

Prélude à GRAND-PUY DUCASSE

Second vin du Château Grand-Puy Ducasse, Pauillac

2016



Histoire

Trois grandes parcelles situées sur les meilleurs terroirs de Pauillac forment le vignoble du Château Grand-Puy Ducasse, 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.

La cuvée Prélude à Grand-Puy Ducasse est le second vin du Château Grand-Puy Ducasse, travaillé avec le même soin que le premier vin mais assemblé avec des raisins issus de vignes plus jeunes.

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

Pauillac

Surface du vignoble

38 hectares

Densité de plantation

10 000 pieds/ha

Âge moyen des vignes

34 ans

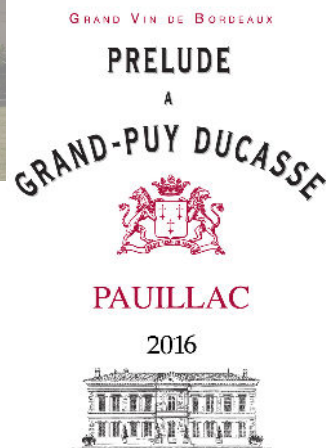
Mode de Culture

Gestion parcellaire des sols et du vignoble. Lutte raisonnée (certifiée) et respect des équilibres environnementaux. Engagement dans le SME des vins de Bordeaux (Système de Management Environnemental). 1^{er} millésime Certifiée Haute Valeur Environnemental de niveau 3 et ISO 14 001.

Assemblage

58 % Cabernet Sauvignon

42 % Merlot



Conditions du millésime

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

50 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 second vin est élevé en barriques de chêne français, renouvelées à hauteur de 15% de bois neuf pour ce millésime.

Production

78 000 bouteilles

Note de dégustation

Prélude à Grand-Puy Ducasse 2016 présente une belle robe rouge rubis aux reflets sombres. Le nez est fruité et légèrement épicé dévoilant des touches de griottes et de petites baies rouges et noires. La bouche, gourmande, rappelle l'intensité du fruit révélée par le nez. Des tannins doux signent une finale élégante et racée.

Equipe

Directeur Général
Thierry Budin

Directeur Général Adjoint et Oenologue
Anne Le Naour

Oenologue Conseil
Hubert de Bouïard



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