

PRIMEURS

MILLÉSIME

2019



CHÂTEAU PICHON BARON
CHÂTEAU PIBRAN
CHÂTEAU SUDIRAUT



UNE TRÈS BONNE ANNÉE

L'été long, sec et ensoleillé a permis d'obtenir des raisins parfaitement mûrs et cette pleine maturité se reflète dans les vins de 2019. Les premiers mois de l'année ont été très humides, permettant le réapprovisionnement des réserves d'eau avant le début de l'été. Les conditions de floraison ont été quelque peu difficiles, ce qui a entraîné de la coulure et une baisse des rendements. À partir du mois de juin, des conditions chaudes, sèches et ensoleillées se sont installées et se sont poursuivies tout au long de l'été, avec un épisode important de pluie vers la fin juillet qui a eu un effet très positif sur la maturité. Au début de la récolte, les raisins étaient parfaitement mûrs. Les conditions de vendanges ont été excellentes pour les vins rouges, ce qui nous a permis de cueillir chaque parcelle à maturité optimale. Les vins obtenus au Château Pichon Baron sont riches, très expressifs, avec des niveaux d'acidité relativement bas.

A Sauternes nous avons pu réaliser de magnifiques vins blancs secs à partir de raisins mûrs récoltés début septembre. Concernant la récolte pour les vins liquoreux, les conditions météorologiques initiales étaient trop sèches pour permettre le bon développement du Botrytis. La pluie de fin septembre a déclenché le Botrytis cinerea, qui s'est développé lentement mais correctement. La deuxième trie a démarré le 10 octobre et elle nous a permis de produire des vins exceptionnels, provenant d'une botrytisation relativement légère sur des raisins très mûrs et offrant l'expression d'un Sauternes très pur, fin et élégant.

A VERY GOOD YEAR

The prolonged dry and sunny summer resulted in perfectly ripe grapes, and the wines of 2019 reflect this full maturity. The early part of the year was very wet, which meant that water levels were fully replenished before the summer began. Flowering conditions were somewhat difficult, which led to some coulure and reduced yields. From June onwards, warm dry and sunny conditions set in and continued throughout the summer, with one major episode of rain towards the end of July which had a very positive effect on ripening. By the beginning of harvest the grapes were perfectly ripe. Harvest conditions were excellent for the reds, enabling us to pick each parcel at optimum maturity. The resulting wines at Château Pichon Baron are fully ripe, very expressive, with relatively low acidities.

In Sauternes we were able to make some magnificent dry white wines from ripe grapes at the beginning of September. However, initially conditions were too dry for the onset of botrytis for the vin liquoreux. Rainfall at the end of September brought on the botrytis cinerea, which developed slowly but well. We began our second trier on 10th of October, from which we made some outstanding wines, the result of relatively light botrytisation on very ripe grapes, resulting in very pure fine and elegant Sauternes.

极为出色的一年

持续干燥、阳光充足的夏季促成了葡萄的完美成熟，2019年份的葡萄酒忠实地呈现出这一极佳的成熟度。年初非常湿润，这就意味着地下水量在夏日来临前得到了充分的补给。花期时遭遇不利的天气条件，出现落花现象，产量因此有所减少。从6月开始，干燥、温暖又阳光明媚的天气状况持续了整个夏季，仅在7月底遭遇了一场大雨，这场雨水为葡萄的成熟起到了推进作用。葡萄在采收开始时达到了完美的成熟度。采收红葡萄品种期间，天公作美，让我们得以等到各块葡萄田攀至最佳成熟度才逐块进行采收。男爵古堡孕育的葡萄酒极其成熟，香气四溢，酸度相对较低。

聚焦苏玳，我们在9月初采收到的成熟葡萄让我们酿造出唯美的干白葡萄酒。然而，采收季开始的天气条件过于干燥，不利于能够培育出贵腐佳酿的真菌“发起进攻”。9月底的降水带来了贵腐霉菌，发展势态虽慢但稳。10月10日，我们开始了第二轮采摘。这批采收成果让我们酿制出一些品质杰出的佳酿，完全成熟的葡萄经过相对较轻的贵腐化，孕育出纯净、精致又优雅的苏玳美酒。



Christian Seely

Christian Seely, Directeur Général AXA Millésimes





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

Conditions climatiques / Le millésime 2019 s'est caractérisé par un printemps et un début de mois de juin pluvieux, suivi d'un été chaud et sec. Les températures fraîches au printemps ont freiné la virulence du mildiou et les conditions climatiques favorables de cette année ont créé un environnement sans pression cryptogamique. Le réchauffement rapide des sols en fin d'hiver a permis un débourrement régulier et homogène, avec une pousse lente. Ces conditions fraîches du printemps n'ont malheureusement pas été favorables à la floraison et ont provoqué une coulure modérée, à l'exception de nos terroirs les plus précoces. La dernière décade de juin a laissé place à des conditions estivales chaudes et sèches ponctuées de quelques pluies fin juillet - début août. L'ensoleillement et la chaleur ont stimulé les arômes de fruit des cabernets et le chargement en polyphénol des pellicules. Les contraintes hydriques en cours de maturation ont accéléré le chargement en sucre, la dégradation des acides et accru le potentiel phénolique des baies. Ces conditions ont également été favorables à la qualité des tanins. La mi-véraison a été atteinte entre le 4 et le 5 août sur les parcelles précoces et s'est terminée rapidement mi-août de façon homogène.

La maturité / Les conditions chaudes et sèches ont été à l'origine d'une richesse particulièrement importante des raisins à la mi-septembre, puis les premières pluies fin septembre ont fragilisé mécaniquement les pellicules et ont accéléré les vendanges. Cette humidité bienvenue et souhaitable a stabilisé les concentrations en sucres et nous a permis de poursuivre plus sereinement la récolte. 2019 a été caractérisé par des degrés élevés et une acidité totale basse (peu d'acide malique).

Les vendanges se sont déroulées du 18 septembre au 11 octobre :

- les merlots du 18 septembre au 1^{er} octobre,
- les cabernets francs le 1^{er} octobre,
- les petits verdots le 4 octobre,
- les cabernets-sauvignons du 30 septembre au 11 octobre.

Les vinifications / Les sélections parcellaires et intra parcellaires constituent les fondations de notre démarche. Cette année nous avons été attentifs lors du tri afin de bien séparer les baies flétries au caractère « pruneau » favorisant une évolution prématurée.

La maîtrise des températures à l'encuvage a été facilitée par le passage en chambre froide. Les fermentations alcooliques se sont enclenchées rapidement avec des levains issus de notre vignoble. Les températures ont été régulées à 25-29 °C.

Les durées de macération ont varié de 15 à 23 jours. Les fermentations malolactiques se sont effectuées en cuves rapidement et ont permis des entonnages à rythme régulier, sur les lies fines en lots séparés. Les entonnages se sont terminés fin novembre.

Weather conditions / 2019 was marked by a rainy spring and start to June, followed by a hot, dry summer. Cool spring temperatures alleviated the virulence of the mildew, and the year's favourable weather conditions created an environment free from the threat of cryptogamic infection.

The rapid warming of the soil at the end of winter led to steady and even budburst, with slow growth. Unfortunately, these cool spring conditions were not favourable to flowering and caused moderate coulure, except in our earliest-ripening terroirs.

The last ten days of June gave way to hot and dry summer weather punctuated by some rain in late July and early August. The sunshine and heat stimulated the fruit aromas of the Cabernets and the concentration of polyphenols in the skins.

Limited water during ripening accelerated sugar concentration and the breakdown of acids, and increased the grapes' phenolic potential. These conditions were also favourable to the quality of the tannins. Mid-veraison was reached between 4th and 5th August on the early-ripening plots and ended quickly and evenly in mid-August.

Maturity / The grapes became particularly rich in mid-September due to the hot, dry conditions, then the first rains in late September weakened the skins and accelerated the harvest. This very welcome moisture stabilised the sugar concentration and allowed us to continue the harvest more serenely.

2019 was characterised by high potential alcohol content and low total acidity (little malic acid).

The harvest took place from 18th September to 11th October:

- Merlot from 18th September to 1st October
- Cabernet Franc on 1st October
- Petit Verdot on 4th October
- Cabernet-Sauvignon from 30th September to 11th October.

Vinification / Plot-by-plot and intra-plot selection form the backbone of our approach. This year we paid particular attention at the sorting stage to remove the withered berries whose prune-like character favours premature development.

Temperature control during vatting was made easier by cold stabilising. The alcoholic fermentations started quickly with yeast from our vineyard. Temperatures were kept at 25 to 29°C.

Maceration times ranged from 15 to 23 days. Malolactic fermentation in vats took place rapidly, allowing the wine to be steadily transferred to barrels on fine lees in separate batches. The wine was transferred to barrels by the end of November.

天气条件

2019年份的天气特征是有一个多雨的春季，六月初同样雨水丰沛，之后的夏季炎热、干燥。春季凉爽的温度有效地抑制了霜霉病的滋生。有利的天气条件为这年打造出一种没有真菌压力的环境。

冬末时，土壤快速的升温让葡萄树规律、一致又缓慢地抽出嫩芽。然而，六月初的冷凉天气给花期造成不良影响，除了我们最为早熟的那些田块之外，部分葡园出现一些落花的现象。

六月下旬，夏季炎热又干燥的天气稳稳驻扎下来，中间仅于七月底、八月初稀疏降下了几场雨水。日照和热量为赤霞珠和品丽珠激发出香气，也促进了果皮中多酚物质的合成。

成熟期间的缺水压力加速了糖的增加、酸的降解，促进了果实中苯酚元素的潜在含量。这些条件对单宁的品质亦有提升作用。8月4日、5日，最早熟的田块迎来转色中期，而这一阶段于八月中旬以同步的节奏划上句号。

成熟期

高温、干燥的天气条件让葡萄的含糖量在九月中旬达到了极高的水准。之后，九月下旬的首轮降雨天然地弱化了葡萄皮，从而加速了采收的进程。恰到好处的潮湿空气稳定了葡萄中的糖分浓度，从而让采收之路走得更为平稳。

2019年份的特征是酒精度高、总酸低（少量苹果酸）。

葡萄采收 从9月18日持续至10月11日：

- 美乐为9月18日至10月1日；
- 品丽珠为10月1日；
- 小维度为10月4日；
- 赤霞珠为9月30日至10月11日。

酿造

田块甄选和田块内甄选，构成了我们的工作基础。今年，我们为挑拣工序给予了特别的关注，将会导致葡萄酒过快老化的像“李子干”一样皱巴巴的葡萄果粒排除在外。

葡萄在冷藏室中的冷浸渍有助于在入罐时控制温度。酒精发酵在我们葡萄园自有酵母的作用下，很快得到启动。温度被控制在25至29°C之间。

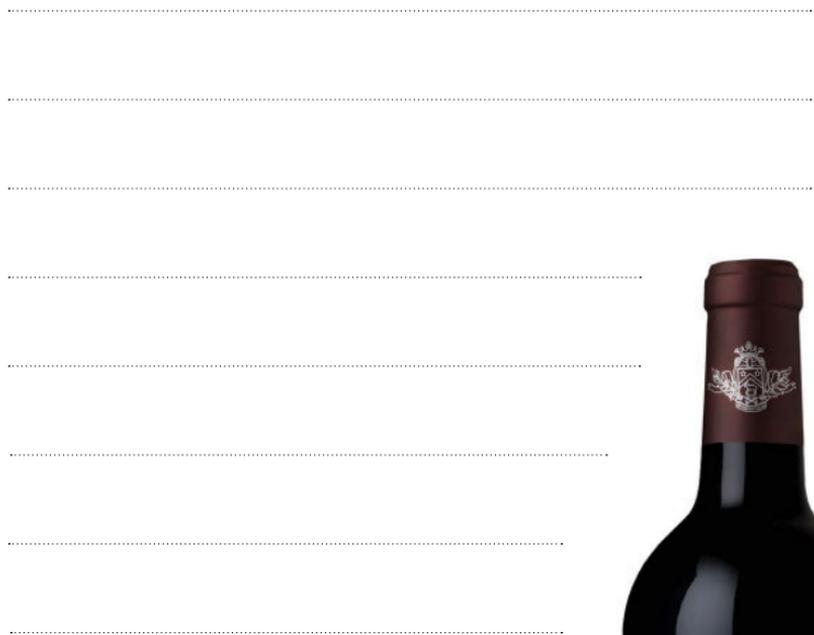
浸渍期为15到23日不等。苹果酸乳酸发酵在酒罐中快速完成，有助于让我们按照规律的节奏，将带细酒泥的葡萄酒分批导入橡木桶中。

十一月底，葡萄酒入桶完毕。



2019 —

CHÂTEAU
PIBRAN



Assemblage / Blend

53 % merlot, 47 % cabernet-sauvignon

Elevage / Ageing

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

*50% in new barrels and 50% from barrels of one vintage,
for 18 months.*



CHÂTEAU PICHON BARON

— 2019



Assemblage / Blend

87 % cabernet-sauvignon, 13 % merlot

Eleavage / Ageing

80 % en barriques neuves et 20 % en barriques d'un vin, pendant 18 mois.

80% in new barrels and 20% from barrels of one vintage, for 18 months.

La production représente 49 % des 73 hectares du vignoble.

Château Pichon Baron accounts for 49% of the yield of our 73 hectares of vines.



Pierre Montégut, Directeur Technique de Château Suduiraut



Château d'Yquem

PREMIER CRU CLASSÉ

Sauternes

Conditions climatiques / Le millésime 2019 s'est caractérisé par une fin d'automne et un début d'hiver pluvieux, des températures très clémentes et un seul épisode de froid d'une semaine sur cette période. Les précipitations au début du cycle végétatif en avril ont exigé une vigilance particulière pour éviter d'éventuels dégâts dus au mildiou. Les conditions météorologiques à la floraison, début juin, ont été mitigées et nous avons observé un peu de coulure sur certaines parcelles. A partir de mi-juin, les températures ont grimpé fortement et nous avons été confrontés à deux épisodes de canicule fin juin et fin juillet, que la vigne a heureusement bien supportés. Le 26 juillet, un gros orage (plus de 100 mm de cumul) a fait chuter les températures et a reconstitué un peu de réserve hydrique dans les sols. La maturation s'est trouvée relancée dans un mois d'août globalement sec. L'ensemble du vignoble était très sain.

Château Suduiraut : Les vendanges ont débuté le 17 septembre et se sont terminées le 30 octobre, avec trois tries au total. Le temps très sec de septembre a fait passeriller les débuts d'attaques du Botrytis. Nous avons commencé le 17 septembre une première trie de nettoyage qui a duré une semaine. Nous avons fini le 24 septembre avec 32 hl de vin récolté. Une trentaine de millimètres fin septembre ont permis de déclencher un démarrage du Botrytis cinerea. Son évolution sur notre secteur a été lente et la concentration a tardé à venir. A la reprise des vendanges le 10 octobre, nous avons constaté une qualité très intéressante des différents lots, digne des plus grands millésimes. Ce tri étant rigoureux et lent, et compte tenu des précipitations annoncées, nous avons décidé de nous concentrer sur les grands terroirs de notre vignoble. Cette trie s'est terminée le 22 octobre avant de fortes pluies les 23 et 24 (plus de 50 mm). Nous avons pu reprendre le 28 octobre pour une troisième et dernière trie, qui s'est terminée le 30 octobre avant de nouvelles pluies. Au final, la récolte est de 7hl/ha, avec de très beaux lot récoltés durant la deuxième trie.

S de Suduiraut Vieilles Vignes : Les vendanges se sont déroulées du 5 au 10 septembre. Même si nous avons eu des journées chaudes, les nuits sont restées bien fraîches et ont favorisé la création d'arômes. Les raisins les plus précoces se sont très bien goûtés avec une acidité préservée. Nous avons débuté par les sémillons de Boutoc et par les sauvignons blancs du Plateau. Le temps clément et la maturation régulière sans excès nous ont incité à attendre le 9 septembre pour ramasser le deuxième lot de sémillon et sauvignon blanc. Le 10 septembre nous avons fini de vendanger les parcelles plus tardives, avec toujours un degré maîtrisé et une belle fraîcheur.

Blanc Sec de Suduiraut : Les vendanges se sont déroulées du 4 au 16 septembre. Comme chaque année, nous avons ramassé simultanément les cépages sauvignon blanc et sémillon pour produire des lots qui ont fermenté ensemble. Les degrés étaient intéressants et moins élevés que d'habitude. Ces terroirs précoces ont été vendangés en trois jours. Nous avons repris le lundi 9 septembre et nous avons vendangé les terroirs plus argileux de la partie Nord-Ouest de notre vignoble en fin de semaine. La maturité étant décalée, nous avons procédé à un tri des grappes les plus dorées et nous avons suspendu les récoltes jusqu'au lundi 16 septembre, dernier jour des vendanges.

Weather conditions / 2019 was marked by a rainy late autumn and early winter, very mild temperatures and just one week-long cold spell during this period. Particular vigilance was required to prevent any damage from mildew after rainfall at the beginning of the growing cycle in April. The weather conditions during flowering, at the beginning of June, were mixed and we observed some coulure in certain plots. From mid-June onwards, temperatures rose sharply and we were faced with two heat waves, at the end of June and the end of July, which the vines fortunately bore well. On 26th July, a heavy thunderstorm with more than 100 mm of rainfall brought temperatures down and restored some water reserves to the soil. Ripening resumed in August, which was largely dry. The entire vineyard was very healthy.

Château Suduiraut: The harvest began on 17th September and ended on 30th October, with a total of three selective pickings. The very dry weather in September favoured passerillage rather than Botrytis at this stage. On 17th September we began a first vineyard clean-up that lasted a week. We finished on 24th September with 32 hectolitres harvested. Around 30 millimetres of rainfall at the end of September triggered the start of Botrytis cinerea. Its development in our sector was slow and concentration was long in coming. As we resumed harvesting on 10th October, the highly satisfactory quality of the different batches, worthy of the finest vintages, was evident. As the selection was very meticulous and slow, and in view of the forecast rainfall, we decided to concentrate our efforts on our vineyard's great terroirs. This picking ended on 22nd October before heavy rains on the 23rd and 24th (more than 50 mm). We were able to resume on 28th October for a third and last picking, which ended on 30th October before more rainfall. Ultimately the yield was 7 hectolitres per hectare, with some very fine batches from the second picking.

S de Suduiraut Vieilles Vignes: Harvest took place from 5th to 10th September. Although we had some hot days the nights remained very cool, encouraging the development of aromas. The earliest grapes had excellent flavour, and their acidity was well-preserved considering the heat of the summer. We started with the Semillon from Boutoc and Sauvignon Blanc from the Plateau. The clement weather and steady ripening without excess led us to wait until 9th September to pick the second batch of Semillon and Sauvignon Blanc. On 10th September we finished harvesting the later-ripening plots, still with ideal potential alcohol content and great freshness.

Blanc Sec de Suduiraut: Harvest took place from 4th to 16th September. As in every year, we picked the Sauvignon Blanc and Semillon grapes simultaneously to produce batches to be fermented together. The potential alcohol content was encouraging and lower than usual. It took three days to harvest these early terroirs. We resumed on 9th September and we harvested the more clayey terroirs of the north-western part of our vineyard at the end of the week. Since grape maturity was not uniform, we undertook a selective picking of the most golden bunches and then suspended harvesting until Monday, 16th September, the final day of the harvest.

天气条件

2019年份有一个多雨的秋末与初冬，非常温和。这段期间里仅遭遇了一周的寒冷天气。

四月生长季初期的雨水让团队保持了极高的警惕性，以避免霜霉病给葡萄园带来损失。六月初，花期时的天气条件喜忧参半，有些田块出现落花的情况。六月中旬，气温急速上升，我们分别于六月底和七月底遭遇了两次热浪，幸而葡萄树成功耐住了强热。

7月26日，一场暴雨（降雨量超过100毫米）拉低了气温，又让土壤中的水储备得到了一定的恢复。在干燥的八月期间，葡萄重新启动了成熟的进程，整个葡萄园非常健康。

Château Suduiraut：采收始于9月17日，结束于10月30日，共经历了三轮采摘。

九月极其干燥的天气风干了葡萄孢菌最初的侵袭。9月17日，我们开始为期一周的第一轮采摘，同时亦对葡萄园展开清理工作。9月24日，我们结束了第一轮采摘，共收获了32百升的葡萄酒。

九月底，30毫米左右的降水量成功启动了贵腐霉菌的侵染行动。在酒庄这片地区，真菌的发展较为缓慢，浓度提升得同样缓慢。10月10日重新开始采收，我们观察到这次收获的几批葡萄品质非常引人注目，且符合伟大年份的标准。这次的挑拣工作极为严格和缓慢，鉴于预测到的即将骤变的天气，我们决定将精力集中在最优秀的风土上。这轮采收结束于10月22日，即23和24日大雨来临前夕（超过50毫米）。

我们于10月28日开始第三次，也是最后一次采摘，并于新一轮降雨来临前，在30号结束了所有采收工作。

最终，这年的单产为7百升/公顷，第二轮采摘的品相最佳。

S de Suduiraut Vieilles Vignes：这款葡萄酒的采收在9月5日至10日间完成。

尽管白天炎热，夜晚仍然维持住了清凉，推动了香气的生成。在品鉴葡萄时，最早熟的葡萄展现出优秀的品质，亦保持了出色的酸度。

我们的采收始于Boutoc田块的赛美蓉和高台地区的长相思；并于9月10日结束了最为晚熟的地块，不仅潜在酒精度一直都在控制之中，葡萄还展现出惊艳的清爽感。

Blanc Sec de Suduiraut：这款葡萄酒的采收在9月4日至16日间完成。

与往年一样，长相思和赛美蓉的采摘同时进行，从而一同进行发酵。这年的酒精度低于以往，颇为引人注目。仅3日即收获完毕这些早熟的风土。

之后，我们于9月9日重新开始采摘，在这周结束时，我们收获了葡萄园西北边粘土含量最多的田块。因成熟度不一致，我们挑着采下了最偏金色的葡萄串，然后暂停收获，直至9月16日周一，采摘的最后一日。

BLANC SEC DE SUDUIRAUT

— 2019



Assemblage / Blend

52 % sémillon, 48 % sauvignon blanc

Composition

13,2° degré alcoolique / alcohol content

3,8 acidité totale / total acidity

Elevage / Ageing

75% en cuves et 25% en barriques (dont 23% de bois neuf), pendant 6 mois.

75% in vats and 25% in barrels (23% in new barrels), for 6 months.

CHÂTEAU SUDUIRAUT

— 2019



Assemblage / Blend

94 % sémillon, 6 % sauvignon blanc

Composition

14,1° degré alcoolique / alcohol content

3,7 acidité totale / total acidity

130 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 Pibran

PAUILLAC



CHÂTEAU
PICHON BARON

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PAUILLAC



Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Sauternes

CHÂTEAU PICHON BARON
CHÂTEAU PIBRAN
33250 Pauillac - France
www.pichonbaron.com
Instagram : [@pichonbaron](https://www.instagram.com/pichonbaron)
[facebook.com/PichonBaron](https://www.facebook.com/PichonBaron)

CHÂTEAU SUDUIRAUT
33210 Preignac - France
www.suduiraut.com
Instagram : [@chateausuduiraut](https://www.instagram.com/chateausuduiraut)
[facebook.com/ChateauSuduiraut](https://www.facebook.com/ChateauSuduiraut)

