

Présentation de la propriété

Propriétaires : Françoise et Jacky Lorenzetti

Directeur Général : Emmanuel Cruse

Directeur : Vincent Bache-Gabrielsen

Chef de culture : Cyril Petit

Maitre de chai : Gérald Verrac

Cœnologues conseil : Sandra Duboscq & Christophe Coupez

Surface plantée : 42 ha

Surface en production : 36 ha

Densité pieds à l'hectare : 8 333 pieds

Age vignoble : 35 ans

Terroir : Peyrosols (graves grossières sur argiles)

Encépagement : 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot et 5% Cabernet Franc

Données Météorologiques

La météorologie du millésime 2012 a été marquée par une alternance de douceur et de fraîcheur, de pluies abondantes et de stress hydrique. L'hiver était d'ailleurs si doux que la vigne pleurait dès le mois de janvier ! Le mois de février, très rigoureux au contraire (les températures sont descendues à -7°C) a stoppé ce phénomène. La floraison a débuté avec du retard lié aux conditions climatiques compliquées et a entraîné un peu de coulure. Ainsi, la véraison a été hétérogène et étalée dans le temps mais les belles journées d'août et septembre ont conduit à une bonne maturation des raisins.

Conduite du Vignoble

Vigilance, réactivité et adaptation ont été quotidiennement demandées à l'équipe technique tout au long de cette campagne du fait de la pression des maladies et d'une pousse par à-coups. Afin d'obtenir une belle qualité de raisins, les opérations en vert ont été primordiales. Ainsi, un travail complet d'échardage, d'effeuillage et de toilettage minutieux a contribué à une meilleure répartition et exposition des grappes.

Vendanges

La conjonction de la maturité technologique et phénolique a eu lieu dans un laps de temps très court. Les équipes de vendangeurs ont été redimensionnées, ce qui a permis de récolter les Merlots du 03 au 10 Octobre 2012 pour ensuite continuer avec les Cabernets jusqu'au 14 Octobre 2012. Suite aux excellents résultats obtenus l'an passé, nous avons réitéré la séparation des pieds de bout et du cœur de parcelle, l'utilisation de cagettes de 8 kilos, le passage en chambres froides suivi d'un tri draconien des baies avant et après éraflage.

Vinification et élevage

Notre politique de respect du raisin implique la reconduite du travail par gravité mis en place depuis 2009. L'encuvage gravitaire de baies entières sans foulage, la pratique du délestage gravitaire alternée à quelques pigeages permettent ainsi de valoriser les qualités aromatiques. Dans cette même optique, notre parc de barriques, renouvelé à 70%, privilégie des tonneliers comme Taransaud et François Frères.

Depuis la reprise de la propriété par Jacky et Françoise Lorenzetti en 2009, le style du Château Pédesclaux s'affine et s'affirme. Ainsi 2012 est le meilleur millésime produit, surpassant 2011, 2010 et 2009. Les terroirs de Milon et Mousset acquis en 2010 ont pu également exprimer pleinement leur potentiel sur ce millésime et fournir des raisins d'excellente qualité. Une très grande précision dans l'exécution des travaux de la vigne et une forte réactivité de l'équipe technique ont permis d'obtenir des résultats remarquables sur les Cabernets. Le Château Pédesclaux 2012 dévoile alors une grande profondeur avec un joli fruit et des tanins fondus exprimant l'équilibre entre puissance et délicatesse, marque des grands terroirs de Pauillac.

Assemblage du Château Pédesclaux 2012 :

63% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 5% Cabernet Franc

Analyses :

Degré alcoolique (% vol) : 13,2°

Acidité Totale (gH₂SO₄/l) : 3,7

pH : 3,71

Indice de Polyphénols Totaux : 80

Anthocyanes : 795

Proportion 1^{er} vin et 2nd vin :

60% Château Pédesclaux

40% Fleur de Pédesclaux



Contact

Château Pédesclaux

Route de l'Industrie, 33250 Pauillac

Tél : +33(0)5 56 59 22 59

www.chateau-pedesclaux.com / email : contact@chateau-pedesclaux.com

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION



CARNET DE VENDANGES

. GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 .



CHÂTEAU
PÉDESCLAUX
PAUILLAC

GRAND VIN 2012



MILLESIME 2012