

PRIMEURS

MILLÉSIME

2021



CHÂTEAU PICHON BARON
CHÂTEAU PIBRAN
CHÂTEAU SUDUIRAUT



UN MILLÉSIME D'UNE QUALITÉ EXCEPTIONNELLE, MARQUÉ PAR DES GELÉES TARDIVES, UN MILDIOU AGRESSIF & DE FAIBLES RENDEMENTS

En 2021, des efforts considérables dans les vignobles de Pauillac et de Sauternes ont été nécessaires pour assurer la production, en faibles volumes, de vins de grande qualité.

L'hiver, très doux mais extrêmement humide, a été suivi d'un printemps froid et sec, avec de bonnes conditions de floraison. La coulure a toutefois réduit la production.

Début avril, de fortes gelées ont touché la région. Les bourgeons étant déjà bien développés, ces gelées tardives ont entraîné des pertes désastreuses, en particulier dans le Sauternais : de 30 à 100 % de perte, selon la parcelle de vignes. Pichon a également souffert des gelées, dans une moindre mesure toutefois, les grands terroirs étant protégés par leur proximité avec la Gironde.

Un temps orageux en juin a ensuite provoqué une forte pression du mildiou et malgré une vigilance constante, les rendements ont encore diminué, notamment à Pichon Baron.

Un temps sec et ensoleillé de mi-août à mi-septembre, opérant sur les faibles rendements laissés dans le vignoble, a permis une excellente maturation des pépins et des polyphénols.

Dans le vignoble de Pichon Baron, nous avons pu attendre le 27 septembre pour commencer les vendanges. Les cabernets, récoltés début octobre, présentent cette année une grande finesse et une délicatesse particulière. L'assemblage final du Grand Vin contient 88 % de cabernet, la plus forte proportion de cabernet jamais choisie à Pichon Baron. Malheureusement, les rendements ont été inférieurs de 35 % à ceux déjà faibles de l'année 2020.

A Sauternes, nous avons été en mesure de produire un volume assez réduit d'excellents vins blancs secs, récoltés sur dix jours, entre le 6 et le 22 septembre. Le botrytis s'est développé tardivement, nous avons effectué trois passages dans le vignoble entre le 1^{er} et le 27 octobre. Lors du second passage, le botrytis était d'une qualité exceptionnelle. Le faible volume de Suduiraut Grand Vin 2021 que nous avons obtenu est issu de ce bref moment de grâce, dans une année particulièrement difficile. Seules 6 000 bouteilles ont été produites.

A YEAR OF LATE FROSTS, AGGRESSIVE MILDEW, LOW YIELDS, & THE FINEST QUALITY

Heroic efforts were necessary in the vineyards in 2021 to ensure the production of the very low volumes of very fine wine that we were able to make in Pauillac and in Sauternes.

A very mild but extremely wet winter was followed by a dry cold spring with good flowering conditions, though with some coulure reducing yields.

Early April, severe frosts arrived in the region. Buds were already significantly developed, and losses to this late frost in Sauternes in particular were catastrophic, ranging from 30% to 100% according to the parcel of vines. Pichon also suffered from the frosts, though to a much lesser degree, as the grand terroirs were protected by their proximity to the Gironde.

Some stormy weather in June then gave rise to considerable mildew pressure, and in spite of constant vigilance, yields were reduced further, particularly at Pichon Baron.

Dry sunny weather from mid August to mid September, operating on the low yields left in the vineyard, enabled an excellent ripening of seeds and polyphenols.

We were able to wait until 27th September to begin the harvest at Pichon. The Cabernets were harvested in early October, and are particularly fine and delicate this year. The final assemblage of the Grand Vin at 88% Cabernet is the highest ever proportion of Cabernet at Pichon Baron. Unfortunately the yields were 35% less than in the already small yielding year of 2020.

In Sauternes we were able to produce a much reduced volume of excellent dry white wines, harvested over 10 days between 6th and 22nd September. The botrytis developed late, and we undertook three passages through the vineyard between 1st and 27th October. The second passage yielded a wonderful quality of botrytis, and the tiny quantity of Suduiraut Grand Vin 2021 comes from this small moment of grace in a fiendishly difficult year. Only 6000 bottles were produced.

霜冻迟至
霉菌侵袭
产量走低
品质置顶的一年

2021年，团队在葡萄园中呕心沥血，才让我们得以在波亚克和苏玳保住极低的产量，进而酿造出高品质的葡萄酒。

一个非常温和且潮湿的冬天之后是一个寒冷而干燥的春天。花期条件良好，尽管出现了一些落花现象导致减产。

四月初，当地出现了严重的霜冻。当时，葡萄芽已经大幅萌出，晚来的霜冻给苏玳地区造成了灾难性的减产，葡萄园各田块的损失程度从30%到100%不等。男爵古堡同样遭受了霜冻的侵袭，不过，这片优异的风土因临近吉伦特河口而获得天然的保护，所以这里的受灾程度轻得多。

六月的几场暴风雨骤然拔升了葡萄园的霜霉菌压力，虽然团队时刻保持警惕，但产量仍旧再度下降，特别是对男爵古堡而言。

八月中旬至九月中旬，干燥晴朗的天气坐实了低产，同时，也使得葡萄籽和多酚物质获得了极佳的成熟度。

在男爵古堡，我们成功等到9月27日才开启采收。这年的赤霞珠收获于十月初，尤为细腻、精致。正牌佳酿中，赤霞珠占到88%的比例，这也是男爵古堡有史以来使用赤霞珠比例最高的一次。但遗憾的是，这年的产量比已经低产的2020年份还要少35%。

在苏玳，经过9月6日至9月22日超过十日的采收后，我们用大幅减少的产量酿造出几款不同凡响的干白葡萄酒。贵腐菌在这年滋生得较晚，在10月1日至10月27日间，我们在葡萄园中进行了三轮采收。第二轮收获的果实拥有品质上乘的贵腐菌，产量微小的2021年份旭金堡正牌佳酿就来自于这一小段难得的、藏身于极其困难之年的天赐时光。仅6000瓶。



Christian Seely

Christian Seely, Directeur Général AXA Millésimes





Jean-René Matignon, Directeur Technique de Château Pichon Baron et Château Pibran

Conditions climatiques / 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.

La maturité / 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 7 octobre :

- les merlots du 27 septembre au 1^{er} octobre,
- les cabernets francs le 29 septembre,
- les petits verdots le 2 octobre,
- les cabernets-sauvignons du 30 septembre au 7 octobre.

Les vinifications / 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.

Weather conditions / 2021 began with a very mild but extremely wet winter, followed by dry weather from mid-February onwards.

An almost summery period in the last week of March hastened bud break, which became widespread from 25th to 26th March, 5 to 6 days earlier than usual. Periods of severe frost then occurred during the first half of April. Flowering then took place in very good weather conditions.

In June, stormy weather caused mildew pressure, requiring great vigilance. July and early August were rainy and cool. Veraison progressed slowly and was completed at the end of August.

Ripening / From mid-August to mid-September, a 4-week period of dry weather boosted ripening of seeds and polyphenols. This period without rainfall allowed the Cabernets to ripen well.

The vintage was harvested at the end of September with low yields.

The harvest took place from 27th September to 7th October:

- Merlot from 27th September to 1st October,
- Cabernet Franc on 29th September,
- Petit Verdot on 2nd October,
- Cabernet-Sauvignon from 30th September to 7th October.

Vinification / Plot-by-plot selection is fully controlled in our wooden and stainless steel vats, designed to adapt vinification to each parcel.

This year, we have placed even more emphasis on the quality of the fruit by extending the cold pre-fermentation period before starting fermentation with our vintage wild yeast from grapes grown in the old Cabernet-Sauvignon plots of the Plateau.

Maceration temperatures ranged from 24 to 29°C. Extractions were preferably performed during mid-fermentation, and the duration of post-fermentation maceration was refined through daily tastings.

We drew off the Merlots from 14th to 24th October and the Cabernets from 26th October to 2nd November. Malolactic fermentation continued apace in vats, allowing regular racking in separate batches. The wine was transferred to barrels in mid-November.

天气条件

2021年份始于一个极为多雨的冬季，气温非常温和。从2月中旬起，天气变得干燥起来。

3月最后一周近似夏季，加快了葡萄藤抽芽的进程。3月25日和26日，芽眼普遍萌发，比往年早了5、6日。紧接着，在4月上旬，几场严重的霜冻袭击了葡萄园。花季随后在非常有利的天气条件下展开。

6月，不时的雷雨给葡萄园带来霜霉病的压力，需要高度警惕。7月和8月初多雨、凉爽。

葡萄转色期进展缓慢，在8月底结束。

成熟期

8月中旬至9月中旬，一段持续四周的干旱天气促进了葡萄籽和多酚物质的成熟。这段无雨期也让赤霞珠和品丽珠得到良好的成熟。

这一年份的采收时间为9月底，单产很低。

采收

葡萄采收从9月27日一直持续至10月7日：

- 美乐：9月27日至10月1日
- 品丽珠：9月29日
- 小维多：10月2日
- 赤霞珠：9月30日至10月7日。

酿造

在由橡木发酵罐和不锈钢发酵罐构成的酿酒车间中，田块甄选的优势得以充分发挥，旨在为各个田块选用最为恰当的酿造工艺。

我们充分利用今年果实的优秀品质，延长了发酵前冷浸渍的时间。然后，我们使用男爵古堡核心田块里的老藤赤霞珠上(当年)的原生酵母来启动发酵。浸渍温度被控制在24°C到29°C之间。在发酵期间，萃取成为我们重点关注的对象，而每日的品鉴工作则优化了发酵后浸渍的时长。发酵收尾阶段的掌控对单宁结构的精细度尤为重要。

我们于10月14日至24日期间导出了梅洛，10月26日至11月2日赤霞珠陆续出罐。苹果酸乳酸发酵在大桶中快速进行，得以让葡萄酒以极为规律的步调根据批次被单独导入橡木桶中。入桶工作于11月中旬结束。



CHÂTEAU PICHON BARON

— 2021



Assemblage / Blend

88 % cabernet-sauvignon, 12 % merlot

Eleavage / Ageing

70 % en barriques neuves et 30 % en barriques d'un vin, pendant 18 mois.

70% in new barrels and 30% from barrels of one vintage, for 18 months.

La production représente 50 % des 73 hectares du vignoble.

Château Pichon Baron accounts for 50% of the yield of our 73 hectares of vines.



Pierre Montégut, Directeur Technique de Château Suduiraut



Conditions climatiques / L'hiver a été pluvieux et doux, avec les derniers jours du mois de mars relativement chauds. Le cycle de la vigne a démarré tôt.

Début avril, un fort et long épisode de froid a touché le vignoble, surtout les 7 et 8 avril avec des températures négatives. Les dégâts liés au gel ont été très importants : à part quelques parcelles sauvées, les dégâts ont entraîné de 30 à 100% de pertes selon nos parcelles. Les grosses pluies de mai et juin ont provoqué une attaque virulente de mildiou, avec quelques nouvelles pertes.

Juillet et août ont été assez secs, mais globalement frais, et la véraison a eu lieu le 10 août, comme en 2019.

Fin août et début septembre ont été plus conformes à la normale et ont favorisé une bonne maturation, tout en conservant une acidité élevée.

Lions de Suduiraut Blanc Sec : Les vendanges de nos blancs secs se sont déroulées lentement, sur 10 jours au total, entre le 6 et 22 septembre pour suivre une évolution lente et très variable des parcelles. Nous avons débuté nos vendanges sur les parcelles graveleuses pour continuer ensuite sur des terroirs argileux ou plus frais. La recherche de la bonne maturité nous a incités à faire de la vendange intra-parcellaire, de manière « chirurgicale ».

La qualité est excellente, avec une intensité aromatique, une richesse et une fraîcheur en bouche. La quantité ramassée en blanc sec est en baisse de 30% par rapport à 2020.

Château Suduiraut : Grâce aux pluies de la dernière décade de septembre et aux brouillards fréquents, le Botrytis a pu commencer son développement. Les vendanges des vins liquoreux se sont déroulées entre le 1^{er} et le 27 octobre en 3 tries au total, sous un temps favorable.

La deuxième trie a commencé le 8 octobre et elle nous a permis de récolter la majorité de la cueillette de raisins botrytisés avec une très belle qualité.

La récolte a été malheureusement extrêmement faible pour les Sauternes (1 hl/ha) et 4 hl/ha au total sur tout le vignoble.

Le millésime 2021 est de grande qualité, caractérisé toutefois par de très petits rendements occasionnés par les épisodes de gel au printemps.

Les vins sont très prometteurs. 2021 a un beau fruité comme 2016 et une acidité importante comme 2007 ou 2001. La matière en bouche est élégante avec une belle longueur.

Weather conditions / The winter was rainy and mild, with the last days of March relatively warm. The growth cycle of the vine started early.

In early April, a long and severe cold spell affected the vineyard, especially on 7th and 8th April with sub-zero temperatures. Frost damage was very serious: apart from a few plots that were spared, in others the damage caused 30 to 100% losses depending on location. Heavy rains in May and June caused a virulent outbreak of mildew, with some new losses.

July and August were fairly dry, but cool overall, and veraison took place on 10th August, as in 2019.

Late August and early September were more in line with usual conditions, and were conducive to good ripening, while maintaining high acidity.

Lions de Suduiraut Blanc Sec: The harvest of our dry whites took place gradually over a total of 10 days, between 6th and 22nd September, adjusting to the slow and very variable development of the plots. We started our harvest in the gravelly plots and then continued with the clay or cooler soils. The pursuit of optimum maturity entailed plot-by-plot harvesting, with almost surgical precision.

The quality is excellent, with aromatic intensity, richness and freshness on the palate. The quantity of grapes picked for the dry white was down by 30% compared to 2020.

Château Suduiraut: Rains and frequent fog in the last ten days of September provided the right conditions for Botrytis to start developing. The harvest of our Sauternes wines took place between 1st and 27th October with a total of 3 selective pickings, in favourable weather.

The second picking started on 8th October, during which the majority of the botrytised grapes, of excellent quality, were harvested.

The yield was unfortunately extremely low for the Sauternes (1 hectolitre per hectare), and 4 hectolitres per hectare in total for the whole vineyard.

The 2021 is of the finest quality, though we were only able to produce extremely small quantities as we were struck by severe frosts in the spring.

The wines are very promising. 2021 has a lovely fruit like 2016 and a high acidity like 2007 or 2001, very harmonious, with great length and elegance.

天气条件

冬季多雨又温和，三月底相对较高的气温使得葡萄生长周期提早开始。

4月初，一股强势又持久的寒流袭击了葡萄园，特别是4月7日和8日，气温降至零下。这次霜冻带来的后果十分严重：除了零星几个田块得以保全以外，其余田块的受灾损失从30%到100%不等。5、6两月的瓢泼大雨带来了霜霉病的侵袭，导致收成再度受损。

7、8两月较为干燥，总体而言气候凉爽，转色期的时间为8月10日，与2019年相同。

8月底、9月初的天气状况颇为正常，葡萄也因此有了一个顺利的成熟期，并且保留了较高的酸度。

Lions de Suduiraut Blanc Sec：踏着各个田块缓慢又极为不同的成熟节奏，用于酿造干白的葡萄采收过程同样放缓，在9月6日至22日间共持续了10日。我们的采收工作在砾质土壤上拉开序幕，然后向粘质或更为凉爽的风土进发。对优异成熟度的追求促使我们以“外科手术”在田块内部切分区域，精准地完成采摘。

这年的葡萄品质极佳，香气十分浓郁，口感丰富又清新。与2020年相比，干白的收成下降了30%。

Château Suduiraut：9月下旬的雨水和频繁的雾气推动了贵腐菌的发展。用来酿造甜白的葡萄采收于10月1日至27日之间，分三轮完成，期间天公作美。第二轮采收始于10月8日，绝大部分品质极佳的贵腐葡萄都是在这轮采收中获得。

遗憾的是，这年用于酿造苏玳贵腐的葡萄产量极低（1百升/公顷），整个葡萄园的平均单产为4百升/公顷。

2021年的品质上乘，其特征是因春季霜冻而造成产量的稀缺。

不过，各批次葡萄酒的品质可谓前途无量。2021年份会有如2016年份一般的唯美果香，也会有2007和2001年份的绝佳酸度。口感优雅，美妙悠长。



2021 —

LIONS
DE SUDUIRAUT
BLANC SEC



Assemblage / Blend

52 % sémillon, 48 % sauvignon blanc

Composition

13,5° degré alcoolique / alcohol content

3,9 acidité totale / total acidity

Elevage / Ageing

50 % en cuves et 50 % en barriques (dont 25% de bois neuf),
pendant 6 mois.

*50% in vats and 50% in barrels (25% in new barrels),
for 6 months.*



CHÂTEAU SUDUIRAUT

— 2021



Assemblage / Blend

100 % sémillon

Composition

14° degré alcoolique / alcohol content

4,5 acidité totale / total acidity

138 g/l sucre résiduel / residual sugar

Elevage / Ageing

50% en barriques neuves et 50% en barriques d'un vin, pendant 16 à 20 mois en fonction de l'évolution.

50% in new barrels and 50% from barrels of one vintage, for 16 to 20 months, according to the evolution of the wine.

Château Libran

PAUILLAC



CHÂTEAU
PICHON BARON

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PAUILLAC



Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Sauternes



Compte WeChat

CHÂTEAU PICHON BARON
CHÂTEAU PIBRAN
33250 Pauillac - France
www.pichonbaron.com
Instagram : @pichonbaron
facebook.com/PichonBaron
YouTube : Château Pichon Baron

CHÂTEAU SUDUIRAUT
33210 Preignac - France
www.suduiraut.com
Instagram : @chateausuduiraut
facebook.com/ChateauSuduiraut
YouTube : Château Suduiraut