

Pauillac



CHATEAU
GRAND-PUY DUCASSE



CRU CLASSÉ EN 1855

2011



CHATEAU GRAND-PUY DUCASSE

4, quai Antoine Ferchaud
F-33250 Pauillac
Tel +33 (0)5 56 59 00 40
contact@cagrandscrus.fr

www.grandpuyducasse.fr

Directeur Général / *Managing Director*
Thierry Budin

Directeur Technique / *Technical Director*
Anne Le Naour

CHATEAU GRAND-PUY DUCASSE

Grand Cru Classé en 1855

PRELUDE A GRAND-PUY DUCASSE

Second Vin

Second Wine




CA GRANDS CRUS

Millésime 2011

Pour la dixième année consécutive, la pluviométrie a été nettement déficitaire. L'hiver a été marqué par une pluviométrie proche de la normale et des températures très froides. Le printemps en revanche s'est montré exceptionnellement sec et chaud avec des températures quasi estivales et un ensoleillement exceptionnel. Les mois d'été nous ont offert la surprise d'un climat « automnal » frais et peu ensoleillé.

La saison viticole 2011 a donc été marquée par un climat « inversé », avec un début de cycle très sec suivi d'une période estivale plutôt humide. Une prise de risque mesurée a permis d'attendre la parfaite maturité de chaque parcelle.

Rappel historique

Trois grandes parcelles situées sur les meilleurs terroirs de Pauillac forment le vignoble de ce Grand Cru Classé. On doit cette configuration originale à son fondateur, Pierre Ducasse, éminent avocat qui, par rachat et héritage, sut rassembler sous un même nom ce splendide vignoble au XVIII^{ème} siècle.

Grâce à une vendange soignée et à un élevage sur mesure, le Cabernet Sauvignon et le Merlot offrent ici des vins réputés pour leur complexité aromatique, typiques des meilleurs Pauillac, leur belle structure et leur aptitude au vieillissement.

2011 Vintage

For the 10th consecutive year, rainfall was noticeably deficient. Winter was very cold with a fairly normal level of rain. Spring, on the other hand, was remarkably dry and warm, with summery temperatures and exceptionally high sunshine hours. Summer then offered an almost autumnal climate: rather cold with little sunshine.

The 2011 vintage is therefore influenced by an inverted climate: a very dry and warm spring followed by a rather humid and cool summer. Patience and controlled risk-taking produced perfectly ripe grapes from every plot.

Historical background

Three large plots in the best parts of Pauillac form the vineyard of this classified growth. This unusual configuration is a direct inheritance from the estate's founder, Pierre Ducasse, an eminent lawyer. In the 18th century he gave a single name to this fine vineyard holding, which was put together through inheritance and purchases.

Thanks to impeccable harvesting and tailor-made winemaking, Cabernet Sauvignon and Merlot produce a wine renowned for its aromatic complexity, glorious structure and ageing capacity, all true to the classic Pauillac style.



Nos premières impressions

Rigueur, patience et sang-froid ont été les maîtres mots de ce millésime climatiquement compliqué. On peut dire aujourd'hui, suite aux premières dégustations en cours d'élevage, que l'attente et la prise de risque mesurée ont payé et nous ont permis d'amener à maturité l'ensemble des cépages.

Il en résulte un 2011 fruité, puissant et complexe dans la parfaite lignée qualitative des deux derniers millésimes : entre la force du 2009 et la fraîcheur du 2010.

Stades phénologiques

Floraison : 10 au 25 mai
Véraison : 15 au 30 juillet

Vendanges

Merlot : 13 au 21 septembre
Cabernet Sauvignon : 23 au 29 septembre

Vinification

Après les vendanges manuelles et un premier tri à la vigne, les raisins sont acheminés au chai, égrappés et à nouveau méticuleusement triés. La vinification est réalisée en cuve inox thermo-régulée. Une partie des lots opère sa fermentation malolactique en barriques neuves. L'ensemble du premier vin est élevé en barriques de chêne français, renouvelées à hauteur de 40% de bois neuf pour ce millésime.

Assemblage

53% Cabernet Sauvignon / 47% Merlot



Our first impressions

Discipline, patience and controlled risk-taking were necessary skills to deal with such a complicated weather pattern. This strategy paid off, allowing us to produce perfectly ripe grapes for each variety. The result is a fruity, powerful and complex vintage, of a similar quality level as the last 2 vintages, and between the strength of 2009 and the freshness of 2010.

Ripening phases

Flowering: May 10th to 25th
Véraison (colour change in berries): July 15th to 30th

Harvest dates

Merlot: September 13th to 21st
Cabernet Sauvignon: September 23rd to 29th

Wine-making

After hand-picking and selection of the grapes on the vine, these arrive in the winery, where they are de-stalked and carefully sorted once more. Fermentation is carried out in temperature controlled stainless-steel tanks. Some of the wines undergo malolactic fermentation in new barrels. The wine is aged in French oak barrels, 40% of which were new for this vintage.

The blend

53% Cabernet Sauvignon / 47% Merlot