



CHÂTEAU PICHON BARON

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PAUILLAC



Château Pichon Baron 2025

AOC Pauillac, Bordeaux, France

Notre Grand Vin Château Pichon Baron 2nd 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.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

- Un hiver 2024-2025 relativement sec et modérément doux.
- Un débourrement précoce, avec une faible sortie. Aucun gel enregistré.
- Un printemps doux et humide, avec un risque de mildiou présent.
- Un climat chaud et sec, installé précocement.
- Fin mai : une floraison homogène, très rapide et dans des conditions idéales.
- Fin juillet : période plus fraîche avec quelques pluies permettant à la vigne de récupérer après les fortes chaleurs. La véraison s'est enclenchée le 30 juillet.
- Mi-août : nouvelle vague de chaleur accélérant la maturation et la synthèse des polyphénols.
- Début septembre : pluies bénéfiques pour la maturation des cabernets. Récolte très précoce des merlots le 8.
- Mi-septembre : beau temps et maturation très rapide, récolte des cabernets avant les pluies du 20 septembre. Vendanges des parcelles plus tardives, toujours saines, la 3e semaine.
- Récolte très qualitative, concentrée sur une période courte et intense de 16 jours, et parmi l'une des plus précoces des 30 dernières années.

VENDANGES

- du 8 au 17 septembre pour les merlots,
- du 18 au 24 septembre pour les cabernets-sauvignons.

VINIFICATION

Le tri a été fondamental encore cette année, les vendangeurs ont soigneusement sélectionné notre récolte, puis au cuvier, les trieurs ont peaufiné ce travail, avant le passage au tri optique. Ce processus rigoureux entraînant l'élimination de 3 à 5 % de la vendange a permis d'obtenir un résultat d'une qualité exceptionnelle. Nous avons mis en place toutes les techniques à notre actif pour tirer profit de cette 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.

Le millésime 2025 rejoint la lignée des grands millésimes en "5". Il se distingue par une puissance maîtrisée, un équilibre harmonieux et une belle structure tannique, offrant un ensemble extrêmement prometteur.



LE VIN

ASSEMBLAGE

Cabernet sauvignon 84%, Merlot 16%

ÉLEVAGE

70 % en barriques neuves,
30 % en barriques d'un vin pendant 18 mois.

ANALYSE

13,3 % vol.

pH: 3,72

Acidité totale: 3,46 g/l

