



# CHÂTEAU PICHON BARON

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PAUILLAC

## Château Pichon Baron 2014, 2nd Grand Cru Classé en 1855

AOC Pauillac, Bordeaux, France

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.

### LE MILLÉSIME

#### CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Des travaux en verts comme l'effeuillage ont été effectués durant le mois de juin et juillet afin de favoriser un bon développement des grappes. Des éclaircissements ciblés ont été réalisés tardivement fin août. Puis, les conditions climatiques sont devenues estivales et sèches ce qui a permis de bonnes conditions de maturation. Cette stabilité météorologique s'est concrétisée par une régulière évolution pour atteindre des équilibres optimaux à l'approche de la récolte, même dans les tous derniers jours. L'effet parcellaire et intra-parcellaire joue son rôle le plus significatif de cette dernière décennie.

#### VENDANGES

Les vendanges ont commencé fin septembre par les vieilles vignes de merlot cueillies dans des conditions très favorables, sous un soleil estival. Après la récolte des merlots, nous avons arrêté les vendanges du 9 au 16 octobre pour permettre au cabernet-sauvignon d'atteindre une parfaite maturité. Une sélection stricte des grappes est appliquée dans le vignoble, puis un tri rigoureux à l'arrivée au chai afin d'affiner à nouveau le potentiel qualitatif des raisins.

#### VINIFICATION

Afin de poursuivre la sélection parcellaire effectuée à la vigne, toutes les petites cuves sont utilisées et celles de taille plus importante ne sont remplies que partiellement. Les fermentations alcooliques s'enclenchent rapidement et la vitesse est modérée permettant des extractions plutôt en phase fermentaire, douces et fractionnées, adaptées à chaque terroir. La finesse des tannins est privilégiée ainsi que l'expression des cépages en fonction de la typicité des sols. Les durées de macérations sont comprises entre 15 à 18 jours pour les jeunes vignes et 20 à 24 jours pour les plus vieilles, avec un suivi gustatif quotidien des extractions. Les écoulements se sont terminés fin novembre.

### LE VIN

#### ASSEMBLAGE

Cabernet sauvignon 80%, Merlot 20%

#### ÉLEVAGE

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



Château Pichon Baron - Château Pichon Baron, 33250 Pauillac

Tel. 0556731717 - [contact@pichonbaron.com](mailto:contact@pichonbaron.com)

[www.pichonbaron.com](http://www.pichonbaron.com)    

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



## DÉGUSTATION

La couleur de Château Pichon Baron 2014 est intense, profonde, pourpre, presque noire. Le nez est très expressif, offrant une grande palette aromatique : fruits noirs, myrtilles, épices, nez élégant et subtil. L'attaque du vin est suave, précise avec de la réserve. En bouche, le vin laisse apparaître un boisé très bien intégré avec une attaque droite, précise et charnue. Les tannins sont portés par un fruité bien mûr et gourmand. La finale est racée, complexe et précise. Un ensemble volumineux, suave et dense tout au long de la dégustation.

Jean-René Matignon - Directeur Technique - Juin 2016

Date de mise en bouteille : 13 juin 2016

## ANALYSE

13,5 % vol.

