



Les Griffons de Pichon Baron 2021, 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

Le millésime 2021 a commencé par un hiver extrêmement pluvieux, avec des températures très douces, suivi d'un temps sec à partir de mi-février.

Une période quasi-estivale la dernière semaine de mars a accéléré le débourrement qui s'est généralisé entre le 25 et le 26 mars, avec 5 à 6 jours d'avance par rapport à la moyenne. Puis des épisodes de gel sévères ont eu lieu lors de la première quinzaine d'avril. La floraison s'est ensuite déroulée dans de très bonnes conditions climatiques.

En juin, l'instabilité orageuse a provoqué une pression mildiou, nécessitant une grande vigilance. Juillet et début août ont été pluvieux et frais. La véraison a progressé lentement pour se terminer fin août.

À partir de mi-août jusqu'à mi-septembre, une période de 4 semaines de temps sec a favorisé la maturation des pépins et des polyphénols. Cette période sans précipitations a permis aux cabernets de bien mûrir.

VENDANGES

C'est un millésime qui a été récolté fin septembre avec de faibles rendements. Les vendanges se sont déroulées du 27 septembre au 1er octobre pour les merlots, le 2 octobre pour les petits verdoles et du 30 septembre au 7 octobre pour les cabernets-sauvignons.

VINIFICATION

La sélection parcellaire a été maîtrisée dans notre cuvier bois et inox conçu pour adapter notre vinification à chaque parcelle. Nous avons privilégié encore plus cette année la qualité du fruit en prolongeant la période pré-fermentaire à froid avant de lancer la fermentation avec notre levain indigène millésimé provenant des parcelles de vieilles vignes de cabernet-sauvignon du Plateau.

Les températures de macération étaient comprises entre 24 et 29°C. Les extractions ont été préférentiellement placées en coeur de fermentation et les dégustations quotidiennes ont affiné la durée de macération post-fermentaire, particulièrement importante dans l'affinage de la trame tannique.

Nous avons écoulé les merlots du 14 au 24 octobre et les cabernets du 26 octobre au 2 novembre. Les fermentations malolactiques se sont déroulées rapidement en cuve permettant un entonnage régulier par lots séparés. Les entonnages se sont terminés mi-novembre.

ÉLEVAGE

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



CÉPAGES

Cabernet sauvignon 45%, Merlot 44%, Petit verdot 11%

DÉGUSTATION

Les Griffons de Pichon Baron 2021 révèle une robe d'un rubis soutenu avec des reflets violets, encore jeune et bien brillante. Des notes de fleurs blanches délicates précèdent un nez classique marqué par le cabernet-sauvignon avec des arômes de cassis, de réglisse et de belles notes boisées. L'ensemble est élégant et fin. L'attaque est ample et fraîche, la bouche est tendue, enveloppée avec une belle structure tannique. Des saveurs de myrtille, de cerise bien mûre, de cèdre et d'épices douces accompagnent avec bonheur cet ensemble puissant. La finale est longue, sèveuse sur le zan.

Pierre Montégut - Directeur Technique - octobre 2023

Date de mise en bouteille : 25 mai 2023

