

Château Grand-Puy Ducasse

Grand Cru Classé de Pauillac en 1855

1/2



Millésime 2005



Appellation

Pauillac, Grand Cru Classé en 1855

Terroirs

Des terroirs de graves typiques de Pauillac, silico-graveleuses pour le Cabernet Sauvignon et des graves plus argileuses pour le Merlot.

Surface

40 ha

Densité de plantation

10 000 pieds / ha

Âge moyen du vignoble

30 ans

Mode de culture

Gestion parcellaire des sols et du vignoble.



Conditions météorologiques

2005 est un des meilleurs millésimes des 10 dernières années.

Une année sèche, très ensoleillée et à la chaleur modérée, a permis d'obtenir des vins très harmonieux. L'état sanitaire était remarquable. Il a permis de vendanger dans le calme et d'attendre le plus longtemps possible l'état de maturité optimal.

Stades phénologiques

Merlot : débourrement 25 mars, floraison 1 juin, véraison 3 août

Cabernet Sauvignon : débourrement 2 avril, floraison 6 juin, véraison 10 août

Vendanges

du 19 septembre au 8 octobre

Rendement

43,36 hl / ha

Vinification

Après les vendanges manuelles et un tri à la vigne, les raisins sont égrappés et mis en cuve de capacité adaptée au parcellaire. La vinification est classique en cuves inox thermo-régulées. Après assemblage, l'élevage se prolonge de 18 à 24 mois en barriques (30 à 40% de bois neuf chaque année).

Production

100 000 bouteilles

Assemblage

60% Cabernet Sauvignon
40% Merlot

Notes de dégustation

Vin harmonieux; acidité bien présente qui rend le vin frais et long ; jolie concentration en tanins ronds, soyeux, très mûrs ; vin gorgé de fruits à la trame serrée; plus de puissance que d'habitude et la finesse est toujours au rendez-vous.

Commentaires de presse

Robert Parker: 91/100
Wine Spectator: 87/100
Bettane & Desseauve: 16/20



Château Grand-Puy Ducasse
4 quai Antoine Ferchaud BP 23 - 33250 Pauillac
T. +33 (0)5 56 59 00 40 - F. +33 (0) 5 56 59 36 47
www.grandpuyducasse.fr - contact@cagrandscrus.fr