



PICHON COMTESSE RÉSERVE

2024

CAR APRÈS LA PLUIE...

la résistance de nos équipes à l'épreuve. Heureusement, quelques semaines sèches et chaudes pendant l'été furent salvatrices. Pas de quoi affoler le mercure, mais de quoi faire mûrir le raisin !!! Pichon Comtesse Réserve 2024 est en chemin ; face à Vous, vers la lumière ! Car après la pluie...

Le meilleur est à venir !

— NICOLAS GLUMINEAU

Pluviométrie record. Pression mildiou inédite. Taux de coulure sans précédent... tout porte à croire qu'il faudrait oublier le millésime 2024. Quelle erreur ferions-nous !!! Que personne ne parle pour ce vin ; laissons-le s'exprimer, comme nous avons laissé les millésimes 1988, 1998 et 2008 révéler toute leur valeur dans le temps. Racé et noble, Il est bien plus complexe et subtil qu'attendu. Il a traversé des tempêtes et connu les affres d'une météorologie hostile et assassine, qui mit

LE VIN

RENDEMENTS

20 HL/H

DEGRÉ D'ALCOOL

12.7% VOL.

PH

3.7

VINS DE PRESSE

12%

VINIFICATION

VINIFICATION PARCELLAIRE

ENCUVAGE PAR GRAVITÉ

CUVES TRONCONIQUES EN INOX

À DOUBLE PAROIS THERMORÉGULÉES

ÉLEVAGE

EN BARRIQUE : **12 MOIS**

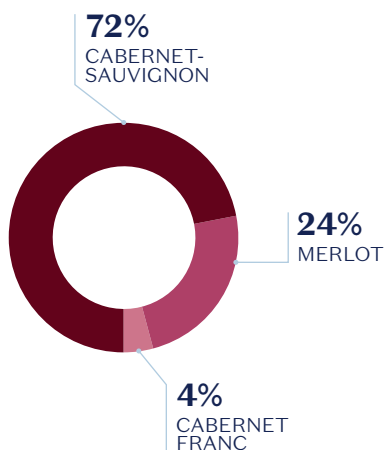
50% DE BARRIQUES NEUVES,

CHAUFFE LONGUE MOYENNE,

SOUTIRAGE TRADITIONNEL À L'ESQUIVE,

COLLAGE AUX BLANCS D'ŒUF

ASSEMBLAGE



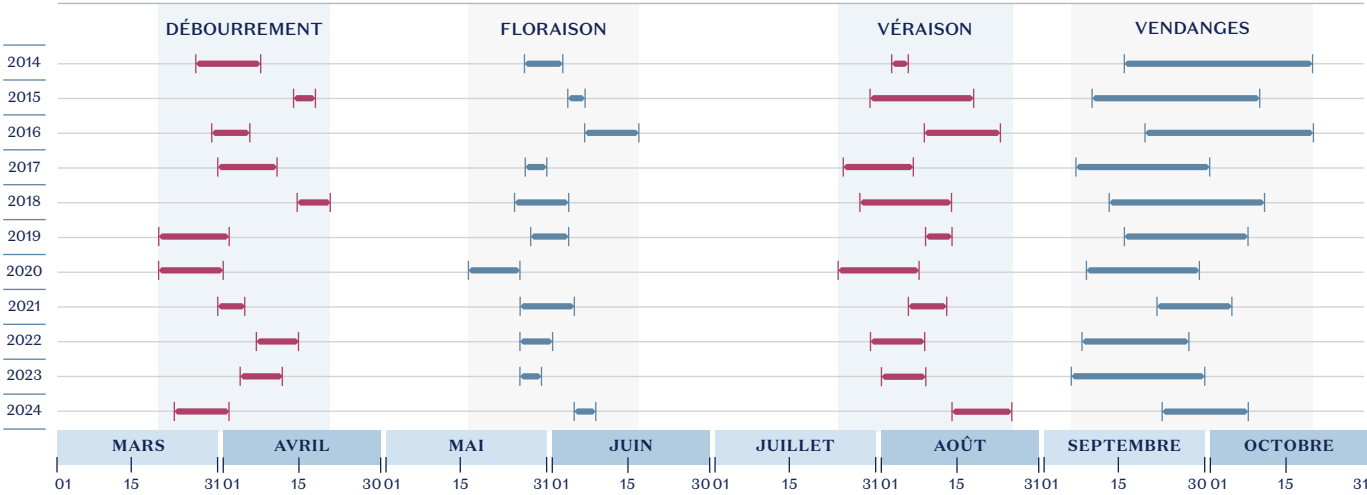
NOTES DE DÉGUSTATION

Le vin d'expression d'abord très florale, sur des notes fraîches de rose rose et de pivoine, évolue vers des arômes plus doux de groseille et de cédrat, pour revêtir des senteurs poudrées et épicées de santal.

La bouche est ronde et savoureuse, portée par un boisé vanillé délicat. Aérienne et minérale, elle est complexe, fruitée (cerise rouge), épicée, poivrée et florale. La finale sapide est précise et étirée par une trame tannique ciselée.



LE MILLÉSIME



L'hiver et le printemps ont été marqués par une pluviométrie record et des températures assez fraîches. L'impact de ces conditions inhabituelles, notamment pendant le printemps, se fait sentir sur le développement végétatif de la vigne. Le **DÉBOURREMENT** de la vigne démarre fin mars, mais le cycle végétatif est ensuite au ralenti. Le temps entre la **FLORAISON** et la **VÉRAISON** s'étire dans une notable longueur de début juin à mi-août. Coulture, millerandage et mildiou ternissent les perspectives de rendements. Heureusement, les quelques semaines estivales, sèches et ensoleillées, de mi-juillet à fin août, permettent de faire mûrir les raisins. Force est de constater que même dans les années humides, le Cabernet-Sauvignon, cépage majoritaire à Pichon Comtesse, tire son épingle du jeu. Les **VENDANGES** se déroulent plus tardivement que les millésimes précédents, du 23 septembre au 8 octobre.

LE VIGNOBLE

SUPERFICIE TOTALE

114 HECTARES
EN PRODUCTION : 92 HECTARES

COMPOSITION DES SOLS



DENSITÉ DE PLANTATION

9.000 PIEDS / HECTARE

ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE

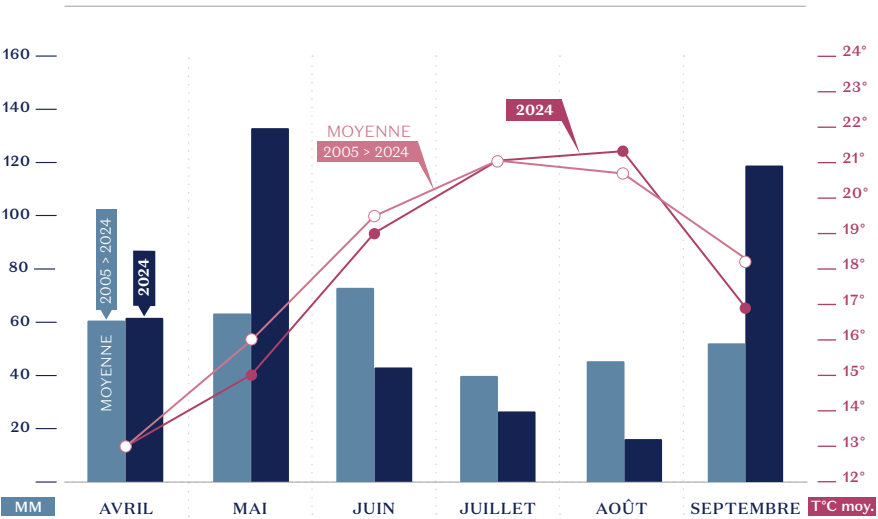
28 ANS

VITICULTURE

CONVERSION EN **AGRICULTURE BIOLOGIQUE** ET APPLICATION DE **PRÉPARATIONS BIODYNAMIQUES** SUR 85% DU VIGNOBLE.

LE CLIMAT

— PRÉCIPITATIONS VS. TEMPÉRATURES —



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

