



CHÂTEAU
PICHON BARON

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CHÂTEAU PICHON BARON 2017

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

Château Pichon Baron 2017 dévoile une couleur profonde, intense et très sombre. Au nez la gamme aromatique est large révélant des notes de vanille, de noix de coco ou encore un bouquet de fruits noirs, associées à des nuances subtiles d'épices et de boîte à cigares. L'attaque est pleine, avec du gras et de la sucrosité. Les tanins précis sont fins et enrobant. Belle longueur volumineuse. L'élégante constitution de ce grand vin 2017 est liée à l'attention particulière apportée à l'élevage. Si la race est présente, la finesse et la distinction impriment le style dans ce millésime où l'équilibre est l'atout majeur.

Jean-René Matignon - Directeur Technique - Septembre 2019

Date de mise en bouteille : 12 juin 2019

LES CONDITIONS DU MILLÉSIME

Le millésime 2017 se caractérise par un début d'hiver sec puis pluvieux à partir de février, un printemps aux températures très douces, un épisode de gel les 27-28 avril et un été chaud et sec. Nos propriétés ont été globalement préservées du gel. Seules quelques parcelles ont été touchées, représentant 15 % de la surface totale.

Le débourrement, qui a démarré autour des 25-30 mars, a été régulier et homogène. Les premières fleurs ont été visibles mi-mai sur les parcelles les plus précoces. La mi-véraison a été observée fin juillet avec une remarquable homogénéité.

Les conditions thermiques modérées de l'été ont limité le risque de stress et préservé les acides. Enfin, le mois d'août plutôt sec a favorisé la maturité des pépins.

Les conditions fraîches et humides de la première quinzaine de septembre ont modifié le profil du millésime. L'évolution des pellicules a été accélérée et a nécessité un suivi vigilant de l'avancement de la maturité. La surveillance des parcelles a été la clef de la date de récolte en 2017.

Avec une bonne qualité phénolique, les parcelles de merlot les plus précoces ont été mures mi-septembre. Les cabernets-sauvignons ont été très proches des merlots et leur vendange a pu s'enchaîner sans risque.

ASSEMBLAGE

Cabernet sauvignon 79%, Merlot 21%

ELEVAGE



CHÂTEAU
PICHON BARON

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CHÂTEAU PICHON BARON 2017

2nd Grand Cru Classé En 1855

80 % en barriques neuves, 20 % en barriques d'un vin pendant 18 mois

VENDANGES

Les vieilles vignes de merlot ont été vendangées du 18 au 21 septembre et les cabernets-sauvignons du 27 septembre au 3 octobre.

