

Fleur de Pédesclaux, Pauillac, 2010

AOC Pauillac (Bordeaux), Rouge 2010



Le second vin de Pédesclaux est une fleur qui s'ouvre dès qu'on l'approche. Parce qu'il s'appuie davantage sur le merlot, le vin offre un style tendre et doux, une matière gourmande et soyeuse.

LE VIN

Propriétaires : Jacky et Françoise Lorenzetti

Directeur : Vincent Bache-Gabrielsen

Oenologue : Eric Boissenot

Superficie : 42 hectares

Densité de plantation : 8 500 à 10 000 pieds

Encépagement : 45 % Merlot, 55 % Cabernet-Sauvignon, 5% Cabernet franc

Proportion de 2nd vin : 40%

Dates des vendanges : 30 septembre - 19 octobre

LE MILLÉSIME

Les conditions climatiques du millésime 2010 ont été extrêmement favorables à l'obtention d'un Grand Vin, avec des températures légèrement plus fraîches que celle des vingt dernières années mais surtout des précipitations déficitaires de 15% par rapport aux normales.

En raison de périodes hivernale et printanière froides, le débourrement a été légèrement tardif (première quinzaine d'Avril). La floraison a pu également être ralentie, entraînant parfois coulure et millerandage sur certaines parcelles de vieux merlots. Mais un été sec et très ensoleillé, accompagné de nuits fraîches, a ensuite permis des conditions de croissance végétative et de maturation optimales. L'ensoleillement de septembre et octobre 2010 a d'ailleurs été digne d'un mois d'août avec 50 heures de soleil de plus que la normale.

Une contrainte hydrique régulière a alors permis aux raisins de s'enrichir en arômes et en polyphénols, menant à des baies concentrées en couleurs, tanins et en sucre, tout en préservant l'acidité et les arômes de fruits frais.

SITUATION

AOC Pauillac

TERROIR

Graves garonnaises sur socle calcaire

A LA VIGNE

Tous travaux favorisant une bonne répartition et une bonne aération des raisins (taille à fenêtres, dédoubleage, effeuillage, échardage, toilettage). Vendanges manuelles sélectives en fonction du terroir, des zones de vigueur et séparation des pieds de bouts et coeurs de parcelles. Vendanges en cagettes de 8kg, suivies d'un tri manuel sur grappes puis baies.

VINIFICATION

Encuvage gravitaire sans foulage

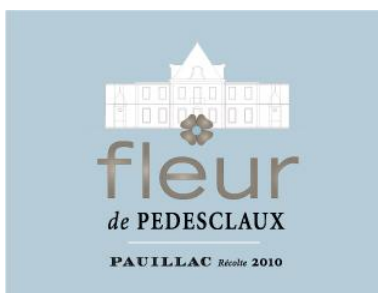
Macération préfermentaire à froid

Cuvaison longue

Délestages gravitaires et pigeages

ELEVAGE

14 mois en barriques





33% de barriques neuves

CÉPAGES

Merlot : 100%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool : 13.28 % vol.

Sucre résiduel : 0.3 g/l

Acidité tartrique : 5.5 g/l

pH: 3.57

Age moyen des vignes: 35 ans

Rendement: 50hL/ha

Volume de production : 469 / 62 533 bouteilles hL

DÉGUSTATION

D'une couleur rouge grenat brillante, Fleur de Pédesclaux 2010 développe au nez des arômes délicats d'airelles, de griottes et de boîtes à cigares. Tout en souplesse, la bouche présente une texture soyeuse portée par un boisé subtil. La finale est légèrement poudrée et s'accompagne de notes épicées.

Dégusté à la propriété en octobre 2012

