

## Château Pédesclaux, Pauillac, Grand Cru Classé 1855, 2016

AOC Pauillac (Bordeaux), Rouge 2016



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 : 49.7 hectares

### LE MILLÉSIME

Fruit d'une campagne viticole tendue, où la météorologie capricieuse nous aura tourmentés, l'année 2016 est un véritable millésime surprise.

La pluie suivie par la sécheresse nous firent craindre le pire, mais le terroir du Château Pédesclaux, les soins spécifiques apportés au vignoble ainsi que les retournements de situation providentiels, font de 2016 le millésime le plus attendu depuis le rachat de la propriété par Monsieur et Madame Lorenzetti en 2009. La qualité de la vendange a été telle que pour la première fois les 4 cépages emblématiques, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot et Cabernet Franc, sont présents dans l'assemblage final du Château Pédesclaux.

### TERROIR

Graves garonnaises sur socle calcaire

### A LA VIGNE

Tous travaux favorisant une bonne répartition et une bonne aération des raisins (taille à fenêtres, dédoublement, effeuillage, échardage, toilette). Vendanges manuelles sélectives en fonction du terroir, des zones de vigueur et séparation des pieds de bout et de cœur des parcelles. Vendanges en caquettes, suivies d'un tri manuel sur grappes puis tri optique sur baies.

### CÉPAGES

Cabernet-Sauvignon : 48%, Merlot : 45%, Petit verdot : 4%, Cabernet franc : 3%

### SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool (% vol.): 13.3

pH: 3.61

Age moyen des vignes: 35 ans

### DÉGUSTATION

2016 est le premier millésime de l'histoire du Château Pédesclaux à réunir les 4 cépages dans son assemblage. D'une couleur rouge carmin intense, ce vin présente un nez complexe, d'une profondeur unique. Les notes de confiture de mûres, de cerise Burlat charnue, de menthe et de caramel au beurre salé se mêlent à la rhubarbe pour exprimer un nez tout en fraîcheur. La bouche est ample et gourmande, tout en douceur et volupté, sans perdre de sa densité. Elle s'étire longtemps, sur une texture appétante et salivante, adossée à des notes d'épices, de réglisse, de noisettes torréfiées rappelant les biscuits juste sortis du four. L'expression de petits fruits des bois mêlés à l'églantine apporte la vivacité nécessaire à un bel équilibre en final.

