

Château GRAND-PUY DUCASSE

Millésime 2013

5ème Grand Cru Classé de Pauillac en 1855



Histoire

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 XVIIIème siècle.

A sa mort en 1797, son fils, Pierre, se retrouve, pour la seule commune de Pauillac, à la tête d'une exploitation de soixante hectares dont près des deux tiers sont plantés en vignes, nommée Ducasse-Grand-Puy-Artigues-Arnaud. Le domaine fut classé en 1855 sous le nom d'Artigues Arnaud.



Appellation

5ème Grand Cru Classé de Pauillac en 1855

Terroirs

Des terroirs de graves typiques de Pauillac, silico-graveleuses pour le Cabernet-Sauvignon et des graves plus argileuses pour les Merlots. Trois grandes parcelles situées sur la commune de Pauillac. Au nord, les vignes sont voisines de celles de Mouton, Lafite et Pontet-Canet. Au centre, elles occupent une partie du bourdieu "Grand-Puy". Au sud, elles sont situées sur le plateau de Saint-Lambert.

Surface

40 hectares

Densité de plantation

10 000 pieds / hectare

Âge moyen du vignoble

34 ans

Mode de culture

Gestion parcellaire des sols et du vignoble. Lutte raisonnée (certifiée) et respect des équilibres environnementaux.



Conditions météorologiques

2013 restera dans les mémoires comme un millésime de vigneron. La météorologie compliquée en début de campagne a requis une surveillance accrue de l'état sanitaire du vignoble.

Tous nos efforts ont donc porté sur la qualité des baies et les tris rigoureux à la vigne puis au chai nous ont permis de vinifier dans des conditions sereines.

Stades phénologiques

Mi-floraison : Merlot vers le 15 juin 2013 - Cabernet Sauvignon vers le 22 juin 2013

Mi-véraison : Merlot vers le 15 août 2013 - Cabernet sauvignon vers le 20 août 2013

Vendanges

Du 6 au 16 octobre 2013

Rendement

33 hl /ha

Vinification

Après les vendanges manuelles en cagette et un premier tri à la vigne, les raisins sont à nouveau triés 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 40% de bois neuf pour ce millésime.

Production

79 000 bouteilles

Assemblage

62% Cabernet Sauvignon
38% Merlot

Notes de dégustation

La couleur du Château Grand Puy Ducasse 2013 est intense et profonde. Ce vin présente un joli nez fruité, frais et épicé. La bouche est complexe avec une extraction tannique tout en douceur. Il a une finale agréable et longue. Le boisé est délicat et fondu.

Récompenses et commentaires

Decanter : 90
James Suckling : 89 - 90
Wine Spectator : 87 - 90

Equipe

Directeur Général
Thierry Budin

Directrice Technique
Anne Le Naour

Oenologue Conseil
Mr. Hubert de Bouard



Château Grand-Puy Ducasse
4 quai Antoine Ferchaud BP23 - 33250 PAUILLAC
T +33 (0)55 56 59 00 40
www.grandpuyducasse.fr - contact@cagrandscrus.fr