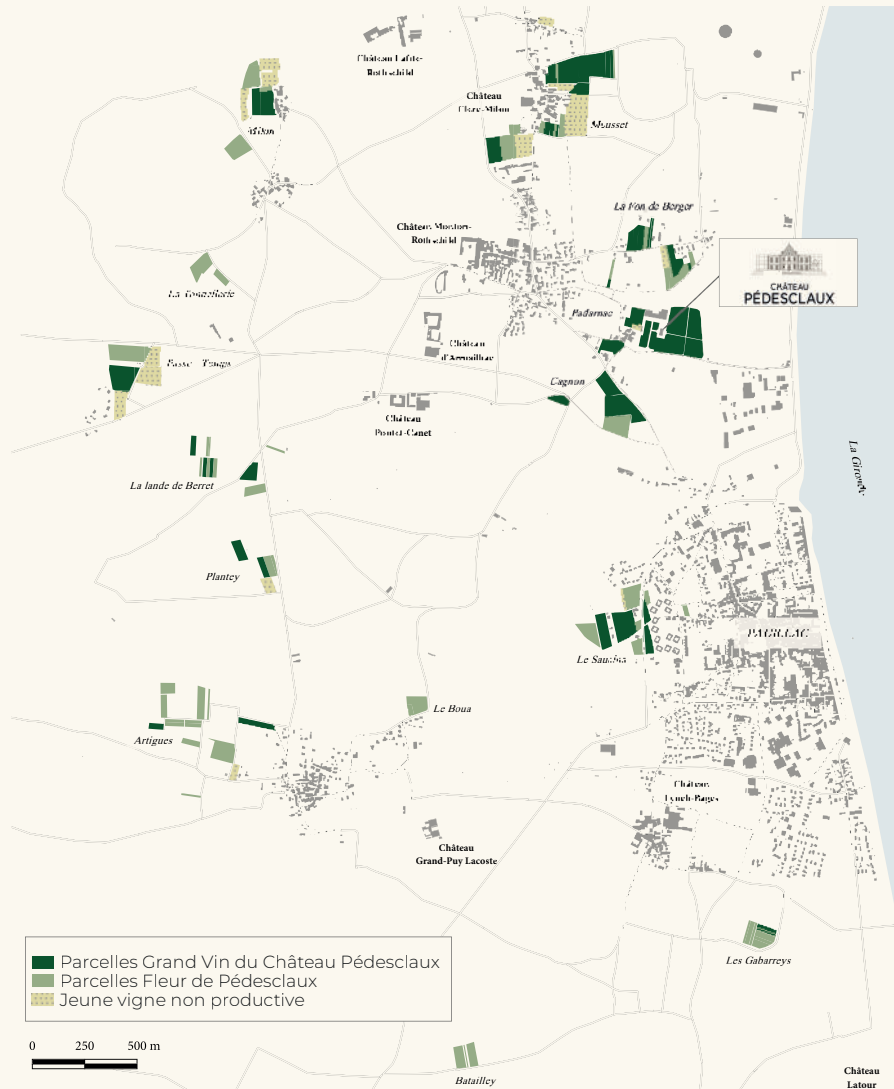


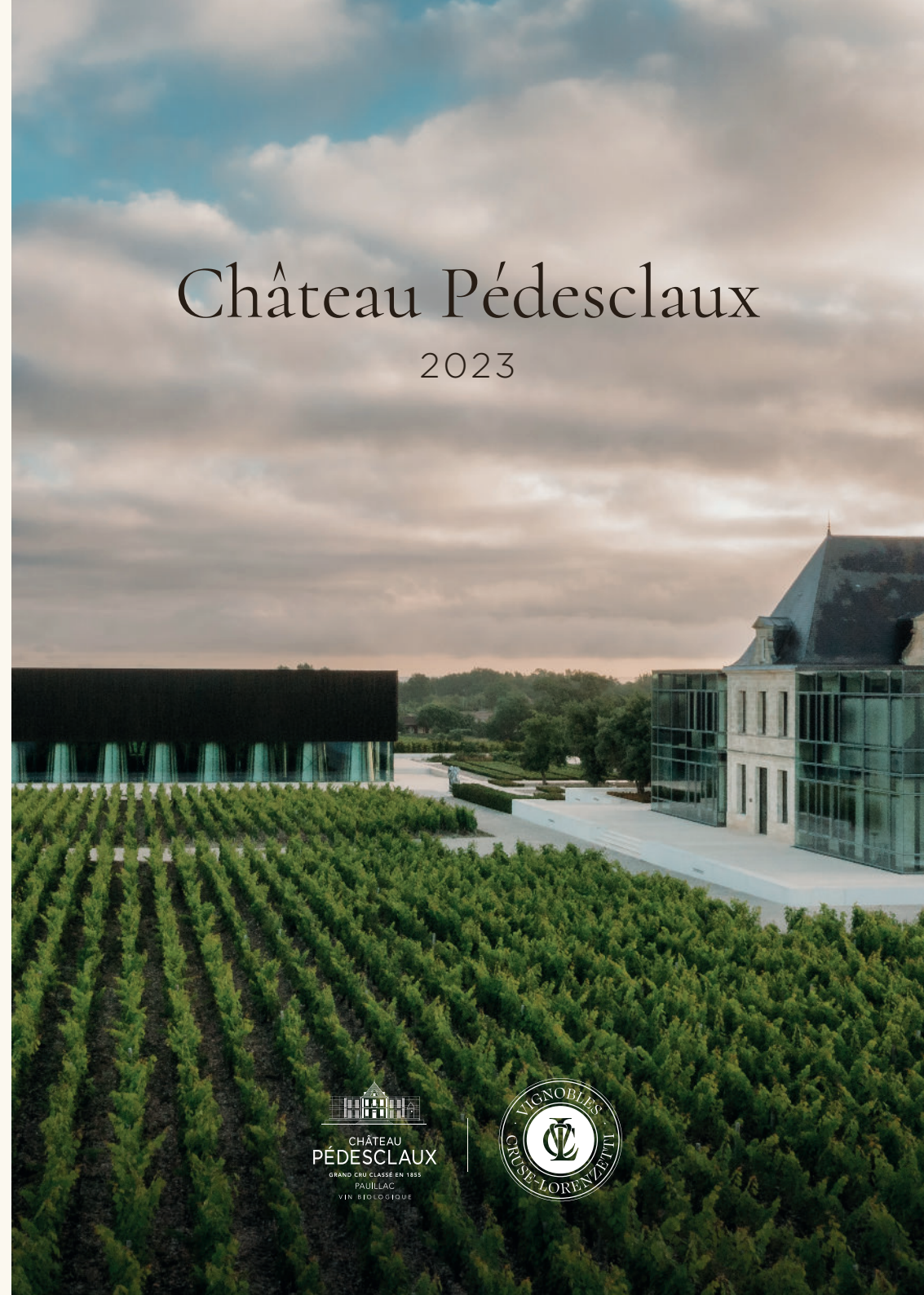
Parcellaire

PREMIER VIN ET SECOND VIN 2023



Château Pédesclaux

2023





VENDANGES DU 13 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2023

Le Château Pédesclaux 2023 est le 10^{ème} millésime *élaboré dans notre chai, entièrement gravitaire*. Cet outil d'une grande précision, conçu par Jean-Michel Wilmotte, vise à mettre en lumière nos terroirs et notre travail réalisé à la vigne.

RÉSILIENCE DE LA VIGNE ET DE NOS ÉQUIPES

La douceur du printemps compense les effets d'un hiver plus froid que la moyenne, et la floraison se déroule dans des conditions idéales, presque estivales, durant la dernière décennie de mai.

Cependant, dès le mois de juin, un climat tropical s'installe. Les nuits sont chaudes et l'humidité très présente, ce qui entraîne une forte pression du mildiou. Nos équipes

font preuve d'une grande réactivité, en s'appuyant sur la résilience de notre vignoble, renforcé ces dernières années par notre travail approfondi sur les engrais verts, qui vise à préserver nos sols et à stimuler la vie microbologique. C'est l'une des actions de fond mise en place bien avant notre certification en agriculture biologique en 2022.

DES VENDANGES PARCELLAIRES ET INTRA-PARCELLAIRES

Les vendanges débutent le 13 septembre pour les Merlots et se concluent le 4 octobre 2023 sur nos vieilles parcelles de Cabernet. Ces vendanges sont les plus étendues que nous ayons connues à Pédesclaux, s'étalant sur 17 jours de cueillette, comparées à une moyenne de 11 jours depuis le rachat du vignoble par la famille Lorenzetti.

Les conditions climatiques idéales nous permettent de récolter chaque parcelle dans un timing parfait, nous offrant même la possibilité d'accentuer notre travail de précision en intra-parcellaire.

Ainsi, l'année 2023 se distingue comme un millésime aux nuances de terroirs très affirmées, où chacun de nos 19 types de sols s'exprime avec toute sa typicité.

2023, LE MILLÉSIME DE LA « CABERNISATION »

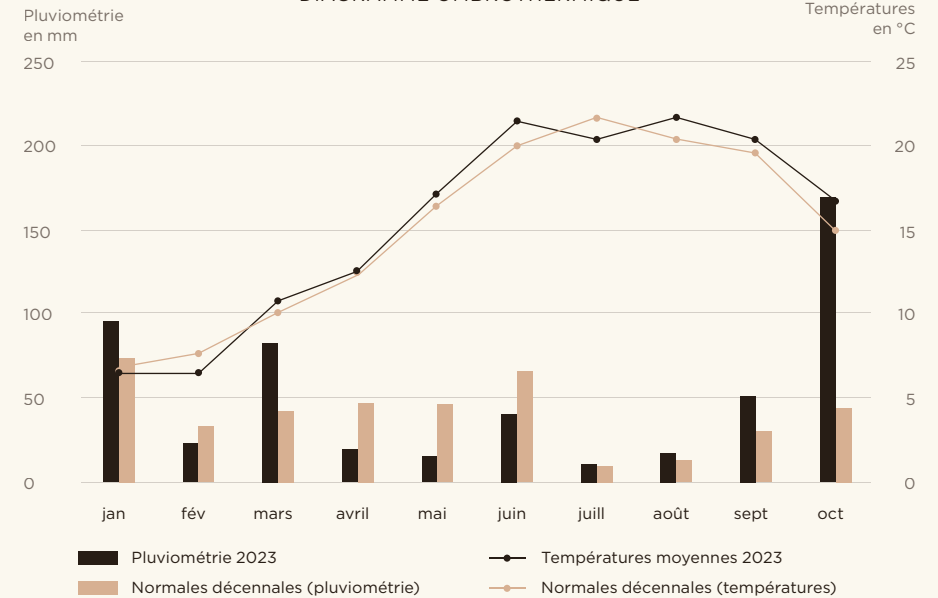
Les Cabernets sont à l'honneur en 2023 ! Ils représentent 80% de l'assemblage du Château Pédesclaux, résultat du travail de Cabernisation du vignoble entamé il y a plus de 10 ans. Cette forte proportion de Cabernets confère au Château Pédesclaux 2023 une grande complexité et un équilibre subtil. Sa fraîcheur et ses tanins fins et délicats témoignent d'une extraction

précise et millimétrée, signature de notre chai 100% gravitaire.

Fleur de Pédesclaux 2023 présente un assemblage atypique, avec moins d'un tiers de Merlot et 14% de Petit Verdot. Les Cabernets majoritaires viennent conforter sa densité et sa profondeur se mariant parfaitement à son aromatique florale et épicée.



DIAGRAMME OMBROTHERMIQUE



ASSEMBLAGE	Château Pédesclaux	Fleur de Pédesclaux
Cabernet Sauvignon	70%	52%
Merlot	20%	32%
Cabernet Franc	10%	2%
Petit Verdot	-	14%
Bois neuf	65%	30%

ANALYSES	Château Pédesclaux	Fleur de Pédesclaux
Alcool	13,3	14
Acidité totale	3,7	3,7
pH	3,76	3,74