



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.

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 1er vin : 60%

Date 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 plus 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, 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





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 : 125 000 bouteilles / 937.5 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



«Pur, de jolies notes de cassis, de cerise noire, et d'épices apparaissent dans ce Pauillac souple, généreux, impressionnant et bien fait. La finale est longue, soyeuse et ferme.»

• Note: 89/100 - Robert Parker, 01/04/2014



«Une belle expression de cassis et des notes fraîches légèrement mentholées. La bouche est dense, racée, sur le fruit avec des tanins présents qui lui donnent une belle structure sans agressivité. La bouche termine sur une finale élégante et rafraichissante.»

• Note: 15,5/20 - Gault & Millau, 01/06/2012



«La densité est superbe, le vin concentré, avec un fruit généreux. Une révélation.»

• Note: 16-16,5/20 - La Revue du Vin de France, 01/05/2012



«Pauillac parfaitement typé et confirmation de la reprise en main du cru.»

• Note: 16,5-17/20 - Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 01/04/2012



«Un style somptueux, moderne, mûr, avec une pointe de ganache qui ouvre la voie à des notes de jus de pruneau, mûres et pâte de fruits à la groseille. Beaucoup d'églantine et d'anis en finale qui confère une sensation palpitante. Solide comme un roc. Une propriété en rapide ascension.»

• Note: 90-93/100 - Wine Spectator, 01/04/2012

