



CHÂTEAU  
PICHON BARON

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PAUILLAC

Millésime 2020

## Château Pichon Baron

Notre Grand Vin **Château Pichon Baron 2<sup>nd</sup> 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.**

### Conditions du millésime

Le millésime 2020 a commencé par un hiver historiquement pluvieux suivi d'un printemps tropical. La protection des vignes contre le mildiou et la gestion des sols ont demandé de la vigilance. Puis de bonnes conditions sèches et chaudes ont permis une floraison parmi les plus précoces, avec deux semaines d'avance. Les premières fleurs ont été observées entre le 9 et le 10 mai et la floraison s'est déroulée entre le 15 et le 25 mai.

Fin juin, l'arrêt des précipitations a fait place à un temps sec et frais jusqu'au début de la véraison à la mi-juillet.

La mi-véraison a été atteinte sur les parcelles de merlots les plus précoces entre le 23 et le 25 juillet. Elle a progressé dans un contexte sec qui a contribué à son étalement dans le temps.

L'été s'est installé avec son lot de sécheresse et de pics de chaleur jusqu'à la mi-août où des orages ont refroidi favorablement des températures excessives, et ont fait gonfler les baies de merlots. Les cabernets, plus tardifs, ont conservé leur petite taille jusqu'aux vendanges.

C'est un millésime qui a été récolté avec une dizaine de jours d'avance, majoritairement sous le soleil pour les merlots et sous un régime d'averses orageuses pour les cabernets. Les merlots comme les cabernets sont tanniques, colorés, avec une acidité et des degrés globalement sans excès.

La maturité s'est effectuée dans un contexte chaud à l'exception de la deuxième quinzaine d'août. Des orages d'intensité variable, entre 80 et 120mm, ont arrosé Pauillac entre le 12 et le 16 août, annulant dans la plupart des situations les contraintes hydriques observées début août. Les merlots ont profité à nouveau de ces précipitations pour faire grossir leurs baies, ce que les cabernets n'ont pas fait.





**CHÂTEAU  
PICHON BARON**

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PAUILLAC

## Millésime 2020

Les vendanges se sont déroulées du 14 au 22 septembre pour les merlots, et du 22 au 30 septembre pour les cabernets-sauvignons.

Un soin particulier a été porté à la sélection parcellaire et intra-parcellaire afin de bien caractériser chaque lot de vinification. Le tri manuel puis optique a assuré un encuvage précis des raisins. Le levain naturel a été ajouté précocement afin de protéger la vendange par bio-protection. Un travail actif des cuves a été privilégié en début de macération afin de favoriser les extractions pelliculaires et limiter les tanins de pépins en quantité significative cette année.

Les fermentations alcooliques se sont enclenchées à des températures de 25-30°C. Les durées de macération ont varié de 15 à 25 jours. Les fermentations malolactiques effectuées en cuves ont permis un entonnage rapide en lots séparés sur lies fines en octobre - novembre.

### Assemblage

76 % cabernet-sauvignon

24 % merlot

### Elevage

70 % en barriques neuves

30 % en barriques d'un vin, pendant 18 mois

