



CHÂTEAU
PICHON BARON
CRU CLASSÉ EN 1855



Millésime 2014



Jean-René Matignon
Directeur Technique
Juin 2016

LES GRIFFONS DE PICHON BARON

Les Griffons de Pichon Baron est le dernier-né du domaine. Ce vin possède un caractère **pur et droit**.

Il est le résultat de la même rigueur et minutie dans la sélection parcellaire que le Grand Vin. Provenant des vignes historiques, il bénéficie d'un élevage en barrique aussi long que Château Pichon Baron, mais d'un assemblage spécifique plus marqué en merlot, ce qui adoucit sa puissance aromatique.

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 se déguste dès maintenant.

La dégustation

Les Griffons de Pichon Baron 2014 présente une couleur sombre et intense. Son nez est frais, complexe et fruité, particulièrement marqué par des arômes de mûre et de cassis. Le boisé est subtil et délicat, offrant des notes de caramel. La bouche est homogène, charnue, pleine, encore vive aux tannins serrés, structurés et puissants. La fin de bouche est racée dans un ensemble précis.

Les conditions du millésime 2014

Des travaux en verts comme l'effeuillage ont été effectués durant le mois de juin et juillet afin de favoriser un bon développement des grappes. **Des éclaircissements ciblés ont été réalisés** tardivement fin août. Puis, les conditions climatiques sont devenues estivales et sèches ce qui a permis de bonnes conditions de maturation. Cette stabilité météorologique s'est concrétisée par une régulière évolution pour atteindre des équilibres optimaux à l'approche de la récolte, même dans les tous derniers jours. **L'effet parcellaire et intra-parcellaire joue son rôle le plus significatif de cette dernière décennie.**

Les vendanges ont commencé fin septembre par les vieilles vignes de merlot cueillies dans des conditions très favorables, sous un soleil estival. Après la récolte des merlots, nous avons arrêté les vendanges du 9 au 16 octobre pour permettre au cabernet-sauvignon d'atteindre une parfaite maturité. Une sélection stricte des grappes est appliquée dans le vignoble, puis un tri rigoureux à l'arrivée au chai afin d'affiner à nouveau le potentiel qualitatif des raisins.

Afin de poursuivre la sélection parcellaire effectuée à la vigne, toutes les petites cuves sont utilisées et celles de taille plus importante ne sont remplies que partiellement. Les fermentations alcooliques s'enclenchent rapidement et la vitesse est modérée permettant des extractions plutôt en phase fermentaire, douces et fractionnées, adaptées à chaque terroir. La finesse des tannins est privilégiée ainsi que l'expression des cépages en fonction de la typicité des sols. Les durées de macérations sont comprises entre 15 à 18 jours pour les jeunes vignes et 20 à 24 jours pour les plus vieilles, avec un suivi gustatif quotidien des extractions. Les écoulements se sont terminés fin novembre.

Assemblage

55% cabernet-sauvignon ; 45% merlot

Elevage

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