



CHATEAU  
**PÉDESCLAUX**  
: GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 :

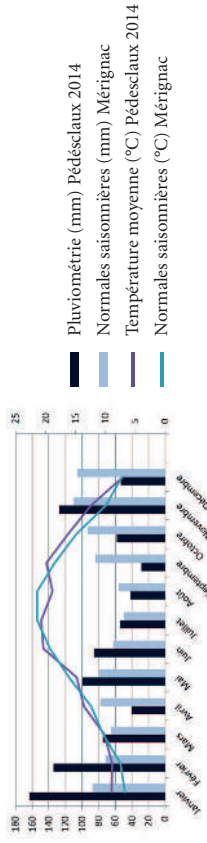
Millésime 2014

**Propriétaires :** Jacky et Françoise Lorenzetti  
**Directeur général :** Emmanuel Cruse  
**Directeur :** Vincent Bache-Gabrielsen  
**Chef de culture :** Cyril Petit  
**Maître de chai :** Gérald Verrac  
**Enologues conseillers :** Eric Boissenot  
et Christophe Coupeuz

**Surface plantée :** 49.7 ha  
**Surface en production :** 46.7 ha  
**Densité de pieds à l'hectare :** 8 500 à 10 000 pieds  
**Age vignoble :** 35 ans  
**Terroir :** Graves garonnaises sur socle calcaire  
**Encépagement :** 47% Cabernet Sauvignon, 48% Merlot,  
3% Petit Verdot et 2% Cabernet Franc

**Une arrière-saison exceptionnelle**

Les saisons 2014 se sont succédées sans se ressembler. Marqué par une grande douceur et des précipitations abondantes (notre station météo a enregistré un excédent de pluies de 87%), l'hiver 2014 a engendré un démarrage précoce du cycle végétatif. Le printemps doux, sec et ensoleillé a par la suite entraîné une avance de 15 jours que nous avons gardée jusqu'à la fin de la floraison. La fraîcheur de l'été a quelque peu ralenti la croissance et a ainsi conduit à un étalement de la véraison jusqu'à mi-août. Un ensoleillement supérieur de 20% aux normales, des températures moyennes dépassant les valeurs saisonnières de 2°C et des précipitations équivalentes à 25% des normales : arrive alors un mois de Septembre exceptionnel ! C'est d'ailleurs l'un des mois les plus chauds depuis 1900 ! Cet été indien a permis aux baies de gagner en maturité et concentration, leur volume diminuant jusqu'à 10% par semaine.



Données issues de la station météo du Château Pédésclaux – Année 2014