des arômes de fruits mûrs et gourmands. La finale est juteuse et droite. L'ensemble est volumineux, d'une belle densité tout au long de la dégustation.

Ce vin est harmonieux et d'un remarquable équilibre entre le fruit et le tanin subtil.

Jean-René Matignon - Directeur Technique - Août 2017

LES CONDITIONS DU MILLÉSIME

Les précipitations hivernales contribuent à un bon rechargement des nappes phréatiques. Le débourrement homogène se déroule dans la deuxième quinzaine d'avril.

La floraison débute fin mai. La stabilité météorologique avec des températures très régulières permet à la mi-juin d'accélérer la nouaison. C'est sous une ambiance climatique chaude et sèche, voir caniculaire, que débute l'été. Les travaux en verts d'échardage-éfeuillage sont mis en oeuvre en juin-juillet pour capitaliser cet atout microclimatique favorable. Les premières contraintes hydriques significatives permettent alors l'épaississement des pellicules associé à une maturation précoce des pépins. Dans ce contexte idéal, les éclaircissages ciblés sont effectués hâtivement afin de favoriser l'assimilation des composés indispensables à la préparation d'une bonne maturité.

Les derniers jours de juillet voient les premières baies vérees dans des conditions toujours sèches et chaudes. Les épisodes orageux en août et septembre vont relancer la maturité. Les pellicules s'affinent et les saveurs deviennent expressives. Globalement la maturité est très homogène. Grâce à des pellicules fermes et résistantes, la maturité phénolique progresse sans risque de surmaturation.

La récolte se déroule dans des conditions climatiques finales optimums. Les merlots sont vendangés du 18 au 25 septembre et les cabernets-sauvignons du 1er au 9 octobre.

L'état sanitaire resté parfait, associé à une politique de sélection minutieuse, assure un encuvage précis de raisins triés avec minutie. Les raisins sont riches en sucre mais sans excès, l'acidité modeste et sans agressivité, révèle un fruit juteux et gourmand. L'équilibre des constituants polyphénoliques donne naissance à des tanins onctueux, polis, délicats au charme évident.

Afin de poursuivre le travail viticole réalisé tout au long de l'année, la sélection parcellaire mobilise toutes les cuves qui sont utilisées au plus près des besoins, complétées cette année par 4 cuves bois de 80 hl. Les encuvages des merlots sont maîtrisés afin de favoriser les extractions pré-fermentaires douces. Les cabernets sont conduits en privilégiant des extractions progressives dans le pur style du domaine. Les fermentations alcooliques s'enclenchent rapidement et la vitesse est modérée permettant des extractions plutôt en phase fermentaire, fractionnées, adaptées à chaque terroir.



CHÂTEAU PICHON BARON

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CHÂTEAU PICHON BARON 2015

2nd Grand Cru Classé En 1855

C'est avant tout la finesse des tanins qui guide notre programme ainsi que l'expression caractérisée des cépages en fonction de la typicité des sols. Les durées de macération sont comprises entre 18 à 30 jours selon les suivis gustatifs journaliers des extractions. La fermentation malolactique s'effectue rapidement et permet des entonnages à rythme régulier qui se terminent fin novembre.

ASSEMBLAGE

77% cabernet-sauvignon, 23% merlot

ELEVAGE

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

