

Pauillac



CHATEAU
GRAND-PUY DUCASSE



GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

2012

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

Oenologue Conseil / *Consultant Oenologist*
Denis Dubourdieu



CHATEAU GRAND-PUY DUCASSE

Grand Cru Classé en 1855

PRELUDE A GRAND-PUY DUCASSE

Second Vin

Second Wine




CA GRANDS CRUS

Millésime 2012

La saison viticole 2012 a été marquée par une météo peu clémente nécessitant une grande vigilance dans la vigne. Un printemps pluvieux et froid, suivi par un été particulièrement sec, ont ralenti le cycle végétatif de la vigne, provoquant des disparités de maturités sur les grappes. Nous avons attendu la première semaine d'octobre pour démarrer nos vendanges. Malgré les précipitations du mois d'octobre, l'état sanitaire de notre vignoble est resté bon jusqu'à la fin des vendanges. 2012 restera une année atypique, compliquée, le millésime typique du bon vigneron. Les choix humains furent plus que jamais déterminants. 2012 aura souvent avantagé les Merlots par rapport aux Cabernets Sauvignon, ce qui explique leur forte proportion dans nos assemblages finaux par rapport aux derniers millésimes.

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.

2012 Vintage

The 2012 winegrowing season was characterized by rather severe weather conditions that required a great deal of vigilance in the vineyard. A cold, rainy spring, followed by a particularly dry summer, slowed down the vines' growth cycle, resulting in uneven ripening. We waited until the first week of October to start the harvests. Despite some rain in October, the vineyard remained in good health throughout the harvest period. 2012 was, however, a complicated, unusual year, a typical winegrower's vintage. The choices made by vineyard owners were more important than ever. 2012 was often kinder to the Merlot than the Cabernet Sauvignon, which explains its high proportion in our final blends compared to recent vintages.

Historical background

The vineyard of this Grand Cru Classé consists of three large parcels located on the best terroirs in Pauillac. This unusual configuration was created by its founder, Pierre Ducasse, a distinguished lawyer who, through a series of purchases and inheritances, was able to assemble this splendid eighteenth century vineyard under one name. Thanks to meticulous harvesting and specially adapted maturing for each batch, the Cabernet Sauvignon and Merlot offer wines that are known for their aromatic complexity, typical of the best Pauillacs, their beautiful structure and capacity to age.



Nos premières impressions

Exigence, réactivité et sang-froid ont été les maîtres mots de ce millésime complexe. Nous pouvons dire aujourd'hui, suite aux premières dégustations d'assemblages, que la rigueur, l'attention de tous les instants, la maîtrise technique nous ont permis de produire un Grand Vin 2012, juteux, racé et harmonieux. Le Merlot, de très belle facture sur ce millésime, domine de manière exceptionnelle l'assemblage de ce Pauillac.

Ce dernier nous offre une belle expression aromatique, un équilibre harmonieux qui mettent en valeur des tanins élégants et une belle densité.

Stades phénologiques

Mi-floraison : autour du 4 juin

Mi-véraison : autour du 9 août

Vendanges

Merlot : du 1^{er} au 12 octobre

Cabernet Sauvignon : du 12 au 16 octobre

Vinification

Après les vendanges manuelles en cagette et un premier tri à la vigne, les raisins sont de nouveau triés à l'arrivée au chai à l'aide d'un dispositif de tri optique de dernière génération. 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 30% de bois neuf pour ce millésime.

Assemblage

44% Cabernet Sauvignon / 56% Merlot



Our first impressions

This complex vintage demanded stringent standards, responsiveness and sang-froid. Today, following the first tastings of the blends, we can say that rigour, constant attention, and technical expertise have enabled us to produce a deliciously juicy, distinguished, harmonious Grand Vin for 2012. The Merlot was of outstanding quality and dominates the blend for this Pauillac in an exceptional fashion, bringing beautiful aromatic expression, and a superb balance that highlights the density and elegance of the tannins.

Phenological stages

Mid-flowering: around 4 June

Mid-ripening: around 9 August

Harvest dates

Merlot: 1 to 12 October

Cabernet Sauvignon: 12 to 16 October

Wine-making

After manual harvesting in crates and an initial sorting in the vineyard, the grapes were sorted again using the latest generation optical sorting system. Vinification was carried out in stainless steel temperature controlled tanks. For some of the batches, malolactic fermentation was carried out in new barrels. All of the first wine is matured in French oak barrels, 30% of which were renewed this vintage.

Blend

44% Cabernet Sauvignon / 56% Merlot