



Millésime 2012



Jean-René Matignon
Directeur Technique
Mars 2013



CHÂTEAU PICHON-LONGUEVILLE

NOS IMPRESSIONS SUR LE MILLÉSIME

2012 restera gravé dans la mémoire du Château comme **le millésime où il fallait être sur tous les fronts**. D'abord dans la vigne avec un travail incessant et intense, indispensable pour obtenir des raisins de grande qualité. Le temps instable nous a lancé de nombreux défis, nous y avons fait face. Ensuite dans les chais afin de traduire au plus juste l'expression de chaque parcelle de la propriété. Quelques mois après, nous sommes émus du résultat : **un vin éclatant, fruité et surtout d'une remarquable fraîcheur**, véritable empreinte du grand terroir de Château Pichon-Longueville.

LA DÉGUSTATION

La robe est d'un rouge intense, profond, aux reflets noirs. Les arômes, frais, fins, délicats, sont marqués par les fruits rouges (cassis), mais aussi les fruits noirs (mûres). En bouche, les tanins sont à la fois concentrés et moelleux, ainsi que précis et racés. Vin de grande matière tannique, il s'impose par **la puissance subtile de ses grands Cabernet Sauvignon, particulièrement réussis dans ce millésime**.

NOTRE TRAVAIL DANS LE VIGNOBLE

Pour accompagner un millésime tardif, **nous avons intensifié les travaux viticoles dits « en vert »** : épamprage, dédoublage, relevage, échardage, effeuillage, décompactage des grappes.

Le très beau temps qui s'installe dès septembre va accélérer la maturation des grappes, et dès la fin du mois, la vigne se présente sous son meilleur jour.

DES VENDANGES SUR MESURE

Les raisins sont cueillis et rentrés au cuvier **parcelle par parcelle, par ordre de maturité**, avec une attention particulière aux sélections à l'intérieur d'une même parcelle. Ce travail de fond a été particulièrement important cette année.

Les vendanges se déroulent du 1^{er} au 17 octobre. Les 4 premiers jours sont consacrés aux vignes précoces comme Sainte Anne. Puis les vieilles vignes Merlot sont récoltées jusqu'au 10 octobre. Les Cabernet francs, les Petit Verdot et enfin les vieilles vignes de Cabernet Sauvignon clôturent la cueillette.

VINIFICATIONS PARCELLAIRES

Les vinifications aussi ont été effectuées suivant ce même procédé : une cuve, une parcelle, et ce dans le but de rester au plus près de la nature-même du millésime. Après des fermentations fluides, nous avons laissé les jus dans les cuves 15 à 22 jours. On constate d'ores et déjà que cette récolte 2012 bénéficiera d'une **grande concentration en polyphénols**.

ASSEMBLAGE 80% Cabernet Sauvignon
 20% Merlot

ÉLEVAGE 80 % barriques neuves
 20 % barriques d'un an