



# CHATEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE

# 2023

## RETOUR VERS LE FUTUR

2023 présente une pluviométrie annuelle remarquablement élevée, alors que la saison végétative fut parmi les plus sèches de ces 20 dernières années, avec également quelques épisodes caniculaires... Une année de contrastes qui confirme la nécessité de nous projeter vers les enjeux agronomiques, scientifiques et pratiques de demain. Être au plus près de la nature, de la vigne, pour aider celle-ci à naviguer à travers un déferlement d'épisodes climatiques variés, fulgurants et qui mettent à mal nos habitudes et certitudes. À raison de nombreux efforts et grâce à notre volonté de pratiquer agriculture biologique et biodynamie avec toujours plus de précision et de pertinence ; mais aussi parce que nous faisons évoluer nos principes de vinification vers plus de douceur et de subtilité, 2023 nous offre avec bonheur un vin d'un grand classicisme. Il n'est pas sans rappeler la puissance noble et racée, teintée de l'énergie et de la vivacité de certains grands millésimes de temps plus anciens. Des Cabernets-Sauvignons tendus et imperturbables s'adoucissent grâce à la chair onctueuse des Merlots, dans un assemblage, qui compte quelques gouttes de Cabernet franc. Un assemblage qui nous satisfait par son équilibre, fait de puissance, de complexité aromatique et de fraîcheur. Et si le meilleur était à venir ?

— NICOLAS GLUMINEAU

## LE VIN

RENDEMENTS	DEGRÉ D'ALCOOL	PH	VINS DE PRESSE
41 HL/H	13% VOL.	3.6	14,7%

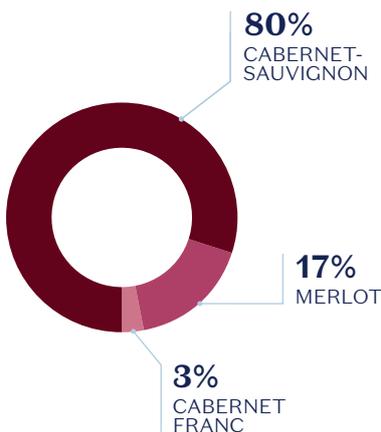
### VINIFICATION

VINIFICATION PARCELLAIRE  
ENCUVAGE PAR GRAVITÉ  
CUVES TRONCONIQUES EN INOX  
À DOUBLE PAROIS THERMORÉGULÉES

### ÉLEVAGE

EN BARRIQUE : 18 MOIS  
60% DE BARRIQUES NEUVES,  
CHAUFFE LONGUE MOYENNE,  
SOUTIRAGE TRADITIONNEL À L'ESQUIVE,  
COLLAGE AUX BLANCS D'ŒUF

### ASSEMBLAGE

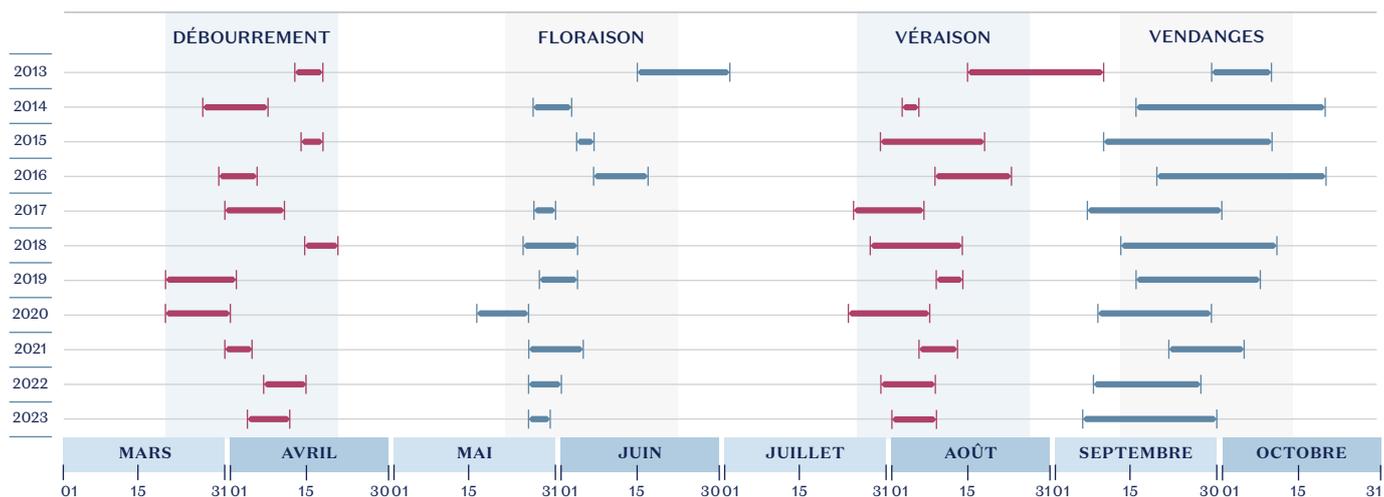


## NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez raffiné, racé et complexe présente des notes gourmandes de zane et de cassis, ainsi que des nuances florales de rose rouge et pivoine, évoluant vers un univers plus minéral, terreux et racinaire rappelant également le tabac blond. La bouche est remarquable par son attaque nette évoluant vers un milieu de bouche ample, serein, révélant une puissance maîtrisée et une extraction équilibrée, confirmée par une finale sapide, gourmande, sur des tanins ciselés et précis. Des notes pâtisseries, juteuses et fruitées (fruits noirs et bleus) se mêlent à des arômes de cèdre qui apportent noblesse et complexité.



# LE MILLÉSIME



L'hiver est relativement tempéré, favorisant un **DÉBOURREMENT** de la vigne assez précoce, la première quinzaine d'avril. Cette période est marquée par quelques nuits très froides, notamment celle du 5 avril, nous obligeant à mettre en œuvre tous les moyens nécessaires à la protection de la vigne contre le gel. Pendant la saison végétative, les épisodes pluvieux sont réguliers et la pression mildiou très forte. Fort heureusement, ces pluies sont généralement espacées de quelques jours, et au prix de nombreux efforts, cette pression parasitaire reste sous contrôle, ce qui permet le bon déroulement de la **FLORAISON** à la fin du mois de mai et de la **VÉRAISON** début août. Malgré l'impression d'un printemps et d'un été maussades, avec quelques épisodes froids et pluvieux ; notamment entre juin et août ; la saison végétative fait partie des plus sèches de l'histoire contemporaine. Les **VENDANGES** s'échelonnent du 6 au 30 septembre 2023, soit quasiment les mêmes dates que pour le millésime précédent. À la faveur d'excellentes conditions climatiques pendant les vendanges, nous avons eu la liberté de rythmer notre vendange au gré des maturités technologiques et phénoliques atteintes dans chaque parcelle.

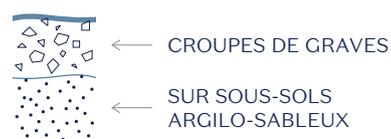
## LE VIGNOBLE

### 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

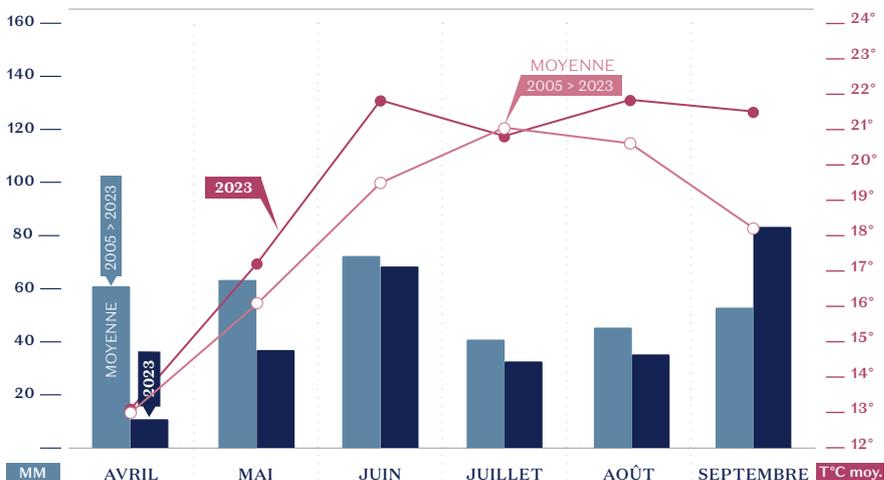
3<sup>ÈME</sup> ANNÉE DE CONVERSION

EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE 100%,

DONT 65% EN BIODYNAMIE.

## LE CLIMAT

— PRÉCIPITATIONS VS. TEMPÉRATURES —



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

