



## CHATEAUPICHON BARON 2009

2nd Grand Cru Classé En 1855



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.

### LA DÉGUSTATION

La couleur de Château Pichon Baron 2009 est d'un sombre rouge grenat. La palette aromatique est large, puissante et profonde aux notes de fruits noirs comme la mûre. Les tanins sont charnus, volumineux et juteux. La bouche gagne en ampleur pour devenir élégante, précise, complète et finir par une très grande complexité avec beaucoup de charme.

Château Pichon Baron 2009 est un vin d'une grande harmonie. Il est construit pour plusieurs décennies tout en gardant une grande accessibilité.

### LES CONDITIONS DU MILLÉSIME

Le printemps est marqué par des températures irrégulières. La végétation est stimulée par une première période d'avril chaude. Elle est ensuite interrompue par des conditions très fraîches. Un temps instable et orageux s'installe. Le 11 mai, un passage de grêle épargne Pauillac. La floraison débute fin mai sous un temps chaud qui favorise une pousse rapide. Afin d'y pallier, des travaux en vert de dédoublement, relevage et épamprage seront menés de front. Suivent les travaux d'effeuillage (juin/juillet) et éclaircissage (août) sous un climat sec, chaud et très ensoleillé. On connaît ensuite une fin de saison qui réunit de parfaites conditions de maturation : luminosité, faible humidité, journées chaudes et nuits froides. Comme souvent en année sèche (1995, 2003), la maturité des polyphénols est lente et progressive. Toutefois, l'acidité reste stable sans montrer de signes de faiblesse.

Les vendanges se sont déroulées en 3 étapes, pour une cueillette des raisins sur mesure: du 24 au 28 septembre pour les jeunes merlots, les vieilles vignes du 29 septembre au 2 octobre, les cabernets-sauvignons du 3 au 9 octobre. Le temps stable et frais permet de cueillir des fruits intacts et de préserver la fraîcheur et la tension. Le tri au cuvier est très méticuleux pour ne préserver que les plus beaux raisins.

Les vinifications se déroulent dans les meilleures conditions. La richesse en sucres et en anthocyanes est bien supérieure à celle estimée lors des contrôles de maturité. Les extractions des polyphénols sont très rapides, signe d'une très bonne maturité des tannins.

### ASSEMBLAGE

70% cabernet-sauvignon, 30% merlot

### ELEVAGE

80 % barriques neuves, 20 % barriques d'un vin pendant 20 mois

[www.pichonbaron.com](http://www.pichonbaron.com)

*Safrà 2009. Grands Crus de Bordeaux, 16/06/2018. Fête le Vin.*