

CARTOGRAPHIE DU PREMIER ET SECOND VIN - 2025

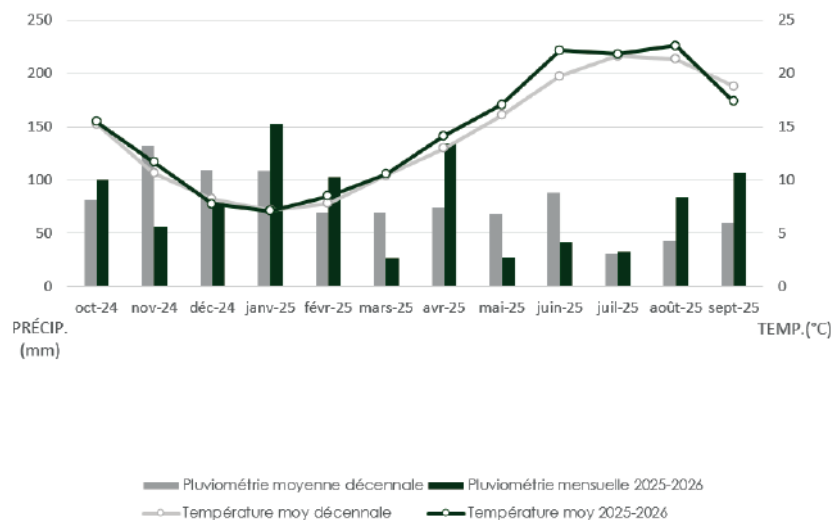


CHATEAU
PÉDESSCLAUX
GRAND CRU CLASSE EN 1855
PAULLAC



TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À PAUILLAC EN 2025

Comparaison des températures et de la pluviométrie avec les valeurs normales



VENDANGES

08/09/2025 au 12/09/2025 - Merlot
11/09/2025 au 20/09/2025 - Cabernet-Sauvignon
15/09/2025 au 20/09/2025- Cabernet Franc
15/09/2025 au 19/09/2025 - Petit Verdot

ASSEMBLAGES	Château Pédesclaux	Fleur de Pédesclaux
Cabernet-Sauvignon	69%	38%
Merlot	21%	46%
Cabernet Franc	9%	11%
Petit Verdot	1%	5%
Bois neuf	50%	10%
ANALYSES		
% Alcool	13	12,8
Acidity (g/l)	3,5	3,4
pH	3,68	3,63
IPT	65	57

Aux origines du millésime 2025 à Pédesclaux

Le millésime 2025 trouve son origine dans l'initiation florale du printemps 2024. Après un hiver doux et relativement sec, la vigne a bénéficié d'un printemps équilibré, sans excès d'eau ni de gel, permettant un développement harmonieux et une croissance régulière. Les importantes pluies du week-end de Pâques se sont révélées bénéfiques, précédant trois mois secs favorables à une floraison rapide et homogène, sans coulure. Les baies, petites et aérées, laissaient déjà entrevoir une matière dense et raffinée. Face aux fortes chaleurs estivales, une vigilance constante au vignoble (effeuillage précis, rognage mesuré, gestion des couverts végétaux) a permis de maintenir une contrainte hydrique modérée, idéale pour produire des grands vins.

Concentration et équilibre

La véraison, rapide et homogène, s'est inscrite dans la continuité du cycle végétatif. Les fortes amplitudes thermiques journalières ont favorisé l'équilibre hydrique et accéléré la maturation, conduisant à une remarquable concentration phénolique. Des pluies salvatrices fin août ont redonné équilibre et souplesse aux raisins, préservant l'élégance du millésime avec un degré alcoolique mesuré.

Des vendanges précoces et des vinifications tout en précision

Les vendanges, parmi les plus précoces, se sont déroulées du 8 au 20 septembre dans d'excellentes conditions. L'homogénéité des maturités a permis des récoltes rapides et ciselées. Cette précision s'est prolongée au chai grâce à un tri rigoureux, afin de ne conserver que les baies d'une qualité optimale. Les vinifications ont privilégié la douceur des extractions. Des macérations de deux à trois semaines ont permis de préserver l'éclat du fruit, la finesse des tanins et de révéler progressivement couleur, arômes et structure. Cette approche mesurée a donné naissance à des vins harmonieux, élégants et veloutés, soutenus par une belle intensité aromatique.

L'expression d'un grand millésime à Pauillac

Le millésime 2025, 4ème millésime certifié biologique illustre ainsi un équilibre remarquable entre concentration solaire et fraîcheur, signature des grands terroirs de Pauillac.

Le **Grand vin de Pédesclaux**, très majoritairement composé de Cabernet-Sauvignon, exprime pleinement l'identité de Pauillac. Il développe une grande fraîcheur soutenue par une structure droite et raffinée. Son équilibre entre densité et tension dessine un long potentiel de garde, caractéristique des grands cabernets du Médoc mais aussi une approche plus accessible, sans sacrifier sa profondeur ni son élégance.

Fleur de Pédesclaux, élaboré sur une base majoritaire de Merlot, offrant souplesse et accessibilité dans sa jeunesse, se révèle frais et raffiné, avec une palette d'arômes fruités intense. Son élégance et sa rondeur en font un vin séduisant tout en conservant la précision propre au millésime 2025.