



Les Griffons de Pichon Baron 2015, Pauillac

AOC Pauillac, Bordeaux, France



PRÉSENTATION

Les Griffons de Pichon Baron est l'un des deux seconds vins de la propriété. Créé à partir du millésime 2012, il possède un caractère pur et droit.

Les raisins qui constituent l'assemblage de ce vin proviennent essentiellement des parcelles graveleuses proches de l'estuaire de la Gironde, propices au cabernet-sauvignon. Les Griffons invite à une expérience tonique et fraîche, ample et droite, toute en énergie. Ce vin peut être conservé en cave plus de 20 ans mais peut se déguster dès maintenant.

LE MILLÉSIME

Les précipitations hivernales contribuent à un bon rechargement des nappes phréatiques. Le débourrement homogène se déroule dans la deuxième quinzaine d'avril.

La floraison débute fin mai. La stabilité météorologique avec des températures très régulières permet à la mi-juin d'accélérer la nouaison. C'est sous une ambiance climatique chaude et sèche, voir caniculaire, que débute l'été. Les travaux en verts d'échardage-éfeuillage sont mis en oeuvre en juin-juillet pour capitaliser cet atout microclimatique favorable. Les premières contraintes hydriques significatives permettent alors l'épaississement des pellicules associé à une maturation précoce des pépins. Dans ce contexte idéal, les éclaircissements ciblés sont effectués hâtivement afin de favoriser l'assimilation des composés indispensables à la préparation d'une bonne maturité.

Les derniers jours de juillet voient les premières baies vérees dans des conditions toujours sèches et chaudes. Les épisodes orageux en août et septembre vont relancer la maturité. Les pellicules s'affinent et les saveurs deviennent expressives. Globalement la maturité est très homogène.

Grâce à des pellicules fermes et résistantes, la maturité phénolique progresse sans risque de surmaturation.

VENDANGES

La récolte se déroule dans des conditions climatiques finales optimums. Les merlots sont vendangés du 18 au 25 septembre et les cabernets-sauvignons du 1er au 9 octobre.

ÉLEVAGE

60% en barriques neuves, 40% en barriques d'un vin pendant 18 mois.

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40%



DÉGUSTATION

La couleur est sombre, rouge grenat intense. Le nez est mis en valeur par le fruit frais, la crème de cassis, la myrtille ainsi qu'une note boisée raffinée. La bouche est douce, veloutée, les tanins délicats et précis. Portée par une grande maturité que l'on retrouve dans la qualité du fruit, la finale est savoureuse, élégante, racée dans un ensemble opulent et sans lourdeur.

Jean-René Matignon - Directeur Technique - Août 2017

Date de mise en bouteille : 16 mai 2017

