



CHÂTEAU
PICHON BARON

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

LES TOURELLES DE LONGUEVILLE 2014

Pauillac



Nommé d'après les tourelles emblématiques du château de la propriété, notre vin Les Tourelles de Longueville incarne tout le charme du lieu.

Les raisins qui constituent l'assemblage de ce vin, proviennent essentiellement de la parcelle Sainte Anne plantée en dominante de merlot, ce qui dote ce vin d'une personnalité propre.

Les Tourelles invite à une expérience toute en gourmandise, charme, rondeur et volupté.

Ce vin offre une initiation à l'esprit du domaine Pichon Baron. Il peut se découvrir jeune ou vieillir en cave plus de 15 ans.

LA DÉGUSTATION

Les Tourelles de Longueville 2014 présente une belle couleur rubis foncée. Le nez floral, frais et complexe présente des notes d'épice et de groseille. L'attaque est suave, élégante, subtile, puis structurée, charpentée. La finale est racée, et possède une très belle longueur portée par la finesse des tannins et la maturité du fruit.

Jean-René Matignon - Directeur Technique - Juin 2016

LES CONDITIONS DU MILLÉSIME

Des travaux en verts comme l'effeuillage ont été effectués durant le mois de juin et juillet afin de favoriser un bon développement des grappes. Des éclaircissages ciblés ont été réalisés tardivement fin août. Puis, les conditions climatiques sont devenues estivales et sèches ce qui a permis de bonnes conditions de maturation. Cette stabilité météorologique s'est concrétisée par une régulière évolution pour atteindre des équilibres optimums à l'approche de la récolte, même dans les tous derniers jours. L'effet parcellaire et intra-parcellaire joue son rôle le plus significatif de cette dernière décennie.

Les vendanges ont commencé fin septembre par les vieilles vignes de merlot cueillies dans des conditions très favorables, sous un soleil estival. Après la récolte des merlots, nous avons arrêté les vendanges du 9 au 16 octobre pour permettre au cabernet-sauvignon d'atteindre une parfaite maturité. Une sélection stricte des grappes est appliquée dans le vignoble, puis un tri rigoureux à l'arrivée au chai afin d'affiner à nouveau le potentiel qualitatif des raisins.

Afin de poursuivre la sélection parcellaire effectuée à la vigne, toutes les petites cuves sont utilisées et celles de taille plus importante ne sont remplies que partiellement. Les fermentations alcooliques s'enclenchent rapidement et la vitesse est modérée permettant des extractions plutôt en phase fermentaire, douces et fractionnées, adaptées à chaque terroir. La finesse des tannins est privilégiée ainsi que l'expression des cépages en fonction de la typicité des sols. Les durées de macérations sont comprises entre 15 à 18 jours pour les jeunes vignes et 20 à 24 jours pour les plus vieilles, avec un suivi gustatif quotidien des extractions. Les écoulements se sont terminés fin novembre.

ASSEMBLAGE

65% merlot ; 20% cabernet-sauvignon ; 10% cabernet franc ; 5% petit verdot

ELEVAGE

30% en barriques neuves, 70% en barriques d'un vin pendant 12 mois