



## Château Pédesclaux, Pauillac, Grand Cru Classé 1855, 2011

AOC Pauillac (Bordeaux), Rouge 2011

Comme pour les meilleurs de l'appellation, Château Pédesclaux est à l'image de son terroir : complexe. Pédesclaux incarne la densité des Pauillac, tempérée par une volupté singulière. Complexité, profondeur, volupté, fraîcheur, tension.

### PRÉSENTATION

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 1er vin : 60%

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, dédoubleage, effeuillage, échardage, toilettage).

Vendanges manuelles sélectives en fonction du terroir, des zones de vigueur et séparation des pieds de bout et de coeur des parcelles.

Vendanges en cagettes de 8 kg, suivies d'un tri manuel sur grappes puis sur baies.

### VINIFICATION

Encuvage gravitaire sans foulage

Macération préfermentaire à froid

Cuvaison longue

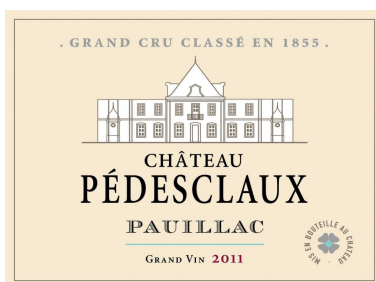
Délestages et pigeages

Entonnage gravitaire

### ELEVAGE

16 mois en barriques

60% de barriques neuves





CHATEAU  
PÉDESCLAUX  
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
PAUILLAC



#### CÉPAGES

Cabernet-Sauvignon : 65%, Cabernet franc : 5%, Merlot : 30%

#### SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool : 12.63 % vol.

Sucre résiduel : 0.07 g/l

Acidité tartrique : 5.6 g/l

pH: 3.58

Age moyen des vignes: 35 ans

Rendement: 42 hL/ha

Volume de production : 937.5 / 125 000 bouteilles hL

#### DÉGUSTATION

Le nez exhale des arômes frais de mûre et de bigarreau, accompagnés d'une belle complexité balsamique et florale. La bouche est saisissante par sa densité et la finesse de ses tanins. Elle développe des notes de cerise et de fleur blanche, la finale se prolonge sur des tanins délicats et des notes empyreumatiques.

Dégusté à la propriété en avril 2013

#### AVIS & RÉCOMPENSES



« Perfect Pauillac type and a confirmation of the cru recovery. »

• Note: 16.5-17 - Guide Bettane et Desseauve des vins de France



« A ripe, plush, modern style, with a ganache note leading the way for crushed plum, blackberry and currant pâte de fruit notes. Lots of briar and anise on the finish lends a grippy feel. Rock-solid. An estate rapidly on the rise. »

• Note: 90-93 - Wine Spectator



« A beautiful expression of slightly minty blackcurrant. The palate is dense, classy, concentrate on fruit with present tannins giving a great structure without aggressiveness. It ends on an elegant and refreshing finish. »

• Note: 15.5 - Gault&Millau

