



Les Tourelles de Longueville 2011, Pauillac

AOC Pauillac, Bordeaux, France

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

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

2011 est un millésime précoce, même si finalement, il l'a été moins que prévu. Un printemps sec et chaud, un été frais et froid. Les travaux dans la vigne sont raisonnés, fonction des conditions climatiques et du profil de chaque parcelle. Fin juillet, début août, nous effectuons des travaux en vert très localisés (effeuillage & éclaircissage), de façon à homogénéiser la maturation des raisins. Dès septembre, nous constatons un fort potentiel phénolique sur nos cabernets qui sont étonnants. Le début du mois est très profitable à ce cépage situé sur les plus grands terroirs.

VENDANGES

Les raisins sont cueillis et rentrés au cuvier parcelle par parcelle, par ordre de maturité, avec une attention particulière aux sélections intra-parcellaires. Elles se déroulent du 12 au 28 septembre avec 2 jours d'arrêt les 18 et 25 septembre. Les 3 premiers jours sont consacrés aux vignes précoces comme la parcelle Sainte Anne. Puis les vieilles vignes merlot sont récoltées jusqu'au 20 septembre. Les cabernets francs et sauvignons clôturent la cueillette sous un soleil enfin chaud et sec.

VINIFICATION

Le tri au cuvier est très méticuleux pour ne préserver que les plus belles baies de raisin. Un double tri est effectué, avant et après éraflage. Une fois les raisins égrainés, deux lignes de tri, manuelle et optique, affine encore la sélection des baies.

Les moûts de chaque parcelle sont vinifiés individuellement. La fermentation alcoolique est rapide, favorisée par des températures naturelles élevées. Nous effectuons des remontages fractionnés et répétés, adaptés aux profils de chaque lot. Les durées de macération sont comprises entre 20 et 25 jours selon les suivis gustatifs des extractions. Les vins sont entonnés par lots après la fermentation malo-lactique et assemblés en cours d'élevage.

LE VIN

ASSEMBLAGE

Merlot 60%, Cabernet sauvignon 28%, Cabernet franc 10%, Petit verdot 2%

ÉLEVAGE

50 % en barriques d'un vin, 50 % en barriques neuves pendant 12 mois.



DÉGUSTATION

Les Tourelles de Longueville 2011 dévoile une très belle robe grenat. L'attaque est précise, sur les épices douces, le cacao, puis les fruits noirs. Les tanins sont discrètement présents, raffinés, tout en longueur. La finale volumineuse est gourmande et distinguée. Un vin tout en élégance, harmonieux, qui s'affirme par sa race et sa complexité.

Grand millésime de garde qui peut déjà s'apprécier après décantation.

Jean-René Matignon - Directeur Technique - Mai 2018

Date de mise en bouteille : 27 mai 2013

ANALYSE

13 % vol.

