

Château Grand-Puy Ducasse

Grand Cru Classé de Pauillac en 1855

1/2



Millésime 2005



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

Appellation

Pauillac, Grand Cru Classé en 1855

Mode de culture

Gestion parcellaire des sols et du vignoble.



2/2

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