



Les Griffons de Pichon Baron 2022, Pauillac

AOC Pauillac, Bordeaux, France

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

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

- Un hiver froid et sec, suivi d'un printemps chaud : un débourrement assez précoce.
- Début avril : un épisode de gel sévère, aux conséquences toutefois limitées.
- Mai : la floraison et la nouaison se sont déroulées dans de très bonnes conditions climatiques.
- Juin : les températures élevées ont permis un développement rapide des grappes, avec une première canicule à la mi-juin, suivie d'un épisode pluvieux bénéfique pour les vignes.
- Été solaire, avec des températures globalement élevées et des épisodes caniculaires sans précipitations. Ces conditions ont provoqué des contraintes hydriques dans nos vignes toutefois qualitatives pour nos raisins qui ont donné une richesse tannique et anthocyanique très prometteuse.
- La mi-août a été pluvieuse et fraîche ce qui a bien relancé l'activité photosynthétique.
- À partir du 22 août, une période de 4 semaines de temps sec et très chaud a favorisé la maturation des pépins et des polyphénols. Cette période sans précipitations a permis la dégradation des arômes variétaux des cabernets.

VENDANGES

Les vendanges se sont déroulées du 8 septembre au 3 octobre :

- les merlots du 8 au 21 septembre,
- les cabernets francs le 21 et le 27 septembre,
- les petits verdots le 19 septembre,
- les cabernets-sauvignons du 19 septembre au 3 octobre.



VINIFICATION

Nos nouvelles installations ont permis un chargement gravitaire très apprécié par nos équipes techniques et une sélection parcellaire plus précise grâce à nos nouvelles cuves bois et inox, de plus petites capacités.

Nous avons privilégié la qualité du fruit en prolongeant la période pré-fermentaire à froid avant de commencer la fermentation alcoolique avec notre levain indigène millésimé. Celle-ci s'est déroulée rapidement.

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 écoupages des merlots se sont déroulés du 29 septembre au 11 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.

LE VIN

ASSEMBLAGE

Merlot 50%, Cabernet sauvignon 46%, Petit verdot 4%

ÉLEVAGE

60 % en barriques d'un vin,

40 % en barriques neuves, pendant 18 mois.

DÉGUSTATION

Les Griffons de Pichon Baron 2022 offre une robe noire profonde, aux reflets violines. Le nez est bien ouvert, intense sur des notes de cassis frais, de mûre, avec une touche boisée bien intégrée. L'attaque est onctueuse, la bouche est riche aux saveurs de fruits noirs, d'épices avec un coté crémeux très séduisant. La finale est puissante, très fruitée avec une belle sucrosité.

Les Griffons de Pichon Baron est un bel exemple d'un Pauillac typique dans un millésime très charmeur. Il pourra s'apprécier assez tôt (4-5 ans) grâce à cette séduction mais gagnera à vieillir une dizaine d'années.

Pierre Montégut - Directeur Technique - juillet 2024

Date de mise en bouteille : 4 juin 2024

ANALYSE

14,5 % vol.

