



CHATEAU PÉDESCLAUX

. GRAND CRU CLASSÉ EN 1855. PAUILLAC

Millésime 2013



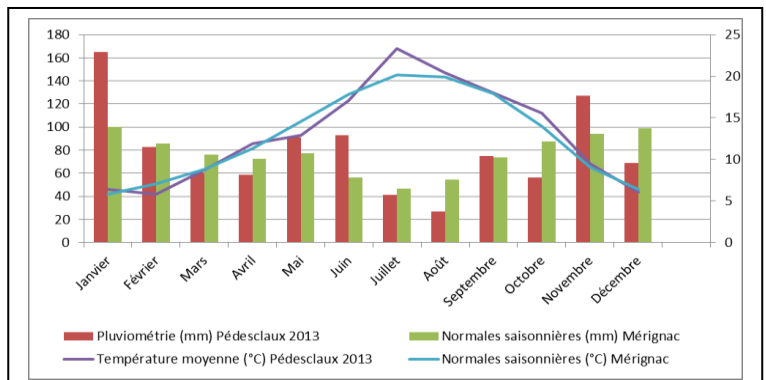
Propriétaires	Françoise et Jacky Lorenzetti
Directeur Général	Emmanuel Cruse
Directeur	Vincent Bache-Gabrielsen
Chef de culture	Cyril Petit
Maitre de chai	Gérald Verrac
Oenologues conseillers	Eric Boissenot et Christophe Coupez

Surface plantée	46 ha
Surface en production	46 ha
Densité de pieds à l'hectare	8 500 à 10 000 pieds
Age vignoble	35 ans
Terroir	Peyrosols (graves grossières sur argiles)
Encépagement	47% Cabernet Sauvignon, 48% Merlot, 3% Petit Verdot et 2% Cabernet Franc

Une météorologie capricieuse

Des précipitations très régulières et des températures fraîches ont engendré un retard inédit du cycle végétatif. Après un débourrement homogène, la floraison a malheureusement eu lieu les deux dernières semaines de Juin...sous la pluie. Ces conditions climatiques ont entraîné de la coulure et du millerandage provoquant une chute significative de rendement. Fort heureusement, grâce à ces faibles rendements et aux mois de Juillet et Août chauds et secs, nous avons pu rattraper le retard et amener les baies à une maturité presque idéale.

Données issues de la station météo du Château Pédesclaux - Année 2013



Cumul annuel pluviométrie (mm) Pédesclaux : 946 mm

Cumul annuel pluviométrie (mm) Mérignac : 923 mm



CHATEAU PÉDESCLAUX

. GRAND CRU CLASSÉ EN 1855. PAUILLAC

Une conduite du vignoble sur mesure

Afin d'obtenir une maturité optimale des baies et pour éviter leur dégradation par le botrytis, la surveillance du vignoble a été accrue. Les opérations en vert ont été primordiales, notamment des échardages soigneux des deux faces afin de préserver l'état sanitaire des raisins.

Des vendanges intenses

Septembre ne nous a laissé aucun répit avec ses températures élevées et une humidité constante, ce qui a entraîné un développement rapide du botrytis. La réactivité de notre solide équipe de 100 vendangeurs a été un atout majeur. Nous avons ainsi pu récolter dans un court laps de temps en commençant le 30 Septembre 2013 par les Merlots et en terminant par les Cabernets le 09 Octobre 2013.

Des vinifications précises et un élevage soigné

Grâce à un encuvage gravitaire et une extraction délicate et maîtrisée, nous avons obtenu des vins d'une intense couleur avec un joli grain de tanin. Avec 50% de barriques neuves, nous avons opté pour un élevage respectueux de l'équilibre du vin.

2013 a été un véritable challenge exigeant une présence de chaque instant! Ainsi nos terroirs d'exception ont produit des Cabernets Sauvignons d'excellente qualité. Les Cabernets Francs sont remarquables. La qualité des vins produits nous fait vite oublier la difficulté de ce millésime. Le Château Pédesclaux présente une palette aromatique complexe, très intéressante et dévoile un bel équilibre entre arômes de fruits frais et tanins soyeux.

Assemblage Château Pédesclaux 2013

53% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 4% Cabernet Franc

Rendements: 33 Hl/ha

Analyses

Degré alcoolique (% vol) : 12.96°

Acidité Totale (gH₂SO₄/l) : 3.6

pH : 3.50

Indice de Polyphénols Totaux : 73

