



CHÂTEAU
PICHON BARON

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PAUILLAC

Millésime 2019

Les Griffons de Pichon Baron

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.

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-aût 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





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

Millésime 2019

Les vendanges se sont déroulées du 18 septembre au 11 octobre : du 18 septembre au 1^{er} octobre pour les merlots, et du 30 septembre au 11 octobre pour les cabernets-sauvignons.

Les sélections parcellaires et intra parcellaires constituent les fondations de notre démarche. Cette année nous avons été attentifs lors du tri afin de bien séparer les baies flétries au caractère « pruneau » favorisant une évolution prématurée.

La maîtrise des températures à l'encuvage a été facilitée par le passage en chambre froide. Les fermentations alcooliques se sont enclenchées rapidement avec des levains issus de notre vignoble. Les températures ont été régulées à 25-29 °C. Les durées de macération ont varié de 15 à 23 jours. Les fermentations malolactiques se sont effectuées en cuves rapidement et ont permis des entonnages à rythme régulier, sur les lies fines en lots séparés. Les entonnages se sont terminés fin novembre.

Assemblage

59 % merlot

41 % cabernet-sauvignon

Elevage

60 % en barriques neuves

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

