



Château Pichon Baron - 2017

Notre Grand Vin **Château Pichon Baron 2nd Cru Classé en 1855** est issu des plus vieilles vignes du terroir historique de son domaine.

Cet authentique Pauillac offre une découverte sensorielle intense de fruits noirs et de notes épicées. Château Pichon Baron reflète une élégance, une puissance et une longueur en bouche exceptionnelle.

Il se bonifie année après année et **peut vieillir plus de 40 ans en cave.**

Assemblage

79 % cabernet-sauvignon
21 % merlot

Elevage

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

Conditions du millésime

Le millésime 2017 se caractérise par un début d'hiver sec puis pluvieux à partir de février, un printemps aux températures très douces, un épisode de gel les 27-28 avril et un été chaud et sec. Nos propriétés ont été globalement préservées du gel. Seules quelques parcelles ont été touchées, représentant 15 % de la surface totale.

Le débourrement, qui a démarré autour des 25-30 mars, a été régulier et homogène. Les premières fleurs ont été visibles mi-mai sur les parcelles les plus précoces. La mi-véraison a été observée fin juillet avec une remarquable homogénéité.

Les conditions thermiques modérées de l'été ont limité le risque de stress et préservé les acides. Enfin, le mois d'août plutôt sec a favorisé la maturité des pépins.

Les conditions fraîches et humides de la première quinzaine de septembre ont modifié le profil du millésime. L'évolution des pellicules a été accélérée et a nécessité un suivi vigilant de l'avancement de la maturité. La surveillance des parcelles a été la clef de la date de récolte en 2017.

Avec une bonne qualité phénolique, les parcelles de merlot les plus précoces ont été mures mi-septembre. Les cabernets-sauvignons ont été très proches des merlots et leur vendange a pu s'enchaîner sans risque.

Les encuvages ont été maîtrisés pour tenir les températures en dessous de 10°C afin de privilégier les extractions progressives dans le pur style du domaine. Les fermentations alcooliques se sont enclenchées rapidement et la vitesse a été modérée permettant des extractions en phase fermentaire, adaptées à chaque cépage et chaque terroir. Les températures ont été régulées à 25-27°C. Les durées de macération ont varié de 16 à 24 jours. Les entonnages se sont terminés fin novembre.

Les vieilles vignes de merlot ont été vendangées du 18 au 21 septembre et les cabernets-sauvignons du 27 septembre au 3 octobre.

