

Château Pédesclaux, Pauillac, Grand Cru Classé 1855, 2017

AOC Pauillac, Rouge 2017

Comme pour les meilleurs de l'appellation, Château Pédesclaux est à l'image de son terroir : complexe. Pédesclaux incarne la densité des Pauillac, tempérée par une volupté singulière. Complexité, profondeur, volupté, fraîcheur, tension.



LE VIN

Propriétaires : Jacky et Françoise Lorenzetti

Directeur : Vincent Bache-Gabrielsen

Oenologue : Eric Boissenot

Superficie : 49 ha planté / 43,4 ha en production

Densité de plantation : 8 500 à 10 000 pieds

Encépagement : 54 % Cabernet-Sauvignon, 39 % Merlot, 4 % Petit-Verdot, 3 % Cabernet franc

Proportion 1er vin : 60 %

Date des vendanges : 18 au 29 septembre

LE MILLÉSIME

Le millésime 2017 est marqué par une grande précocité due à une floraison en avance de 10 jours sur les normales. La proximité de notre vignoble avec l'estuaire de la Gironde nous a protégé du gel. L'été s'est révélé peu ensoleillé mais sec rythmé par de nuits fraîches qui ont permis de préserver le fruit et la fraîcheur aromatique des raisins.

Les vendanges ont été sereines et se sont terminées le 29 septembre après une récolte de 12 jours.

Les Cabernets sauvignons présentent une structure longue et fine.

Les Merlots sont très tendus, avec une expression de fruit frais très marquée.

Les Cabernets francs sont les meilleurs jamais récoltés sur la propriété. Moelleux, denses et aériens, ils présentent toutes les qualités pour faire un grand vin.

Les Petits Verdots ont une expression épicée caractéristique.

TERROIR

Graves garonnaises sur socle calcaire

A LA VIGNE

Tous travaux favorisant une bonne répartition et une bonne aération des raisins (taille à fenêtres, dédoubleage, effeuillage, échardage, toilettage). Vendanges manuelles sélectives en fonction du terroir, des zones de vigueur et séparation des pieds de bout et de cœur des parcelles. Vendanges en cagettes, suivies d'un tri manuel sur grappes puis sur baies.

VINIFICATION

Encuvage gravitaire et léger foulage

Macération préfermentaire à froid

Extraction douce avec délestage et pigeage

Vinification gravitaire sans utilisation de pompe

ELEVAGE

16 mois en barrique

40 % de barriques neuves

CÉPAGES

Cabernet-sauvignon : 65%, Merlot : 25%, Cabernet franc : 07%, Petit verdot : 03%





SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool : 13,25 % vol.

Sucre résiduel : < 2 g/l

Acidité tartrique : Acidité totale 3,5 g/l

pH: 3,67

Age moyen des vignes: 35 ans

Rendement: 47 hL/ha

Volume de production : 308 000 bouteilles / 2 310 hL

DÉGUSTATION

Les assemblages sont finalisés le 8 décembre, l'équilibre entre les 4 cépages de la propriété offre une superbe complexité. Le millésime 2017 se caractérise par une très forte proportion de Cabernets dans l'assemblage final. 65 % de Cabernet-Sauvignon et 7 % de Cabernet franc, une première depuis la reprise du Château Pédesclaux par Monsieur et Madame Lorenzetti. Une étape est franchie et la structure tanique du Château Pédesclaux s'en trouve rehaussée. Ce vin présente un nez subtil de fruits rouges relevé par des notes musquées. En milieu de bouche ce musc évolue vers des arômes floraux, d'amande fraîche et de bourgeon de cassis. Sur la finale épicée, on reconnaît la fraîcheur du poivre Timut qui confère une belle longueur. Un joli grain de tannin minéral et enrobé vient structurer ce millésime 2017.

