

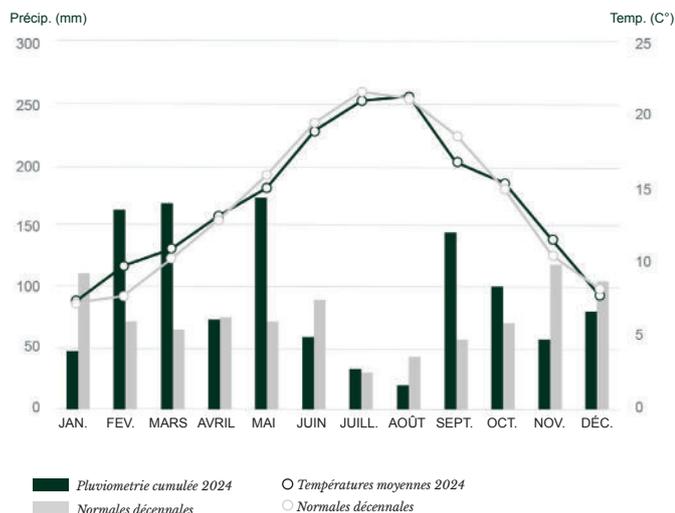
# Château Pédesclaux

## 2024



### TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À PAUILLAC EN 2024

Comparaison des températures et de la pluviométrie avec les valeurs normales



### VENDANGES

Merlot : du 24/09/2024 au 30/09/2024

Cabernet franc : du 28/09/2024 au 05/10/2024

Petit Verdot : du 28/09/2024 au 19/10/2024

Cabernet-Sauvignon : du 28/09/2024 au 07/10/2024

ASSEMBLAGES	CH PÉDESCLAUX	FLEUR DE PÉDESCLAUX
Cabernet-Sauvignon	68%	46%
Merlot	21%	34%
Cabernet franc	10%	9%
Petit Verdot	1%	11%
Barriques neuves	50%	30%

ANALYSES	CH PÉDESCLAUX	FLEUR DE PÉDESCLAUX
% Alcool	13	12.90
Acidité (g/l)	3.78	3.78
pH	3.66	3.66
IPIT	55	57

## Un vignoble à l'épreuve

En toile de fond, les pratiques agroécologiques déployées sur le vignoble ont indéniablement permis de juguler les excès de ce millésime. Les engrais verts et l'intense vie des sols ont favorisé une bonne macroporosité, garante de leur bon fonctionnement. Pour accompagner les vignes tout au long de la campagne, des travaux manuels « à la carte » ont été effectués sur chaque parcelle. Les pratiques de taille douce couplées à des effeuillages précis ont favorisé une bonne aération des grappes et leur maturation homogène. Une canopée volontairement maintenue haute a également contribué à tirer le meilleur de ce millésime de forte influence océanique.

Tous ces gestes sont autant de détails qui ont fait la différence, sur un millésime qui n'a pas laissé droit à l'erreur.

## Un millésime olympique

Fidèles à nos valeurs, et grâce à l'engagement implacable des équipes, nous avons gardé le cap de la viticulture biologique sur cette campagne hors du commun. 5 ans après notre engagement en 2019, Château Pédesclaux 2024 signe le 3<sup>ème</sup> millésime certifié biologique. Le printemps 2024 a marqué ce millésime en induisant une importante coulure, impactant le rendement, sans altérer la qualité des raisins. En comparaison à la moyenne décennale, la véraison s'est montrée tardive, influencée par les conditions fraîches. Le cœur de l'été a donné lieu à une lente et douce maturation des raisins, à la faveur d'une pluviométrie dans les normes et peu d'excès thermiques. Le mois d'août, salvateur, a alterné les journées ensoleillées et les nuits fraîches, révélant ainsi de belles maturités phénoliques.

## Des vendanges chronométrées

Les vendanges ont débuté le 25 septembre pour les Merlots et se sont conclues le 7 octobre 2024 sur nos vieilles parcelles de Cabernet-Sauvignon. Malgré ce timing de vendange serré, nous avons réalisé des découpages intraparcellaires pour isoler les lots par unité de terroir. La réactivité et le dimensionnement des équipes de vendanges ont permis de récolter chaque entité à la date choisie, sans compromis sur leur pleine expression.

## Des vinifications rythmées

Cette année, le tri optique s'est révélé être un atout majeur pour répondre à ces vendanges chronométrées. Cette sélection qualitative de raisins à maturité prometteuse a laissé s'exprimer le plein potentiel de chaque entité de terroir. Les vinifications ont été denses et chaque étape a exigé un engagement soutenu de la part des équipes. Les méthodes de travail sur nos vins, réalisées uniquement par gravité, se sont avérées d'un intérêt remarquable pour bâtir les équilibres de ce millésime naturellement tendu. Les vinifications sur-mesure pour chaque cuve permettent une grande finesse d'extraction et une pure expression de nos terroirs. Les Cabernets, très tramés, se sont révélés rapidement. La cuvaison un peu plus longue des Merlots a contribué à exprimer leur pleine gourmandise et leur sapidité.

## Un millésime fruit de la « Cabernisation »

En 2024, les Cabernets sont majoritaires et signent la singularité des deux vins : Fleur de Pédesclaux et Château Pédesclaux.

Ces assemblages reflètent le travail de Cabernisation mené depuis 15 ans sur le vignoble. Les grands terroirs de graves paullacaises font la part belle au Cabernet Sauvignon ; racé, dense et tramé. Les Cabernets francs, installés sur les coteaux argilo-calcaires précoces apportent un grain de tannin et un fruit d'une rare pureté.

Les Merlots, principalement sur argilo-calcaire s'ouvrent sur un registre de fruits frais gourmands. Enfin, la touche de Petit Verdot dans les deux vins leur confère une expression florale particulière.

