



CHÂTEAU
PICHON BARON

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

LES GRIFFONS DE PICHON BARON 2019

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

Les Griffons de Pichon Baron 2019 dévoile une couleur pourpre intense. Le nez délicat offre des arômes de fruits noirs, suivis par des notes subtilement boisées et épicées. L'attaque est généreuse, pleine, structurée aux tanins gourmands. L'équilibre est riche et harmonieux, avec de la tension, de la minéralité. Une grande longueur en bouche, fraîche à la finale racée. Vin de grande garde, caractérisé, précis.

Jean-René Matignon - Directeur Technique - juillet 2021

Date de mise en bouteille : 7 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

59 % cabernet-sauvignon, 41 % merlot

ELEVAGE



**CHÂTEAU
PICHON BARON**
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

LES GRIFFONS DE PICHON BARON 2019

Pauillac

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

