



Château Pédesclaux, Pauillac, Grand Cru Classé 1855, 2018

AOC Pauillac, Bordeaux, France

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.



L'HISTOIRE

Propriétaires : Famille Lorenzetti

Directeur général : Emmanuel Cruse

Directeur des propriétés : Vincent Bache-Gabrielsen

Chef de culture : Cyril Petit

Maître de chai : Jérôme Juhé

Oenologue conseil : Eric Boissenot

Surface plantée : 49 ha

Surface en production : 43,9 ha

Densité de pieds à l'hectare : 8 500 à 10 000 pieds/ha

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

Vendanges du 25 septembre au 12 octobre

LE MILLÉSIME

Idealement placé à proximité de l'estuaire de la Gironde

L'année 2018 a été marquée par la douceur de ses températures et de multiples épisodes pluvieux en hiver et au printemps. Ces conditions ont permis de recharger les réserves hydriques des sols mais ont généré une pression mildiou jamais connue jusqu'alors.

Grâce à leur proximité avec l'estuaire et à une parfaite vigilance de nos équipes, les vignes du Château Pédesclaux ont été épargnées par la maladie. Le positionnement de nos terroirs favorise en effet la bonne circulation de l'air et réduit la pression cryptogamique. Cela est d'autant plus remarquable que, suite à un travail initié en 2012, 50% de notre vignoble est désormais conduit selon les principes de l'agriculture biologique et en biodynamie pour mesurer l'influence de ces pratiques sur la qualité et le style de nos vins.

2018, année la plus chaude depuis 1900

Une floraison rapide et homogène

La douceur printanière a permis une floraison généreuse, sans coulure trop marquée et sans millerandage. Le changement spectaculaire de météorologie de juillet a permis un arrêt de croissance végétative précoce, avec une contrainte hydrique extrêmement qualitative.

L'ensoleillement supérieur de 20% à la normale sur la période de juillet à septembre ainsi que les pluies inférieures de 50% ont donné à nos vignes les conditions idéales pour produire de grands raisins : de minuscules baies, riches d'arômes et d'une matière dense et suave.

Ce parcours hydrique, très similaire aux années 2000 et 2016, s'est associé à une amplitude thermique très importante entre les journées ensoleillées et les nuits fraîches.

Cela a favorisé une fraîcheur et une complexité aromatique rares et des tanins associant puissance et délicatesse.

Des vendanges optimales du 25 septembre au 12 octobre





Château Pédesclaux, Pauillac, Grand Cru Classé 1855, 2018

AOC Pauillac, Bordeaux, France

Les conditions climatiques idéales ont permis de vendanger sereinement chacune des parcelles, obtenant ainsi le meilleur d'elle-même.

Durant les vinifications, chaque cépage s'est révélé être d'une grande puissance aromatique. Les Cabernets Sauvignons sont enrobés et puissants avec une magnifique texture de tanins. Les Cabernets francs sont frais et subtils. Les Merlots sont charnus et d'un fruité explosif, portés par une fraîcheur conférée par nos sous-sols argilo-calcaires. Enfin, les Petits Verdots expriment de subtils arômes d'épices et de violette.

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 coeur des parcelles. Vendanges en cagettes, suivies d'un tri manuel sur grappes puis sur baies.

VINIFICATION

Encuvage gravitaire et léger foulage.

Macération préfermentaire à froid.

Extraction douce avec délestage et pigeage.

Vinification gravitaire sans utilisation de pompe.

ELEVAGE

16 mois en barriques

60% barriques neuves, 40% de barriques d'un vin.

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 64%, Merlot 27%, Cabernet franc 5%, Petit verdot 4%

DÉGUSTATION

Château Pédesclaux 2018, profond et complexe

Le 10ème millésime du domaine depuis le rachat par la famille Lorenzetti est exceptionnel. Avec un assemblage porté par les Cabernets, Château Pédesclaux 2018 est un vin racé, profond et complexe. D'une robe grenat intense aux reflets cristallins, il est caractérisé par un nez puissant et riche soutenu par de subtiles notes de fruits noirs tel que le cassis et la cerise noire. Il évolue sur d'élégants arômes de tabac blond et de zestes d'agrumes. La bouche est riche, dynamique et suave, portée par la fraîcheur et des tanins enrobés et soyeux. La finale, tout en élégance et en pureté, amplifie le côté salivant de ce grand vin.

