



CHÂTEAU
PICHON BARON
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC

Millésime 2022

Les Griffons de Pichon Baron

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.

Conditions du millésime

- Un hiver froid et sec, suivi d'un printemps chaud : un débourrement assez précoce.
- Début avril : un épisode de gel sévère, aux conséquences toutefois limitées.
- Mai : la floraison et la nouaison se sont déroulées dans de très bonnes conditions climatiques.
- Juin : les températures élevées ont permis un développement rapide des grappes, avec une première canicule à la mi-juin, suivie d'un épisode pluvieux bénéfique pour les vignes.
- Été solaire, avec des températures globalement élevées et des épisodes caniculaires sans précipitations. Ces conditions ont provoqué des contraintes hydriques dans nos vignes toutefois qualitatives pour nos raisins qui ont donné une richesse tannique et anthocyanique très prometteuse.
- La mi-août a été pluvieuse et fraîche ce qui a bien relancé l'activité photosynthétique.

À partir du 22 août, une période de 4 semaines de temps sec et très chaud a favorisé la maturation des pépins et des polyphénols. Cette période sans précipitations a permis la dégradation des arômes variétaux des cabernets.

Les vendanges se sont déroulées du 8 au 21 septembre pour les merlots, du 19 septembre au 3 octobre pour les cabernets-sauvignons et le 19 septembre pour les petits verdots.





**CHÂTEAU
PICHON BARON**

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PAUILLAC

Millésime 2022



Vinification

Nos nouvelles installations ont permis un chargement gravitaire très apprécié par nos équipes techniques et une sélection parcellaire plus précise grâce à nos nouvelles cuves bois et inox, de plus petites capacités.

Nous avons privilégié la qualité du fruit en prolongeant la période pré-fermentaire à froid avant de commencer la fermentation alcoolique avec notre levain indigène millésimé. Celle-ci s'est déroulée rapidement.

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 écoulements des merlots se sont déroulés du 29 septembre au 11 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.

Assemblage

50 % merlot
46 % cabernet-sauvignon
4 % petit verdot

Elevage

40 % en barriques neuves
60 % en barriques d'un vin, pendant 18 mois

