

Fleur de Pédesclaux, Pauillac, 2014

AOC Pauillac (Bordeaux), Rouge 2014



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.

PRÉSENTATION

Propriétaires : Jacky et Françoise Lorenzetti

Directeur : Vincent Bache-Gabrielsen

Oenologue : Eric Boissenot

Superficie: 49.7 hectares

Densité de plantation : 8 500 à 10 000 pieds

Encépagement : 48 % Merlot, 47 % Cabernet-Sauvignon, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet franc

Proportion de 2nd vin : 45%

Dates des vendanges : 30 septembre - 17 octobre

LE MILLÉSIME

Les saisons 2014 se sont succédées sans se ressembler. Marqué par une grande douceur et des précipitations abondantes (notre station météo a enregistré un excédent de pluies de 87%), l'hiver 2014 a engendré un démarrage précoce du cycle végétatif. Le printemps doux, sec et ensoleillé a par la suite entraîné une avance de 15 jours que nous avons gardée jusqu'à la fin de la floraison. La fraîcheur de l'été a quelque peu ralenti la croissance et a ainsi conduit à un étalement de la véraison jusqu'à mi-août. Un ensoleillement supérieur de 20% aux normales, des températures moyennes dépassant les valeurs saisonnières de 2°C et des précipitations équivalentes à 25% des normales : arrive alors un mois de Septembre exceptionnel ! C'est d'ailleurs l'un des mois les plus chauds depuis 1900 ! Cet été indien a permis aux baies de gagner en maturité et concentration, leur volume diminuant jusqu'à 10% par semaine.

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 sur baies.

VINIFICATION

Encuvage gravitaire sans foulage

Macération préfermentaire à froid

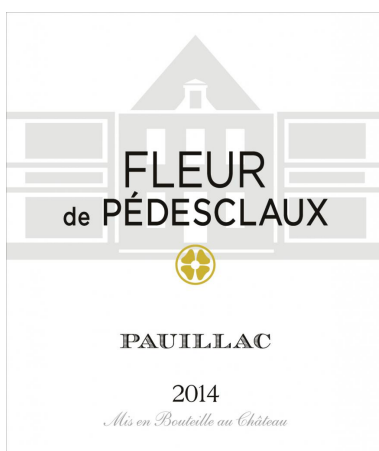
Cuvaison longue

Utilisation exclusive de délestage gravitaire

ELEVAGE

16 mois en barriques

10% de barriques neuves





CÉPAGES

Merlot : 89%, Cabernet-Sauvignon : 6%, Petit verdot : 3%, Cabernet franc : 2%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool (% vol.): 13.5

Sucre résiduel (g/l): 0.3

Acidité tartrique (g/l): 5.5

pH: 3.53

Age moyen des vignes: 35 ans

Rendement: 42 hL/ha

Volume de production (hL): 862.5 / 115 000 bouteilles

DÉGUSTATION

Robe d'intensité moyenne, d'une belle couleur prune. Le nez est explosif et dévoile des notes de pâtisserie aux fruits rouges, de citrons confits et de pêche au sirop. La rhubarbe apparaît après aération. La bouche est très délicate et aérienne s'appuyant sur une belle fraîcheur et des tannins bien enrobés. La finale salivante s'achève sur de la groseille.

Dégusté à la propriété en avril 2015

AVIS & RÉCOMPENSES

Decanter

« A high 89% Merlot in this second wine, as they work increasing the Cabernet Sauvignon in the grand vin. This also has touches of Petit Verdot and Cabernet Franc. Tight fruit structure and lovely integrity of red cherry and cassis fruit, given weight without smothering from 5-10% new oak. »

• Note: 89/100 - Decanter, 01/09/2015

