

Château Pédesclaux, Pauillac, Grand Cru Classé 1855, 2014

Pauillac, Rouge 2014



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

Proportion de 1er vin : 55%

Date 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 gardé 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, 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 sur baies.

VINIFICATION

Encuvage gravitaire sans foulage

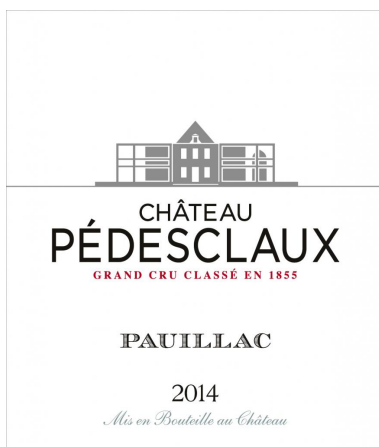
Macération préfermentaire à froid

Cuvaison longue

Vinification gravitaire sans utilisation de pompe

ELEVAGE

16 mois en barriques





60% de barriques neuves

CÉPAGES

Cabernet-sauvignon : 53%, Merlot : 47%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool : 13.91 % vol.

Sucre résiduel : 0.4 g/l

Acidité tartrique : 5.4 g/l

pH: 3.69

Age moyen des vignes: 35 ans

Rendement: 42 hL/ha

Volume de production : 150 000 bouteilles / 1125 hL

DÉGUSTATION

Couleur profonde, intense, presque noire. Le nez apparaît rapidement d'une grande complexité exhibant des notes fumées, de cassis, de chocolat et de noix de muscade. Le vin gagne en intensité à l'agitation et révèle des notes de griottes et de myrtilles. Très gourmande, l'attaque est ample, grasse et démonstrative. Le vin est bien construit, très harmonieux, structuré par des tanins d'une grande finesse. Un fruit complexe accompagne la bouche, qui se conclut sur des notes de caramel au lait et de cacao fraîchement torréfié. 2014 inaugure avec brio notre tout nouveau chai et ses installations révolutionnaires. Grâce au travail de fond effectué à la vigne depuis 2009 et à cet outil formidable, 2014 est le nouveau millésime de référence du Château Pédesclaux.

Dégusté à la propriété en avril 2015

AVIS & RÉCOMPENSES



«Nul doute que 2014 ouvre un nouveau chapitre pour le cru avec l'élaboration du meilleur vin qu'ait connu Pédesclaux depuis plusieurs décennies. Dense, serré et très profond, ce 2014 est vraiment délicieux.»

• Note: 16,5/20 - La Revue du Vin de France, 01/09/2015



«Le Château Pédesclaux sera très certainement surnommé le « château-aquarium » suite à son enchâssement dans un écrin de verre. Le millésime 2014 est un assemblage de 53% de Cabernet Sauvignon et de 47% de Merlot élevé dans 60% de barriques neuves. Très précis et bien défini, le bouquet de ce vin développe des arômes minéraux de petits fruits noirs infusés, de graphite et de cèdre. La bouche, modérément corsée, revient sur des notes crayeuses de petits fruits noirs. L'acidité est bien fondue, la finale est élégante et raffinée. Le Château Pédesclaux nous avait avertis qu'il produirait un grand vin ce pourrait être ce millésime.»

• Note: 91-93/100 - Neal Martin, Wine Advocate, 01/04/2015



«Archétypique du grand Pauillac, avec son corps puissant et énergique, sa texture tannique serrée mais très soyeuse, sa longueur fraîche.»

• Note: 93/100 - Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 01/04/2015

«Une qualité étonnante. Meilleur millésime jamais produit sur la propriété. L'équilibre du fruit est superbe, les tanins soyeux sont mûrs et présentent un grain très fin et savoureux. Quelle longueur !»

• Note: 93-94/100 - James Suckling, 01/04/2015

