

Château GRAND-PUY DUCASSE

Grand Cru Classé 1855, Pauillac

 Millésime 2016 



Âge moyen du vignoble

34 ans

Surface

40 hectares

Densité de plantation

10 000 pieds / hectare

Histoire

38 hectares éclatés sur les trois plateaux majeurs de l'appellation Pauillac forment le vignoble de ce Grand Cru Classé (voir carte ci-dessous): au nord, les vignes sont attenantes à celles de Mouton Rothschild et Pontet Canet, au centre, elles se situent sur le lieu-dit de Grand-Puy, voisines de Lynch Bages et Grand-Puy Lacoste; au sud, les parcelles du Château Grand-Puy Ducasse côtoient celles du Château Latour, de Pichon Baron et de Pichon Lalande. On doit cette configuration originale à son fondateur Pierre Ducasse. La propriété a amorcé dans les millésimes récents un virage important, fruit d'une longue réflexion sur les potentiels qualitatifs de chaque parcelle. Le palissage a été entièrement rehaussé et le plan de restructuration a permis une adaptation parfaite du matériel végétal aux types de sol.

Terroirs

Des terroirs de graves typiques de Pauillac, silico-graveleuses pour le Cabernet-Sauvignon et des graves plus argileuses pour les Merlots.

Appellation

Grand Cru Classé 1855, Pauillac

Mode de culture

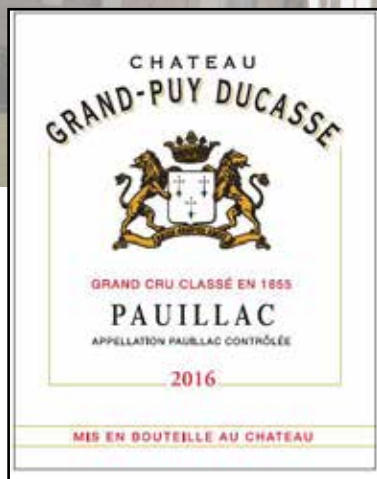
Gestion parcellaire des sols et du vignoble. Lutte raisonnée (certifiée) et respect des équilibres environnementaux. Engagement dans le SME (Système de Management Environnemental). Certifié Haute Valeur Environnemental de niveau 3 et ISO 14001 en tant que membre du SME depuis le millésime 2016.



Assemblage

65 % Cabernet Sauvignon

35 % Merlot



Conditions météorologiques

Le millésime 2016 restera dans la mémoire du vigneron comme un millésime inédit où se sont enchaînés un printemps très pluvieux - il était tombé à fin mai la moyenne des précipitations annuelles d'une année sèche - et un été sans fin. Les formidables conditions de récolte de l'été indien 2016 rappellent celles des plus grands millésimes, ce qui ne pouvait être que de très bon augure...

Stades phénologiques

Débourrement : autour du 3 avril 2016
Floraison : autour du 6 juin 2016
Véraison : autour du 9 août 2016

Vendanges

Merlot jeunes vignes : du 26 au 30 septembre 2016
Merlot vignes matures : du 3 au 10 octobre 2016
Cabernet Sauvignon : du 10 au 20 octobre 2016

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

120 000 bouteilles

Note de dégustation

Le Château Grand-Puy Ducasse 2016 présente une belle robe rubis aux reflets sombres. Au nez, des notes d'épices, de fruits noirs et de touches cèdrées se révèlent suivies par des arômes de prunes noires et de graphite. L'attaque, longue et crémeuse, s'ouvre sur des tanins racés et offre une belle densité. La bouche est suave, pleine et offre une finale harmonieuse.

Bettane & Desseauve : 95-96

Decanter : 93

James Suckling : 92-93

Robert Parker/Neal Martin : 91-93

Equipe

Directeur Général
Thierry Budin

Directrice Générale Adjointe et Directrice Technique
Anne Le Naour

Oenologue Conseil
Hubert de Bouärd



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