



PICHON COMTESSE RÉSERVE

2019

Les années se suivent ... mais ne se ressemblent pas !

C'est ce qui fait la richesse de notre métier de vigneron et de vinificateur : nous adapter et nous remettre en cause sans cesse, pour révéler fidèlement l'âme de notre terroir. 2019 aura été une année très ensoleillée et de grande sécheresse. Ce millésime se caractérise par une tension vibrante et minérale, une plénitude et un équilibre fait de puissance et d'élégance : une nouvelle interprétation de Pauillac par Pichon Comtesse...

— NICOLAS GLUMINEAU

LE VIN

RENDEMENTS	DEGRÉ D'ALCOOL	PH	VINS DE PRESSE
42 HL/H	14,35% VOL.	3.70	10%

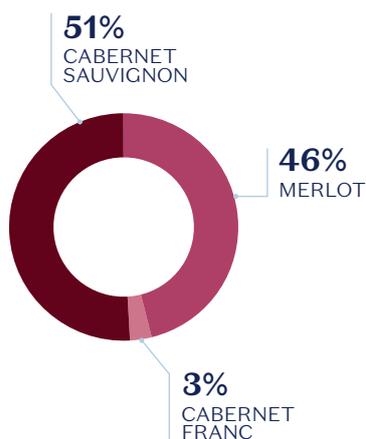
VINIFICATION

VINIFICATION PARCELLAIRE
ENCUVAGE PAR GRAVITÉ
CUVES TRONCONIQUES EN INOX
À DOUBLE PAROIS THERMORÉGULÉES

ÉLEVAGE

EN BARRIQUE : **12 MOIS**
40% DE BARRIQUES NEUVES,
CHAUFFE LONGUE MOYENNE,
SOUTIRAGE TRADITIONNEL À L'ESQUIVE,
COLLAGE AUX BLANCS D'ŒUF

ASSEMBLAGE

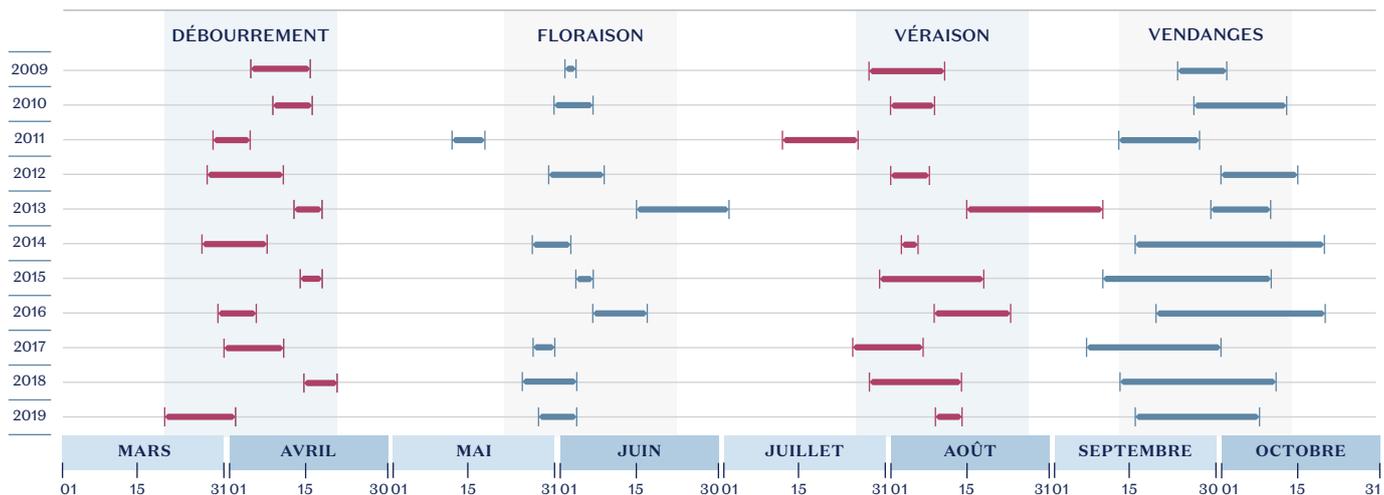


NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez navigue entre sève pauillacaise (cèdre, graphite), fruit (fraise mûre) et fleurs (muguet, lilas). Il fait espérer une bouche gourmande et juteuse. Sans surprise, on retrouve ces sensations en bouche. Long et séveux, le vin est velouté, tendu et tenu par une jolie acidité et la sensation quasi-physique du tanin qui guide la dégustation. Les fruits rouges (fraise, cerise) sont mâtinés de santal et cèdre, pour affirmer l'expression du terroir de Pauillac.



LE MILLÉSIME



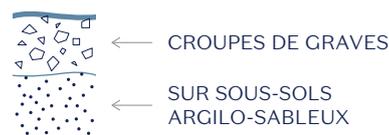
Avec des températures supérieures aux normales saisonnières, l'hiver fut doux et anormalement sec. Dans ces conditions, le **DEBOURREMENT** de la vigne fut particulièrement précoce, à partir du 20 mars. La fraîcheur et les précipitations du printemps ralentirent le développement de la vigne qui s'est ainsi recalée sur sa période moyenne de **FLORAISON** entre fin mai et début juin. L'instabilité météorologique printanière, qui entraîne une légère coulure sur les Cabernets, touche à sa fin mi-juin. La chaleur et le soleil s'installent alors durablement. Les quelques pluies de mi-juillet et début août favorisent une **VERAISON** rapide et homogène du 9 au 14 août. Une maturation lente avec des conditions sèches, très ensoleillées et des nuits fraîches permirent de débuter les **VENDANGES** le 16 septembre dans un vignoble très sain. Quelques épisodes pluvieux à partir de fin septembre nous accompagneront jusqu'à la fin de la récolte le 8 octobre, sans aucune incidence sur la qualité de nos raisins.

LE VIGNOBLE

SUPERFICIE TOTALE

90 HECTARES
EN PRODUCTION : 73 HECTARES

COMPOSITION DES SOLS



DENSITÉ DE PLANTATION

9.000 PIEDS / HECTARE

ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE

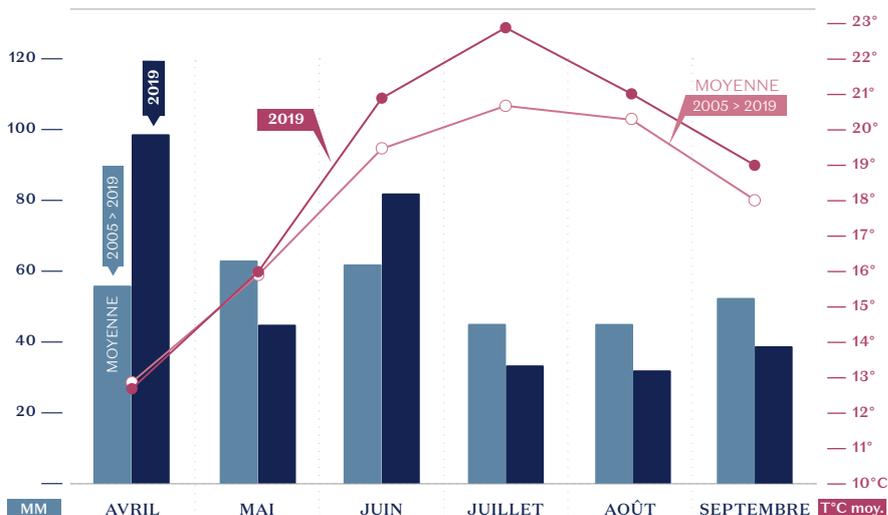
35 ANS

VITICULTURE

VITICULTURE **RAISONNÉE** AVEC PRATIQUES EN **BIODYNAMIE** SUR **28** HECTARES

LE CLIMAT

— PRÉCIPITATIONS VS. TEMPÉRATURES —



— CUMUL PRÉCIPITATION/TEMPÉRATURE MOYENNE (AVRIL À SEPTEMBRE) —

