



Château Pichon Baron 2022, 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

- 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

Cabernet sauvignon 81%, Merlot 19%

ÉLEVAGE

70 % en barriques neuves,

30 % en barriques d'un vin pendant 18 mois

DÉGUSTATION

De couleur noire intense, avec des reflets violines, Château Pichon Baron 2022 offre un nez expressif, fin où se mêlent des arômes délicats de fleurs comme la violette et la rose, et de fruits rouges et noirs. Des notes de graphite et de boisé apparaissent ensuite. Après une attaque puissante, la bouche est à la fois grasse, veloutée et profonde. On retrouve les fruits rouges et noirs, les notes d'épices du bois ainsi que le côté minéral du terroir. La finale est intense, enrobée et longue.

Château Pichon Baron, dans ce millésime exceptionnel, allie la puissance classique des grands Pauillac avec un toucher de bouche élégant. Cet immense vin vieillira avec bonheur mais sera appréciable dès ses 10 ans, avec un carafage.

Pierre Montégut - Directeur Technique - juillet 2024

Date de mise en bouteille : 13 juin 2024

ANALYSE

14 % vol.

