



Château Pédesclaux, Pauillac, Grand Cru Classé 1855, 2017

AOC Pauillac, Bordeaux, France

Comme pour les meilleurs de l'appellation, Château Pédesclaux est à l'image de son terroir : complexe. Pédesclaux incarne la densité des Pauillac, tempérée par une volupté singulière. Complexité, profondeur, volupté, fraîcheur, tension.



L'HISTOIRE

Propriétaires : Famille Lorenzetti
 Directeur général : Emmanuel Cruse
 Directeur des propriétés : Vincent Bache-Gabrielsen
 Chef de culture : Cyril Petit
 Maître de chai : Jérôme Juhé
 Oenologue conseil : Eric Boissenot
 Surface plantée : 49 ha
 Surface en production : 43,4 ha
 Densité de pieds à l'hectare : 8 500 à 10 000 pieds/ha
 Encépagement : 48 % Merlot, 47 % Cabernet-Sauvignon, 3 % Petit Verdot, 2 % Cabernet franc
 Vendanges du 18 au 29 septembre

LE MILLÉSIME

Les bienfaits de l'estuaire de la Gironde.
 L'exceptionnel terroir du Château Pédesclaux bénéficie depuis toujours de sa proximité avec le fleuve. Ce rapprochement favorise la bonne circulation de l'air qui assèche les sols et réduit toute pression des maladies. Le fleuve régule les températures et modère les excès climatiques. 2017 est marqué, à Bordeaux, par deux forts épisodes de gel tardif les 21-22 et 27-28 avril. Ainsi, le vignoble du Château Pédesclaux n'a pas été touché par ces rudes températures.

2017, un millésime d'une grande précocité

L'hiver sec et froid a permis un bon repos végétatif de la vigne. A partir du printemps, tout s'est accéléré, les températures chaudes ont engendré un débournement précoce puis une floraison rapide et homogène en avance de 10 jours sur les normales. Un rythme qui s'est poursuivi pendant l'été, sec et couvert, marqué par des nuits fraîches qui auront permis de préserver le fruit et l'acidité de nos raisins.

Des vendanges précoces du 18 au 29 septembre.

Les vendanges ont été sereines et se sont terminées le 29 septembre après une récolte de 12 jours.

Les fermentations terminées, notre premier ressenti est très prometteur. Nos 4 cépages ont des expressions très différentes, avec beaucoup de personnalité.

Les Cabernets-Sauvignons sont d'une incroyable finesse.

Type de bouteille					Code article			Barcode bouteille		Barcode Carton	
Contenance (ml)	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
750											

Pédesclaux - Route de Pédesclaux, 33250 Pauillac
 Tel. 05 56 59 22 59 - contact@chateau-pedesclaux.com
<http://www.chateau-pedesclaux.com>



89K5CF



Château Pédesclaux, Pauillac, Grand Cru Classé 1855, 2017

AOC Pauillac, Bordeaux, France

Les Merlots sont très tendus, avec une expression de fruit frais très marquée.
 Les Cabernets francs sont les meilleurs jamais récoltés sur la propriété. Moelleux, denses et aériens, ils présentent toutes les qualités pour faire un grand vin.
 Les Petits Verdots ont une expression épicée caractéristique.

TERROIR

Graves garonnaises sur socle calcaire.

A LA VIGNE

Tous travaux favorisant une bonne répartition et une bonne aération des raisins (taille à fenêtres, dédoublement, effeuillage, échardage, toilette). Vendanges manuelles sélectives en fonction du terroir, des zones de vigueur et séparation des pieds de bout et de coeur des parcelles. Vendanges en cagettes, suivies d'un tri manuel sur grappes puis sur baies.

VINIFICATION

Encuvage gravitaire et léger foulage.
 Macération préfermentaire à froid.
 Extraction douce avec délestage et pigeage.
 Vinification gravitaire sans utilisation de pompe.

ELEVAGE

16 mois en barrique dont 60 % de barriques neuves.

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 65%, Merlot 25%,
 Cabernet franc 7%, Petit verdot 3%

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 308 000 bouteilles / 2
 310

Rendement: 47 hL/ha hL/ha

Age moyen des vignes: 35 ans ans

Sucre résiduel: < 2 g/l

pH: 3,67

Acidité tartrique: Acidité totale 3,5 g/l

DÉGUSTATION

Les assemblages sont finalisés le 8 décembre, l'équilibre entre les 4 cépages de la propriété offre une superbe complexité. Le millésime 2017 se caractérise par une très forte proportion de Cabernets dans l'assemblage final. 65 % de Cabernet-Sauvignon et 7 % de Cabernet franc, une première depuis la reprise du Château Pédesclaux par Monsieur et Madame Lorenzetti. Une étape est franchie et la structure tanique du Château Pédesclaux s'en trouve rehaussée. Ce vin présente un nez subtil de fruits rouges relevé par des notes musquées. En milieu de bouche ce musc évolue vers des arômes floraux, d'amande fraîche et de bourgeon de cassis. Sur la finale épicée, on reconnaît la fraîcheur du poivre Timut qui confère une belle longueur. Un joli grain

Type de bouteille						Code article			Barcode bouteille		Barcode Carton	
Contenance (ml)	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)	
750												

2/3

Pédesclaux - Route de Pédesclaux, 33250 Pauillac
 Tel. 05 56 59 22 59 - contact@chateau-pedesclaux.com
<http://www.chateau-pedesclaux.com>



89K5CF



Château Pédesclaux, Pauillac, Grand Cru Classé 1855, 2017

AOC Pauillac, Bordeaux, France

de tanin minéral et enrobé vient structurer ce millésime 2017.

Type de bouteille					Code article			Barcode bouteille		Barcode Carton	
Contenance (ml)	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
750											

3/3

Pédesclaux - Route de Pédesclaux, 33250 Pauillac
 Tel. 05 56 59 22 59 - contact@chateau-pedesclaux.com
<http://www.chateau-pedesclaux.com>



89K5CF