



CHÂTEAU  
PICHON BARON

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

## LES TOURELLES DE LONGUEVILLE 2015

Pauillac



Nommé d'après les tourelles emblématiques du château de la propriété, notre vin Les Tourelles de Longueville incarne tout le charme du lieu.

Les raisins qui constituent l'assemblage de ce vin, proviennent essentiellement de la parcelle Sainte Anne plantée en dominante de merlot, ce qui dote ce vin d'une personnalité propre.

Les Tourelles invite à une expérience toute en gourmandise, charme, rondeur et volupté.

Ce vin offre une initiation à l'esprit du domaine Pichon Baron. Il peut se découvrir jeune ou vieillir en cave plus de 15 ans.

### LA DÉGUSTATION

La couleur des Tourelles de Longueville 2015 est rubis foncé. Le nez présente des arômes de fruits rouges, comme la groseille, la cerise griotte, la fraise des bois, et d'épices douces. L'attaque est fraîche, élégante et subtile. En bouche, la structure se développe et monte en puissance. La finale est harmonieuse, entière et bien équilibrée. Ce vin est plein de charme et de grâce.

*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 éclaircissements 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.

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.



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

---

## LES TOURELLES DE LONGUEVILLE 2015

Pauillac

---

### ASSEMBLAGE

55% merlot, 30% cabernet-sauvignon, 10% cabernet franc, 5% petit verdot

### ELEVAGE

30% en barriques neuves, 70% en barriques d'un vin pendant 12 mois

