

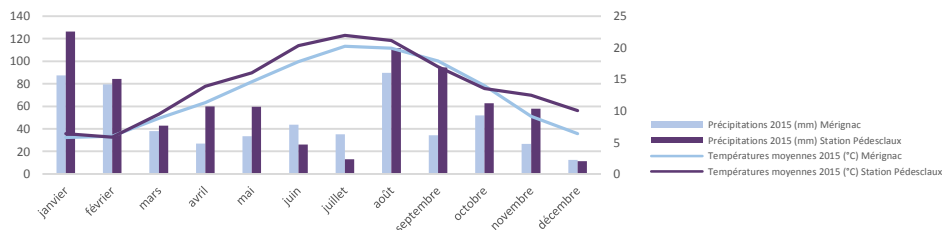
PAUILLAC

Propriétaires : Jacky et Françoise Lorenzetti
Directeur général : Emmanuel Cruse
Directeur d'exploitation : Vincent Bache-Gabrielsen
Chef de culture : Cyril Petit
Maître de chai : Jérôme Juhé
Œnologue conseil : Éric Boissenot

Surface totale : 49,7 ha
Surface en production : 46,5 ha
Densité de plantation : 8 500 à 10 000 pieds/ha
Age moyen du vignoble : 35 ans
Terroir : Graves garonnaises sur socle calcaire
Encépagement : 47% cabernet sauvignon, 48% merlot, 3% petit verdot, 2% cabernet franc

Des conditions climatiques favorables

L'hiver 2015 s'est avéré très arrosé. De janvier à avril, les précipitations enregistrées au Château Pédesclaux ont été supérieures de 35% aux normales saisonnières. Ceci a vivement contribué au rechargement hydrique mais a dans le même temps entraîné une forte pression du mildiou et du black rot au printemps. Les conditions fraîches en fin d'hiver ont légèrement retardé le débourrement mais la floraison, précoce et homogène, s'est déroulée dans des conditions climatiques idéales. A partir du 25 juin, l'été s'est considérablement réchauffé. La vigne a alors dû faire face à des contraintes hydriques importantes et à un ensoleillement exceptionnel jusqu'à la fin du mois de juillet, ce qui a favorisé la dégradation de l'ensemble des précurseurs d'arômes végétaux. Les premières pluies du mois d'août ont permis à la vigne une véraison rapide et uniforme. Puis, le temps plus frais et plus couvert a contribué à maintenir une belle acidité et une forte intensité de fruits frais dans les baies dont la taille était inférieure de 30 à 50% par rapport au millésime précédent.



Données issues de la station météo du Château Pédesclaux – Année 2015



Des soins « sur-mesure » au vignoble

Notre chance est de bénéficier au Château Pédésclaux de sols très graveleux totalement travaillés, conduisant à l'élimination des racines de surface et favorisant une excellente capacité de drainage. Le travail précis effectué à la vigne (épamprage, dédoubleage, échardage, effeuillage d'une première face puis de la deuxième quelques semaines plus tard) a permis de maintenir un excellent état sanitaire des raisins et d'amener les baies vers une complète maturité. Une attention de tous les instants qui a porté ses fruits ! Les pluies survenues durant le deuxième weekend de septembre n'ont pas altéré les baies dont on aurait pu craindre l'éclatement. Au contraire, elles ont permis aux tanins des pellicules de se détendre et d'exprimer un parfait compromis entre puissance et délicatesse.

Des vendanges volontairement condensées

Les dégustations quotidiennes de baies nous ont permis d'affiner notre programme de récolte avec une grande précision. Nous avons choisi de récolter les merlots sur leur pic de fraîcheur aromatique entre le 18 et le 26 septembre. Les vendanges se sont poursuivies par les cabernets francs et les petits verdots le 26 septembre, qui exprimaient l'équilibre idéal entre maturité phénolique et complexité aromatique. Les cabernets sauvignons ont quant à eux été récoltés du 26 septembre au 3 octobre du fait de leurs peaux libérant facilement couleur et tanins soyeux. Avec ces vendanges condensées, l'ensemble de nos raisins auront été récoltés, encuvés par gravité avec une infinie douceur et auront été maintenus en macération pré fermentaire à froid jusqu'à la fin de la récolte. Une fois la récolte terminée, nous avons pu nous consacrer à la vinification de chaque cuve avec la plus grande attention possible et ainsi en exprimer le meilleur.

Une vinification « haute couture »

Pour la deuxième année, nous utilisons notre cuvier 100% gravitaire dans un souci de respect total du raisin et du vin ! Ainsi, la vendange ramassée en petites cagettes est refroidie en chambre froide pendant 24 heures puis acheminée par ascenseur jusqu'aux tables de tri. Après sélection, les baies non foulées sont délicatement déposées dans des cuvons roulants, qui les acheminent tel du caviar dans des cuves tronconiques adaptées à la taille de chaque parcelle. A la suite de la macération pré fermentaire, permettant aux arômes et à la couleur de se diffuser en douceur, la fermentation peut avoir lieu avec des températures privilégiant une extraction lente et une expression intense de fruits. Une cuvaison longue suit, permettant d'harmoniser le tout. Le vin sera ensuite entonné par gravité dans des barriques neuves (50%) et des barriques d'un vin (50%), élaborées avec des chauffeuses longues à cœur.

Commentaire de dégustation du Château Pédésclaux 2015

Couleur intense d'un grenat profond. Le nez révèle rapidement une grande complexité avec des arômes de cassis, d'écorces d'orange et d'épices, apportés par le petit verdot présent dans l'assemblage du Château Pédésclaux pour la première fois. L'aération permet d'apprécier toute l'amplitude de cette palette aromatique marquée par la réglisse, la cannelle et la cardamome. On retrouve un très beau volume en bouche, sur des notes de pain d'épices et de tabac blond, caractéristique des grands terroirs de Pauillac. La texture des tanins, suave et soyeuse, montre une très belle harmonie entre puissance, élégance et subtilité.

Commentaire de dégustation de Fleur de Pédésclaux 2015

Robe d'un beau rubis avec des reflets violacés. Le nez est très fin et dévoile des notes de griotte, de fleurs blanches, de rose et de bois de santal. La bouche révèle une texture de tanins très élégante. On retrouve les arômes croquants de griotte et de kirsch. La finale est fraîche et gourmande.

Assemblage du Château Pédésclaux 2015

52% cabernet sauvignon,
42% merlot, 6% petit verdot

Analyses

Degré alcoolique : 13.45% vol.
Acidité totale (gH2SO4/L): 3.4
pH: 3.72

Assemblage de Fleur de Pédésclaux 2015

74% merlot, 20% cabernet sauvignon,
6% cabernet franc

Analyses

Degré alcoolique : 13.3% vol.
Acidité totale (gH2SO4/L): 3.3
pH: 3.69