

# Château Pédesclaux 2014 Grand cru classé



**Au château Pédesclaux, il y a un avant et un après l'année 2009. Avant, ce 5e grand cru de Pauillac connaissait un long et profond déclin par manque d'ambition et de moyens financiers des propriétaires, à tel point que le célèbre critique Robert Parker écrivait en 1999 : « *les Pédesclaux ne m'ont jamais impressionné du fait de leur manque de profondeur et de leur caractère excessivement tannique* ». 2009, c'est le début d'une résurrection avec l'arrivée de Jacky Lorenzetti, ex-propriétaire du groupe Foncia, dont la vente va lui permettre sa deuxième vie d'homme d'affaires : rachat du club de rugby du Racing rapidement propulsé en 1ère division, construction du magnifique stade couvert utilisé aussi comme salle de spectacle, le Paris Défense Aréna.**

Diplômé d'une école hôtelière, époux d'une fille de viticulteur, amateur des grands crus médocains, c'est fort logiquement qu'il se lance dans l'industrie du vin par l'acquisition de plusieurs propriétés (Lilian Ladouys, 50 % d'Issan), dont le point d'orgue sera le moribond Pédesclaux. Tout ou presque doit être remis à plat. Il s'entoure d'une équipe hautement compétente dirigée par Emmanuel Cruse (son partenaire à Issan) et Vincent Bache-Gabrielsen, conseillée par l'œnologue Eric Boissenot. Une superbe parcelle (Château Behéré) au cœur de Pauillac est acquise et intégrée au vignoble qui passe de 26 ha à 48 ha actuellement.

## **UNE PROFONDE RESTRUCTURATION**

Le vignoble fait l'objet d'une restructuration profonde : étude des sols, remplacement des ceps abîmés par des sélections massales, pratiques culturelles respectueuses de l'environnement. En parallèle, les Lorenzetti confient à

l'architecte Jean-Michel Wilmotte, la conception de nouvelles installations techniques, ainsi que la rénovation du château avec, pour ambition, d'en faire une œuvre d'art et un outil au service de l'excellence du vin. En 2014, sort de terre un nouveau chai 100 % gravitaire composé de cuves inox tronconiques à double étage, doté d'installation à la pointe de la technologie. Le château enchassé dans un écrin de verre s'organise autour d'un élément central qui abrite un cuvier transparent et le chai. Spectaculaire, le bâtiment séduit par la pureté et la modernité de ses lignes. Les matériaux nobles : le verre, l'acier et le bois ont été privilégiés. Le vignoble sis au cœur des terroirs d'excellence dominant Pauillac, dont les prestigieux voisins s'appellent Lafitte, Mouton-Rothschild, Pontet-Canet, est réparti sur un plateau de graves profondes sur socles calcaire et argileux en mosaïque. Les pratiques culturales minutieuses : taille des vignes en fenêtre, épamprage, effeuillage raisonné, vendanges vertes si nécessaire, favorisent une bonne répartition et une bonne aération des raisins. La sollicitation de la vie microbiologique par la mycorhization, la mise en place de compost ou d'engrais verts, l'alternance sols travaillés/sols enherbés participent à la qualité de la viticulture. Pour le millésime 2014, marquant la première utilisation du tout nouveau chai gravitaire, les vendanges guidées par les études de maturité débutèrent le 30 septembre. Les raisins ramassés manuellement et sélectivement en petites cagettes sont refroidis pour une macération préfermentaire, avant d'être acheminés par ascenseur jusqu'aux tables pour un tri sur grappe, puis sur baies. Les raisins posés sur des cuvons roulants sont acheminés dans les cuves inox, thermo-régulées, encuvées par gravité, sans foulage. L'élevage s'étend sur 16 mois en barrique (60 % neuves, 40 % de 1 vin). L'extraction est douce avec délestages et pigeages. Avant la mise en bouteilles, collage au blanc d'œuf.

## **UN ÉQUILIBRE REMARQUABLE**

Ce millésime 2014 du château Pédesclaux, le meilleur produit jusqu'alors (mais les millésimes récents vont encore le surpasser), profita d'excellentes conditions climatiques et en particulier un été indien doux et très ensoleillé. Cette cuvée assemblant 53 % de cabernet sauvignon et 47 % de merlot, arbore une robe grenat intense, profonde aux notes violines qui introduit une vaste gamme aromatique de crème de cassis, de mûre écrasée, de noix de muscade, de café torréfié, accompagnée par un bouquet de cèdre et de boîte à cigares. L'attaque en bouche est grasse, gourmande, ample, les tanins soyeux sont bien mûrs et présentent un grain d'une grande finesse qui se conclut sur des notes de caramel

au lait et de cacao soulignant sa longue finale. Le remarquable équilibre, la montée en puissance, l'escalade des curseurs signent un grand Pauillac.

Les Pauillac, comme je l'ai déjà souligné (*Le Cardiologue n ° 320*) sont les vins de l'agneau, de préférence du même terroir : selle entourée d'une croûte de chapelure qui exalte encore mieux le vin, accompagnée de pommes boulangères, gigot de 7 heures aux fèves, épaule, voire d'un plat mijoté tel un navarin. La viande de bœuf l'apprécie également fort, que ce soit un filet sauce bordelaise avec gratin dauphinois ou une côte bien épaisse cuite au four avec un plat de macaroni. De magnifiques accords entre ce vin fin et généreux peuvent être réalisés avec les gibiers à plume : colvert, poule faisane, perdreau, grouse pour les chanceux qui peuvent y accéder.

## **UNE RECONVERSION EN BIO**

Actuellement, le château Pédesclaux relève un nouveau défi, celui du passage de l'ensemble du vignoble en agriculture biologique. Mais nous pouvons faire confiance à Jacky Lorenzetti et à sa dynamique équipe, pour mener à bien cette reconversion, comme ils l'ont fait jusque là en ressuscitant ce vin, pour lui permettre de devenir un des fleurons de Pauillac. Dernier point, mais pas le moindre : le château Pédesclaux affiche un rapport qualité/prix affriolant (moins de 50 euros) !

**J. Helen**

***Jacky et Françoise Lorenzetti***  
***33250 Pauillac***

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération*