



Les Griffons de Pichon Baron 2023, Pauillac

AOC Pauillac, Bordeaux, France



PRÉSENTATION

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

- 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, et quelques pluies bénéfiques le 20 septembre notamment pour les cabernets.

VENDANGES

Les vendanges se sont déroulées du 12 septembre au 4 octobre :

- les merlots du 12 au 22 septembre,

- les cabernets francs le 16 et le 21 septembre,

- les petits verdots le 19 septembre,

- les cabernets-sauvignons du 23 septembre au 4 octobre.

VINIFICATION

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 écoulages des merlots se sont déroulés du 30 septembre au 12 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. 2023 se distingue par un fruité pur, frais et précis. Le profil du vin est caractérisé par l'équilibre entre la tension et la puissance. Nous retrouvons le fruit et la finesse du millésime 2019 ainsi que la puissance et la longueur du 2020.

ÉLEVAGE

50 % en barriques neuves, 50 % en barriques d'un vin pendant 15 mois.

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 57%, Merlot 41%, Petit verdot 2%

DONNÉES TECHNIQUES

pH: 3,8

Acidité totale: 3,6 g/l

13,2 % VOL.

