



Les Tourelles de Longueville 2021, Pauillac

AOC Pauillac, Bordeaux, France



PRÉSENTATION

Les Tourelles de Longueville est l'un des deux seconds vins de la propriété. Nommé d'après les tourelles emblématiques du château, il incarne tout le charme du lieu.

Les raisins qui constituent l'assemblage de ce vin, proviennent essentiellement de la parcelle Sainte Anne plantée en dominante de merlot, ce qui dote ce vin d'une personnalité propre. Les Tourelles invite à une expérience toute en gourmandise, charme, rondeur et volupté.

Ce vin offre une initiation à l'esprit du domaine Pichon Baron. Il peut se découvrir jeune ou vieillir en cave plus de 15 ans.

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 29 septembre pour les cabernets francs 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

70 % en barriques d'un vin, 30 % en barriques neuves pendant 12 mois.



CÉPAGES

Merlot 66%, Cabernet sauvignon 28%, Cabernet franc 6%

DÉGUSTATION

Les Tourelles de Longueville 2021 offre une robe brillante de couleur rubis. Le nez bien ouvert révèle des arômes de fraise bien mûre, de prune violette, de cuir noble, d'épices et une touche de café. Cette belle entrée en matière se poursuit par une attaque onctueuse, une bouche enveloppée, juteuse aux saveurs de fruits noirs, de pastèque bien mûre, soulignées par les épices du bois. La finale tannique et réglissée apporte une belle longueur avec des notes d'écorce d'orange.

Pierre Montégut - Directeur Technique - octobre 2023

Date de mise en bouteille : 22 mai 2023

