



Château Pibran

PAUILLAC

Château Pibran 2022, Pauillac

AOC Pauillac, Bordeaux, France

Château Pibran bénéficie d'un terroir prestigieux situé sur une des plus belles croupes de Pauillac. Les vins bénéficient d'une caution exceptionnelle avec une vinification et un suivi technique effectués par l'équipe de Château Pichon Baron.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

- Un hiver froid et sec, suivi d'un printemps chaud : un débourrement assez précoce.
- Début avril : un épisode de gel sévère, aux conséquences toutefois limitées.
- Mai : la floraison et la nouaison se sont déroulées dans de très bonnes conditions climatiques.
- Juin : les températures élevées ont permis un développement rapide des grappes, avec une première canicule à la mi-juin, suivie d'un épisode pluvieux bénéfique pour les vignes.
- Été solaire, avec des températures globalement élevées et des épisodes caniculaires sans précipitations. Ces conditions ont provoqué des contraintes hydriques dans nos vignes toutefois qualitatives pour nos raisins qui ont donné une richesse tannique et anthocyanique très prometteuse.
- La mi-août a été pluvieuse et fraîche ce qui a bien relancé l'activité photosynthétique.
- À partir du 22 août, une période de 4 semaines de temps sec et très chaud a favorisé la maturation des pépins et des polyphénols. Cette période sans précipitations a permis la dégradation des arômes variétaux des cabernets.

VENDANGES

Les vendanges se sont déroulées du 8 septembre au 3 octobre :

- les merlots du 8 au 21 septembre,
- les cabernets francs le 21 et le 27 septembre,
- les petits verdots le 19 septembre,
- les cabernets-sauvignons du 19 septembre au 3 octobre.

VINIFICATION

Nos nouvelles installations ont permis un chargement gravitaire très apprécié par nos équipes techniques et une sélection parcellaire plus précise grâce à nos nouvelles cuves bois et inox, de plus petites capacités. Nous avons privilégié la qualité du fruit en prolongeant la période pré-fermentaire à froid avant de commencer la fermentation alcoolique avec notre levain indigène millésimé. Celle-ci s'est déroulée rapidement.

Les températures de macération étaient comprises entre 25 et 27 °C. Les extractions ont été préférentiellement placées en coeur de fermentation et les dégustations quotidiennes ont affiné la durée de macération post-fermentaire.

Les écoulements des merlots se sont déroulés du 29 septembre au 11 octobre et ceux des cabernets du 10 au 24 octobre. Les fermentations malolactiques se sont opérées rapidement sous marc, permettant un entonnage régulier par lots séparés. Les entonnages se sont terminés le 4 novembre.



LE VIN

ASSEMBLAGE

Merlot 55%, Cabernet sauvignon 45%

ÉLEVAGE

60 % en barriques d'un vin,

40 % en barriques neuves pendant 18 mois.

DÉGUSTATION

D'une couleur dense et sombre, Château Pibran 2022 offre un nez frais, fin et expressif. Des notes fumées et de moka, issues de l'élevage, côtoient la griotte bien mûre et une touche mentholée. L'attaque est fraîche et grasse avec une bouche tendue et croquante sur des notes de cerise, de vanille et d'amande fraîche. La finale est enrobée, longue avec une belle minéralité calcaire qui signe le cru.

L'ensemble allie l'onctuosité du millésime 2022 avec cette tonicité donnée par ce terroir spécifique. A apprécier dès 5 ans d'âge et sur 20 ans.

Pierre Montégut - Directeur Technique - juillet 2024

Date de mise en bouteille : 16 mai 2024

ANALYSE

14,5 % vol.



Château Pibran - 33250 Pauillac

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

