



Les Tourelles de Longueville 2018, Pauillac

AOC Pauillac, Bordeaux, France

Les Tourelles de Longueville 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.

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

Le millésime 2018 s'est caractérisé par des températures hivernales sans excès accompagnées de précipitations régulières de début décembre à fin mars. Les cumuls ont été importants, supérieurs à 500 mm, dépassant d'environ 180 mm la moyenne. Nous avons assisté à un printemps aux températures douces et à un été très chaud et sec.

Le débourrement, qui a démarré début avril, a été homogène. Toutefois, de nouvelles précipitations importantes et des températures optimales ont favorisé une pression cryptogamique, qui sera à l'origine de pertes de récoltes localement très importantes. Le début de floraison a été observé fin mai et elle s'est déroulée de façon homogène. Une protection sanitaire de la vigne sans faille a été nécessaire jusqu'à fin juillet. C'est alors qu'une phase de contraintes hydriques, défavorable au grossissement des baies, s'est progressivement accentuée jusqu'aux vendanges. Les températures moyennes et maximales ont été très élevées entre la fermeture de la grappe et la fin de la véraison, inférieures à 2003 mais légèrement supérieures à celles de 2005. La véraison a débuté sur les secteurs précoces la dernière semaine de juillet et la mi-véraison début août.

Les moyennes thermiques ont occasionné de très bonnes conditions de maturation. 2018 se positionne proche de 2005, plus précoce que 2015. Cette tendance précoce au caractère solaire s'est poursuivie jusqu'à la fin de la récolte. Les températures élevées et les conditions hydriques restrictives ont été optimales à la richesse anthocyanique des pellicules et à une maturation précoce des tanins. Parallèlement, la progression des degrés a été rapide, les acidités totales et les teneurs en acides maliques ont été basses, les pH élevés.

VENDANGES

Les merlots de Sainte Anne ont été vendangés les 19 et 20 septembre, les cabernets francs le 4 octobre, les cabernets-sauvignons le 9 octobre et les petits verdot le 10 octobre.

LE VIN

ASSEMBLAGE

Merlot 66%, Cabernet sauvignon 20%, Cabernet franc 8%, Petit verdot 6%

ÉLEVAGE

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



DÉGUSTATION

Les Tourelles de Longueville 2018 révèle une belle couleur d'un rubis intense.

Le nez dévoile des arômes de fruits rouges bien mûrs, de cerise noire et d'épices douces. L'attaque est soyeuse, délicate, fondante. La fraîcheur du fruit soutient la finale qui est persistante, subtile et dense. Les tanins sont frais et harmonieux. L'ensemble est plein, volumineux, savoureux. C'est un vin équilibré, à la fois accessible et tonique, élégant et puissant.

Jean-René Matignon - Directeur Technique - juillet 2020

Date de mise en bouteille : 19 mai 2020

