Les Tourelles de Pichon Baron 2023

AOC Paillac, Bordeaux, France

Les Tourelles de Pichon Baron 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. Historiquement connu sous le nom Les Tourelles de Longueville, il est renommé Les Tourelles de Pichon Baron à partir du millésime 2023.
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

- Un automne sec et doux, suivi d'un hiver froid et humide.
- Des précipitations très abondantes ont parfaitement rechargé la réserve utile des sols en eau. Avec 456 mm, nous avons relevé 30 % de plus en pluviométrie qu'en 2022.
- Début avril : débourrement et un épisode de gel le 5 avril aux conséquences limitées.
- Printemps globalement sec et chaud. La floraison s'est déroulée dans de très bonnes conditions climatiques.
- Début du mois de juillet marqué par un temps tropical, suivi d'une fin de mois avec un profil sec et chaud, sans canicule.
- Début août : un temps frais et nuageux avec des pluies bénéfiques permet de maintenir un niveau d'acidité élevé dans les baies.
- Belle maturation avec des conditions climatiques chaudes, et quelques pluies bénéfiques le 20 septembre notamment pour les cabernets.

VENDANGES

Les vendanges se sont déroulées du 12 septembre au 4 octobre :
- les merlots du 12 au 22 septembre,
- les cabernets francs le 16 et le 21 septembre,
- les petits verdots le 19 septembre,
- les cabernets-sauvignons du 23 septembre au 4 octobre.

VINIFICATION

Les températures de macération étaient comprises entre 25 et 27 °C. Les extractions ont été préférentiellement placées en coeur de fermentation et les dégustations quotidiennes ont affiné la durée de macération post-fermentaire. Les écoulages des merlots se sont déroulés du 30 septembre au 12 octobre et ceux des cabernets du 10 au 24 octobre. Les fermentations malolactiques se sont opérées rapidement sous marc, permettant un entonnage régulier par lots séparés. Les entonnages se sont terminés le 4 novembre. 2023 se distingue par un fruité pur, frais et précis. Le profil du vin est caractérisé par l'équilibre entre la tension et la puissance. Nous retrouvons le fruit et la finesse du millésime 2019 ainsi que la puissance et la longueur du 2020.

CHÂTEAU
PICHON BARON
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC

Château Pichon Baron - Château Pichon Baron, 33250 Pauillac
Tel. 0556731717 - contact@pichonbaron.com
www.pichonbaron.com

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

LE VIN

ASSEMBLAGE
Merlot 72%, Cabernet sauvignon 20%, Cabernet franc 8%

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

DÉGUSTATION
Ce millésime affirme encore davantage le style de cette cuvée, majoritairement composée Merlot. Le nez, déjà bien ouvert, démarre sur des arômes d'épices et de fruits noirs bien mûrs, puis évolue vers des notes de sous-bois et de réglisse. L'attaque est ample et soyeuse, et se prolonge sur une bouche marquée par la sucrosité et la générosité. Des saveurs d'épices, de mûre, de pivoine s'installent avant une finale plus classique de Pauillac, soutenue par des tanins sérieux aux arômes de moka, de boisé et de réglisse.
Les Tourelles de Pichon Baron apporte au classicisme du millésime la générosité de ces Merlots et signe une très belle cuvée, à la fois gourmande et structurée. Il sera appréciable très vite, avec un potentiel de garde de 20 ans.

Pierre Montégut - Directeur Technique - mars 2026
Date de mise en bouteille : 26 mai 2025

ANALYSE
13,5 % vol.
pH: 3,7
Acidité totale: 3,6 g/l

CHÂTEAU PICHON BARON
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC

Château Pichon Baron - Château Pichon Baron, 33250 Pauillac
Tel. 0556731717 - contact@pichonbaron.com
www.pichonbaron.com

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