



## Les Griffons de Pichon Baron 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.



Mis en bouteille le 03/06/2019

### Assemblage

52 % cabernet-sauvignon  
48 % merlot

### Elevage

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

### 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 mures mi-septembre. Les cabernets-sauvignons ont été très proches des merlots et leur vendange a pu s'enchaîner sans risque.

Les encuvages ont été maîtrisés pour tenir les températures en dessous de 10°C afin de privilégier les extractions progressives dans le pur style du domaine. Les fermentations alcooliques se sont enclenchées rapidement et la vitesse a été modérée permettant des extractions en phase fermentaire, adaptées à chaque cépage et chaque terroir. Les températures ont été régulées à 25-27°C. Les durées de macération ont varié de 16 à 24 jours. Les entonnages se sont terminés fin novembre.

Les vendanges des Griffons de Pichon Baron se sont déroulées les 20 et 21 septembre pour les merlots, et du 1<sup>er</sup> au 3 octobre pour les cabernets-sauvignons.



## Les Griffons de Pichon Baron 2017

### Dégustation (août 2019)

« D'une couleur rouge carmin, la robe des Griffons de Pichon Baron 2017 se révèle sombre et intense. Le nez met en valeur des notes de fruits rouges frais comme la griotte et la fraise. La gamme aromatique se développe ensuite sur des caractères subtils d'épices douces. La bouche est veloutée, suave, élégante, charnue, précise et équilibrée. Les tanins sont souples, juteux, raffinés, mis en valeur par un élevage noble très bien intégré.

L'ensemble est accessible, friand, harmonieux. C'est un Griffons plein de charme avec une grande capacité de garde. »

Jean-René Matignon, Directeur Technique

