



## Les Griffons de Pichon Baron 2020, 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 2020 a commencé par un hiver historiquement pluvieux suivi d'un printemps tropical. La protection des vignes contre le mildiou et la gestion des sols ont demandé de la vigilance. Puis de bonnes conditions sèches et chaudes ont permis une floraison parmi les plus précoces, avec deux semaines d'avance. Les premières fleurs ont été observées entre le 9 et le 10 mai et la floraison s'est déroulée entre le 15 et le 25 mai.

Fin juin, l'arrêt des précipitations a fait place à un temps sec et frais jusqu'au début de la véraison à la mi-juillet. La mi-véraison a été atteinte sur les parcelles de merlots les plus précoces entre le 23 et le 25 juillet. Elle a progressé dans un contexte sec qui a contribué à son étalement dans le temps.

L'été s'est installé avec son lot de sécheresse et de pics de chaleur jusqu'à la mi-août où des orages ont refroidi favorablement des températures excessives, et ont fait gonfler les baies de merlots. Les cabernets, plus tardifs, ont conservé leur petite taille jusqu'aux vendanges.

C'est un millésime qui a été récolté avec une dizaine de jours d'avance, majoritairement sous le soleil pour les merlots et sous un régime d'averses orageuses pour les cabernets.

Les merlots comme les cabernets sont tanniques, colorés, avec une acidité et des degrés globalement sans excès.

La maturité s'est effectuée dans un contexte chaud à l'exception de la deuxième quinzaine d'août. Des orages d'intensité variable, entre 80 et 120mm, ont arrosé Pauillac entre le 12 et le 16 août, annulant dans la plupart des situations les contraintes hydriques observées début août. Les merlots ont profité à nouveau de ces précipitations pour faire grossir leurs baies, ce que les cabernets n'ont pas fait.

### VENDANGES

Les vendanges se sont déroulées du 14 au 22 septembre pour les merlots, les 23 et 24 septembre pour les petits verdot, puis du 22 au 30 septembre pour les cabernets-sauvignons.

### ÉLEVAGE

50 % en barriques neuves, 50 % en barriques d'un vin pendant 18 mois.



## CÉPAGES

Merlot 50%, Cabernet sauvignon 42%, Petit verdot 8%

## DÉGUSTATION

Les Griffons de Pichon Baron 2020 offre une couleur pourpre intense. Le nez est délicat aux notes de fruits noirs, de boisé subtil, de tabac et de cèdre. La bouche est généreuse, fruitée, structurée aux tanins gourmands. La finale est longue, puissante sur la myrtille et la cerise noire. Ce vin est équilibré, riche et harmonieux, avec de la fraîcheur. Une cuvée classique, très typée Pauillac.

Pierre Montégut - Directeur Technique - septembre 2022

Date de mise en bouteille : 1er juin 2022

