

Fleur de Pédésclaux, Pauillac, 2011

AOC Pauillac (Bordeaux), Rouge 2011



Le second vin de Pédésclaux 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 : 40 % Merlot, 55 % Cabernet-Sauvignon, 5 % Cabernet franc

Proportion de 2nd vin : 40%

Période de vendanges : 12 septembre - 27 septembre

LE MILLÉSIME

Le millésime 2011 a été marqué par des excès climatiques et une rare précocité.

Le printemps exceptionnellement chaud et sec (le plus chaud depuis ces 50 dernières années) a permis aux premières fleurs d'apparaître avec plus de 4 semaines d'avance !

Cette croissance du vignoble a cependant été ralentie par un déficit hydrique jusqu'à mi-juillet. Cela a nécessité une flexibilité des opérations en vert avec des travaux étalés et répétés.

Des journées caniculaires se démarquent de cette campagne avec un pic de + de 39°C les 26 et 27 juin nous conduisant à un léger échaudage de quelques Cabernets Sauvignons.

Les mois de juillet et août ont, par la suite, été plus contrastés : frais et pluvieux pour le premier, chaud et ensoleillé pour le dernier, nous amenant à une maturation progressive.

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, dédoublage, 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

Cuaison longue

Délestages et pigeages

Entonnage gravitaire

ELEVAGE

16 mois en barriques

33% de barriques neuves

CÉPAGES





Merlot : 100%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool : 12.6 % vol.

Sucre résiduel : 0.1 g/l

Acidité tartrique : 5.5 g/l

pH: 3.53

Age moyen des vignes: 35 ans

Rendement: 42hL

Volume de production : 491 / 65 467 bouteilles hL

DÉGUSTATION

Le nez est gourmand et développe d'intenses arômes de fraises et de fruits rouges bien mûrs, accompagnés de notes vanillées rappelant d'excellentes pâtisseries. La bouche présente une attaque ronde, accompagnée de fruits savoureux et croquants. La matière de révèle sur des tanins fins, élégants, soutenue par de subtiles notes boisées. Un joli vin fin, séveux et appétant.

Dégusté à la propriété en avril 2013

AVIS & RÉCOMPENSES

« The charm of this delicate second wine of Château Pédésclaux works from the first nose to the end of the glass. A good length with spicy notes and red plum. »

Terre de vins - September 2015

