CHÂTEAU
PICHON BARON
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

LES GRIFFONS DE PICHON BARON 2017

Pauillac

Les Griffons de Pichon Baron est l'un des deux seconds vins de la propriété. Créé à partir du millésime 2012, il possède un caractère pur et droit.

Les raisins qui constituent l'assemblage de ce vin proviennent essentiellement des parcelles graveleuses proches de l'estuaire de la Gironde, propices au cabernet-sauvignon. Les Griffons invite à une expérience tonique et fraîche, ample et droite, toute en énergie. Ce vin peut être conservé en cave plus de 20 ans mais peut se déguster dès maintenant.

LA DÉGUSTATION

D'une couleur rouge carmin, la robe des Griffons de Pichon Baron 2017 se révèle sombre et intense. Le nez met en valeur des notes de fruits rouges frais comme la griotte et la fraise. La gamme aromatique se développe ensuite sur des caractères subtils d'épices douces. La bouche est veloutée, suave, élégante, charnue, précise et équilibrée. Les tanins sont souples, juteux, raffinés, mis en valeur par un élevage noble très bien intégré. L'ensemble est accessible, friand, harmonieux. C'est un Griffons plein de charme avec une grande capacité de garde.

Jean-René Matignon - Directeur Technique - Août 2019

Date de mise en bouteille : 3 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 matures mi-septembre. Les cabernets-sauvignons ont été très proches des merlots et leur vendange a pu s'enchaîner sans risque.

ASSEMBLAGE

Cabernet sauvignon 52%, Merlot 48%

ELEVAGE

CHÂTEAU
PICHON BARON
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

LES GRIFFONS DE PICHON BARON 2017

Pauillac

ELEVAGE

60 % en barriques neuves, 40 % en barriques d'un vin pendant 18 mois.

VENDANGES

Les vendanges des Griffons de Pichon Baron se sont déroulées les 20 et 21 septembre pour les merlots, et du 1er au 3 octobre pour les cabernets-sauvignons.