

# Pédesclaux 2022





CHÂTEAU  
PÉDESCLAUX  
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
PAUILLAC

## Vendanges

DU 12/09/2022 AU 27/09/2022

| ASSEMBLAGE         | CHÂTEAU PÉDESCLAUX | FLEUR DE PÉDESCLAUX |
|--------------------|--------------------|---------------------|
| Cabernet-Sauvignon | 68 %               | 46 %                |
| Merlot             | 22 %               | 49 %                |
| Cabernet franc     | 7 %                | —                   |
| Petit Verdot       | 3 %                | 5 %                 |
| Bois neuf          | 65 %               | 35 %                |
| Proportion         | 56 %               | 44 %                |

  

| ANALYSES    | CHÂTEAU PÉDESCLAUX | FLEUR DE PÉDESCLAUX |
|-------------|--------------------|---------------------|
| Alcool      | 14.44              | 14.24               |
| Acidité     | 3,7                | 3,6                 |
| pH          | 3.86               | 3.79                |
| Polyphénols | 70                 | 69                  |

www.chateau-pedesclaux.com

## 2022, premier millésime certifié biologique

2022 est une étape fondamentale pour le Château Pédesclaux, grâce à sa certification officielle en Agriculture Biologique. C'est l'aboutissement du projet ambitieux

mené par la Famille Lorenzetti depuis qu'elle porte le destin de ce Grand Cru Classé de Pauillac, avec des pratiques vertueuses et engagées.

## Fantastiques Cabernets

L'hiver est contrasté, avec une alternance de grands froids et de périodes douces mais reste faiblement arrosé. Un gel tardif vient limiter la charge de quelques-uns de nos Merlots encore implantés sur nos terroirs précoces. Mise en œuvre depuis plus de 10 ans, notre stratégie de replantation de

Cabernet-Sauvignon en remplacement du Merlot sur ces terroirs permet d'en limiter l'impact. De plus, notre travail pour l'obtention de couverts végétaux puissants, implantés sur l'ensemble de nos parcelles protège une majeure partie des bourgeons.

## Une chaleur omniprésente

S'ensuit un été caniculaire, d'une sécheresse saisissante ! Pourtant, nos vignes réagissent de manière parfaite à ces conditions extrêmes. Les pluies du 20 juin viennent recharger les réserves hydriques de nos sols. L'effet est décuplé grâce aux argiles intimement mêlés à nos graves profondes et à la matière organique

issue de nos engrais verts et de nos apports de compost. Du fait de ces conditions climatiques, les baies restent très petites et très concentrées en polyphénols. Elles atteignent leur pleine maturité dès la première quinzaine de septembre. 2022 rejoint 2020 et 2003 parmi les années les plus précoces de Bordeaux.

## Des vendanges sereines

Les vendanges débutent le 12 septembre pour nos Merlots et le 19 septembre pour nos Cabernets et se déroulent sous un temps particulièrement propice. Elles se terminent le 16 septembre pour l'un et le 27 septembre pour le second, deux

jours avant le millésime 2020. Premier millésime du Château Pédesclaux certifié biologique, 2022 est un millésime rare du fait de la toute petite taille de baies, source de densité et d'équilibre.

## Un nouveau 1982, en plus grand ?

Alors que les conditions climatiques extrêmes auraient pu mener à un millésime solaire, 2022 surprend par son équilibre et sa fraîcheur. Subtil assemblage des qualités des trois derniers grands millésimes de Pédesclaux, 2022 mêle le côté flamboyant de 2018, la concentration et la fraîcheur de 2019 et la droiture de 2020. Millésime d'exception, 2022 nous révèle une profondeur de teinte rarement observée. Les Merlots sont très concentrés et juteux, la bouche est

sapide. Les Petits Verdots apportent une touche florale et une finesse tannique inhabituelle. Les Cabernets francs expriment des notes épicées et renforcent encore la grande profondeur de ce vin. Les Cabernet-Sauvignons sont magnifiquement tramés et confèrent un joli dynamisme et une très forte identité Pauillacaise à ce vin.

