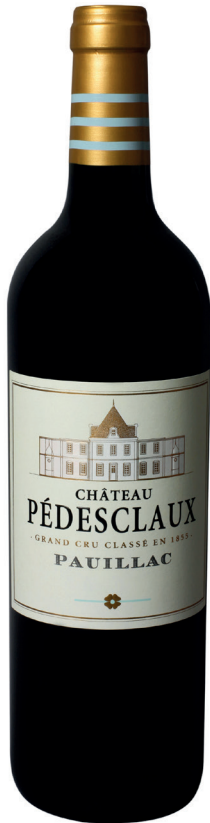




Millésime 2014



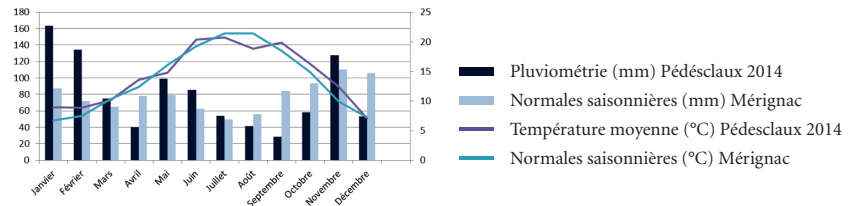
Propriétaires : Jacky et Françoise Lorenzetti
 Directeur général : Emmanuel Cruse
 Directeur : Vincent Bache-Gabrielsen
 Chef de culture : Cyril Petit
 Maître de chai : Gérald Verrac
 Œnologues conseils : Eric Boissenot
 et Christophe Coupez

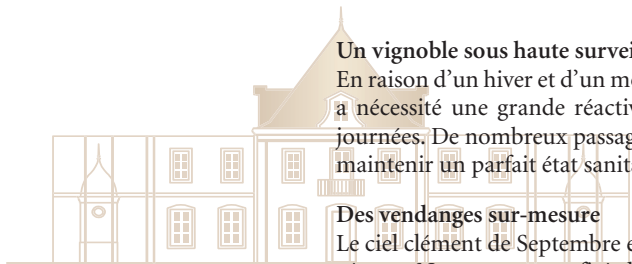
Surface plantée : 49.7 ha
 Surface en production : 46.7 ha
 Densité de pieds à l'hectare : 8 500 à 10 000 pieds
 Age vignoble: 35 ans
 Terroir : Graves garonnaises sur socle calcaire
 Encépagement : 47% Cabernet Sauvignon, 48% Merlot,
 3% Petit Verdot et 2% Cabernet Franc

Une arrière-saison exceptionnelle

Les saisons 2014 se sont succédées sans se ressembler. Marqué par une grande douceur et des précipitations abondantes (notre station météo a enregistré un excédent de pluies de 87%), l'hiver 2014 a engendré un démarrage précoce du cycle végétatif. Le printemps doux, sec et ensoleillé a par la suite entraîné une avance de 15 jours que nous avons gardée jusqu'à la fin de la floraison. La fraîcheur de l'été a quelque peu ralenti la croissance et a ainsi conduit à un étalement de la véraison jusqu'à mi-août. Un ensoleillement supérieur de 20% aux normales, des températures moyennes dépassant les valeurs saisonnières de 2°C et des précipitations équivalentes à 25% des normales : arrive alors un mois de Septembre exceptionnel ! C'est d'ailleurs l'un des mois les plus chauds depuis 1900 ! Cet été indien a permis aux baies de gagner en maturité et concentration, leur volume diminuant jusqu'à 10% par semaine.

Données issues de la station météo
 du Château Pédesclaux – Année 2014





Un vignoble sous haute surveillance

En raison d'un hiver et d'un mois de mai doux et humide, la pression du mildiou a été virulente ! La campagne 2014 a nécessité une grande réactivité de la part de l'équipe technique. Vigilance et rigueur ont alors rythmé leurs journées. De nombreux passages dans les vignes (épamprage, rognage et effeuillages des deux faces) ont permis de maintenir un parfait état sanitaire du vignoble pour amener les baies vers une complète maturation.

Des vendanges sur-mesure

Le ciel clément de Septembre et Octobre a permis d'obtenir une maturité optimale de chaque grappe et de chaque cépage. Nous avons profité de ces splendides journées pour planifier de nombreuses dégustations de baies à l'aveugle et déterminer avec précision la date de récolte de chaque parcelle. Nous avons ainsi pu prendre notre temps pour commencer par vendanger les Merlots le 30 Septembre 2014 et terminer par les Cabernets le 17 Octobre 2014.

Assemblage

Château Pédesclaux 2014 :

53% Cabernet Sauvignon,
47% Merlot

Rendements : 42 Hl/ha

Analyses

Degré alcoolique (% vol) : 13,91

Acidité Totale (gH₂SO₄/L) : 3,5

pH : 3,69

Indice de Polyphénols Totaux : 69

Assemblage

Fleur de Pédesclaux 2014 :

89% Merlot,
6% Cabernet Sauvignon,
3% Petit Verdot,
2% Cabernet Franc

Une vinification parcellaire entièrement gravitaire

Pour la première année, nous utilisons notre tout nouveau cuvier 100% gravitaire dans un souci de respect total du raisin et du vin ! Ainsi, la vendange ramassée en petites caquettes est refroidie en chambre froide pendant 24 heures puis acheminée par ascenseur jusqu'aux tables de tri. Après sélection, les baies non foulées sont délicatement déposées dans des cuvons roulants, qui les acheminent tel du caviar dans des cuves tronconiques adaptées à la taille de chaque parcelle. Après une cuvaison longue, le vin est entonné par gravité (60% barriques neuves et 40% barriques d'un vin).

Commentaire de dégustation du Château Pédesclaux 2014

Couleur profonde, intense, presque noire. Le nez apparaît rapidement d'une grande complexité exhibant des notes fumées, de cassis, de chocolat et de noix de muscade. Le vin gagne en intensité à l'agitation et révèle des notes de griottes et de myrtilles. Très gourmande, l'attaque est ample, grasse et démonstrative. Le vin est bien construit, très harmonieux, structuré par des tanins d'une grande finesse. Un fruit complexe accompagne la bouche, qui se conclut sur des notes de caramel au lait et de cacao fraîchement torréfié. 2014 inaugure avec brio notre tout nouveau chai et ses installations révolutionnaires. Grâce au travail de fond effectué à la vigne depuis 2009 et à cet outil formidable, 2014 est le nouveau millésime de référence du Château Pédesclaux.

Commentaire de dégustation de Fleur de Pédesclaux 2014

Robe d'intensité moyenne, d'une belle couleur prune. Le nez est explosif et dévoile des notes de pâtisserie aux fruits rouges, de citrons confits et de pêche au sirop. La rhubarbe apparaît après aération. La bouche est très délicate et aérienne s'appuyant sur une belle fraîcheur et des tanins bien enrobés. La finale salivante s'achève sur de la groseille.