

# Prélude à Grand-Puy Ducasse

Pauillac  
Millésime 2018



## Âge moyen du vignoble

34 ans

## 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

## 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). 2ème millésime Certifiée Haute Valeur Environnemental de niveau 3 et ISO 14001.



## Surface

38 hectares

## Densité de plantation

10 000 pieds / hectare



*Assemblage*  
*70% Cabernet Sauvignon*  
*30% Merlot*

### **Conditions météorologiques**

Si le début d'année a été très fortement marqué par la pluie et un excédent en eau dans tout le vignoble bordelais, l'été 2018, quant à lui, aura marqué les esprits par son incroyable chaleur ! Les sourires spontanés et radieux des équipes sont la plus évidente marque de confiance et d'enthousiasme pour ce millésime.

Les premières coupes de raisin donnaient le ton ! Les vendanges ont été rythmées par un magnifique soleil qui a fait la joie des vendangeurs et des équipes permanentes. Si les merlots nous avaient déjà donné le sourire, les cabernets se sont révélés plus grands encore, confirmant le potentiel exceptionnel du millésime. 2018 sera grand, voire prodigieux ...

### **Stades phénologiques**

Débourrement : autour du 7 avril 2018  
Floraison : autour du 26 mai 2018  
Véraison : autour du 31 juillet 2018

### **Vendanges**

Merlot : du 19 au 28 septembre 2018  
Cabernet Sauvignon : du 2 au 10 octobre 2018

### **Vinification**

Après les vendanges manuelles en cagettes 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 second vin est élevé en barriques de chêne français, renouvelées à hauteur de 15% de bois neuf pour ce millésime.

### **Note de dégustation**

Prélude à Grand-Puy Ducasse 2018 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.

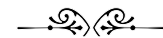
### **L'équipe**

#### **Directrice Exécutive et Œnologue**

Anne Le Naour

#### **Oenologue Conseil**

Hubert de Boüard



CA GRANDS CRUS

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