



Fleur de Pédesclaux, Pauillac, 2017

AOC Pauillac (Bordeaux), Rouge 2017



Le second vin de Pédesclaux est une fleur qui s'ouvre dès qu'on l'approche. Parce qu'il s'appuie davantage sur le merlot, le vin offre un style tendre et doux, une matière gourmande et soyeuse.

LE VIN

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 : 43,4 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 18 au 29 septembre.

LE MILLÉSIME

Les bienfaits de l'estuaire de la Gironde.

L'exceptionnel terroir du Château Pédesclaux bénéficie depuis toujours de sa proximité avec le fleuve. Ce rapprochement favorise la bonne circulation de l'air qui assèche les sols et réduit toute pression des maladies. Le fleuve régule les températures et modère les excès climatiques. 2017 est marqué, à Bordeaux, par deux forts épisodes de gel tardif les 21-22 et 27-28 avril. Ainsi, le vignoble du Château Pédesclaux n'a pas été touché par ces rudes températures.

2017, un millésime d'une grande précocité.

L'hiver sec et froid a permis un bon repos végétatif de la vigne. A partir du printemps, tout s'est accéléré, les températures chaudes ont engendré un débourrement précoce puis une floraison rapide et homogène en avance de 10 jours sur les normales. Un rythme qui s'est poursuivi pendant l'été, sec et couvert, marqué par des nuits fraîches qui auront permis de préserver le fruit et l'acidité de nos raisins.

Des vendanges précoces du 18 au 29 septembre

Les vendanges ont été sereines et se sont terminées le 29 septembre après une récolte de 12 jours.

Les fermentations terminées, notre premier ressenti est très prometteur. Nos 4 cépages ont des expressions très différentes, avec beaucoup de personnalité.

Les Cabernets-Sauvignons sont d'une incroyable finesse.

Les Merlots sont très tendus, avec une expression de fruit frais très marquée.

Les Cabernets francs sont les meilleurs jamais récoltés sur la propriété. Moelleux, denses et aériens, ils présentent toutes les qualités pour faire un grand vin.

Les Petits Verdots ont une expression épicée caractéristique.

TERROIR

Graves garonnaises sur socle calcaire.





Fleur de Pédesclaux, Pauillac, 2017

AOC Pauillac (Bordeaux), Rouge 2017



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 et léger foulage.

Macération préfermentaire à froid.

Extraction douce avec délestage et pigeage.

Vinification gravitaire sans utilisation de pompe.

ELEVAGE

12 mois d'élevage.

30% de bois neuf.

CÉPAGES

Merlot 75%, Cabernet sauvignon 20%, Petit verdot 5%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13,3 % vol.

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 2 g/l

Acidité tartrique: Acidité totale 3,4 g/l

pH: 3,69

Age moyen des vignes: 35 ans ans

DÉGUSTATION

Une gourmandise tout en fraîcheur.

Nez pâtissier évoquant l'amande et le zeste d'orange, on retrouve ne bouche la gourmandise d'un panier de fruits rouges tout juste cueillis. Les tanins ronds et veloutés prolongent cette sensation de gourmandise.



PAUILLAC

2017

Mis en Bouteille au Château

