

# Prélude à GRAND-PUY DUCASSE

Second vin du Château Grand-Puy Ducasse, Pauillac

2017



## 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). 2<sup>ème</sup> millésime Certifiée Haute Valeur Environnemental de niveau 3 et ISO 14 001.

# Assemblage 30 % Cabernet Sauvignon 70 % Merlot



## Conditions du millésime

Un hiver exceptionnellement sec, un début de printemps incroyablement doux avaient donné le ton d'un millésime qui semblait prometteur. Quelques nuits de gel et particulièrement les nuits du 27 et 28 avril sont venues rabattre les cartes: de nombreux vignobles ont perdu la presque totalité de leur récolte, d'autres plus heureux, furent partiellement ou totalement épargnés. La suite du printemps fut exceptionnellement chaude et l'été quant à lui contrasté. Sur les vignobles non touchés par le gel, on pouvait craindre un millésime très précoce, de petites baies sans jus et des acidités molles... Les pluies abondantes de début septembre ont permis de rééquilibrer le profil du millésime.

## Stades phénologiques

Débourrement : autour du 2 avril 2017

Floraison : autour du 20 mai 2017

Véraison : autour du 21 juillet 2017

## Vendanges

Merlot: du 13 au 22 septembre 2017

Cabernet Sauvignon : du 26 septembre au 3 octobre 2017

## 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

100 000 bouteilles

## Note de dégustation

Prélude à Grand-Puy Ducasse 2017 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.

## Equipe

Directeur Général  
Thierry Budin

Directeur Général Adjoint et Oenologue  
Anne Le Naour

Oenologue Conseil  
Hubert de Bouiard



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