



CHATEAU
PICHON BARON
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC

Millésime 2021

Les Griffons de Pichon Baron

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.

Conditions du millésime

Le millésime 2021 a commencé par un hiver extrêmement pluvieux, avec des températures très douces, suivi d'un temps sec à partir de mi-février.

Une période quasi-estivale la dernière semaine de mars a accéléré le débourrement qui s'est généralisé entre le 25 et le 26 mars, avec 5 à 6 jours d'avance par rapport à la moyenne. Puis des épisodes de gel sévères ont eu lieu lors de la première quinzaine d'avril. La floraison s'est ensuite déroulée dans de très bonnes conditions climatiques.

En juin, l'instabilité orageuse a provoqué une pression mildiou, nécessitant une grande vigilance. Juillet et début août ont été pluvieux et frais. La véraison a progressé lentement pour se terminer fin août.

À partir de mi-août jusqu'à mi-septembre, une période de 4 semaines de temps sec a favorisé la maturation des pépins et des polyphénols. Cette période sans précipitations a permis aux cabernets de bien mûrir.

C'est un millésime qui a été récolté fin septembre avec de faibles rendements. Les vendanges se sont déroulées du 27 septembre au 1^{er} octobre pour les merlots, le 2 octobre pour les petits verdots et du 30 septembre au 7 octobre pour les cabernets-sauvignons.





CHÂTEAU
PICHON BARON

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PAUILLAC

Millésime 2021



Vinification

La sélection parcellaire a été maîtrisée dans notre cuvier bois et inox conçu pour adapter notre vinification à chaque parcelle.

Nous avons privilégié encore plus cette année la qualité du fruit en prolongeant la période pré-fermentaire à froid avant de lancer la fermentation avec notre levain indigène millésimé provenant des parcelles de vieilles vignes de cabernet-sauvignon du Plateau.

Les températures de macération étaient comprises entre 24 et 29°C. Les extractions ont été préférentiellement placées en cœur de fermentation et les dégustations quotidiennes ont affiné la durée de macération post-fermentaire, particulièrement importante dans l'affinage de la trame tannique.

Nous avons écoulé les merlots du 14 au 24 octobre et les cabernets du 26 octobre au 2 novembre. Les fermentations malolactiques se sont déroulées rapidement en cuve permettant un entonnage régulier par lots séparés. Les entonnages se sont terminés mi-novembre.

Assemblage

45 % cabernet-sauvignon

44 % merlot

11 % petit verdot

Elevage

40 % en barriques neuves

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

