

CHÂTEAU PICORON

2015



Adossé aux coteaux du plateau calcaire de Saint-Emilion, le Château Picoron est situé au cœur de la commune de Sainte-Colombe. Des traces de vignes et d'activité viticole datant de l'époque gallo-romaine y ont été retrouvées.

Au fil du temps, les archives publiques retracent la présence de la vigne en continu depuis le milieu du XVIe siècle, et soulignent le choix précoce et unique de la viticulture. En 2015, le Château Picoron a été acquis par Glenda et Frank Kalyk, Australiens d'origine, passionnés de longue date par la France et le vin.

Le millésime 2015

Année sèche avec des conditions permettant une bonne maturité, l'année 2015 a bénéficié d'une arrière saison sèche et plutôt chaude.

Conduite du vignoble et vinifications

Le vignoble est conduit de manière à respecter les écosystèmes. Les dates de vendange sont définies au plus proche de la maturité optimale des raisins. Acheminés à température constante, les raisins sont triés et encuvés à l'aide d'une pompe périlstatique dans des petites cuves tronconiques inversées. Chaque entité géologique est vinifiée séparément. L'extraction se fait essentiellement par pigeage manuel. Les vins sont élevés pendant 16 mois en barriques neuves à 50%.

Notes de dégustation

Robe pourpre à teinte rubis.

Nez encore très jeune avec des notes de fruits frais légèrement compotés. Accents gourmands d'anis et de vanille cacaotée.

Bouche ample et charnue à l'attaque évoluant sur des tanins veloutés presque crémeux. très onctueux. Saveurs de fruit compoté et de cacao de Madagascar. Tanins encore fermes bien que frais.

A consommer dès à présent sur une viande grillée pour ceux qui aiment les vins très jeunes, ou à laisser mûrir 5 à 10 ans ou plus...

Wine Enthusiast Magazine 12/2017 - 91 points

James Suckling 01/2018 - 91

Decanter - 89

China Wine & Spirit Awards 2017 - Gold Medal

Jancis Robinson - 15.5

WineDr by Chris Kissack 10/2017 - 15,5/20 - 91/100

Appellation

Castillon - Côtes de Bordeaux

Superficie du vignoble

4,62 hectares

Géologie

Argilo-calcaire

Encépagement et densité

100% Merlot / 6 600 pieds/ha

Moyenne d'âge

17 ans

Cuverie

Inox

Date de vendange

Octobre 2015

Rendement

45hl/ha

Assemblage

100% Merlot

Elevage

Barriques à 50% neuves (16 mois)

Mise en bouteille

Avril 2017

Production

1 700 caisses

Alcool

15,5%

pH

3,7