



## Les Griffons de Pichon Baron 2024

AOC Pauillac, Bordeaux, France

### PRÉSENTATION

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.

Les Griffons invite à une expérience riche et tonique, ample et droite, toute en énergie. Ce vin peut être conservé en cave plus de 20 ans mais peut se déguster dès maintenant.

### LE MILLÉSIME

#### CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

- Un début d'automne sec et chaud jusqu'au 15 octobre pour terminer sur une fin d'année 2023 pluvieuse avec plus de 500 mm.
- Hiver doux et très humide, avec un cumul de 900 mm à fin mars.
- Début avril : un débourrement précoce.
- Printemps frais et arrosé.
- Juin : floraison hétérogène associée à de la coulure/millerandage et arrivée du mildiou.
- Juillet et août : un été chaud et très sec, avec une véraison qui s'est enclenchée lentement fin juillet.
- Fin août : le retour d'une météo clémente permet une bonne maturation des raisins.
- Septembre : une maturation tardive, ralentie par les intempéries, avec néanmoins des contrôles de maturité assez élevés.

#### VENDANGES

- Les merlots du 25 septembre au 3 octobre.
- Les cabernets francs du 3 au 7 octobre.
- Les cabernets-sauvignons du 3 au 10 octobre.

#### VINIFICATION

Le tri a été fondamental encore cette année afin d'encuver uniquement des baies parfaitement saines et rondes. Pour bénéficier du meilleur résultat possible, les vendangeurs ont soigneusement sélectionné notre récolte, puis au cuvier, les trieurs ont peaufiné ce travail, avant le passage au tri optique.

Nous avons mis en place toutes les techniques à notre actif pour tirer profit de cette délicate vendange : le chargement gravitaire, le sulfitage léger associé à une bioprotection à base de levures, un levain indigène, des températures basses de fermentation et une extraction mesurée avec des remontages et délestages légers. Les écoullages se sont déroulés du 15 au 24 octobre pour les merlots et du 23 au 31 octobre pour les cabernets.



## LE VIN

### ASSEMBLAGE

Merlot 56%, Cabernet sauvignon 42%, Cabernet franc 2%

### ÉLEVAGE

50 % en barriques neuves,

50 % en barriques d'un vin pendant 15 mois.

### ANALYSE

12,9 % vol.

pH: 3,62

Acidité totale: 3,48 g/l

