



Fleur de Pédesclaux, AOC Pauillac, 2022

AOC Pauillac, Bordeaux, France

Le second vin de Pédesclaux est une fleur qui s'ouvre dès qu'on l'approche. Parce qu'il s'appuie davantage sur le merlot, le vin offre un style tendre et doux, une matière gourmande et soyeuse.

L'HISTOIRE

Propriétaires : Famille Lorenzetti
Directeur général : Emmanuel Cruse
Directeur : Vincent Bache-Gabrielsen
Chef de culture : Félix Soulagnet
Maître de chai : Audrey Ricordi
Oenologue conseil : Eric Boissenot

Surface plantée : 52 ha
Surface en production : 52 ha
Densité de pieds à l'hectare : 10 000 pieds/ha

A LA VIGNE

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

DATE DE DÉBUT DES VENDANGES

Vendanges du 12 septembre au 27 septembre

CÉPAGES

Merlot 49%, Cabernet sauvignon 46%, Petit verdot 5%

DÉGUSTATION

Alors que les conditions climatiques extrêmes auraient pu mener à un millésime solaire, 2022 surprend par son équilibre et sa fraîcheur. Subtil assemblage des qualités des trois derniers grands millésimes de Pédesclaux, 2022 mêle le côté flamboyant de 2018, la concentration et la fraîcheur de 2019 et la droiture de 2020. Millésime d'exception, 2022 nous révèle une profondeur de teinte rarement observée. Les Merlots sont très concentrés et juteux, la bouche est sapide. Les Petits Verdots apportent une touche florale et une finesse tannique inhabituelle. Les Cabernets Francs expriment des notes épicées et renforcent encore la grande profondeur de ce vin. Les Cabernet-Sauvignons sont magnifiquement tramés et confèrent un joli dynamisme et une très forte identité Pauillacoise à ce vin.

