



Les Griffons de Pichon Baron, Grand Vin Blanc Sec, 2023

AOC Bordeaux Blanc Sec, Bordeaux, France

Les Griffons de Pichon Baron Grand Vin Blanc Sec est issu d'un terroir spécifique du vignoble de Château Pichon Baron, identifié comme favorable à la production de vin blanc. Son sol frais, composé de graves sur un socle calcaire confère une belle acidité et beaucoup de minéralité, dotant cette cuvée d'un véritable caractère. Le sémillon planté est issu d'une sélection massale de Château Suduiraut. Avec une belle expression aromatique, ce vin reflète son terroir au goût de calcaire marqué, il est riche avec une belle tension.

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.

VENDANGES

- Vendanges manuelles en cagettes le 11 septembre.

VINIFICATION

- Pressurage doux et lent en pressoir pneumatique pendant 2h30.
- Léger débouillage à froid à 10°C.
- Fermentation en barriques.

LE VIN

ASSEMBLAGE

Sémillon 100%

ÉLEVAGE

En barriques anciennes pendant 9 mois, sur lies fines avec un bâtonnage à la demande.



DÉGUSTATION

Les Griffons de Pichon Baron blanc 2023 révèle une couleur jaune pâle. Le nez offre des notes fruitées et citronnées, avec une touche minérale et mentholée. L'attaque est franche, la bouche est ronde et fraîche avec des saveurs de fruits à chair blanche et d'herbes aromatiques. La finale est tendue et minérale.

Ce vin offre une belle alliance entre le côté flatteur, gourmand du sémillon et la tension de ce terroir argilo-calcaire.

Pierre Montégut - Directeur Technique - juillet 2024

Date de mise en bouteille : 6 mai 2024

