

Château GRAND-PUY DUCASSE

Millésime 2014

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

Un printemps humide et un été maussade ont nécessité une surveillance accrue de l'état sanitaire du vignoble et une bonne protection de la plante.

Mais la nature fait parfois de beaux présents. Persévérance et vigilance jusqu'à la fin août furent nettement récompensées par un superbe été indien jusqu'à fin octobre. Le temps sec et ensoleillé nous a permis d'attendre la parfaite maturité des raisins sur nos vignobles.

Stades phénologiques

Débourrement : autour du 26 mars

Floraison : autour du 26 mai

Véraison : autour du 10 août

Vendanges

Merlot : du 1er au 9 octobre 2014

Cabernet Sauvignon : du 10 au 18 octobre 2014

Rendement

40 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 cuves inox thermo-régulées. 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.

Production

100 000 bouteilles

Assemblage

50% Cabernet Sauvignon

50% Merlot

Notes de dégustation

Ce vin de couleur intense et profonde laisse s'exprimer un fruit d'une grande intensité de même que des notes d'épices.

La bouche, élégante, montre des tannins nobles et soyeux. La dégustation s'achève sur une finale racée et puissante, qui laisse présager un vin de bonne garde.

Récompenses et commentaires

James Suckling : 91-92

Decanter : 90

Parker : 88-90

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