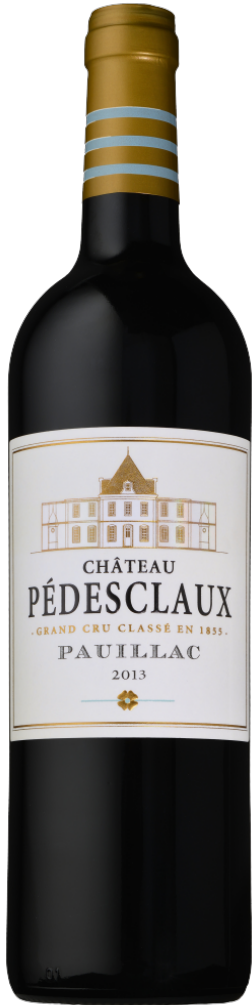


## Château Pédesclaux, Pauillac, Grand Cru Classé 1855, 2013

AOC Pauillac (Bordeaux), Rouge 2013



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 : 46 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 : 73%

Date des vendanges : 30 septembre - 9 octobre

### LE MILLÉSIME

Quel début d'année humide et frais ! Des précipitations très régulières et des températures fraîches ont engendré un retard inédit du cycle végétatif, les données climatiques de la station météo de la propriété le démontrent. Après un débourrement homogène, la floraison a eu lieu les deux dernières semaines de Juin sous la pluie. Ces conditions climatiques ont entraîné un peu de coulure et de millerandage provoquant une baisse de rendement. Fort heureusement, les mois de Juillet et Août chauds et secs ont permis de rattraper ce retard et d'amener les baies à une pleine maturité.

### 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 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

Délestages gravitaires

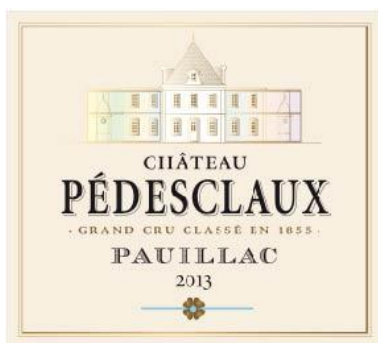
### ELEVAGE

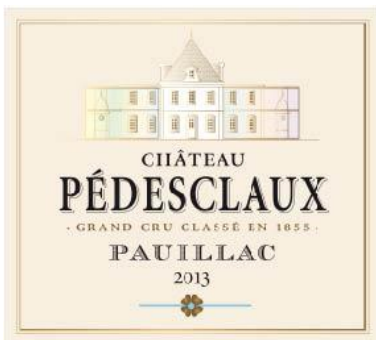
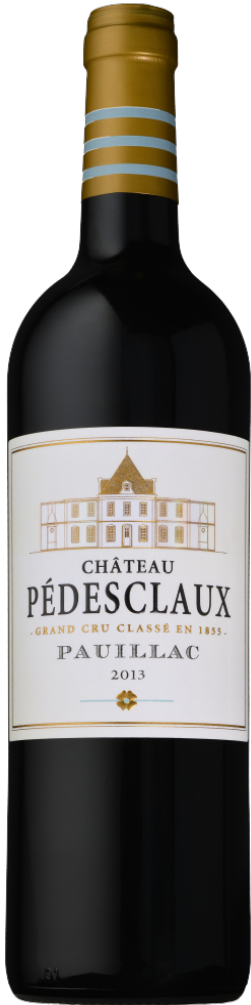
14 mois en barriques

50% de barriques neuves

### CÉPAGES

Cabernet-Sauvignon : 53%, Merlot : 43%, Cabernet franc : 4%





#### SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool : 13.07 % vol.  
Sucre résiduel : 0.2 g/l  
Acidité tartrique : 5.7 g/l  
pH: 3.53  
Age moyen des vignes: 35 ans  
Rendement: 33hL/ha  
Volume de production : 118 177 bouteilles / 886 hL

#### DÉGUSTATION

Le Château Pédesclaux 2013 présente une palette aromatique complexe, très intéressante et dévoile un bel équilibre. Robe pourpre. Le nez dévoile de subtiles notes de fruits noirs tel la cerise et le cassis, avec une pointe légère de bois de santal se développant tout le long. A la dégustation se retrouvent des arômes légèrement torréfiés. L'entrée de bouche, ronde et souple, est allongée par des tannins élégants et veloutés. La finale est fraîche et minérale. Dégusté à la propriété en juin 2016

#### AVIS & RÉCOMPENSES

**Wine Spectator** 90/100

"«Le 2014 offre des arômes charnus de prune et de cassis, s'accompagnant de subtiles notes de charbon et de tabac, avec une charmante note florale se dévoilant tout le long.»"

Wine Spectator, 01/02/2016

**bettane +  
desseauve**

91/100

"«Progrès importants et évolution très prometteuse pour le cru, qui dispose d'une remarquable qualité de terroir, boisé exact, tanin racé, type Pauillac évident. Bel avenir et rapport qualité-prix évident.»"

Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 01/04/2014



88-90/100

"«Des notes typiques de Pauillac comme le cèdre, le cake aux fruits et la crème de cassis font leur apparition dans ce vin. Ample, il dévoile une belle ou plutôt une excellente intensité, une impressionnante pureté, aucun arôme herbacé ni même d'astringence, des notes de fruits noirs et de myrtille, qui sont souvent caractéristiques d'un très bon Pauillac. Les tanins sont souples.»"

Robert Parker, 01/04/2014



15-16/20

"«Le cru a bien géré le millésime, élaborant un vin doté d'une réelle finesse, mais aussi d'une bonne constitution en milieu de bouche, avec de la race. Il démontre le potentiel de ce cru classé totalement remis en selle désormais.»"

La Revue du Vin de France, 01/04/2014

**Decanter**

16,5/20

"«Une couleur rouge-violet, un nez riche de Cabernet et Merlot, une belle maturité, un Pauillac très moderne, ce Château est en train de monter.»"

Decanter, 01/04/2014

