



Les Griffons de Pichon Baron 2018, 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 2018 s'est caractérisé par des températures hivernales sans excès accompagnées de précipitations régulières de début décembre à fin mars. Les cumuls ont été importants, supérieurs à 500 mm, dépassant d'environ 180 mm la moyenne. Nous avons assisté à un printemps aux températures douces et à un été très chaud et sec.

Le débourrement, qui a démarré début avril, a été homogène. Toutefois, de nouvelles précipitations importantes et des températures optimums ont favorisé une pression cryptogamique, qui sera à l'origine de pertes de récoltes localement très importantes. Le début de floraison a été observé fin mai et elle s'est déroulée de façon homogène. Une protection sanitaire de la vigne sans faille a été nécessaire jusqu'à fin juillet. C'est alors qu'une phase de contraintes hydriques, défavorable au grossissement des baies, s'est progressivement accentuée jusqu'aux vendanges. Les températures moyennes et maximales ont été très élevées entre la fermeture de la grappe et la fin de la véraison, inférieures à 2003 mais légèrement supérieures à celles de 2005. La véraison a débuté sur les secteurs précoces la dernière semaine de juillet et la mi-véraison début août.

Les moyennes thermiques ont occasionné de très bonnes conditions de maturation. 2018 se positionne proche de 2005, plus précoce que 2015. Cette tendance précoce au caractère solaire s'est poursuivie jusqu'à la fin de la récolte. Les températures élevées et les conditions hydriques restrictives ont été optimums à la richesse anthocyanique des pellicules et à une maturation précoce des tanins. Parallèlement, la progression des degrés a été rapide, les acidités totales et les teneurs en acides maliques ont été basses, les pH élevés.

VENDANGES

Les merlots ont été vendangés du 24 au 1er octobre et les cabernets-sauvignons du 3 au 8 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 2018 dévoile une robe intense presque noire.

Le nez est délicat, sur les fruits noirs avec une touche boisée subtile et bien intégrée.

La bouche est généreuse, pleine, aux tanins puissants et gourmands. L'équilibre est riche et harmonieux avec de la tension. La finale est racée et d'une grande longueur rafraîchissante.

Un vin de garde, qui interprète le terroir et exprime tout le potentiel du millésime.

Jean-René Matignon - Directeur Technique - juillet 2020

Date de mise en bouteille : 2 juin 2020

