



## CHÂTEAU PICHON BARON

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

### CHÂTEAU PICHON BARON 2019

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 2019 dévoile une très belle couleur grenat sombre, aux reflets violacés. Le nez, précis et d'une grande intensité, révèle une large palette aromatique de fruits noirs bien mûrs, d'épices. La bouche est charnue, crémeuse, puissante. Les tanins sont présents et gourmands, sans astringence, soyeux, racés. Belle tension charnue en bouche dans un style solaire et charmeur. La finale est élégante, distinguée, au fruité éclatant. Grand vin de garde qui développe une plénitude généreuse, riche et élégante.

*Jean-René Matignon - Directeur Technique - juillet 2021*

*Date de mise en bouteille : 16 juin 2021*

#### LES CONDITIONS DU MILLÉSIME

Le millésime 2019 s'est caractérisé par un printemps et un début de mois de juin pluvieux, suivi d'un été chaud et sec. Les températures fraîches au printemps ont freiné la virulence du mildiou et les conditions climatiques favorables de cette année ont créé un environnement sans pression cryptogamique.

Le réchauffement rapide des sols en fin d'hiver a permis un débourrement régulier et homogène, avec une pousse lente. Ces conditions fraîches du printemps n'ont malheureusement pas été favorables à la floraison et ont provoqué une coulure modérée, à l'exception de nos terroirs les plus précoces. La dernière décade de juin a laissé place à des conditions estivales chaudes et sèches ponctuées de quelques pluies fin juillet - début août. L'ensoleillement et la chaleur ont stimulé les arômes de fruit des cabernets et le chargement en polyphénol des pellicules.

Les contraintes hydriques en cours de maturation ont accéléré le chargement en sucre, la dégradation des acides et accru le potentiel phénolique des baies. Ces conditions ont également été favorables à la qualité des tanins. La mi-véraison a été atteinte entre le 4 et le 5 août sur les parcelles précoces et s'est terminée rapidement mi-août de façon homogène.

Les conditions chaudes et sèches ont été à l'origine d'une richesse particulièrement importante des raisins à la mi-septembre, puis les premières pluies fin septembre ont fragilisé mécaniquement les pellicules et ont accéléré les vendanges. Cette humidité bienvenue et souhaitable a stabilisé les concentrations en sucres et nous a permis de poursuivre plus sereinement la récolte. 2019 a été caractérisé par des degrés élevés et une acidité totale basse (peu d'acide malique).

Les vendanges se sont déroulées du 18 septembre au 1er octobre pour les merlots, et du 30 septembre au 11 octobre pour les cabernets-sauvignons.

#### ASSEMBLAGE

87 % cabernet-sauvignon, 13 % merlot

#### ELEVAGE

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