Château Pichon Baron 2021, 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

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, 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.

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
Cabernet sauvignon 88%, Merlot 12%

ÉLEVAGE
70 % en barriques neuves, 30 % en barriques d'un vin pendant 18 mois

DÉGUSTATION
Château Pichon Baron 2021 offre une très belle couleur rubis soutenu, de belle densité. Le nez, encore un peu sur la retenue, débute par des notes de cassis frais, d'herbes aromatiques et de fruits rouges, typiques de son cépage prédominant. A l'aération se développent des notes florales, de cerise fraîche, de framboise et d'élevage en barriques. Le tout forme un ensemble complexe, élégant et profond. L'attaque est ample, suave. La bouche est veloutée, crémeuse, aux saveurs épicées et vanillées. La finale est longue, minérale avec des tanins racés, gourmands et réglissés. L'ensemble montre de la tension, de la subtilité et une belle rémanence.

Pierre Montégut - Directeur Technique - octobre 2023
Date de mise en bouteille : 6 juin 2023

ANALYSE
13 % vol.
pH: 3,60

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.