

CHÂTEAU PICHON BARON

PAUILLAC

Deuxième Grand Cru Classé

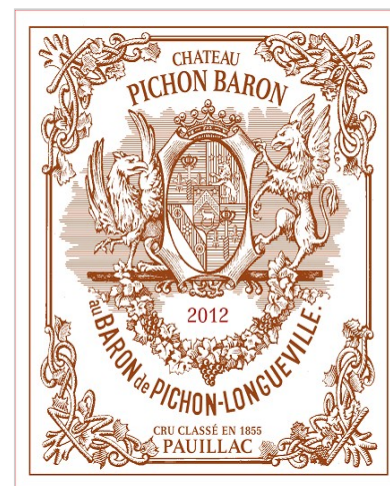
La noblesse comme signature.

Histoire

Au Moyen Age, se dressait à Saint Lambert, entre Saint-Julien et Pauillac, une ferme appelée la Baderne, entourée de bois et de champs. Au XVIIème siècle, Jacques de Pichon, Baron de Longueville, influencé par son beau-père Pierre de Rauzan "le sorcier de la vigne" entreprend de constituer le vignoble de Pichon-Baron. La réputation du vin fut établie en quelques années. Au XVIIIème siècle, la renommée du domaine égalait celle de Latour et les 30 tonneaux de sa production se vendaient entre 4 et 500 livres d'or. En 1987, AXA-Millésimes acquiert le domaine. Les nouveaux propriétaires rénovent complètement le château et installent des équipements de vinification ultramodernes. Une ambitieuse réalisation architecturale allie avec succès tradition et modernité. Le microclimat est influencé par la proximité de la Gironde qui donne au terroir de Pichon Baron toute sa richesse et sa complexité. Les vins sont corsés, riches en tannins et se caractérisent par leur finesse et leur élégance.

Terroir

Dominant le vignoble de Latour, les 73 ha du Domaine de Pichon Baron s'étendent sur des sols graveleux de très grande qualité. Cette terre unique, faible en éléments nutritifs et sans excès d'eau, nourrit avec parcimonie de vieux ceps de vigne, dont la production en raisins se veut rare mais d'une noblesse exceptionnelle. Ce terroir est capable de donner des vins extraordinaires, ce que la propriété s'emploie à faire avec excellence et constance dans le respect de l'histoire originelle de ce vignoble. Composé de 62% de Cabernet Sauvignon, 32% de Merlot, 4% de Cabernet Franc et 2% de Petit Verdot, le vaste vignoble de Pichon Baron a donné lieu à un minutieux découpage des parcelles. Le grand terroir de 40 ha de la butte de Pichon Baron est uniquement consacré à la production du Grand Vin et représente aujourd'hui la majeure partie de son assemblage.



Site web

www.pichonlongueville.com

Vins

Château Pichon Baron (Rouge)
Les Tourelles de Longueville (Rouge)

Superficie

73 ha

Encépagement rouge

Cabernet-sauvignon : 62%
Merlot : 32%
Cabernet franc : 4%
Petit verdot : 2%

CHÂTEAU PICHON BARON 2012

PAUILLAC

Deuxième Grand Cru Classé



© CHÂTEAU PICHON BARON | PHOTO VINEXIA.FR

Vinification

Les vinifications ont été effectuées suivant ce même procédé : une cuve, une parcelle, et ce dans le but de rester au plus près de la nature-même du millésime. Après des fermentations fluides, les jus sont laissés dans les cuves 15 à 22 jours. On constate d'ores et déjà que cette récolte 2012 bénéficiera d'une grande concentration en polyphénols.

Elevage

15 mois en barriques de chêne français (80% neuves).

Assemblage

Cabernet-sauvignon : 80%

Merlot : 20%

Dégustation

La robe est d'un rouge intense, profond, aux reflets noirs. Les arômes, frais, fins, délicats, sont marqués par les fruits rouges (cassis), mais aussi les fruits noirs (mûres). En bouche, les tanins sont à la fois concentrés et moelleux, ainsi que précis et racés. Vin de grande matière tannique, il s'impose par la puissance subtile de ses grands Cabernet Sauvignon, particulièrement réussis dans ce millésime.

Récompenses



93
Robert Parker

**Wine
Spectator**

91-94
Wine Spectator



17
Jancis Robinson



16.75
Jean-Marc Quarin

Revue de presse

Robert Parker • 93 • 04.2015

As for the big sibling, the 2012 Pichon Baron (80% Cabernet Sauvignon and 20% Merlot) probably has the most saturated purple color of the Pauillacs. Its structure is apparent, and the wine offers a wealth of blackcurrant fruit interwoven with licorice, graphite, and background toasty oak. Full-bodied, opulent and moderately tannic, this wine is approachable now because of its low acidity, but promises to age beautifully for 20+ years. This is another great classic from Pichon Baron.

Wine Spectator • 91-94 • 2013

Features a bright, lively, leafy edge, with cassis bush and tobacco framing the slightly tangy core of red currant and black cherry, showing a solid note of iron. Cuts a distinctive profile, displaying sappy intensity through the finish.