



CHÂTEAU
PICHON BARON
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC



*M*illésime 2015

Jean-René Matignon
Directeur Technique
Août 2017

Les Griffons de Pichon Baron est le dernier-né du domaine. Ce vin 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

La couleur est sombre, rouge grenat intense. Le nez est mis en valeur par le fruit frais, la crème de cassis, la myrtille ainsi qu'une note boisée raffinée. La bouche est douce, veloutée, les tanins délicats et précis. Portée par une grande maturité que l'on retrouve dans la qualité du fruit, la finale est savoureuse, élégante, racée dans un ensemble opulent et sans lourdeur.

Les conditions du millésime 2015

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-éffeillage sont mis en œuvre 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 éclaircissages 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 vairées 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 GRIFFONS DE PICHON BARON

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.

*A*ssemblage 60% cabernet-sauvignon ; 40% merlot

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