



## CHATEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE

# | 2019

Les années se suivent ... mais ne se ressemblent pas !

C'est ce qui fait la richesse de notre métier de vigneron et de vinificateur : nous adapter et nous remettre en cause sans cesse, pour révéler fidèlement l'âme de notre terroir. 2019 aura été une année très ensoleillée et de grande sécheresse. Ce millésime se caractérise par une tension vibrante et minérale, une plénitude et un équilibre fait de puissance et d'élégance : une nouvelle interprétation de Pauillac par Pichon Comtesse...

— NICOLAS GLUMINEAU

### LE VIN

RENDEMENTS	DEGRÉ D'ALCOOL	PH	VINS DE PRESSE
<b>42</b> HL/H	<b>14,12%</b> VOL.	<b>3.75</b>	<b>13%</b>

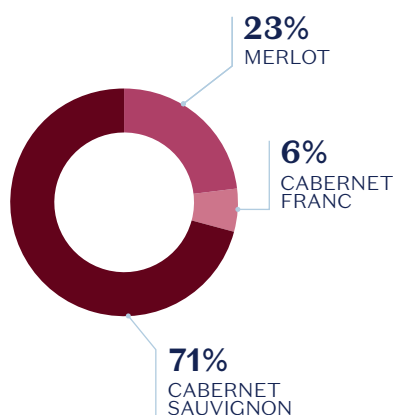
#### VINIFICATION

VINIFICATION PARCELLAIRE  
ENCUVAGE PAR GRAVITÉ  
CUVES TRONCONIQUES EN INOX  
À DOUBLE PAROIS THERMORÉGULÉES

#### ÉLEVAGE

EN BARRIQUE : **18 MOIS**  
**60%** DE BARRIQUES NEUVES,  
CHAUFFE LONGUE MOYENNE,  
**SOUTIRAGE TRADITIONNEL** À L'ESQUIVE,  
COLLAGE AUX BLANCS D'ŒUF

#### ASSEMBLAGE

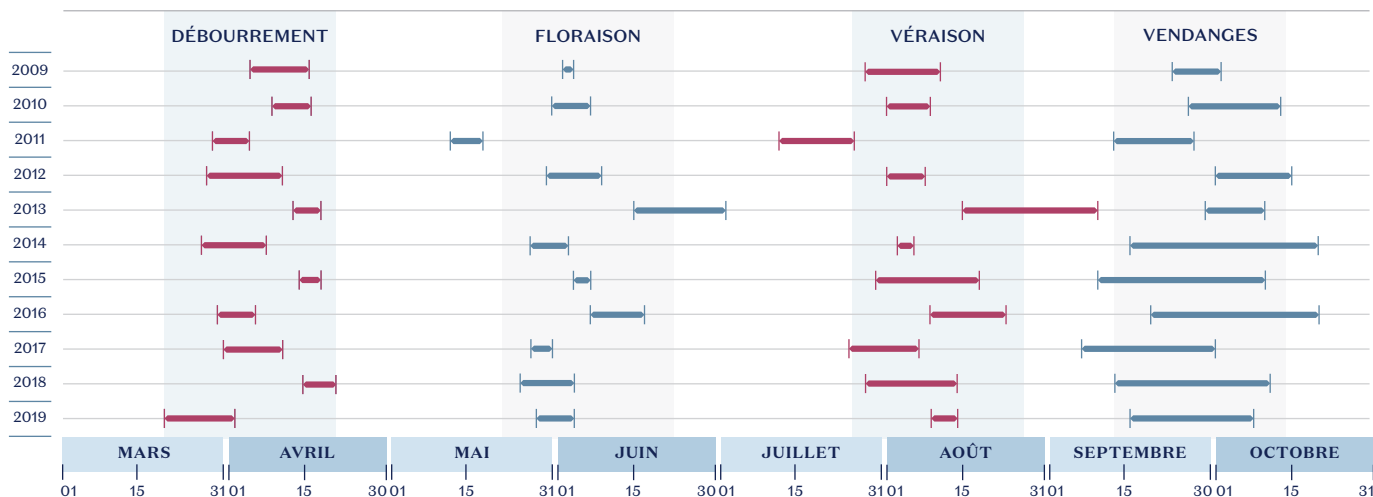


### NOTES DE DÉGUSTATION

Les notes de Cèdre, de cacao et de crème pâtissière marquent immédiatement le nez de ce vin qui exhale ensuite des notes pures et enivrantes de cassis et pivoine. Long et épais, la structure aromatique évolue depuis des notes classiques de cédrat et épices (clou de girofle, poivre noir), vers des nuances gourmandes de praliné et cassis. L'attaque est nette, la bouche homogène. On note un milieu de bouche très aérien et une finale gourmande et saline, étirée grâce à des tanins soyeux, précis et bien intégrés.



# LE MILLÉSIME



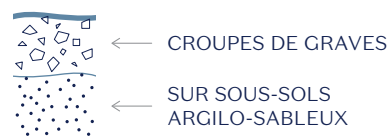
Avec des températures supérieures aux normales saisonnières, l'hiver fut doux et anormalement sec. Dans ces conditions, le **DEBOURREMENT** de la vigne fut particulièrement précoce, à partir du 20 mars. La fraîcheur et les précipitations du printemps ralentirent le développement de la vigne qui s'est ainsi recalée sur sa période moyenne de **FLORAISON** entre fin mai et début juin. L'instabilité météorologique printanière, qui entraîne une légère coulure sur les Cabernets, touche à sa fin mi-juin. La chaleur et le soleil s'installent alors durablement. Les quelques pluies de mi-juillet et début août favorisent une **VERAISON** rapide et homogène du 9 au 14 août. Une maturation lente avec des conditions sèches, très ensoleillées et des nuits fraîches permirent de débuter les **VENDANGES** le 16 septembre dans un vignoble très sain. Quelques épisodes pluvieux à partir de fin septembre nous accompagneront jusqu'à la fin de la récolte le 8 octobre, sans aucune incidence sur la qualité de nos raisins.

## LE VIGNOBLE

### SUPERFICIE TOTALE

90 HECTARES  
EN PRODUCTION : 73 HECTARES

### COMPOSITION DES SOLS



### DENSITÉ DE PLANTATION

9.000 PIEDS / HECTARE

### ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE

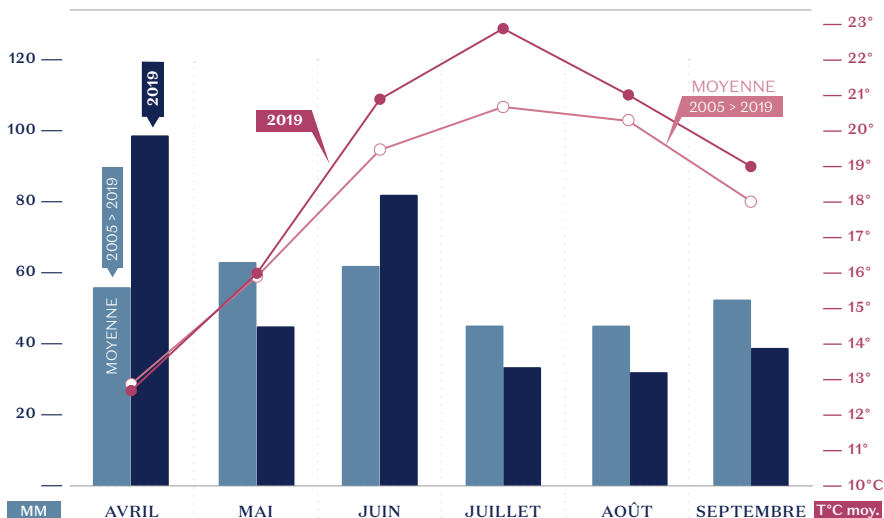
35 ANS

### VITICULTURE

VITICULTURE **RAISONNÉE** AVEC PRATIQUES EN **BIODYNAMIE** SUR **28** HECTARES

## LE CLIMAT

— PRÉCIPITATIONS VS. TEMPÉRATURES —



— CUMUL PRÉCIPITATION/TEMPÉRATURE MOYENNE (AVRIL À SEPTEMBRE) —

