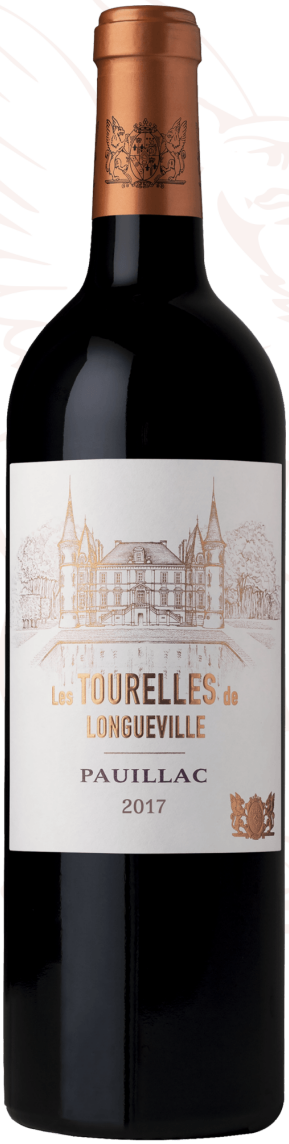
CHÂTEAU
PICHON BARON
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

LES TOURELLES DE LONGUEVILLE 2017

Pauillac



Les Tourelles de Longueville est l'un des deux seconds vins de la propriété. Nommé d'après les tourelles emblématiques du château, il 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

Les Tourelles de Longueville 2017 dévoile une très belle couleur rubis sombre. L'expression est plutôt minérale au premier nez, puis plus fruitée au second nez pour mettre en avant les fruits rouges bien mûrs comme la cerise noire et les airelles. L'attaque est vite en place sur une structure présente, intégrée et persistante. Les tanins sont précis et étirés. La grande longueur en bouche est fraîche.

Jean-René Matignon - Directeur Technique - Septembre 2019

Date de mise en bouteille : 23 mai 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

Merlot 55%, Cabernet sauvignon 27%, Cabernet franc 13%, Petit verdot 5%

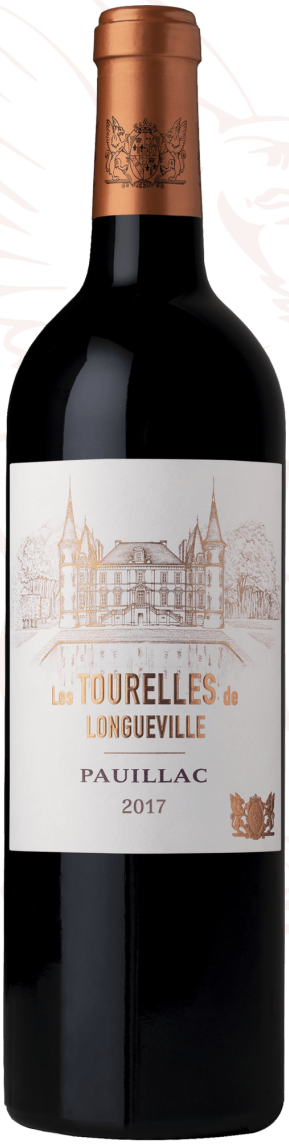
ELEVAGE

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

CHÂTEAU
PICHON BARON
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

LES TOURELLES DE LONGUEVILLE 2017

Pauillac



VENDANGES

Les merlots ont été vendangés les 13 et 14 septembre, les cabernets francs le 21 septembre, les cabernets-sauvignons et les petits verdots le 25 septembre.