

Château Pédesclaux, Pauillac, Grand Cru Classé 1855, 2012

AOC Pauillac (Bordeaux), Rouge 2012

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 : 8 333 à 10 000 pieds

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

Proportion de 1er vin : 60%

Date de vendanges : 3 octobre - 14 octobre

LE MILLÉSIME

La météorologie du millésime 2012 a été marquée par une alternance de douceur et de fraîcheur, de pluies abondantes et de stress hydrique. L'hiver était d'ailleurs si doux que la vigne pleurait dès le mois de janvier ! Le mois de février, très rigoureux au contraire (les températures sont descendues à -7°C), a stoppé ce phénomène. La floraison a débuté avec du retard lié aux conditions climatiques compliquées et a entraîné un peu de coulure. Ainsi la véraison a été hétérogène et étalée dans le temps mais les belles journées d'août et septembre ont conduit à une bonne maturation des raisins.

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 cœur 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 gravitaires

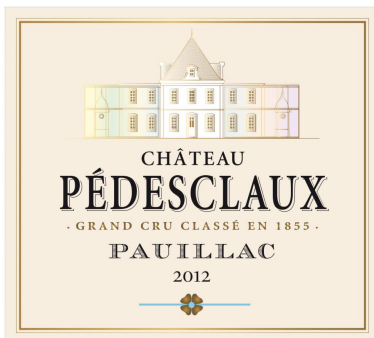
ELEVAGE

15 mois en barriques

70% de barriques neuves

CÉPAGES

Cabernet-Sauvignon : 63%, Cabernet franc : 5%, Merlot : 32%





SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool : 13.17 % vol.

Sucre résiduel : 0.2 g/l

Acidité tartrique : 5.7 g/l

pH: 3.66

Age moyen des vignes: 35 ans

Rendement: 38hL/ha

Volume de production : 125 000 bouteilles / 937.5 hL

DÉGUSTATION

La couleur est d'un rouge grenat profond. Son nez éclatant dévoile des notes de fruits rouges frais (groseilles et cerise burlat) et de fruits à chair blanche comme la poire, rehaussées par des arômes de cacao, réglisse et âtre de cheminée. La bouche est engageante avec une attaque franche et explosive prolongée par des tanins suaves et bien enrobés. La finale, d'une belle fraîcheur, se conclut sur des notes de confiture de giotte et de caramel au lait.

Dégusté à la propriété en avril 2013

AVIS & RÉCOMPENSES

- Decanter** «Un très bon rapport qualité-prix pour un bordeaux fruité et raffiné. La structure tannique ferme, sans toutefois être prédominante, développe un caractère charnu sur le fruit noir.»
• Note: 90/100 - Decanter, 01/09/2015
- Wine Spectator** «Le cœur de ce vin, éclatant et se détachant nettement, présente de succulents arômes de prune, de mûre et de framboise. Il développe un caractère bien défini en finale, associé à une belle minéralité. Un très bel effort et une réelle surprise le vin s'est vraiment épanoui grâce à l'élevage.»
• Note: 90/100 - Wine Spectator, 01/03/2015
- Robert Parker** «Le vin dévoile des notes de crème de cassis typiques de Pauillac combinées à de la vanilline, de l'expresso et du chocolat blanc. De corps moyen à puissant, riche, cette cuvée pourra très bien se boire pendant 15-20 ans.»
• Note: 91-93/100 - Robert Parker, 01/04/2013
- Le Guide Bettane & Desseauve des Vins** «Couleur intense, nez très typé de moka et de havane, caractère affirmé, tannin franc, complexe, excellent style.»
• Note: 16/20 - Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 01/04/2013
- La Revue du Vin de France** «Nous l'avons déjà distingué l'an dernier, le 2012 monte encore une marche, gagnant en densité et en profondeur. Très beau travail sur l'expression du fruit, avec des tanins très soyeux.»
• Note: 15,5-16,5/20 - La Revue du Vin de France, 01/04/2013

