

2021





CHÂTEAU PÉDESCLAUX

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC

Vendanges

du 24/09/2021 au 05/10/2021

ASSEMBLAGE	CHÂTEAU PÉDESCLAUX	FLEUR DE PÉDESCLAUX
Cabernet-Sauvignon	64 %	39 %
Merlot	27 %	53 %
Petit Verdot	3 %	8 %
Cabernet franc	6 %	
Barriques neuves	60 %	30 %
Proportion 1 ^{er} et 2 nd vin	58 %	42 %

ANALYSES	CHÂTEAU PÉDESCLAUX	FLEUR DE PÉDESCLAUX
Alcool	12,97	13
Acidité	3,7	3,8
pH	3,71	3,68
IPT	59	62

www.chateau-pedesclaux.com

Une conduite sur-mesure

Le millésime 2021 a débuté avec un hiver doux et pluvieux. Le printemps et l'été ont suivi cette même dynamique, menant à une véraison normale à tardive. La campagne 2021 fut éprouvante et exigeante pour notre domaine en conversion à l'agriculture biologique depuis le millésime 2019. L'année a été marquée par une pression mildiou exceptionnelle, supérieure à 2018 et 2020, pourtant références en la matière.

Face à cette menace, la gestion du vignoble en bio a demandé une vigilance et une réactivité de tous les instants de la part de nos équipes. L'ap-

plication régulière de tisanes, l'enherbement afin d'entretenir la microporosité des sols et conserver leur bonne portance, l'adaptation de la taille pour un meilleur étalement de la végétation et une meilleure ventilation, sont autant de gestes précis et rigoureux qui ont fait la différence.

La proximité de notre vignoble avec l'estuaire de la Gironde et la position haute de la croupe graveleuse de Pauillac ont aussi servi de bouclier protecteur face aux périodes de gel intense qui ont touché la région au printemps 2021.

Précision & minutie

Les conditions climatiques de fin de saison ont été salvatrices : des journées ensoleillées sans excès thermiques (autour de 25°C) alternées de nuits fraîches (autour de 12°C) ont favorisé une parfaite maturation des baies.

En outre, la contrainte hydrique en fin de saison a été bénéfique pour la maturation des pépins et l'évolution tannique avant les vendanges. Un

contexte de fin de maturation optimal qui est venu lisser les hétérogénéités des maturités phénoliques, limitant ainsi les disparités au sein du vignoble.

Ces conditions pré-vendanges idéales, auxquelles s'ajoute notre travail de sélection sur-mesure, ont permis de récolter au bon moment des baies d'une très belle qualité.

Une élégance naturelle

Production la plus confidentielle depuis 2009 et avec un assemblage très proche de 2018, Château Pédesclaux 2021 se rapproche des millésimes classiques et présente un très beau potentiel de garde. Il se caractérise par un nez profond et dynamique, aux notes de petits fruits noirs et d'épices. La bouche, délicieusement juteuse, est menée par une incroyable tension. Ses tanins souples et texturés et sa finale sapide permettent

au Château Pédesclaux d'affirmer son identité singulière.

S'appuyant sur sa forte proportion de Petit Verdot, Fleur de Pédesclaux 2021 dévoile un nez enivrant, évoquant des notes fraîches de groseilles et de lys. La bouche, ample et fine, se distingue par sa fraîcheur et sa grande gourmandise. La finale, dense et vanillée, révèle des notes pâtisseries complétant son équilibre éclatant.