



Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

S'il est bu à pleine maturité, il peut mériter la meilleure note

Description:

Avec le millésime 2025, le Château Pichon Comtesse de Lalande confirme de manière impressionnante sa réputation comme l'un des vins les plus élégants et les plus fascinants de Pauillac. Alors que de nombreux vins de l'appellation se caractérisent traditionnellement par leur puissance et leur structure, le Pichon Comtesse incarne depuis toujours une interprétation plus aristocratique de son terroir, marquée par la finesse, la précision et une profondeur exceptionnelle. Malgré la sécheresse estivale, les sols de gravier, d'argile et de calcaire du domaine ont conservé suffisamment de réserves d'eau pour permettre une maturation lente et régulière. Les rendements ont été exceptionnellement faibles, avec seulement 24 hl/ha, et seuls 55% de la récolte ont été utilisés pour le Grand Vin. Il en résulte un vin d'une concentration remarquable, avec un taux d'alcool modéré de 13% vol. Un exemple parfait de la devise du millésime du château: «Opposites in Equilibrium» – les contraires en équilibre.

Profile aromatique:

Un parfum profond et séduisant, de cassis fraîchement cueilli, un arôme envoûtant d'iris, de la réglisse. En deuxième phase, des notes de violette, une minéralité sombre et des zestes d'orange sanguine. En bouche, il se révèle majestueux, avec une texture veloutée et soyeuse; une structure tannique dense, mûre, cacaotée et poudrée, une race équilibrée et un corps bien charpenté. Dans une finale concentrée et interminable, des notes de baies noires, de graphite et une astringence sublime, délicatement arrogante.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Pauillac

Producteur: 2e Cru Classé

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

A boire: 2030-2065

Cépage(s): 81% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 4% Cabernet Franc

N° article: 0461025

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé

Herkunft:	France
Notation:	Falstaff 99/100, Jeb Dunnuck 97-99/100, Vinum 99/100, WeinWisser 19.5/20, Score 19.5/20
Cépage(s):	81% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 4% Cabernet Franc
A boire:	2030-2065
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.