

Château Pédesclaux, Pauillac, Grand Cru Classé 1855, 2015

AOC Pauillac (Bordeaux), Rouge 2015



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: 49.7 hectares

Densité de plantation : 8 500 à 10 000 pieds

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

Date des vendanges : 18 septembre - 3 octobre

LE MILLÉSIME

L'hiver 2015 s'est avéré très arrosé. De janvier à avril, les précipitations enregistrées au Château Pédesclaux ont été supérieures de 35% aux normales saisonnières. Ceci a vivement contribué au rechargement hydrique mais a dans le même temps entraîné une forte pression du mildiou et du black rot au printemps. Les conditions fraîches en fin d'hiver ont légèrement retardé le débourrement mais la floraison, précoce et homogène, s'est déroulée dans des conditions climatiques idéales. A partir du 25 juin, l'été s'est considérablement réchauffé. La vigne a alors dû faire face à des contraintes hydriques importantes et à un ensoleillement exceptionnel jusqu'à la fin du mois de juillet, ce qui a favorisé la dégradation de l'ensemble des précurseurs d'arômes végétaux. Les premières pluies du mois d'août ont permis à la vigne une véraison rapide et uniforme. Puis, le temps plus frais et plus couvert a contribué à maintenir une belle acidité et une forte intensité de fruits frais dans les baies dont la taille était inférieure de 30 à 50% par rapport au millésime précédent.

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, 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 cagettes, suivies d'un tri manuel sur grappes puis sur baies.

VINIFICATION

Encuvage gravitaire sans foulage

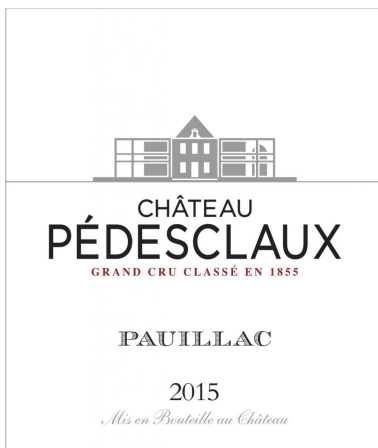
Macération préfermentaire à froid

Cuvaison longue

Délestages gravitaires

ELEVAGE

14 mois en barriques





CHÂTEAU
PÉDESCLAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC



50 % de barriques neuves

CÉPAGES

Petit verdot : 6%, Cabernet-Sauvignon : 52%, Merlot : 42%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool : 13.45 % vol.

Sucre résiduel : > 2 g/l

Acidité tartrique : 3.4 g/l

pH: 3.72

Age moyen des vignes: 35 ans

DÉGUSTATION

Couleur intense d'un grenat profond. Le nez révèle rapidement une grande complexité avec des arômes de cassis, d'écorces d'orange et d'épices, apportés par le petit verdot présent dans l'assemblage du Château Pédesclaux pour la première fois. L'aération permet d'apprécier toute l'amplitude de cette palette aromatique marquée par la réglisse, la cannelle et la cardamome. On retrouve un très beau volume en bouche, sur des notes de pain d'épices et de tabac blond, caractéristique des grands terroirs de Pauillac. La texture des tanins, suave et soyeuse, montre une très belle harmonie entre puissance, élégance et subtilité.

