

CHÂTEAU PICHON BARON

2016

Conditions de vendanges / Harvest conditions

Le millésime 2016 se caractérise par des conditions météorologiques contrastées : un hiver froid et pluvieux, un printemps humide et un été chaud et sec. Un bel été indien a favorisé la bonne maturité des raisins.

La floraison s'est déroulée dans d'excellentes conditions. A partir de mi-juillet, les températures se sont rapprochées de la moyenne, les pluies ont été rares jusqu'à la véraison. Ces conditions restrictives ont favorisé l'épaississement des pellicules et la concentration en polyphénols. La récolte s'est présentée sous les meilleurs auspices, sans pression sanitaire : un rendement raisonnable, des conditions climatiques idéales, une qualité remarquable. L'équilibre des constituants polyphénoliques a donné naissance à des tanins puissants mais polis, d'une forte personnalité. Nous avons effectué des sélections parcellaires rigoureuses et nous avons favorisé des extractions douces, adaptées à chaque terroir. Les températures ont été régulées à 27-29 °C. Les durées de macération étaient comprises entre 19 et 27 jours. Les écoupages se sont terminés fin novembre.

Les vendanges de Château Pichon Baron se sont déroulées du 3 au 18 octobre, avec les merlots du plateau du 3 au 5 octobre, suivis par les cabernets-sauvignons précoces sur graves profondes des grands terroirs récoltés du 10 au 18 octobre.

The 2016 vintage was marked by widely varying weather conditions with a cold, wet winter, a damp spring and a hot, dry summer. A long, splendid Indian summer helped the grapes reach excellent ripeness levels.

Flowering took place in excellent conditions. From mid-July, temperatures were close to seasonal averages. There was very little rain up until the veraison. These restrictive conditions favoured thickening of the skins and polyphenol concentration. Everything augured well for the harvest, with a reasonable yield, ideal weather, remarkable quality and no concerns with respect to the sanitary condition of the grapes. The balance between the polyphenols in the grapes resulted in powerful yet nicely-polished tannins, with plenty of personality. Stringent plot selection was carried out with the emphasis on slow extraction, tailored to each terroir. Temperatures were maintained at 27°C to 29°C. Maceration lasted between 19 and 27 days. Running off was completed at the end of November.

Château Pichon Baron's harvest took place from 3rd to 18th October. The Merlot from the plateau was harvested from 3rd to 5th October, followed by the early-ripening Cabernet-Sauvignon in the deep soils of the main terroirs from 10th to 18th October.



Assemblage / Blend

85 % cabernet-sauvignon, 15 % merlot

Elevage / 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 45 % des 73 hectares du vignoble. Château Pichon Baron accounts for 45 % of the yield of our 73 hectares of vines.