

Château GRAND-PUY DUCASSE

Grand Cru Classé 1855, Pauillac

 Millésime 2015 



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 XVIII^{ème} 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.

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.

Appellation

Grand Cru Classé 1855, Pauillac

Surface

40 hectares

Densité de plantation

10 000 pieds / hectare

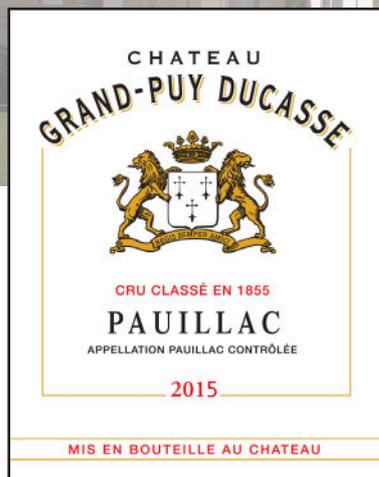
Âge moyen du vignoble

34 ans

Mode de culture

Gestion parcellaire des sols et du vignoble. Lutte raisonnée (certifiée) et respect des équilibres environnementaux. Engagement dans le SME (Système de Management Environnemental).

Assemblage 60 % Cabernet Sauvignon 40 % Merlot



Conditions météorologiques

La situation climatique de 2015 s'est révélée totalement différente de l'année 2014. En effet, sur l'ensemble de nos propriétés bordelaises, tout s'est jusqu'à début septembre très bien passé. Seule une sécheresse un peu trop marquée nous a donné quelques inquiétudes jusqu'au début du mois d'août. Heureusement, quelques pluies salvatrices sur les 3 dernières semaines d'août sont venues débloquer quelques vignes en stress hydrique.

Stades phénologiques

Débourrement : autour du 16 avril 2015

Floraison : autour du 28 mai 2015

Véraison : autour du 3 août 2015

Vendanges

Merlot : du 17 au 30 septembre 2015

Cabernet Sauvignon : du 30 septembre au 9 octobre 2015

Rendement

45 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

123 000 bouteilles

Note de dégustation

Ce vin d'un rouge pourpre profond aux reflets violines, montre un premier nez subtil dont l'intensité aromatique évolue rapidement à l'aération. S'enchainent alors des notes voluptueuses de fruits noirs, dominés par le cassis, la mûre et la cerise noire ; des notes finement réglissées et épicées ainsi que de légères touches de moka et de cèdre. L'attaque et le milieu de bouche, suaves et onctueux, précède des tanins puissants et lustrés qui confère à ce grand Pauillac une très belle et séduisante longueur .

La Revue du Vin de France - 17/20

«Le cru signe, avec ce 2015, sa plus belle réussite. Encore assez massif, il offre du fond et de la définition. Une belle évolution s'annonce.» (août 2017)

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