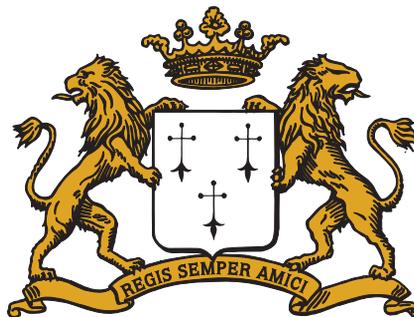


# 2009

CHATEAU

GRAND-PUY DUCASSE



GRAND CRU CLASSE, PAUILLAC



## LE MILLESIME

2009 a rempli toutes les conditions qui font les grands millésimes ! Une pluviométrie déficitaire, un bel ensoleillement jusqu'au mois de mars, ainsi qu'un climat ensoleillé à l'été et au mois de septembre ont favorisé la bonne maturation du raisin et une forte concentration des arômes.

Ce vin montre une couleur pourpre-rubis de belle intensité.

Le nez exhibe des notes de crème de cassis, de réglisse et de grillé confirmées par la bouche, élégante, très pure et profonde. La dégustation s'achève sur une finale racée montrant des tanins présents mais noble et soyeux.

## L'HISTOIRE

Tout commence lorsqu'Arnaud Ducasse fait l'acquisition en 1675 d'une « modeste » maison en bordure du fleuve à Pauillac ; il ignorait alors qu'elle deviendrait un grand domaine qui resterait dans le giron de sa famille durant près de trois siècles. Pierre Ducasse, avocat passionné de vin, étend alors considérablement les terres sur trois paroisses - Pauillac, Saint-Lambert et Saint-Sauveur - ainsi que sur trois seigneuries : Lafite, Latour et Beychevelle. En 1820, son fils fait construire les installations techniques du Château face à l'Estuaire de la Gironde. Une décision audacieuse à l'époque qui fait de Grand-Puy Ducasse le seul Château vinifiant ses vins à cet emplacement depuis 200 ans. En 1855, le domaine intègre le prestigieux classement des Grands Crus Classés de 1855 et avec ses 40 hectares répartis sur 11 types de sols, on peut le considérer comme le vignoble le plus représentatif de la diversité des terroirs de Pauillac. Depuis les années 90, des investissements importants sont entrepris au vignoble afin de le restructurer. Depuis 2004, CA Grands Crus, filiale du groupe Crédit Agricole, s'est lancé dans un plan d'optimisation ambitieux. L'édification prochaine d'un nouveau cuvier et de nouveaux chais viendra achever ce plan d'envergure qu'est le plan « Renaissance ». Pousser toujours plus loin l'exigence, tel est le credo du Château Grand-Puy Ducasse et de son équipe, menée par Anne Le Naour et Benjamin Cassoulet.

ALCOOL 14% vol

## ASSEMBLAGE

**62** % Cab. Sauvignon

**38** % Merlot

