



## Les Griffons de Pichon Baron 2016, Pauillac

AOC Pauillac, Bordeaux, France



### PRÉSENTATION

Les Griffons de Pichon Baron est l'un des deux seconds vins de la propriété. Créé à partir du millésime 2012, il 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.

### LE MILLÉSIME

Le millésime 2016 se caractérise par des conditions météorologiques contrastées : un hiver froid et pluvieux, un printemps humide et un été chaud et sec. Un bel été indien a favorisé la bonne maturité des raisins.

La floraison s'est déroulée dans d'excellentes conditions. A partir de mi-juillet, les températures se sont rapprochées de la moyenne, les pluies ont été rares jusqu'à la véraison. Ces conditions restrictives ont favorisé l'épaississement des pellicules et la concentration en polyphénols. La récolte s'est présentée sous les meilleurs auspices, sans pression sanitaire : un rendement raisonnable, des conditions climatiques idéales, une qualité remarquable. L'équilibre des constituants polyphénoliques a donné naissance à des tanins puissants mais polis, d'une forte personnalité. Nous avons effectué des sélections parcellaires rigoureuses et nous avons favorisé des extractions douces, adaptées à chaque terroir.

Les températures ont été régulées à 27-29°C. Les durées de macération étaient comprises entre 19 et 27 jours. Les écoupages se sont terminés fin novembre.

### VENDANGES

Les vendanges des Griffons de Pichon Baron se sont déroulées du 26 septembre au 18 octobre, avec les merlots du 26 septembre au 10 octobre, puis les cabernets-sauvignons du 15 au 18 octobre.

### ÉLEVAGE

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

### CÉPAGES

Cabernet sauvignon 52%, Merlot 48%



## DÉGUSTATION

Les Griffons de Pichon Baron 2016 révèle une couleur sombre et intense, presque opaque. Le nez est mis en valeur par le fruit frais, plutôt noir comme la mûre et la cerise, puis par les épices et le boisé délicatement grillé. La bouche est charnue, volumineuse et équilibrée. Le grain de tanin est juteux, crémeux. L'ensemble est harmonieux, distingué.

Jean-René Matignon - Directeur Technique - Mai 2018

Date de mise en bouteille : 25 mai 2018

