



PICHON COMTESSE RÉSERVE



2023

RETOUR VERS LE FUTUR

certitudes. À raison de nombreux efforts et grâce à notre volonté de pratiquer agriculture biologique et biodynamie avec toujours plus de précision et de pertinence ; mais aussi parce que nous faisons évoluer nos principes de vinification vers plus de douceur et de subtilité, 2023 nous offre avec bonheur un vin d'un grand classicisme. Il n'est pas sans rappeler la puissance noble et racée, teintée de l'énergie et de la vivacité de certains grands millésimes de temps plus anciens. Des Cabernets-Sauvignons tendus et imperturbables s'adoucissent grâce à la chair onctueuse des Merlots, dans un assemblage, qui compte quelques gouttes de Cabernet franc. Un assemblage qui nous satisfait par son équilibre, fait de puissance, de complexité aromatique et de fraîcheur. Et si le meilleur était à venir ?

— NICOLAS GLUMINEAU

LE VIN

RENDEMENTS	DEGRÉ D'ALCOOL	PH	VINS DE PRESSE
41 HL/H	13% VOL.	3.6	12%

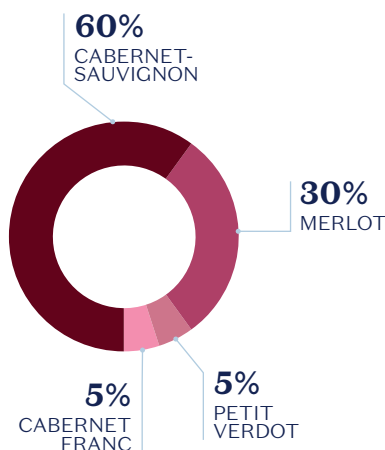
VINIFICATION

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

ÉLEVAGE

EN BARRIQUE : 12 MOIS
50% DE BARRIQUES NEUVES,
CHAUFFE LONGUE MOYENNE,
SOUTIRAGE TRADITIONNEL À L'ESQUIVE,
COLLAGE AUX BLANCS D'ŒUF

ASSEMBLAGE

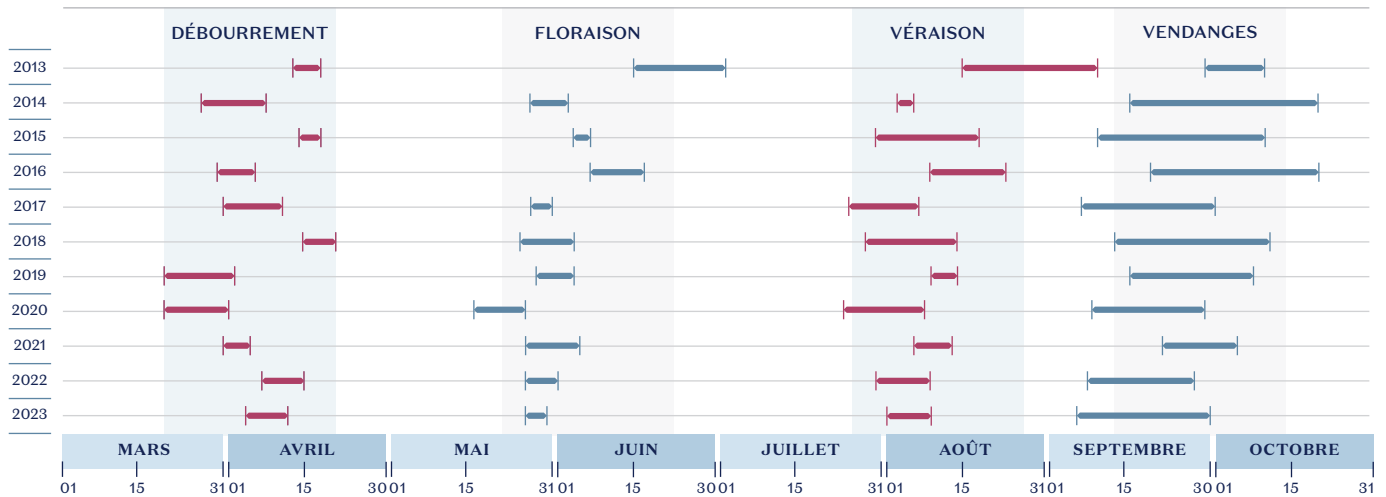


NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez s'ouvre sur un panier de fruits rouges (groseille et fraise des bois), doux et vanillé, évoluant vers des notes florales d'iris. La bouche aérienne et poudrée révèle une élégance florale et épicée, poivrée. Ce vin est virevoltant, long et sapide, avec des notes finales de cannelle.



LE MILLÉSIME



L'hiver est relativement tempéré, favorisant un **DÉBOURREMENT** de la vigne assez précoce, la première quinzaine d'avril. Cette période est marquée par quelques nuits très froides, notamment celle du 5 avril, nous obligeant à mettre en œuvre tous les moyens nécessaires à la protection de la vigne contre le gel. Pendant la saison végétative, les épisodes pluvieux sont réguliers et la pression mildiou très forte. Fort heureusement, ces pluies sont généralement espacées de quelques jours, et au prix de nombreux efforts, cette pression parasitaire reste sous contrôle, ce qui permet le bon déroulement de la **FLORAISON** à la fin du mois de mai et de la **VÉRAISON** début août. Malgré l'impression d'un printemps et d'un été maussades, avec quelques épisodes froids et pluvieux ; notamment entre juin et août ; la saison végétative fait partie des plus sèches de l'histoire contemporaine. Les **VENDANGES** s'échelonnent du 6 au 30 septembre 2023, soit quasiment les mêmes dates que pour le millésime précédent. À la faveur d'excellentes conditions climatiques pendant les vendanges, nous avons eu la liberté de rythmer notre vendange au gré des maturités technologiques et phénoliques atteintes dans chaque parcelle.

LE VIGNOBLE

SUPERFICIE TOTALE

114 HECTARES

EN PRODUCTION : 92 HECTARES

COMPOSITION DES SOLS



← CROUPES DE GRAVES

← SUR SOUS-SOLS ARGILO-SABLEUX

DENSITÉ DE PLANTATION

9.000 PIEDS / HECTARE

ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE

28 ANS

VITICULTURE

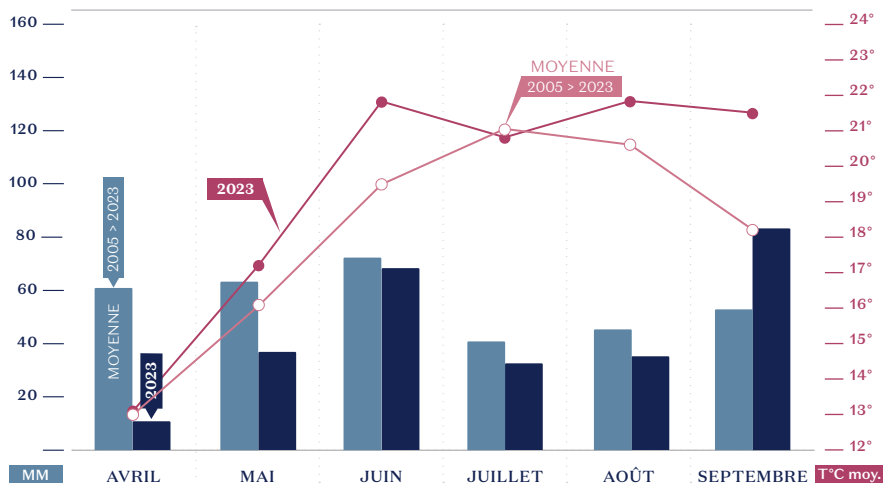
3^{ÈME} ANNÉE DE CONVERSION

EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE 100%,

DONT 65% EN BIODYNAMIE.

LE CLIMAT

— PRÉCIPITATIONS VS. TEMPÉRATURES —



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

