



Château Pichon Baron 2018

Notre Grand Vin **Château Pichon Baron 2nd Grand 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

78 % cabernet-sauvignon
22 % merlot

Elevage

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

Conditions du millésime

Le millésime 2018 s'est caractérisé par des températures hivernales sans excès accompagnées de précipitations régulières de début décembre à fin mars. Les cumuls ont été importants, supérieurs à 500 mm, dépassant d'environ 180 mm la moyenne. Nous avons assisté à un printemps aux températures douces et à un été très chaud et sec.

Le débourrement, qui a démarré début avril, a été homogène. Toutefois, de nouvelles précipitations importantes et des températures optimums ont favorisé une pression cryptogamique, qui sera à l'origine de pertes de récoltes localement très importantes. Le début de floraison a été observé fin mai et elle s'est déroulée de façon homogène. Une protection sanitaire de la vigne sans faille a été nécessaire jusqu'à fin juillet. C'est alors qu'une phase de contraintes hydriques, défavorable au grossissement des baies, s'est progressivement accentuée jusqu'aux vendanges. Les températures moyennes et maximales ont été très élevées entre la fermeture de la grappe et la fin de la véraison, inférieures à 2003 mais légèrement supérieures à celles de 2005. La véraison a débuté sur les secteurs précoces la dernière semaine de juillet et la mi-véraison début août.

Les moyennes thermiques ont occasionné de très bonnes conditions de maturation. 2018 se positionne proche de 2005, plus précoce que 2015. Cette tendance précoce au caractère solaire s'est poursuivie jusqu'à la fin de la récolte. Les températures élevées et les conditions hydriques restrictives ont été optimums à la richesse anthocyanique des pellicules et à une maturation précoce des tanins. Parallèlement, la progression des degrés a été rapide, les acidités totales et les teneurs en acides maliques ont été basses, les pH élevés.

Les sélections parcellaires et intra parcellaires constituent les fondations de notre démarche. Cette année, le tri a surtout permis d'assurer la régularité qualitative de l'encuvage. La montée en températures a été progressive afin de privilégier les extractions. 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 25-29 °C. Les durées de macération ont varié de 18 à 23 jours. Les entonnages se sont terminés fin novembre.

Les vieilles vignes de merlot ont été vendangées les 24 et 25 septembre et les cabernets-sauvignons du 3 au 10 octobre.

