

Château Pédesclaux, Pauillac, Grand Cru Classé 1855, 2009

AOC Pauillac (Bordeaux), Rouge 2009



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 : 26.5 hectares

Densité de plantation : 8 500 à 10 000 pieds

Encépagement : 45 % Merlot, 50% Cabernet-Sauvignon, 5% Cabernet franc

Proportion de 1er vin : 80%

Dates des vendanges : 30 septembre - 13 octobre

LE MILLÉSIME

La météorologie du millésime 2009 a été remarquable avec des conditions climatiques alliant un début de saison humide et une fin de saison très sèche. Un déficit hydrique est à noter pour la 8ème année consécutive notamment en février-mars et août –septembre. Concernant les températures, un hiver rigoureux et une saison végétative douce sont les caractéristiques de 2009. Nous avons eu une grande amplitude thermique avec des nuits fraîches (7 à 15°C) et des journées chaudes (27 à 35°C).

Le débourrement a eu lieu début avril comme à son habitude mais de manière assez rapide.

La floraison a débuté fin mai sous de bonnes conditions météorologiques.

Enfin la véraison s'est déroulée début août de façon homogène. L'arrêt de croissance a été relativement précoce.

Des journées chaudes, des nuits fraîches et peu de précipitations ont conduit à une excellente maturation des raisins jusqu'aux vendanges.

SITUATION

AOC Pauillac

TERROIR

Graves garonnaises sur socle calcaire

À LA VIGNE

Tous travaux favorisant une bonne répartition et une bonne aération des raisins (taille à fenêtres, dédoubleage, effeuillage, écardage, toilette).

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 tri optique sur baies.

VINIFICATION

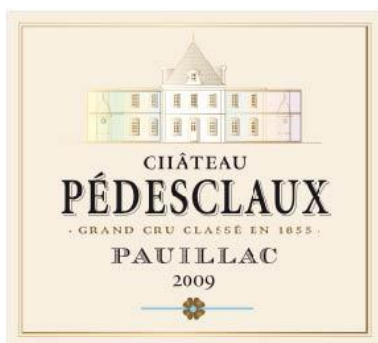
Encuvage gravitaire sans foulage

Macération préfermentaire à froid

Cuvaison longue

Délestages et pigeages

ELEVAGE





14 mois en barriques
60% de barriques neuves

CÉPAGES

Cabernet-Sauvignon : 55%, Cabernet franc : 5%, Merlot : 40%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool : 13.77 % vol.

Sucre résiduel : 0.2 g/l

Acidité tartrique : 5.1 g/l

pH: 3.71

Age moyen des vignes: 35 ans

Rendement: 40hL/ha

Volume de production : 750 / 100 000 bouteilles hL

DÉGUSTATION

Couleur profonde avec de légers reflets violacés. Nez ouvert, marqué par de belles notes de Cabernet Sauvignon mûr et de cèdre. Tout en chair, la matière est enrobée, les tanins sont d'une qualité exceptionnelle. Long, très long, le Château Pédesclaux 2009 termine sur des notes de cassis, de mûre et une belle fraîcheur.

Dégusté à la propriété en février 2012

AVIS & RÉCOMPENSES

« Subtle, elegant cassis nose. Rich, dense and compact, with fine depth of fruit. Concentrated and brooding, with complex hints of mocha and black fruits. Underlying elegance and a fine balance of tannin and acidity. It has class, length and persistence. »

• Note: 95 - Decanter - December 2012

« This is full-bodied, with super polished tannins and light smoky, chocolaty and plum character. Long and polished. Very fine indeed. »

• Note: 93 - James Suckling - April 2012

« An amped-up style, with showy aromatics of toasty spice and wood, but there's good solid density to the blackberry, blackcurrant and fig fruit. »

• Note: 92 - Wine Spectator - February 2012

